Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 3

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: 23.03.2026

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

Nr. 3 · 16. Januar 2014

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

LEARNING BY DOING

46 Teilnehmende haben bis heute den Ausbildungszyklus «Learning by Doing» abgeschlossen. Seit drei Jahren schreibt hotelleriesuisse dieses Angebot ebenso für langjährige als auch für zukünftige Ausbildungsverantwortliche von Hotelfach- und Restaurationsfachleuten aus. Während sechs Tagen werden Wissen, Tipps und Tricks rund um die Ausbildung und Betreuung von Lernenden – auch in Problemsituationen – aufgrund der aktuellen Ausbildungsunterlagen und mit erfahrenen Referenten vermittelt und praxisnah geübt. Schwerpunkte liegen auf dem regen Erfahrungsaustausch, dem gemeinsamen Trainieren sowie auf der Suche nach optimalen Vorgehensweisen (Best Practice). Durch die vertieften und spezifischen Kenntnisse sind die Berufsbildner in der Lage, die Qualität der Ausbildung der Lernenden nicht nur zu halten, sondern sogar zu erhöhen. Lernende vom ersten Tag an zu führen, instruieren, begleiten und immer wieder zu motivieren, muss gelernt sei. Durch den regen Erfahrungsaustausch mit Gleichgesinnten und durch die vielen Tipps und praxisnahen Hinweise sind die Teilnehmenden nach dieser Weiterbildung definitiv fit für ihre Aufgabe! Auch haben sie sich einige wertvolle betriebsspezifische Ausbildungsinstrumente erarbeitet.

Kursinhalte
Folgende Inhalte erwarten die Interessenten: von der Selektion zur Anstellung, Einführung und Arbeits- und Rechtsgrundlagen, Inhalte der Lerndokumentation, Qualifikationsverfahren sowie Weiterbildung und Umgang mit Lernenden. Abgerundet wird die Modulausbildung mit Best Practice, Umsetzung und Transfer in die Praxis. Ein spezieller Höhepunkt ist das Modul mit dem Jugendpsychologen Leo Gehrig. Er lehrt die Teilnehmenden, das Jugendalter als besondere Entwicklungsphase zu verstehen, darauf ein situatives Führungsverhalten aufzubauen und erfolgreiche Gespräche zu führen und Konflikte zu lösen. Der Trainingszyklus beinhaltet den Kursausweis für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben gemäss der Verordnung über die Berufsbildung und basiert auf dem Lehrplan der SBBK.

Für ein jährliches Update bietet sich für Berufsbildnerinnen und -bildner die Gelegenheit, an einem Nachmittag das Neueste aus der Berufsbildung zu erfahren, sich praxisnah und vertieft mit einem Fachthema in der Ausbildung auseinanderzusetzen und mit anderen Kolleginnen und Kollegen Erfahrungen auszutauschen.

Weitere Informationen über das Angebot «Learning by Doing» finden Sie unter www.hotelleriesuisse.ch/unternehmerbildung

Claudia Wagner
Gastgewerbliche Berufsbildung
www.hotelleriesuisse.ch

ZITAT DER WOCHE

«Kluge Leute können sich dumm stellen, das Gegenteil ist schwieriger»

Kurt Tucholsky

AGENDA

19. JANUAR
«Schnuppercamp», von hotelleriesuisse, in Grächen/VS
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. JANUAR
«Fachwissen für Postenleitung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

3. FEBRUAR
«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, in Unterentfelden
www.hotelgastrounion.ch

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

22. FEBRUAR
«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Liestal
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

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

Reinigen der Siloanlagen
Gefährdung:
Ersticken

Mögliche Sicherung:
Bei einem Einstieg muss die Rettung immer gewährleistet sein. Die einsteigende Person ist von einer zweiten Person zu überwachen. Die eingestiegene Person muss jederzeit unverzüglich aus dem Silo herausgezogen werden können – auch in bewusstlosem oder leblosem Zustand.

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

MITARBEITER ALS ERFOLGSFAKTOR

Die Mitarbeitenden und ihre Qualifikation sowie die Infrastruktur sind die wichtigsten Faktoren für den Erfolg von Schweizer KMU. Dies ist das Ergebnis einer Studie der Credit Suisse.

Die Unternehmen rechnen damit, dass diese beiden Faktoren auch mittelfristig Vorteile des Standortes Schweiz bleiben. Dabei dürfte der Erfolgsfaktor Mitarbeiter und Qualifikation noch stärker an Bedeutung gewinnen. Insgesamt stellen die KMU dem Standort Schweiz ein gutes Zeugnis aus. Die grössten Herausforderungen sind das wirtschaftliche Umfeld und Auslandsverflechtungen. Allerdings sind viele der KMU rein binnenorientiert. So erwirtschafteten 44 Prozent der befragten Unternehmen ihren gesamten Umsatz im Inland. Die übrigen setzen vor allem auf die Diversifizierung von Lieferanten und Absatzmärkten.

HOFFNUNGSVOLLE ZEICHEN

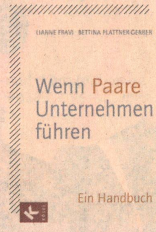
«Die KMU treten selbstbewusst auf, das ist ein hoffnungsvolles Zeichen», sagte Manuela Merki von Credit Suisse Economic Research. Stark gefordert waren die KMU in den vergangenen Jahren durch intensiven Wettbewerb, Lohnniveau, Preisdruck und Nachfragetrends. Beim wirtschaftlichen Umfeld rechnen die Befragten mit einer Verschlechterung, so dass weitere Massnahmen zur Reduktion der Kosten oder Steigerung der Effizienz nötig seien. Überraschend negativ beurteilten die Unternehmen die regulatorischen Rahmenbedingungen, sagte Nicole Brändle von Credit Suisse Economic Research. Bei KMU fielen administrative Belastungen stärker ins Gewicht als bei Grossunternehmen. Dabei gibt es jedoch regionale und branchenspezifische Unterschiede. Am negativsten sehen KMU aus den Bereichen Tourismus und Unterhaltung, Handel und Verkauf sowie Bau diesen Faktor. Die grössten volkswirtschaftlichen Risiken in den nächsten ein bis zwei Jahren sehen die Befragten in einer globalen Rezession, Fachkräftemangel und zunehmendem Wettbewerb. 59 Prozent der Befragten gehen davon aus, dass die Wahrscheinlichkeit eines Fachkräftemangels gross bis sehr gross ist. Dem Fachkräftemangel versuchen die KMU mit verschiedenen Massnahmen gegenzusteuern. Dazu gehören gute Arbeitsbedingungen, Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten, die Schaffung von Lehrstellen und attraktive Löhne. Vom Staat erwarten die Unternehmen, dass das Bildungssystem besser auf den Arbeitsmarkt ausgerichtet wird. Nur 27 Prozent der befragten KMU halten eine weitere Förderung der Einwanderung von Fachkräften für eine geeignete Lösung gegen den Fachkräftemangel. 32 Prozent der Befragten gab an, Fachkräfte im Ausland zu rekrutieren. Weitere Gefahrenquellen bilden Rohstoff- und Energiepreise, auf die die KMU noch nicht optimal vorbereitet sind, sowie Wechselkursentwicklungen. Mit der Studie will Credit Suisse den KMU aus verschiedenen Branchen eine Orientierungshilfe bieten, damit diese sich mit ihren jeweiligen Erfolgsfaktoren und Risiken auseinandersetzen. Bislang untersuchen nur 23 Prozent der KMU ihre Risiken systematisch, 61 Prozent gaben an, dies «nur situativ» zu tun.

