

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 7

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: 15.01.2026

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr **hotelrevue**

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

Nr. 7 · 13. Februar 2014

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



GRAFILU

LEERE LEHREN – WAS NUN?

Wer wird Ihre nächste Gouvernante? Und wer ersetzt Ihren Restaurantleiter, wenn der bisherige seinen Posten aufgibt? Sie wissen, dass eine Suche auf dem Arbeitsmarkt schwierig ist. Oft funktioniert die Personalsuche nur, weil Sie über ein gutes persönliches Netzwerk aus der Zeit Ihrer Weiterbildungen verfügen. Die Praktikantinnen, die bei Ihnen ihre Stages absolvieren, werden in ihre Heimat zurückkehren. Sie hätten wegen der mangelnden Sprachkenntnisse die Leitung eines komplexen Bereichs sowieso nicht übernehmen wollen. Sie hatten noch gehofft, dass die zwei Lernenden, die im kommenden Sommer ihre Qualifikationsverfahren absolvieren werden, vielleicht noch ein Jahr anhängen würden. Aber beide möchten in einen grösseren Betrieb oder ins Ausland. Sie haben keine neuen Lernenden gefunden. Sie haben die Suche auch bald eingestellt, denn in Ihrem Betrieb sind Sie mittlerweile der Einzige, der die Bewilligung hat, Lernende auszubilden. Ihre drei Lehrstellen bleiben im Moment unbesetzt. Sie werden sich nächstes Jahr wieder darum kümmern.

Fehlender Nachwuchs gefährdet Existenz

Nur, es wird kaum besser werden. Seit Jahren sind die rückläufigen demografischen Entwicklungen bekannt. Die Folgen zeigen sich bereits heute. In den letzten fünf Jahren gingen die Zahlen der Neueintritte in eine Lehre in der Branche um 15 bis 20 Prozent zurück. Tendenz steigend. Zu viele Lehrstellen bleiben leer. Vielleicht ist die Suche zu wenig konsequent erfolgt, vielleicht wurde der Zeitpunkt der Wei-

terbildung der Betriebsausbildner verpasst. Vielleicht sind auch die Ansprüche an den Lehrbetrieb gestiegen. Es gibt viele nachvollziehbare Gründe und niemand macht jemandem einen Vorwurf.

Die Frage bleibt: Wer wird die unbesetzten Kaderpositionen in Zukunft einnehmen? Wenn heute die Lernenden fehlen, wird es morgen zu wenig Fachkräfte haben, die sich weiterbilden werden, um dann diese Aufgaben zu erfüllen, die Sie und Ihre Kolleginnen und Kollegen heute zum Nutzen Ihrer Gäste und Kunden auf hohem Qualitätsniveau erbringen. Nicht besetzte Lehrstellen sind heute vielleicht ärgerlich, morgen werden die Konsequenzen daraus vielleicht die Existenz des Betriebes gefährden. Die Investition in die Zukunft des Betriebes führt über das Engagement beim Nachwuchs. Es wird immer Fachkräfte geben, aber die Betriebe sind aufgefordert, Ausbildungswege, Aufstiegsmöglichkeiten im eigenen Unternehmen aufzuzeigen. Unsere Unterstützung bei der Information, bei der Betreuung der Ausbildungsbetriebe und der Unterstützung bei der Planung von Karrieren ist Ihnen sicher, damit Arbeits- und Ausbildungsplätze wieder besetzt werden können. Denn diese Leere ist unerträglich.



Peter B. Grossholz
Leiter Bildung
www.hotelleriesuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Das Denken ist die
Arbeit des Geistes, die
Träumerei seine Lust»

Victor Hugo

AGENDA

27. FEBRUAR

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

4. MÄRZ

«Getränkeauschank», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WaBi, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

12. MÄRZ

«Fidelio Frontoffice», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Stallikon
www.hotelgastrounion.ch

20. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, im BBZ, in Weinfelden
www.hotelgastrounion.ch

1. APRIL

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

4. APRIL

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Grisch, in Davos
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. APRIL

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, in Lenzerheide
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckereibranche 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. Damit sie weiter sinkt, gibt «Profil» wöchentlich Tipps.

