

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 51-52

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 02.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PROFIL

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 51/52 · 19. Dezember 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSCHAFTS-PROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

WERTVOLLES NETZWERK ALUMNI

Eine abgeschlossene höhere Ausbildung ist zweifelsohne ein wichtiger Meilenstein in jeder beruflichen Karriere. Gerade in unserer Zeit, in welcher die Bildung mehr denn je als lebenslanger Prozess verstanden wird, bringt die Rückbindung an die Ausbildungsstätte viele Vorteile mit sich.

Vorteile Alumni

Nebst einem globalen Netzwerk fördert eine Alumni-Vereinigung einen aktiven Meinung- und Erfahrungsaustausch sowie den wichtigen Wissenstransfer zwischen Theorie und Praxis. Ein massgeschneidertes Weiterbildungsprogramm und gesellschaftliche Anlässe mit beruflichem Hintergrund ergänzen die vielfältigen Aktivitäten einer Ehemaligenvereinigung. Die Absolventen des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement (Unternehmerseminar) organisieren sich seit 1968 in einem generationenübergreifenden, einzigartigen Netzwerk – der Vereinigung diplomierter Hoteliers VDH. Nebst der Pflege eines aktiven Netzwerks und dem regen Erfahrungsaustausch engagiert sich die VDH im Weiterbildungsbereich und setzt sich für die Zukunft des Nachwuchses an unternehmerisch orientierten Führungskräften ein.

Die Werte der Vereinigung basieren auf einer menschen- und dienstleistungsorientierten nachhaltigen Unternehmensführung, die bereit ist, Verantwortung zu übernehmen. Diese Werthaltungen sind bereits 1988 in einer wegweisenden Charta niedergelegt worden. Zudem

unterstützt die von einem Gründer des Unternehmerseminars ins Leben gerufene und nach ihm benannte «Stiftung Hans Schellenberg» Teilnehmende am NDS HF Hotelmanagement mit zinslosen Darlehen oder Stipendien.

Das Netzwerk

Bereits in den Weiterbildungszyklen geschaffene, enge Beziehungen ermöglichen einen offenen und einfachen Zugang zu Kolleginnen und Kollegen in unterschiedlichsten Funktionen und Aufgabengebieten. Die gesellschaftlichen Veranstaltungen und innovativen Weiterbildungsprogramme der VDH finden in regelmässigen Abständen mehrmals im Jahr statt. Hier trifft man Leute, die mit ähnlichen Fragen und Problemen konfrontiert sind, diskutiert neue Ideen und Projekte, setzt Trends und neue Massstäbe. Gerade an solchen Anlässen findet der für die Schweizer Hotellerie enorm wichtige Meinungs- und Erfahrungsaustausch sowie Wissenstransfer statt. Und nicht zuletzt knüpft man freundschaftliche Bande, welche ein Leben lang halten!

Die Zugehörigkeit zu einer Alumni-Vereinigung ist für mich schlicht unverzichtbar!



Michael Max Müller
Direktor Hotel Edelweiss, Sils-Maria
www.vdh.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Die meisten Menschen
denken darüber nach,
was die anderen Menschen
über sie denken»

Sean Connery

AGENDA

3. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterentfelden
www.hotelgastrounion.ch

20. FEBRUAR

«Mental fit für die Prüfung», vom Berufsverband Hotel-Administration Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

20. FEBRUAR

«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

27. FEBRUAR

«Ausbildung zum Qualitäts-Trainer Stufe 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Innere Enge, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. MÄRZ

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. APRIL

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Sacklager/Stapel
Gefährdung:
Verletzungen durch umstürzende Stapel

Mögliche Sicherung:

- Bei horizontaler Lagerung Waren kreuzweise aufeinanderstapeln, eventuell Zwischenbretter verwenden
- Eine vertikale Lagerung von Säcken ist auf 4- bis 6-mal die Breite zu begrenzen
- Beim Übereinanderstapeln Tragkraft der Gebinde berücksichtigen (z. B. einknickende Schachteln)

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confiserie-gewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

WIESO WERDEN EINIGE WEITERBILDUNGSLEHRGÄNGE AUS DEM L-GAV FINANZIERT?