Christian Greder

BUCHTIPP

WENN PAARE UNTERNEHMEN FÜHREN

Paare, die zusammen ein Unternehmen leiten, gibt es viele. Lianne Fravi und Bettina Plattner-Gerber zeigen, wie Führungs- und Unternehmerpaare glücklich zusammenleben und erfolgreich das gemeinsame Unternehmen führen, welche Hürden dabei zu nehmen sind und mit welchen Erfolgsstrategien sie ihre Ziele erreichen. Lianne Fravi und Bettina Plattner-Gerber zeigen in ihrem Handbuch die Hürden der gemeinsamen Arbeit auf und vermitteln Erfolgsstrategien. Sie analysieren die «Innen- und Aussenpolitik» in der Führungskommunikation, bieten beispielhafte Lösungswege und einen Fragenkatalog für den Paardialog. Lianne Fravi ist Psychologin mit eigener Praxis in Affoltern bei Zürich. 2001 gründete sie mit ihrem Mann das Beratungsunternehmen Fravi & Fravi AG – Für die Entwicklung von Menschen und Unternehmen –, das beide zusammen seither als Führungsduo leiten. Bettina Plattner-Gerber ist Dipl.-Hôtelière. Zusammen mit ihrem Mann hat sie 2010 die Plattner & Plattner AG gegründet und 2012 ein neues Konzept für Ferienwohnungen mit Dienstleistungen lanciert.



«Wenn Paare Unternehmen führen»

Kösel Verlag
von Lianne Fravi, Bettina Plattner-Gerber
ISBN 978-3-466-30964-1
CHF 40.90

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Weiterbildung
Veranstaltungen
News
Karrieretipps
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Komforthotel mit Restaurants & Lounge direkt am Zürichsee

Die bevorzugte Lage des attraktiven Kleinods mit Restaurant, F & B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt am Ufer des Zürichsees verleihen diesem attraktiven Kleinod einen Hauch von südländischem Ambiente. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Businesslunch oder eine unvergessliche Hochzeit: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren! Die einem **F & B-Koordinator** nicht unähnliche Position umfasst Teamleitung, Planung, Budgetierung und Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Caterings, Seminaren, Workshops und Special Events sowie des Frühstücksservice. Gute Weinkenntnisse erleichtern Ihnen die Aufgabe.

Restaurantleiter w/m

dem Hoteldirektor direkt unterstellt

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen und professionell umsetzen sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Nachwuchskraft im Idealalter von ca. 25-30 wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurantführung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. – Eine Servicefach-Ausbildung sowie einen Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

«Ärmel hochkrempeln» und «den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagworte!? Suchen Sie das Besondere? Dann sollten wir uns kennen lernen. Der Eintrittstermin kann per März bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wollen Sie mehr erfahren? Dann bitte CV mit Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

30557-10744

Hier geht die Post ab: One of the best Lifestyle Boutique Hotels

Geniale Architektur, Design-Zimmer & -Suiten auf höchstem Niveau, Toplage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten **Premium Resort-Destinationen** der Deutschschweiz und die im Mittelpunkt stehenden aussergewöhnlichen Gastronomie- & Unterhaltungsbetriebe verbinden sich zu einem einzigarten Ganzen. Attraktive Restaurants, Bars und Clubs ziehen Gäste von weither an!

Dank grossem Unterhaltungsangebot und zauberhaftem Ambiente à la «small luxury & smart casual» hat sich dieses Unternehmen im Markt hervorragend etabliert. Was jetzt noch fehlt sind Sie: Eine jüngere, lifestyle-orientierte, führungserfahrene **Hospitality-Persönlichkeit** mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem «Blick für das Ganze».

Vizedirektor w/m

Mittelfristiges Ziel: Hotel Manager

Für diese spannende **«Hands-On Executive Position»** mit viel Entwicklungspotential benötigen Sie einen Leistungsausweis als F & B Manager, EAM oder als Resident Manager. In enger Zusammenarbeit mit dem Inhaber leiten Sie das F & B inkl. Anlässe & Events und übernehmen sukzessive weitere Aufgaben, wie z.B. Rooms, Sales und die Mitarbeiter-Rekrutierung.

Sie sind **topfit** und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Suchen Sie einem tollen Betrieb mit bis zu 100 Mitarbeitenden in dem im wahrsten Sinne des Wortes die Post abgeht? Dann sollten wir unbedingt miteinander reden! Rufen Sie an! Oder CV/Foto via Mail senden. Eintritt März/April bzw. nach Vereinbarung.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

30556-10743

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem innovativen und neuzeitlichen Unternehmen? Wir suchen für unsere Kundin, **der BACK-CAFFEE AG,** in der Verkaufsstelle an der Archstrasse 42, Grenchen, eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Stellvertreter/in des Geschäftsführers

www.back-caffee.ch

In dieser vielseitigen und anspruchsvollen Position (Kader) sind Sie die Visitenkarte des Unternehmens. Sie übernehmen die fachliche, personelle und organisatorische Führung eines Teams, das Sie zu Höchstleistungen zu motivieren wissen. In dieser zentralen Funktion sind Sie die Drehscheibe und Anlaufperson für unsere internen und externen Kunden. Dazu gehören die Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer und die Durchführung der Mitarbeitergespräche. Für Ihre Mitarbeiter haben Sie auch unter dem Jahr immer ein offenes Ohr. Sie sind

motiviert und stressresistent

und verfügen über eine Ausbildung im Detailhandel idealerweise mit kaufmännischer Zusatzausbildung. Zudem haben Sie den Berufsbildnerkurs sowie eine höhere Fachprüfung abgeschlossen und sind dienstleistungs- und zielorientiert und haben Vertrauen in Ihre Fähigkeiten und Durchsetzungsvermögen. Sie bewahren im komplexen Umfeld den Überblick und sind es gewohnt selbständig zu arbeiten.