Mehlsilos**Gefährdung:**

Staubexplosionen

(für Siloräume gilt: Ex-Zone 20)

Mögliche Sicherung:

- Förderleitungen und Silos elektrisch leitend miteinander verbinden und erden.
 - Überfüllsicherung und Druckentlastung anbringen.
 - Reinigen der Abluft durch leistungsfähige Filter.
- (Suva-Richtlinie I485.d)

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

FESTANSTELLUNG ODER ARBEIT AUF ABRUF?

Viele im Gastgewerbe arbeiten teilzeit. Dafür gibt es verschiedene mögliche Arbeitsverträge. Welcher Typ für welchen Mitarbeitenden geeignet ist und was alles hineingeht.

Der Arbeitsvertrag kommt wie jeder Vertrag durch übereinstimmende gegenseitige Willensäußerung zustande (Art. 1 Abs. 1 OR). Das heisst, ein Arbeitsvertrag gilt auch mündlich. Doch die L-GAV-Partner empfehlen, die Abmachungen schriftlich festzuhalten. Das kann bei einem Streit für beide Seiten gut sein. Im Gastgewerbe kennen wir vor allem drei Typen von Arbeitsverträgen.

FESTANSTELLUNG IM MONATSLohn
Der Mitarbeitende hat Anspruch auf einen vereinbarten Monatslohn.

Bestandteile des Arbeitsvertrages (Festanstellung im Monatslohn)

- Der Vertrag kann entweder unbefristet oder befristet abgeschlossen werden.
- Der Vertrag kommt sowohl bei Vollzeit- als auch bei Teilzeitbeschäftigung zur Anwendung. Der Beschäftigungsgrad ist vertraglich bestimmt.
- Der Mitarbeitende hat Anspruch auf Beschäftigung beziehungsweise die Pflicht zum Arbeiten im Rahmen der abgemachten Arbeitsstunden gemäss Arbeitsvertrag.

VERTRAG IM STUNDENLOHN

Der Arbeitsvertrag für Mitarbeitende im Stundenlohn garantiert meist keine fixe wöchentliche Arbeitszeit. Der Arbeitnehmer arbeitet unregelmässig und hat Anspruch auf Beschäftigung. Dieser Vertragstypus empfiehlt sich nur für kleine und unregelmässige Arbeitspensen.

Bestandteile des Arbeitsvertrages (Vertrag im Stundenlohn)

- Der Vertrag wird auf unbestimmte Zeit (unbefristeter Arbeitsvertrag) oder auf bestimmte Zeit (befristeter Arbeitsvertrag) eingegangen.
- Im Arbeitsvertrag ist kein Beschäftigungsgrad festgehalten.
- Der Arbeitgeber legt die Einsätze im Rahmen von L-GAV Art. 21 fest.
- Die Arbeitseinsätze sind wiederkehrend, jedoch unregelmässig.
- Die Anordnung der Einsätze findet einseitig durch den Arbeitgeber statt.

AUSHILFEVERTRAG/GELEGENHEITSARBEIT

Der Arbeitsvertrag für Aushilfen garantiert keinen Anspruch auf Beschäftigung.

Bestandteile des Arbeitsvertrages (Aushilfevertrag/Gelegenheitsarbeit)

- Der Vertrag wird üblicherweise auf unbestimmte Zeit abgeschlossen, es ist aber auch ein Aushilfevertrag im Rahmen eines befristeten Arbeitsvertrages möglich.
 - Die Einsätze werden auf Abruf und in der Regel kurzfristig vereinbart.
 - Der Arbeitnehmer hat die Möglichkeit, die Einsätze abzulehnen.
 - Die Arbeitseinsätze sind sehr selten und äusserst unregelmässig.
- Unter www.l-gav.ch stehen entsprechende Musterverträge zur Verfügung. Mario Gsell

BUCHTIPP

RAUS AUS DEM HAMSTERRAD

Überlastung, angehäufte Überstunden und keine Chance, sie jemals abzubauen – muss ich mir das wirklich gefallen lassen? Das fragen sich Millionen Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue. Der Karriereberater und Bestsellerautor Martin Wehrle kennt den Wahnsinn in Firmen. Er zeigt auf, mit welchen Tricks Mitarbeiter ausgebeutet werden. Warum gibt es keinen Feierabend mehr? Warum beschleunigt Multitasking die Burnout-Quote, aber nicht die Arbeit? Martin Wehrle weist Wege aus dem Hamsterrad. Der Arbeitnehmer erfährt unter anderem, wie er Grenzen um sein Privatleben ziehen kann. Nie wieder Depp sein und auf in ein selbst bestimmtes, glückliches Berufsleben! Martin Wehrle war Führungskraft in einem Konzern, ehe seine Erfolgsstory als Karrierecoach begann. Heute berät er Mitarbeiter aller DAX-Konzerne und gehört zu den meistzitierten Coaching- und Karriere-Experten in Deutschland. Seine Bücher sind Bestseller und wurden in sieben Sprachen übersetzt. An seiner Hamburger Karriereberater-Akademie leitet Martin Wehrle den ersten Ausbildungsgang zum Karrierecoach im deutschsprachigen Raum.