**STEFAN
UNTERNÄHRER**

Leiter Rechtsdienst,
Hotel & Gastro Union

Im Jahr 2010 entschieden die Sozialpartner, das Mindestlohnsystem im Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) konsequent an Ausbildungsabschlüssen auszurichten. Dieses Kriterium errichteten die Sozialpartner für einen L-GAV als zeitgemässer als das etwas in die Jahre gekommene Kriterium der Berufserfahrung. Das neue Mindestlohnsystem motiviert die Mitarbeitenden, sich weiterzubilden. Von besser qualifizierten Mitarbeitenden wiederum können die Betriebe eine bessere Dienstleistungsqualität und eine höhere Produktivität erwarten. Es reicht aber nicht, dass Mitarbeitende sich weiterbilden wollen. Sie müssen sich auch weiterbilden können und weiterbilden dürfen. Deshalb führte die Sozialpartner im L-GAV 10 ein Aus- und Weiterbildungskonzept ein. Durch eine finanzielle Unterstützung können sich gastgewerbliche Berufsleute eine Aus- oder Weiterbildung leisten, ohne finanziell in Schwierigkeiten zu kommen. Durch die Zahlung eines Lohnersatzes an die Arbeitgeber werden diese belohnt, wenn sie ihren Mitarbeitenden eine Aus- oder Weiterbildung ermöglichen. Das Aus- und Weiterbildungskonzept wertet das Ansehen der gastgewerblichen Berufe auf. Jetzt wird im Gastgewerbe Aus- und Weiterbildung grossgeschrieben – das war nicht immer so.

**MARC
KAUFMANN**

Leiter Wirtschaft und Recht,
hotellerieuisse

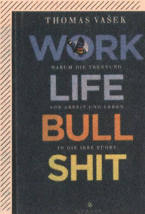


Die Sozialpartner haben mit dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) beschlossen zu versuchen, die Produktivität und die Attraktivität durch eine gross angelegte Förderung der Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden zu steigern. Die Rekrutierung von gut qualifiziertem Nachwuchs wird durch die schwierigen demografischen Bedingungen und den Trend zur Akademisierung der Berufswelt immer prekärer. Beides sind grosse Herausforderungen für das Gastgewerbe. Durch das System werden nicht nur die Weiterbildungskosten des Mitarbeitenden weitestgehend übernommen, sondern der Arbeitgeber wird durch eine Übernahme eines grossen Teils des Erwerbsausfalls motiviert, die Mitarbeitenden bei ihrer Weiterbildung zu unterstützen. Dies gilt sowohl für niederschwellige Angebote wie Progresso bis zu den Berufsprüfungen. Es entsteht ein finanzieller Mehrwert für beide Seiten: Arbeitnehmer können sich professionell weiterbilden, und Arbeitgeber finden einfacher gut qualifizierte Mitarbeitende. Mitarbeitende, die sich weiterbilden dürfen, wechseln zudem seltener den Arbeitgeber, verringern damit die Fluktuation und bleiben auch der Branche treu. Am Ende profitieren beide Seiten, deshalb: Gut für alle!

BUCHTIPP

ERST DIE ARBEIT, DANN DAS VERGNÜGEN?

«Ich liebe meine Arbeit. Ohne könnte ich nicht leben. Oft stehe ich frühmorgens auf, um schon mal was wegzuschaffen. Und am liebsten arbeite ich an Wochenenden oder im Urlaub. Bin ich ein Workaholic, ein Karrierist, ein Süchtiger, womöglich am Rande des Burnout?» Mit dieser Frage beginnt das Buch vom Philosophen Thomas Vašek. Seine Antwort ist nein, weil die Arbeit ihn ausfülle. Vašek geht von der These aus, dass die Trennung von Arbeit und Leben falsch sei. Wenn ein Mensch zum Schluss komme, dass seine Arbeit schlecht sei, krank mache oder ihn hindere, sein wahres Selbst zu entfalten, müsse man etwas ändern. Denn die Arbeit gehöre nicht nur zum Leben, sie bereichere uns, gebe uns Sinn – und mache uns erst zu dem, was wir sind. Ohne Arbeit gibt es für ihn kein gutes Leben. Denn ohne Arbeit verkümmere der Mensch. Das ist eine etwas gewagte Aussage, denn dann würden alle Pensionierten und Hausfrauen/-männer verkümmern. Aber es ist ein Plädoyer dafür zu schauen, dass man eine Arbeit sucht, die einen erfüllt. Und so gesehen, ist das Buch ein guter Denkanstoss. (mgs)