Die BACK-CAFFEE AG bietet Ihnen eine interessante Tätigkeit in einem gepflegten Umfeld, Einkaufsvergünstigungen und attraktive Anstellungsbedingungen. Sind Sie interessiert?

Wenn ja, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum **31. Januar 2014.**

Für Fragen melden Sie sich bei:
Gastroconsult AG | Unternehmensberatung
Urs Schüpbach
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 23 / Fax 031 340 66 33
urs.schuepbach@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

30492-10715

bener park

VA BE NE

In der Residenz Bener Park, einem modernen Wohnkonzept für Seniorinnen und Senioren, befinden sich neben dem Restaurant VA BENE auch eine Wellnessanlage, drei Gästezimmer, eine Physiotherapie, Arztpraxen, eine Pflegeabteilung, ein Coiffeur sowie eine Massagepraxis. Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant VA BENE mit Apérobar und Banketträumen ist eine der Top-Adressen in Chur und gehört zu den führenden Gastronomiebetrieben der Stadt.

Die Bener-Park Betriebs AG führt das Restaurant VA BENE, die Pflegeabteilung und die Wellnessanlage; sie erbringt den Seniorinnen und Senioren in den 88 Wohnungen verschiedenste Dienstleistungen – von Hilfestellungen der Rezeption über den Reinigungs- und Mahlzeitendienst bis hin zu Pflegeleistungen der Spitex.

Für die Leitung der Bener-Park Betriebs-AG und des Restaurants VA BENE suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine/n oder ein eingespieltes Paar als

Gastgeber/in, Geschäftsführer/in

Ihre Aufgaben Als Gastgeber für die Residenz und das VA BENE sind Sie direkt dem Verwaltungsrat unterstellt. Sie sind verantwortlich für die operative Führung aller Abteilungen der Betriebs-AG, insbesondere auch derjenigen des Restaurants VA BENE. Ihnen obliegen der gesamte Finanz- und EDV-Bereich, die Personalführung und die Erarbeitung von Betriebs- und Marketingstrategien. Die Verantwortlichen der Bereiche Pflege und Administration und der internen Dienste sind Ihnen unterstellt, und Sie vertreten die Betriebs-AG nach Aussen. Sie pflegen den persönlichen Kontakt mit Gästen, Mitarbeitenden und Bewohnerinnen und Bewohnern. Mit Ihrem Fachwissen stellen Sie die hohe Qualität der angebotenen Dienstleistungen sicher und bauen diese weiter aus.

Ihr Profil Für diese verantwortungsvolle und herausfordernde Position verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie und konnten bereits einige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Position gewinnen. Als starke und innovative Persönlichkeit mit natürlichem Durchsetzungsvermögen haben Sie ausgeprägte Kommunikationskompetenzen und verstehen es, geschickt zu verhandeln. Sie verfügen über eine stilsichere Ausdrucksweise in Deutsch. Weitere Sprachkenntnisse sind von Vorteil. Ihre fundierte Erfahrung im Umgang mit Kunden und in der Führung von Mitarbeitenden erlaubt es ihnen, auch in hektischen Situationen professionell zu agieren. Sie besitzen Flair im Umgang mit Menschen und sind ein Organisationstalent, das betriebswirtschaftlich denkt und handelt.

Unser Angebot Wir bieten Ihnen eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit, in einem lebendigen und spannenden Umfeld viel bewegen, gestalten und beeinflussen zu können. Die Aufgaben können je nach Profil auch als Team übernommen werden.

Können wir Sie für diese neue Herausforderung begeistern? Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Gion Schwarz unter 081 258 78 00 gerne zur Verfügung.

Restaurant VA BENE | Residenz Bener Park | Bener-Park Betriebs AG
Herr Gion Schwarz | Gäuggelistrasse 60 | 7000 Chur | Tel +41 (0)81 258 78 00

www.restaurant-vabene.ch | www.benerpark.ch echt besser

30533-10730

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 600 Mitarbeitern werden jährlich rund 950'000 Logiernächte generiert.

Per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit für die

Bereichsleitung der Betriebe Mitte

Ihre Aufgabe
Sie führen und koordinieren die 15 Betriebsleitungen in den Kantonen AG, BE, BS, LU, SO, SZ, VD, ZG und ZH in fachlicher, administrativer, personeller und finanzieller Hinsicht und rapportieren direkt an den COO. Sie prägen die Marktorientierung der Betriebe mit und bringen Ihr Fachwissen in Projektteams ein.

Was Sie mitbringen
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie (Hotelfachschule oder gleichwertige höhere Ausbildung) und über mehrjährige Führungserfahrung. Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher, englischer und französischer Sprache. Sie sind initiativ, belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Wir bieten Ihnen
Diese herausfordernde Aufgabe in einer erfolgreichen, ambitionierten Nonprofit-Organisation eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit etwas zu bewegen. Ein motiviertes Team, moderne Arbeitsbedingungen und ein attraktives Leistungspaket wartet auf Sie.

Falls Sie diese anspruchsvolle Kaderposition ansprichtbitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Schweizer Jugendherbergen
Fredi Gmür, CEO
Schaffhauserstrasse 14 | Postfach
8042 Zürich
f.gmuer@youthhostel.ch

www.youthhostel.ch

HOSTELLING INTERNATIONAL **Schweizer Jugendherbergen.** So muss es sein.

30524-10728

SCHWEIZERHOF
BERN

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

Im Fünfsterne-Superior-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.