«Bin ich hier der Depp?»

Mosaik Verlag
von Martin Wehrle

ISBN 3-442-39251-9

CHF 24.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

30588-10759

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement****Der Weg
zum Ziel...**

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

DIREKTION

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir seit drei Generationen Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Im Rahmen der weiteren Entwicklung suche ich einen

Stv. Direktor (m/w)

Sie sind etwa zwischen 28 und 35 Jahre alt, haben gute Service- und Führungserfahrung, einen Hotelfachschulabschluss und sprechen Schweizerdeutsch.

Sie fühlen sich mit unserer Genend verbunden, sind natürlich und lebensfroh.

Sie verstehen konzeptionell zu denken und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Sie sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und tatkräftig. Ihren Mitarbeitenden sind Sie ein gutes Vorbild, stets klar und sicher, hilfsbereit, wohlmeinend und gelassen. Ihren Gästen gegenüber sind Sie ausgesprochen herzlich und zuvorkommend.

Dieser hohe Anspruch und die Aussicht, eines der schönsten Häuser am Zürichsee vielleicht während vieler Jahre in meinem Sinn und Geist zu führen, erfreuen und begeistern Sie.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und bereichernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel-Restaurant Schiff
Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch

KADER

**die bewegende
gastronomie**

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Für die zentrale Produktionsküche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen zweiten Leiter Produktion. Die zentrale Produktionsküche beliefert vier Restaurationsbetriebe in Thun, einen grossen überregional tätigen Cateringservice sowie sämtliche Anlässe im Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

Infolge Produktionswachstum suchen wir einen zweiten

Leiter/in Produktion (100%)

(Küchenschef/in)

Aufgaben: Sie führen zusammen mit dem Leiter Produktion die Gruppenleitungen sowie die leistungsbereinigten Mitarbeitenden und sind verantwortlich für die Produktion und Fertigung der Speisen für sämtliche Gastronomiebetriebe von TRANSfair.

Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung sowie eingehende Führungs- und Berufserfahrung als Koch, bringen bereits Erfahrung als Küchenchef mit und hohe Sozialkompetenz. Sie sind eine belastbare, teamfähige Persönlichkeit und bewahren auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf. Sie verfügen über gute Kommunikationsfähigkeit, einen starken Führungsstil und Durchsetzungsvermögen. Gute EDV-Kenntnisse gehören ebenfalls zu Ihren Stärken. Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen, sozialen Unternehmen mit einem motivierten Team und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Stiftung TRANSfair, Biergutstrasse 1A, Postfach 111, 3608 Thun.

Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

27463-10289

30813-10861

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

Die Zukunft eines Hotel-Resorts aktiv mitgestalten und weiterentwickeln.

Der Mix aus «starker Marke, erstklassig, smart casual, gemütlich und unkonventionell» verbindet sich zu einem einzigartigen Ambiente! Das **namhafte Hotel-Resort** mit 100 Komfortzimmern und luxuriösen Suiten verfügt über diverse F & B Outlets, Wellness-Center mit Hallenbad, Whirlpool, Sauna, und einem nur wenige Schritte entfernten Golfplatz. Standort: Attraktive Lage, sonnedurchflutet inmitten eines für seine Schneisicherheit bekannten Winter-sportparadieses. Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Kaderteam ganzjährig im Einsatz.

Ergreifen Sie die Chance, sich neben Ihrer «Daily Operation» als Begleiter eines ehrgeizigen Ausbauprojekts zu engagieren: Eine für 2015 geplante Vergrößerung des Resorts mit frühestem Endausbau auf Winter 2016/17 wird die Betten-Kapazität verdoppeln. Grosszügige Investitionen ermöglichen eine einzigartige Infrastruktur. Ihre aktive Einbindung in die Detailplanung, die Übernahme des Pre Opening Managements und die anschließende **Gesamtleitung** des neuen Hotel-Resorts sehen Sie als den besonderen Reiz der Aufgabe.