«Work Life Bullshit»

Riemann Verlag
von Thomas Vašek

ISBN
978-3570501535
CHF 18.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

FEUER UND FLAMME
Lehrplan für die Praxis

26. bis 30. Januar 2014
Waldhotel National Arosa

Anmeldung und detaillierte Informationen
www.gastrouisse.ch | 0848 377 111

GASTRO SUISSE

Das Intensivseminar

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 10. März 2014
Start Herbst: Donnerstag, 23. September 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 | www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Das Intensivseminar

Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Donnerstag, 6. März 2014
Start Sommer: Donnerstag, 19. Juni 2014
Start Herbst: Donnerstag, 23. Oktober 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 | www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Das Intensivseminar

Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 10. März 2014
Start Herbst: Montag, 11. November 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 | www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

G3

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und
30. Januar 2014 in Zürich – beide seminare!

L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.-

Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 084 377 111 | weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Das Intensivseminar

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfs

Termine: berufsbegleitend
1. Teil: Start Frühling: 18.03.14, Start Sommer: 04.06.14, **2. Teil:** Start Herbst: 30.09.14

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 | www.gastrouisse.ch

GASTRO SUISSE

Das Intensivseminar

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. März 2014
Start Herbst: Montag, 22. September 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 | www.gastrouisse.ch

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch



Das PFLEGEZENTRUM BRUNNMATT bietet 68 betagten Menschen ein Zuhause und beschäftigt 103 Mitarbeitende inklusive 12 Auszubildende in verschiedenen Berufen und verfügt über drei Pflegegruppen, davon eine spezielle Abteilung für Bewohnende mit fortgeschrittener Demenzerkrankung. Seit September 2012 führen wir auch ein öffentliches Restaurant, das Café-Restaurant Brunnmatt.

Per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Leiter/in Verpflegung 100%

Ihr Verantwortungsgebiet:

- Sie sind verantwortlich für die personelle, fachliche und organisatorische Führung des Verpflegungsbereichs
- Mitarbeit bei speziellen Anlässen und bei Caterings
- Laufende Weiterentwicklung des Verpflegungsbereichs

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene 3-jährige Berufsausbildung zur Köchin/zum Koch
- Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Spital- oder Heimköchin/-koch
- Mindestens 5 Jahre Berufs- und Führungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und/oder in der Heimküche
- Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden
- Hohe Sozialkompetenz, Teamfähigkeit und Flexibilität
- PC-Anwenderkenntnisse

Wir bieten Ihnen:

- Eine abwechslungsreiche Kaderstelle (Mitglied des Leitungsteams)
- Arbeiten in einem kollegialen, aufgestellten Team
- Zeitgemässe Sozialleistungen
- Möglichkeit zur Weiterbildung

Interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre **vollständigen** Bewerbungsunterlagen mit Bild an uns. Für ergänzende Auskünfte wenden Sie sich bitte an Herrn Andreas Meyer, Telefon 061 927 57 01.



PFLEGEZENTRUM BRUNNMATT
Andreas Meyer
Arisdörferstrasse 21
4410 Liestal
andreas.meyer@brunnmatt.ch

30285-1067

Gastrag

friendly Restaurants, Pubs & Hotels

Für unseren renovierten **Traditionsbetrieb „Bierstube zum Stadtkeller“** im Herzen von Basel mit ca. 80 Plätzen und kleinem Boulevard suchen wir per sofort einen

Geschäftsführer oder Pächter

Sie erhalten die Möglichkeit, sich als leidenschaftlicher, frontorientierter Gastgeber mit viel Engagement einzubringen und führen Ihr Team mit Ihrer kompetenten, freundlichen und offenen Art. Sie verstehen es, dank Ihres guten Beziehungsnetzes, neue Gäste zu akquirieren und somit Ihre Fähigkeiten als extrovertierte und gästerorientierte Persönlichkeit umzusetzen. Sie erledigen die täglichen administrativen Arbeiten mit Freude und sehen es als Herausforderung, die Vorgaben umzusetzen.