In unserem Haus erwartet Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss sowie ein modernes Arbeitsumfeld mit einem jungen, dynamischen Team. Folgende Stellen (m/w) sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

FRONT OFFICE

Rezeptionist
Ablösung Night Manager
Praktikant Front Office

HUMAN RESOURCES

Mitarbeiter HR (befristet für 7 Monate)
Store & Staff Restaurant Manager

TECHNIK - UNTERHALT

Mitarbeiter Technik mit Schwerpunkt MSRL & Veranstaltungs-/Medientechnik

F&B SERVICE

Banquet Operation Manager
Event Sales Coordinator
Chef de Rang
Room Service Mitarbeiter
Barkeeper

HOUSEKEEPING

Etagenmitarbeiter im Stundenlohn

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse resp. Kenntnisse anderer Sprachen sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: http://de.buergenstock-selection.ch/corporate/karriere

Für Fragen stehen Ihnen Frau Manuela Schär oder Frau Sabine Leist, Human Resources, unter der Telefonnummer 031 326 80 88 oder per Email auf hr@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Hotel Schweizerhof Bern AG – Human Resources – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern
Telefon 031 326 80 88 – hr@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch

THE BÜRGENSTOCK SELECTION · LEADING HOTELS · LEADING SPAS · SWISS DELUXE HOTELS

30550-10740

SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL STOOS

Schöne Aussicht auf einen interessanten Job

Auf dem autofreien Stoos, 1'300m.ü.M. über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoos. Das privat geführte Hotel verfügt über 78 neu renovierte Zimmer, Seminarräumlichkeiten für bis zu 120 Personen und einen 1100m² grossen Wellness & Spa.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Stv. Leiterin Hauswirtschaft

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören:
- Stellvertretung unserer Leiterin Hauswirtschaft
- Betreuung unserer Lernenden
- Reinigung von Gästezimmern, von öffentlichen Räumen und diverse Arbeiten in der Lingerie

Sie bringen mit:
- Abgeschlossene Lehre im Hotelfach
- Mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- Organisationstalent und Flair fürs Detail
- Erste Führungserfahrungen

Wir bieten:
- Eine abwechslungsreiche Stelle in einem jungen und dynamischen Team
- Weiterbildung zum Berufsbildner
- Moderne Anstellungsbedingungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Seminar- und Wellnesshotel Stoos
Eve Muggenburg, Leiterin HR
Ringstrasse 10, 6433 Stoos
Tel. +41 (0)41-817 44 44
E-mail: hr@hotel-stoos.ch
www.hotel-stoos.ch

30555-10742

SUNSTAR
ALPINE HOTEL
GRINDELWALD

Reservationsleitung für Seminare und Gruppen (m/w)

Das Sunstar Alpine Hotel Grindelwald ist ein vielseitiges und aktives Haus, verfügt über 217 Zimmer, Wellness-Oase und Seminarräume mit fantastischer Aussicht.

In dieser interessanten Kaderposition sind Sie für die Reservation und Betreuung von Anlässen und Gruppen vom ersten Kontakt bis hin zur Rechnungsstellung verantwortlich. Dabei arbeiten Sie sehr eng mit der Direktion und dem Front Office zusammen.

Als Grundlage bringen Sie eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit und konnten bereits Erfahrungen am Front Office oder der Reservation sammeln.

Sie sprechen Deutsch, Englisch sowie von Vorteil Französisch und haben gute Kenntnisse in Fidelio V8 und eventuell Sales & Catering.

Auch wir haben Einiges zu bieten:
Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
Eine solide und starke Hotelgruppe im Hintergrund
Ein hohes Mass an Eigenverantwortung und Selbstständigkeit

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:
Yves P. Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Alpine Hotel Grindelwald
Dorfstrasse 168, 3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. 033 854 77 77, E-Mail: direktion.grindelwald@sunstar.ch

30372-10706

Trainee Restaurantleiter/in

Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist vielfältig, modern und dynamisch. Die Migros-Restaurants und Migros-Take-aways wie auch die Gemeinschaftsgastronomie und Catering Services bieten vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten für motivierte Mitarbeitende und sind verlässliche Partner für unsere Kunden. Deshalb suchen wir Sie, eine **junge Nachwuchskraft mit Führungspotenzial**.

Trainee Restaurantleiter/in, Region Ostschweiz

Ihr Aufgabengebiet
Die Ausgangslage ist einzigartig; in einem individuellen Trainee-Programm (siehe **www.traumjob-gastro.ch**) durchlaufen Sie sämtliche relevanten Bereiche und lernen die Gastronomie der Migros Ostschweiz, die verschiedenen Betriebstypen sowie die Angebotskonzepte und Prozesse im Detail kennen. Innerhalb von einem Jahr werden Sie mit berufsbegleitenden internen/externen Aus- und Weiterbildungen auf eine Stelle als Restaurantleiter/in oder Take away Leiter/in vorbereitet. Durch Ihre aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft unterstützen Sie die Betriebsleiter in den verschiedensten fachlichen und betriebswirtschaftlichen Fragestellungen.

Unsere Anforderungen
- Eidg. Fachausweis (Hotelfachschule, G2/G3, Detailhandelsökonom) mit 2-4 Jahren relevanter Berufserfahrung in der Gastronomie, idealerweise auch in einer Systemgastronomie
- Ausgeprägte Führungsqualitäten und den Wunsch, zukünftig eine Führungsaufgabe zu übernehmen
- Analytisches, konzeptionelles und betriebswirtschaftliches Denkvermögen
- Kommunikative Persönlichkeit mit hoher Leistungsbereitschaft und einem gewinnenden Auftreten
- Dienstleistungs- und gastgeberorientiertes Denken und Handeln
- Hohe Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

Wir bieten
Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Möchten Sie ein/e Unternehmer/in der Gastronomie der Migros Ostschweiz werden und sehen Sie diese Herausforderung als Chance, dann sind wir gespannt auf Ihre komplette Online-Bewerbung.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Kurt Widmer, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, Telefon 079 460 78 69.

FRIENDLY WORK SPACE

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, HR Beratung

MIGROS

30521-10725

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ALEXANDER GONZALEZ
Personalmanagement

Sind Sie eine Persönlichkeit mit Leadership und Empathie?

Leiter/in Bildung

Mitglied der Geschäftsleitung

Das Unternehmen Unsere Auftraggeberin hotelleriesuisse (www.hotelleriesuisse.ch) ist mit ihren über 3'000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende. Aufgrund der Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir im Rahmen der Nachfolgeregelung eine/n Betriebswirtschafter/in mit Leadership und Empathie und einer hohen Affinität für Bildungsthemen, als Leiter/in des Geschäftsfeldes Bildung (mit den Teilbereichen "Berufliche Grundbildungen" und "Unternehmerbildung und Produktemarketing") und Mitglied der vierköpfigen Geschäftsleitung.

Ihre Aufgaben Nebst der Geschäftsfeldleitung sind Sie für die Leitung des Teilbereichs „Berufliche Grundbildungen" direkt verantwortlich. Der zweite Teilbereich „Unternehmerbildung und Produktemarketing" wird von Ihrem Kollegen geleitet, der gleichzeitig auch Ihr Stellvertreter ist. Sie setzen die strategischen Vorgaben der Verbandsleitung und des CEO um und entwickeln in Zusammenarbeit mit den anderen Geschäftsbereichen die Angebote und die Qualität der Dienstleistungen weiter.

Ihr Profil Sie verfügen über einen Universitäts- oder Fachhochschulabschluss sowie mehrjährige Führungserfahrung in komplexen und anspruchsvollen Strukturen mit Budget- und Prozessverantwortung. Ihre ausgesprochenen Management- und Leadership-Qualitäten sind zusammen mit Ihrer Affinität für Bildungsfragen zentrale Erfolgsfaktoren für Ihre künftige Tätigkeit. Sie denken und agieren marktorientiert und sind in der Lage, Ihren Bereich unternehmerisch weiterzuentwickeln.

In betriebswirtschaftlichen sowie finanztechnischen Fragen sind Sie ebenso versiert wie im Bereich des Produkte- und Projektmanagements. Dank Ihrer Professionalität, Ihrer Überzeugungskraft, Ihres Verhandlungsgeschicks und Ihres Charismas gewinnen Sie den Respekt und das Vertrauen Ihrer internen und externen Partner und nehmen Ihre Repräsentations- und Lobbying-Aufgaben erfolgreich wahr. Sie beherrschen die deutsche Sprache auf hohem Niveau stilsicher. Zudem verfügen Sie über sehr gute Französischkenntnisse.

Ihre Perspektive Ihr künftiger Arbeitgeber widerspiegelt die Branche: einzigartig, spannend, komplex, herausfordernd. Sie haben die nicht alltägliche Möglichkeit, die wichtige Verbandsarbeit aktiv mitzuprägen und einen wertvollen Beitrag für die Bereiche Aus- und Weiterbildung von den Marktbedürfnissen her zu leisten.

Unsere Auftraggeberin bietet Ihnen die Chance auf ein langfristiges Engagement in einem faszinierenden Umfeld. Die Infrastruktur ist modern, die Anstellungsbedingungen entsprechen der Positionierung und dem anspruchsvollen Profil Ihrer künftigen Aufgabe. Ihr Arbeitsplatz befindet sich im Zentrum von Bern.

Ihr Kontakt Alexander Gonzalez nimmt Ihre Bewerbung (vorzugsweise per E-Mail) oder Ihren Anruf entgegen und berät Sie gerne im Rahmen eines persönlichen Gespräches. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ALEXANDER GONZALEZ PERSONALMANAGEMENT GMBH
SEMPACHERSTRASSE 5, 6003 LUZERN, TEL. 041 210 50 50
INFO@ALEXANDERGONZALEZ.CH, WWW.ALEXANDERGONZALEZ.CH

30543-10735

HOTEL Chalet Du Lac
Direkt am Brienzersee
ISELTWALD
bei Interlaken

Für unser Team suchen wir junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung
(teilweise in Jahresstelle)

Service (deutschsprachig)
Chef de service (m/w)
Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)

Küche
Küchenchef (m/w)
Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Commis (m/w)
Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

30544-10737

Betriebsassistent (Catering)

Mensa der Universität Zürich Irchel
Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

30549-10739

Strandhotel
E. und H. Hornberger-Wildi Telefon 033 845 13 13
3807 Iseltwald am Brienzersee Fax 033 845 13 15

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autominuten von Interlaken) suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft für Saison- oder Jahresstelle

Réceptionistin
(auch Anfängerin willkommen)

Zu Ihren Aufgaben gehören die Erledigung div. Korrespondenz, Check-In, Check-out, die tägliche Arbeit mit dem Hotelprogramm Gastrodat sowie der Gästeempfang, die Betreuung der Gäste und der Frühstücksservice.
Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse in Englisch und Französisch.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Telefon 033 845 13 13

30537-10732

---

see spital

Das **See-Spital** ist das öffentliche Spital der Region Linkes Zürichseeufer. Das moderne Schwerpunktspital wird an den zwei Standorten Horgen und Kilchberg betrieben. Es umfasst rund 200 Akutbetten und 22 Pflegeheimbetten. Wir führen die Fachgebiete Allgemeine Chirurgie, Orthopädie, Urologie, Oto-Rhino-Laryngologie, Ophthalmologie, Gynäkologie/Geburtshilfe sowie verschiedene chirurgische Subspezialitäten und Innere Medizin. Unsere rund 1100 Mitarbeitenden behandeln jährlich mehr als 12 000 stationäre und 17 000 ambulante Patientinnen und Patienten.

Zur Verstärkung unseres Empfangsteams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung am Standort Horgen einen/eine

Mitarbeiter/in Empfang 50–80%

unregelmässige Arbeitszeiten, inkl. Wochenend-Einsätze

Anforderungsprofil
- Kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung oder Hotelfachschulabschluss
- Réceptionserfahrung
- Versierte EDV-Kenntnisse
- Fremdsprachenkenntnisse (v. a. Englisch)
- Aufgeschlossenheit, Flexibilität, Engagement, Belastbarkeit, Teamfähigkeit
- Hohe Sozialkompetenz und Kundenorientierung
- Sehr gute Umgangsformen und gepflegtes Erscheinungsbild
- Organisations- und Kommunikationsfähigkeit

Ihre Aufgaben umfassen
- Professioneller Empfang und Informationsdrehscheibe für Patienten, Angehörige, Spitalbesucher, Ärzte und Mitarbeitende
- Erledigung der Ein- und Austrittsformalitäten von Patienten
- Kassaführung
- Telefonvermittlung
- Postversand/hausinterne Postverteilung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ist Ihnen eine Zusammenarbeit mit einem offenen, freundlichen Team in einem dynamischen Umfeld mit angenehmem Arbeitsklima wichtig?