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene gastronomische Berufslehre, Hotelfachschule oder Wirtepatent
- Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent
- Unternehmerisches Denken nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen
- Einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Stelle
- Sie bewahren Ruhe, auch in hektischen Situationen
- Gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Englisch, Französisch)

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels
Herr Grischa Cassini, Elisabethenstrasse 7, 4002 Basel
g.cassini@gastrag.ch • www.gastrag.ch

30255-1067



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant **MISTER WONG** ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere **MISTER WONG**-Betriebe in der Region **Basel** suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedienung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG
Frau Madlen Loleit
Centralbahnplatz 1, 4051 Basel
m.loleit@gastrag.ch • www.mister-wong.ch

30265-1067

Waisenhaus

Sie teilen mit uns die Freude an der Gastfreundschaft. Sind menschenfreundlich, respektvoll und begeisterungsfähig. Denken und handeln dienstleistungsorientiert. Und legen Wert auf Details.

Für die Leitung des Ristorante Waisenhaus in Thun suchen wir per 15. Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine

Geschäftsführung (m/w)

Ihre Aufgaben

- Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf
- Betreuung der Gäste und aktive Mitarbeit im Restaurant
- Einstellen und Führen der rund 20 MitarbeiterInnen
- Sicherung des Qualitätsstandards und Umsetzung des Betriebskonzeptes
- Erreichen der internen Betriebsvorgaben
- Umsetzung unserer Geschäftspolitik sowie deren Vision
- Einkauf von Food- und Non-Food-Produkten
- Monatliche Inventaraufnahme
- Erstellen des Jahresbudgets für alle Bereiche
- Administrationsarbeiten

Ihre Ressourcen

- Fundierte Berufserfahrung aus einer vergleichbaren Position
- Ausbildung in der Gastronomie
- Mindestens 2 Jahre Führungserfahrung
- Frontorientierte Persönlichkeit und überzeugendes, engagiertes Auftreten
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch von Vorteil
- Zuverlässige und strukturierte Arbeitsweise mit betriebswirtschaftlichen Kenntnissen

Wir bieten Ihnen

eine äusserst vielseitige, herausfordernde Tätigkeit sowie Freiraum für Selbständigkeit und Eigeninitiative mit Entwicklungspotenzial. Bei uns steht die Freude an der Arbeit im Zentrum.

Wir sind

in der Gastronomie tätig und pflegen dabei die italienische Tafelkultur und vermitteln Lebensfreude in einem unverkennbaren Ambiente. Wir arbeiten – je nach Standort – mit unterschiedlichen Konzepten und betreiben 40 Ristoranti in der ganzen Schweiz.

Unsere Familienunternehmung umfasst zudem die Weinhandlung mit ausgeprägter Italienkompetenz, die Gipser- und Handwerksbetriebe sowie die Immobiliengesellschaft. Wir sind ein Team mit rund 1200 MitarbeiterInnen.

Wirken Sie bei der Weiterentwicklung unserer Unternehmung mit.

La vita è bella.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Monika Farmer, Geschäftsleitung MitarbeiterInnen (HR), monika.farmer@bindella.ch

BINDELLA terra vite vita

Bindella terra vite vita SA | Höggerstrasse 115 | 8037 Zürich | T 044 276 60 60 | mitarbeiterinnen@bindella.ch | www.bindella.ch

30271-1067

kongress kirchgemeindehaus liebestrasse

En Guete!