Wenn ja, zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Catherine Gruber, Leiterin Empfang, Telefon 044 728 11 11, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:
– See-Spital, Personaldienst, Asylstrasse 19, 8810 Horgen oder via Mail:
– personaldienst@see-spital.ch

www.see-spital.ch

30548-10738

---

kneipp hof

Ihr Rehazentrum
mit Hotelambiente.

Die kneipp-hof Dussnang AG ist ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente und verfügt über 154 Zimmer. Wir leben ein anerkanntes Qualitätsmanagement in allen Bereichen. Unsere Spezialisierung ist die orthopädische Rehabilitation. Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenus verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Eine spannende Aufgabe mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten wartet auf Sie.

Für unsere Gäste und Mitarbeitenden suchen wir **nach Vereinbarung** eine frontorientierte Persönlichkeit als

Leiter/in Restauration 100%

Ihre Aufgaben
- Verantwortung für den wirtschaftlichen Erfolg der Abteilung
- Überwachung und Sicherstellung eines reibungslosen Betriebsablaufes
- Umsetzung der Unternehmungsziele
- Führen von ca. 23 Mitarbeitenden
- Führen von Verkaufsgesprächen (Bankette etc.)
- Angebotsplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef
- Einbringen von Ideen und Vorschlägen zur kontinuierlichen Weiterentwicklung der Gästezufriedenheit

Wir erwarten
- Abgeschlossene Berufsausbildung sowie einige Jahre Erfahrung als Chef de Service
- Erfahrung als Berufsbildner/in
- Kunden- und dienstleistungsorientiertes Arbeiten
- Bereitschaft für Arbeitseinsätze an Feiertagen sowie für Abend- und Wochenenddienste
- Verständnis für das Qualitätsmanagement und Einhalten von Prozessen und Abläufen

Wir bieten
- Innovatives und motiviertes Team
- Fünf Ferienwochen sowie zehn Feiertage pro Jahr
- Berufskleidung inkl. Wäscheservice
- Ausgestatteter Pausenraum mit vergünstigten Menus
- Kostenlose Parkplätze für Mitarbeitende
- Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Kadermitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitgestalten. Frau Piera Dalla Via, Leiterin Hotellerie/QM, freut sich auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang
dallavia@kneipphof.ch / Tel. +41 (0)71 978 61 00
www.kneipphof.ch

EFQM Recognized for excellence 4 star - 2013 · Quality. Our Passion. · Swiss Quality Award Top 30 2012

30523-10727

Küchenchef (w/m)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per 1. März 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

30500-10717

NEUERÖFFNUNG

«divino e classico»

Wir suchen auf März/April 2014 für unser neues süditalienisches Restaurant im Herzen der Stadt Luzern folgende kompetente Persönlichkeiten mit schweizerdeutscher oder italienischer Muttersprache:

Stv. Gastgeber/ Chef de Service (m/w)
jung, freundlich, initiativ, kompetent, gewinnend, verantwortungsvoll, fronterfahren

Gastronomiefachassistent (m/w)
jung, interessiert, aufgestellt, flexibel, begeisterungsfähig

Chef de Partie (m/w)
jung, zuverlässig, Freude an marktfrischer Küche

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Barest AG, Postfach 7034, 6000 Luzern 7, oder an info@barestag.ch

30359-10698

Rüüdig, ufgschtellt, flink ond jong, 60–100%

CHEF DE RANG m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:
wirtshaus@taube-luzern.ch oder
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU

30360-10699

Kategorie: Unikat

Kloster Kappel
Seminarhotel

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich–Luzern–Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und Bankette statt. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

– Köchin/Koch 100%
– Office-Mitarbeiter/in 60%

Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar, Sie haben Freude am Verwöhnen unserer Gäste und beherrschen die deutsche Sprache, dann wartet eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen auf Sie.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diese senden Sie bitte bis 26. Januar 2014 an:

Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer
8926 Kappel am Albis

30536-10731

protel hotel software

Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung interessante Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz verkaufen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig beraten?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Marketingteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Kundenberaterin/Kundenberater

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich Front Office aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Berger (044 711 74 10 oder 079 605 71 61)

www.rebag.ch

30522-10726

Für unseren neusten Betrieb (Steinhalle-Bern.ch), welchen wir am 1. Mai 2014 im Kirchenfeldquartier in Bern eröffnen werden, suchen wir per 24. April 2014 die folgenden Mitarbeiter.

Koch / Köchin EFZ/EBA 80 -100%
Restaurationsfachfrau/-mann EFZ/EBA 40 – 100%
Lernende/r Restaurationsfachangestellte/r EFZ/EBA
Lernende Koch EFZ/EBA
Hilfskoch/-köchin / Abwascher/in

Der Betrieb verfügt über 60 Innensitzplätze, 100 Terrassenplätze und ein originelles Bistroangebot mit saisonaler und marktfrischer Küche. Grossen Wert legen wir auf das geamte Erscheinungsbild und Ambiente des Betriebes. Dazu suchen wir motivierte, junge Mitarbeiter, welche sich mit der Philosophie der Ossobukko AG identifizieren können und gewillt sind durch Engagement und Kreativität unsere junge Firma weiterbringen wollen.

Für oben genannte Stellen sind fliessende Deutschkenntnisse, ein gepflegtes Erscheinungsbild und Berufserfahrung (inkl. Lehre) ein Muss. Wir freuen auf Ihre Bewerbung mit Motivationsschreiben, Lebenslauf inkl. Foto, Arbeits- und Lehrzeugnissen. Bewerbungen per Email können schneller bearbeitet werden.

Für weiter Fragen steht Ihnen Max Grunder gerne zur Verfügung.

Ossobukko AG
Brunngasse 27, 3011 Bern, Schweiz
Telefon: +41 (78) 820 85 87 Email: work@ossobukko.ch
www.ossobukko.ch

30488-10712

LINDE

Landgasthof Linde, Kleindöttingen

Wir suchen per 1. März 2014 motivierten

Koch / Köchin

für den Entremetier-Posten.

Sie haben Freude mit frischen Produkten zu arbeiten. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Doris Meyer und Mathieu Zevenhuizen
Hauptstrasse 27, Kleindöttingen, 056 245 13 50
www.linde-kleindöttingen.ch

Sonntag geschlossen!

30532-10729

Jung, interessiert, flexibel, teamfähig

CHEF DE PARTIE m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:
wirtshaus@taube-luzern.ch oder
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU

30361-10700

Pächter oder Geschäftsführer
Jobcode hoteljob.ch: J73576

Gsteigstrasse 51, 3780 Gstaad
033 748 45 45, cdeplazes@alphorn-gstaad.ch

30341-10692

Gasthof Kreuz Wohlen

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 7-köpfigen Brigade:

1 Sous-chef (w/m)
oder
1 Küchenchef *(Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef)*
per 1. März 2014 *(oder nach Übereinkunft)*

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig
haben ein hohes Qualitätsbewusstsein
zwischen 25 und 45 Jahren
arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team
haben Freude an der Lehrlingsausbildung
dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien
auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden
eine moderne Infrastruktur und abwechslungsreiche Tätigkeit

Haben wir Ihr Interesse an dieser aussergewöhnlichen Herausforderung geweckt, dann freuen wir uns auf das erste Kennenlernen (Peter Tschannen, **031 829 11 00**)

30541-10734

WIRTSCHAFT ZUM SCHWEIZER HAUS

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH...

...ist nicht nur unsere herrliche Lage im sportbegeisterten Engelberg, alles ausser gewöhnlich ist neben unserer Kundschaft auch unsere Küchencrew, kreativ und eingespielt sowie leistungsstark und teambewusst geben wir unser Bestes.
Dies garantieren unsere Gault-Millau-Auszeichnung und schon bald Sie als

KÜCHENCHEF
Stellenantritt per 1. Februar 2014
oder nach Vereinbarung.

ALLES AUSSER GEWÖHNLICH SEIT 1744

Ihre Bewerbung an: Wirtschaft zum Schweizerhaus
Elfi Odermatt, Schweizerhausstrasse 41, 6390 Engelberg
Fon: 041 637 12 80, wirtschaft@schweizerhaus.ch

ENGELBERG TITLIS

30515-10723

MEETING & SEMINARE | ESSEN & AUSGEHEN | BANKETTE & FEIERN | HOTEL & WELLNESS | PACKAGES & GUTSCHEINE | EVENTS & LOCATION | SWISS CASINOS

****Hotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15GM) und Swiss Casinos Pfäffikon. Für Bankette und Events stehen 9 Räume inklusive der Plaza Event Hall für bis zu 800 Personen zur Verfügung.

FINANZBUCHHALTER/IN

Für den Zahlenprofi im Hotelumfeld

Sie schätzen die selbständige Arbeitsweise und sind zuständig für die Finanzbuchhaltung inkl. Kreditoren, Debitoren und Mahnwesen. Sie erstellen monatlich den Abschluss und sind verantwortlich für die Budgetierung und die Kennzahlenaufbereitung. Eine abgeschlossene Ausbildung zum Sachbearbeiter Rechnungswesen, Excel- und ABACUS-Kenntnisse sind erwünscht.

Sie fühlen sich im lebendigen Hotelumfeld wohl, sind flexibel und unkompliziert und mögen Arbeitszeiten von Montag bis Freitag. Eintritt nach Vereinbarung.

Weitere Einzelheiten erfahren Sie bei Eliane Böni, Administration, Tel. 055 417 17 84, Ihre kompletten Unterlagen, inkl. Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:
SEEDAMM PLAZA, Karin Schirmer, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon,
karin.schirmer@seedamm-plaza.ch.

SEEDAMM PLAZA
CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TELEFON +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch

30552-10741

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

In Myanmar (Burma) besiegen Kleinbauern-Familien mit Bio-Landbau den Hunger.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.

PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

Grand Hotel
Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo:

Responsabile Risorse Umane

Entrata: data da convenire.

Compiti
- Gestire l'amministrazione e le assicurazioni sociali per il settore delle Risorse Umane
- Reclutamento e colloqui di selezione
- Preparazione salari, chiusura mensili e annuali
- Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
- Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

Vostro profilo
- Titolare di un diploma di formazione alberghiera o di un attestato nel HR
- Esperienza rilevante nell'amministrazione del personale e nella preparazione dei salari
- Discrezione, lealtà, affidabilità e flessibilità
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e puntualità
- Solide competenze relazionali
- Conoscenza delle lingue nazionali
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza del programma dei salari Mirus

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, CV, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola 31
CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com

30509-10720

eoc
Ente Ospedaliero Cantonale

L'EOC l'ospedale multisito del Ticino è presente con i suoi istituti sull'intero territorio cantonale per un totale di 1000 posti letto.
Grazie all'impegno e alla competenza degli oltre 4000 collaboratori e alla loro attenzione verso la relazione umana, nel corso dell'anno l'EOC ha potuto assicurare un'assistenza sanitaria di qualità a 300 000 pazienti.

Per completare il nostro team presso l'Ospedale Regionale di Lugano, cerchiamo un/a

capogruppo di economia domestica (al 60–90%)

che, coordinando un gruppo di persone appositamente dedicato, avrà la responsabilità di garantire un servizio ottimale di pulizia conformemente agli standard di qualità interni.

I dettagli del concorso sono visibili sul sito internet www.eoc.ch o sul Foglio Ufficiale del 14 gennaio 2014.

EOC insieme per curare meglio.

30497-10718

SUISSE ROMANDE

CIP | **Ressources humaines**

Centre interrégional de perfectionnement

cip

Nous sommes un centre de formation continue pour adultes avec salles de séminaires et hôtel-restaurant situé dans le jura bernois, à 22 km de Bienne.

Pour notre département Hôtel-Restaurant-Séminaire, nous recherchons un/une

Employé/e de commerce - Réceptionniste (80 %)

Votre mission :
- Accueil téléphonique et personnel de la clientèle
- Gestion de la réception centrale et coordination entre les différents services
- Bouclements comptables journaliers et mensuels de l'hôtel et du restaurant
- Check-in et check-out
- Gestion et coordination de l'équipe de réception
- Correspondance générale et facturation

Votre profil :
- CFC d'employé/e de commerce
- Expérience de plusieurs années, principalement dans le secteur hôtelier
- Langue maternelle française ou allemande / parfaite maîtrise de l'autre langue
- Bonnes connaissances des outils informatiques et de la comptabilité
- Disponibilité pour assurer des horaires irréguliers, également le week-end

Vous aimez travailler de façon indépendante tout en vous intégrant dans une petite équipe dynamique. Votre sens de l'organisation, votre goût pour les relations avec les clients et votre facilité d'adaptation vous permettront de vous réaliser dans ce poste.