Heisser Fleischkäse mit Kartoffelsalat oder 4*-Gourmet-Menu? Beides! Das Kongress- und Kirchgemeindehaus Liebestrasse ist ein einzigartiges Tagungszentrum im Herzen von Winterthur. Die Trägerschaft ist stolz auf einen modernen, lebendigen Begegnungsort, der auch punkto Gastronomie keine Wünsche offen lässt. Das Haus bietet verschiedensten Zielgruppen ein auf sie zugeschnittenes Ambiente für Anlässe jeglicher Art. Im Rahmen der Gesamtstrategie der evangelisch-reformierten Kirchgemeinde Winterthur-Stadt führen Sie nun als initiative/r

Geschäftsführer/in

weiter, was Ihr Vorgänger mit Erfolg initialisiert hat, festigen die Positionierung des Zentrums im Seminarmarkt und bauen sie weiter aus – mit Augenmass für das Bewährte und Begeisterung für Neues. Sie tragen die Verantwortung für die finanzielle und operative Leitung des Betriebs mit rund 30 Mitarbeitenden und sorgen in Ihrer sichtbaren Gastgeber-Funktion für eine professionelle Abwicklung des Tagesgeschäfts. Sie steuern die Gesamt-Auslastung inklusiv Einsatz von Personal-Ressourcen und sind Ihren Mitarbeitenden ein/e faire/r und fordernde/r Vorgesetzte/r. Gleichzeitig übernehmen Sie eine aktive Rolle in der Entwicklung von neuen Dienstleistungen und Angeboten und platzieren diese mit aktiver Akquisition und Verhandlung selber am Markt. Kurzum: Sie denken und handeln unternehmerisch – ganz so als wäre es Ihr Haus!

An dieser Position sehen wir einen Profi mit Hotelfach-Background und von Vorteil einer betriebswirtschaftlichen Weiterbildung. Sie können einen Leistungsausweis aus einer leitenden Position im Bereich Seminarhotel, Heimwesen, Catering oder Eventmanagement vorweisen und kennen das Spannungsfeld Non-Profit-Umfeld versus wirtschaftliche Ausrichtung aus eigener Erfahrung. Als geborene/r Gastgeber/in aus Leidenschaft, dazu mit ausgesprochenen Netzwerker-Qualitäten ausgestattet, fällt es Ihnen leicht, Menschen für Ziele zu begeistern und einzubinden. Dabei packen Sie auch selber mal an, behalten dabei aber immer den Blick fürs Ganze!

Das ist kein 08/15-Job – das wissen Sie! Faszinierend sind hier die Vielseitigkeit der Aufgabe, die grosse Bandbreite des Kundenspektrums und der Gestaltungsfreiraum, den Sie vorfinden. Es macht Spass, diesen Betrieb auf gastronomisch hohem Level zu führen und weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu begleiten. Und die Wertschätzung von Kunden, Mitarbeitenden und Ihrer übergeordneten Behörde sehen Sie dabei als Sahnehäubchen!

Appetit bekommen? Dann überzeugen Sie uns mit einer 5-Stern-Bewertung!

Die Geschäftsführerin der Beauftragten **Prisma Personalberatung AG**, Erika Bleisch Imhof ist gespannt! Gerne per Post oder email an: erika.bleisch.imhof@prisma-personalberatung.ch. Absolute Diskretion ist gewährleistet!



Prisma Personalberatung AG Brunngrasse 2 8400 Winterthur Telefon 052 212 94 24 Fax 052 213 37 86
www.prisma-personalberatung.ch

30273-1067

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



Jobangebote

Praktikumstellen

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

BAD SCHINZNACH

Ganz meine Welt.

Unser Unternehmen liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage und bietet ein umfassendes Angebot, das Bäder, ein Kurhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum, einen Kurzlochplatz sowie eine Bar beinhaltet.

Für unser **Kurhotel im Park**, ein stilvolles 4*-Hotel, suchen wir ab Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in 100%

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehört die Betreuung unserer anspruchsvollen Hotel- und Klinikgäste (Check-In/Check-Out), die Ertelung von verschiedenen Auskünften und die Bedienung unserer Telefonzentrale. Sie führen Reservationen im Hotel-, Kur- und Bankettbereich sowie Tagesabrechnungen und allgemeine Korrespondenz aus.

Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung und mindestens 2 Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Sie sind eine dienstleistungsorientierte, belastbare sowie diskrete Persönlichkeit mit einwandfreien Umgangsformen und gepflegtem Auftreten. Zudem verfügen Sie über gute Kenntnisse der Office-Programme sowie einem gängigen Front-Office-System, vorzugsweise Fidelio. Einwandfreie Deutschkenntnisse sowie gute Französischkenntnisse runden Ihr Profil ab. Weitere Sprachen sind von Vorteil. Schicht- und Wochenendarbeit sind für Sie eine Selbstverständlichkeit (Früh- und Spätdienst, keine Zimmerstunde).

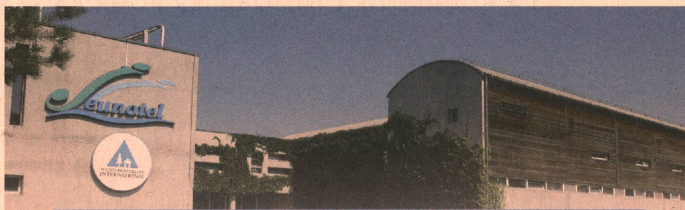
Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung durch ein motiviertes Team sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post.

BAD SCHINZNACH AG
Jeannette Kuhn, Leiterin Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 15/16*
info.personal@bs-ag.ch

www.bad-schinznach.ch

30278-10679

SUISSE ROMANDE



Der Verein Schweizer Jugendherbergen betreibt ein Netzwerk von 53 Häusern, die von der romantischen Schlossherberge bis zum Design-Betrieb reichen. Im Fokus der Organisation mit rund 100'000 Mitgliedern steht der qualitätsbewusste, nachhaltige und preisgünstige Jugend- und Familientourismus. Mit 530 Mitarbeitern werden jährlich rund 925'000 Logiernächte generiert.

Für die **Jugendherberge Lausanne** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine unternehmerisch denkende und führungsstarke Persönlichkeit als

Betriebsleiter/Betriebsleiterin

Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für das Wohl unserer Gäste, einen reibungslosen Ablauf der Prozesse und die Einhaltung der Qualitätsstandards. Zusammen mit einem internationalen Team von 3 Kader- und 15 Abteilungsmitarbeitenden führen Sie den Betrieb nach den Grundsätzen der Schweizer Jugendherbergen und packen in Ihrer Rolle als Gastgeber-Persönlichkeit auch selbst aktiv mit an. Sie steuern vorausschauend und aktiv die Vermarktung des Hauses, entwickeln neue Angebote und Partnerschaften und erzielen dadurch eine maximale Auslastung.

Was Sie mitbringen

Sie haben ein Diplom einer Hotelfachschule oder als Gastbetriebsleiter/in und idealerweise auch einer Weiterbildung in Betriebswirtschaft. Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position und sind es gewohnt, strukturiert, effizient und engagiert zu arbeiten. Sie möchten Ihre Führungserfahrungen und Ihren hohen Qualitätsanspruch einbringen. Sie sind belastbar, kontaktfreudig

und zweisprachig (französisch und deutsch). Englisch als weitere Sprache setzen wir voraus. Marktkenntnis in Lausanne und Umgebung sowie eine gute regionale Vernetzung runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen

Sie besetzen eine sehr verantwortungsvolle Position in einer erfolgreichen, ambitionierten Nonprofit-Organisation. Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Alltag in einem unserer Top-Betriebe mit 320 Betten mit internationaler Kundschaft, ein motiviertes Team sowie moderne Arbeitsbedingungen. Auf Wunsch steht Ihnen eine Betriebsleitungs-Wohnung zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inklusive Gehaltsvorstellungen per E-Mail bis Mitte Januar 2014.

Schweizer Jugendherbergen
Ursula Nyffeler | u.nyffeler@youthhostel.ch
Tel. +41 (0)79 605 15 98

Weitere Infos unter: youthhostel.ch/lausanne

STELLENGESUCHE


Gesucht:

Unternehmung aus Lebensmittelbranche oder Hotellerie

Suchen Sie innovative und begeisterungsfähige Partner und/oder Nachfolger für Ihr Unternehmen aus den Bereichen Feinkost, Lebensmittel, Genuss oder Hotellerie? Als Unternehmer mit langjähriger Erfahrung in Restauration, Hotellerie, der Kommunikations- und Online-Branche, verfügen wir über ein jeweils grosses Netzwerk. Wir sind auf der Suche nach einer Unternehmung mit Entwicklungspotential.

Kontakt: feinesachen@icloud.com

30282-10679

 Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

30248-10664

Wie viel **Schwein** brauchen Sie, um glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich: www.ch/gluecks-experiment



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie* Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immo profil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie* Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immo profil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch / www.immo profil.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immo profil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8.29.8.28.11.12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

BRUTTOMARGEN- BERECHNUNG



ISTOCK

Immer wieder werde ich angefragt, ob Registrierkassendaten direkt in die Buchhaltung integriert werden können. Wenn ich nach dem Grund für diesen Wunsch forsche, wird die genaue Berechnung der Bruttomargen auf Artelebene erwähnt.

Aber lohnt sich das? Im Klartext: Bruttomargenberechnung und Kostenkontrolle lohnen sich auf jeden Fall. Aber nur, wenn die Margenoptimierungen betragsmässig die Ausgaben für die Kontrolle übersteigen. Wichtige Eckdaten, die erwähnt werden müssen zum besseren Verständnis der folgenden Berechnungen: ca. 70 Prozent der 20.000 Restaurants in der Schweiz beschäftigen weniger als zehn Mitarbeiter. Der Jahresumsatz bewegt sich zwischen 150.000 und einer Million Franken. Im Durchschnitt beträgt der Warenaufwand ca. 30 Prozent (bei einer Million Umsatz 300.000 Franken) und der Personalaufwand ca. 43 Prozent (430.000 Franken). Der monatliche Bruttolohn eines Einkaufs- und Warenkontrolleurs beträgt ca. 5.500 Franken. Seine Jahres-

gesamtkosten liegen somit bei ca. 90.000 Franken. Durch seinen Einsatz müsste die Margenoptimierung also mindestens um diesen Betrag verbessert werden; in Prozent auf den Umsatz bezogen mindestens 9 Prozent bzw. 30 Prozent Warenkostenreduktion! Sogar ein Teilpensum kann nicht kostendeckend sein. Mit der Integration der Registrierkassendaten in die Finanz- und Lagerbuchhaltung glaubt der Unternehmer, die Kontrollkosten zu reduzieren. Dies ist leider nicht der Fall. Je genauer die Warenkontrolle geführt wird, umso zeitaufwendiger und anfälliger wird sie. Bei den oben erwähnten Eckdaten liegt es auf der Hand, dass eine Kostenkontrolle beim Personal (43 Prozent) statt bei der Ware (30 Prozent) mehr Optimierungspotenzial bietet. Trotzdem dürfen die Warenkontrolle und die Bruttomargenberechnungen auf keinen Fall vernachlässigt werden.

Es gibt eine einfache Methode, um diese wichtige Aufgabe zu bewältigen, die, bei deren Umsetzung, sogar zusätzliche Administrationsersparnisse ermöglicht: Berechnen Sie genau und effektiv Ihre Bruttomargen in Franken, insofern, dass Sie Ihre Buchhal-

tung als Führungsinstrument richtig anwenden. Erstens muss die Buchhaltung nach Bezugsperiode (Lieferdatum) und nicht nach Zahlungsverkehr geführt werden. Die Umsätze nach Sparten sind bereits gemäss der Registrierkasse bekannt. Wer einen sehr genauen Renditeausweis will, muss ein Wareninventar per Ende der Betrachtungsperiode aufnehmen und bewerten. Wer zusätzlich seine Kennzahlen frühzeitig erfahren will, muss die erfolgten Lieferungen, die noch nicht fakturiert wurden, in einer sogenannten Restmeldung in der Bruttomargenberechnung berücksichtigen. Falls eine vernachlässigbare Differenz der Margen festgestellt wird, ist kein Handlungsbedarf gegeben.