Nous offrons des conditions de travail attrayantes, dans un cadre pluridisciplinaire et dans un environnement professionnel de haute qualité.

Entrée en fonction: de suite ou à convenir

Merci d'adresser votre dossier complet jusqu'au 31 janvier 2014 par courriel ou par courrier à l'adresse ci-dessous :

Centre interrégional de perfectionnement
Ressources humaines
Ch. des Lovières 13
2720 Tramelan

Michèle Dornbierer
T 032 486 07 30
F 032 486 06 07
ressources@cip-tramelan.ch
www.cip-tramelan.ch

ISO 9001 SQS No 20567 EDUQUA

30512-10721

STELLENGESUCHE

Küchenmeister/Betriebswirt mit internationaler Berufserfahrung als Vertretung per sofort frei.

Handy: 0039-3349675724
aushilfskochbernd@hotmail.com

30539-10733

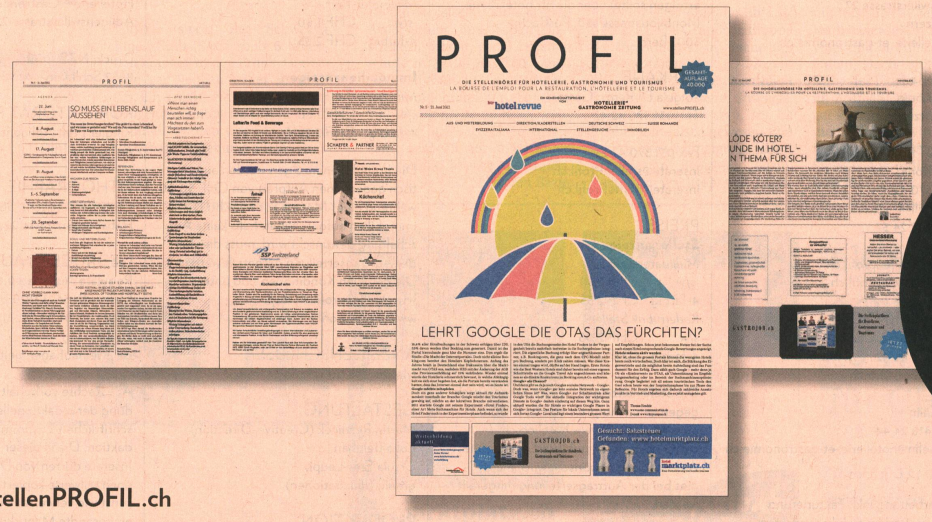
DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue / HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

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



BUCHEN SIE JETZT!
Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

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

KEYSTONE

NETZWERKE UND ALLIANZEN

Die Schweizer Tourismuswirtschaft verzeichnete 2013 endlich wieder ein Wachstum der Nachfrage. Davon profitierten die Hoteliers sehr unterschiedlich. Gewonnen hat in der abgelaufenen Sommersaison der Städtetourismus (+3,7 %), aber auch der Alpenraum (+3,4 %). Viele Hotelbetriebe befinden sich nicht in den präferierten Grossstädten oder Top-Ferienorten, sondern erdulden die Höhen und Tiefen als durch von externen, unbeeinflussbaren Faktoren erzeugte Umstände. Die durch die Globalisierung diktierten neuen Informationstechnologien, welche Konsum- und Buchungsverhalten der Gäste weitgehend bestimmen, sind ebenfalls aufdiktiert, aber soweit akzeptiert, weil sie die Welt und die potenziellen Gäste noch näher zusammenbringen und die Hoteliers anspornen, den Kundennutzen weiter zu erhöhen.

Kundennutzen erhöhen

Viele 3-Sterne-Hotels, ob in Burgdorf, Bellinzona, Neuenburg oder in Frauenfeld waren jahrelang etabliert und beliebt, und müssen heute mit neuen, sogar oberklassigen Mitbewerbern um Marktanteile streiten. Erneuerungs- und vor allem Ausbauinvestitionen in 3-Sterne-Hotels sind wegen der meistens schwierigen, alten Baustrukturen zu aufwändig und selten ertragswirksam. Die Marktschlagkraft mit 40 oder weniger Zimmern ist schwach, der Wille, Verbindungen mit ähnlich gelagerten Betrieben einzugehen, wäre vorhanden, die Angst vor der einschneidenden Veränderung verzögert aber die Handlung. Wieso also nicht klein beginnen und mit interessanten Geschäftspartnern strategische Geschäftsfälle suchen und ertragswirksame Plattformen schaffen? Ergänzende Angebote könnten im heutigen Markt durch soziale Netzwerke getriebene Interessengruppen ansprechen und dem Hotel einen unverwechselbaren Auftritt ermöglichen. Die Vermarktung über die elektronischen Medien ermöglicht, neue Gäste anzuwerben. Diese können die Angebote vergleichen, Kritik üben und Communities für gemeinsame Interessen und Vorlieben bilden. Die Präferenzierung einer Hotelmarke (Brand) oder eines anders positionierten Hotels lässt gemäss Untersuchungen auf andere gemeinsame Vorlieben schliessen. Ein illustratives Beispiel für ein modernes Hotelkonzept und eine strategische Allianz ist die Zusammenarbeit der aufstrebenden niederländischen Hotelkette CitizenM (www.citizenm.com) mit dem weltbekannten Schweizer Möbelhersteller Vitra. Diese Konstellation erlaubt es, die Einrichtungen situativ zu verändern und einen Showroom unter realen Bedingungen zu schaffen. Diese Zusammenarbeit erzeugt Synergien zwischen den Unternehmungen und schafft Kundennutzen und Kostenvorteile. Was wir daraus lernen können: Die Schaffung von Attraktionspunkten birgt Zündstoff für strategische Geschäftsfelder mit vielfältigen, auch lokalen Partnern.

René Bettenmann
Managing Partner
CFB network AG
www.cfbnetwork.ch

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

30238-10076

Hotel mit 49 Zi. wegen Ende Vermietung 2015

Zu Vermieten

Postfach 128
6045 Meggen

30545-10736

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien
htr hotel revue

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue
HOTELLERIE et 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 et 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@immoprofil.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 et 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@immoProfil.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 eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie et 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.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08., 27.11., 11.12.)
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.