Bernard-M. Hug
Geschäftsführer
eezy tool Ltd.
www.eezytool.ch

kurhaus
weissenstein

Zu verkaufen - Einmalige Aussichten

Der Weissenstein, der schweizweit bekannte Hausberg der Stadt Solothurn, ist ein beliebtes Ausflugsziel mit unvergleichbarer Aussicht auf das Schweizerische Mittelland. Im Auftrag der Eigentümerin verkaufen wir das

Kurhaus Weissenstein

Der aktuell verpachtete und betriebene Gastronomiebereich umfasst mehrere Restaurationsmöglichkeiten mit insgesamt 350 Sitzplätzen im Innern und 250 Sitzplätzen auf der Terrasse. Die Ausstattung des Gastronomiebereiches ist zeitgemäss und in tadellosem Zustand.

Aktuell können 23 Zimmer mit 46 Betten vermietet werden. 34 Betten in 5 Mehrbettzimmern können nach einfachen Pinselrenovierungen wieder vermietet werden. Im investitionsbedürftigen Ostflügel des Gebäudes können je nach Konzept bis zu 20 weitere Betten geschaffen werden.

Im Dachgeschoss des Gebäudes befindet sich eine 5½-Zimmer-Wirtwohnung (guter Zustand).

Insgesamt verfügt das Objekt über eine Geschossfläche von 4'148m² (wovon 1'352m² im Ostflügel). Das weitläufige Grundstück erstreckt sich über fast 12'000m².

Das Objekt wird im Bieterverfahren veräussert.

Gerne stehen wir Ihnen für weiterführende Fragen zur Verfügung bzw. lassen Ihnen auf schriftliche Anfrage eine Verkaufsdokumentation zukommen.

Trimea AG
Hansueli Schläppi
Tittwiesenstrasse 29
CH-7000 Chur
Email: hu@trimea.ch
Telefon : 079 / 434 43 80

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

In Ascona oder Locarno sucht solvente Privatperson

Hotel, MFH oder Bauland

zu kaufen.
Angebote bitte unter Chiffre
T 139-786801 an Publicitas S.A.,
Postfach 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.



Ein Dorf rettet seine letzte Beiz! Wirt/in oder Wirt-Paar

Restauration Post, 8911 Rifferswil

Wir bieten

- Eine gastronomische Perle mit Potential im attraktiven Säuliamt
- Interessanter Mietzins (ab 7,5%)
- Preiswertes Kleininventar
- Auf Wunsch: Wirtwohnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie auf:
www.postli-rifferswil.ch

IG Pöstli Rifferswil
Hauptkikerstrasse 4
8911 Rifferswil

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



JETZT
BUCHEN



Nutzen Sie DIE Chance:
für Neueinsteiger oder Gastroprofis...
Wir suchen für unser renommiertes Golf-
restaurant (60 Plätze, große Terrasse mit
traumhaftem Blick),
ab Mai 2014 zwecks Neuorientierung der
jetzigen Betriebsleitung

WIRTEPAAR / PÄCHTER-IN

Ihr Arbeitsplatz befindet sich in den Sommer-
monaten auf dem höchstgelegenen, alpinen
Golfplatz Europas (www.golfarosa.ch)
Über die Wintermonate überblicken Sie auf
diesem einmaligen Gelände das Arosar
Langlaufgebiet, sodass auch ein 12 monatiger
Betrieb möglich ist.

Fühlen Sie sich von dieser selbständigen und
innovativen Aufgabe angesprochen? Und hät-
ten Sie Freude an unserem sympathischen und,
ungezwungenen Clubleben teilzuhaben?
Dann sind Sie bei uns richtig!

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, bitten
wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen an
folgende Adresse zu schicken:

GOLF-CLUB AROSA
z. Hd. Christian Danuser, Postfach 95
CH-7050 AROSA
www.golfarosa.ch, info@golfarosa.ch