Hotel Operations Manager w/m

als zukünftiger Direktor des neuen Hotel-Resorts & Spa – evtl. Gastgeberpaar

Solides Know-how zu Aspekten wie Front Office, F & B, HR, FITs, TOs, MICE, PCOs und Social-Media-Kanälen bringen Sie mit. Pre-Opening-Erfahrung und Flair für Sales & Marketing ist von Vorteil. Die Rolle als **Gastgeberin** bzw. als **Gastgeber** liegt Ihnen besonders am Herzen! Ein Paar/Duo ist ebenfalls vorstellbar. Mit der CH-Hotellerie sind Sie bestens vertraut. Im Gegenzug erwarten Sie Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Chef bzw. als Chef/in eines der bemerkenswertesten Hotel-Resorts der alpinen Region.

Geographisch unabhängige, **starke Nachwuchskräfte**, wie z.B. dynamische Hotel Manager, Vizedirektoren oder erfahrene Resident Manager (w/m), die einen Karriereschritt machen wollen, sind ebenfalls herzlich willkommen. Der Eintritt kann schnellstmöglich erfolgen; spätestens jedoch auf Oktober 2014. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Infoline 044 802 12 00 – Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-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

Komforthotel, Restaurant & Lounge direkt am Zürichsee

Die **exklusive Lage** des beliebten Kleinods mit Restaurant, F & B-Outlet für Spezialanlässe, Lounge & Terrasse direkt am Ufer des Zürichsees verleiht diesem Betrieb einen Hauch von südlichem Ambiente. Ob ein romantisches Abendessen zu zweit, ein Businesslunch oder eine unvergessliche Hochzeit: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt. Marktfrische Produkte, attraktive Fischgerichte, saisonale und regionale Spezialitäten, Klassiker sowie der mediterrane Einfluss ergeben eine einzigartige Vielfalt.

Traumjob für Head Chefs und angehende Sous-chefs mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand anlegen wollen; ja sogar müssen! Die mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, sehr gut laufendem **Event-Geschäft** und saisonalen Spitzen bestens umgehen können und bewusst ein überschaubares, kleineres Team suchen. Hand in Hand mit einem jungen, erfolgreichen Hotelmanager werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen und haben die Chance dabei Ihre ganz persönliche Note mit einzubringen!

Küchenchef & Sous-chef w/m

2 Stellen, 1 Unternehmen. Auch ein eingespieltes Duo ist willkommen!

Mit mediterranen Spezialitäten und Fischgerichten sind Sie vertraut, eine professionelle Crew von vier bis sechs Leuten führen Sie mit dem nötigen Geschick und dank kalkulatorischem Flair gelingt Ihnen der Spagat bei hoher **Qualität** die Food-Kosten im Griff zu halten. Anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen und bei Special Events zu brillieren sind Ihre Ziele. Für beide Stellen gilt: Ein führungserfahrener Chef de partie auf dem Sprung zum Sous-chef ist ebenso vorstellbar wie ein starker Sous-chef, der zum Küchenchef avancieren möchte!

Interessierte Chefs de Cuisine oder Nachwuchskräfte mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit diesen Positionen verbunden sind. Eintrittstermin: Küchenchef per sofort bzw. nach Vereinbarung, Sous-chef ab Mai resp. ebenfalls nach Vereinbarung. – **Wir freuen uns**, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Ihren Anruf nehmen wir auch abends oder am Wochenende entgegen auf Mobile +41 79 402 53 00.

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

Leiter/in Zentralküche

«Interessante und vielseitige Aufgaben»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Gastronomie ist innovativ, qualitativ hochstehend und passt sich jederzeit an die sich verändernden Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden an. Mit den verschiedenen Gastronomiekonzepten bietet sie ein abwechslungsreiches Angebot mit überdurchschnittlicher Qualität zu fairen Preisen.

Per 1. Juni 2014 suchen wir eine kompetente, leidenschaftliche und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit als

Leiter/in Zentralküche (kalte und warme Küche)

Ihr Aufgabengebiet

- **Verantwortung** für die gesamte **Betriebskostenrechnung** (Ausstossentwicklung, Nettomarge, Personal- und Betriebskosten)
- **Personalführung** von einem Team mit über 50 Mitarbeitenden (Personalplanung, Beurteilung und Entwicklung)
- Einkauf und Kalkulation der benötigten Produkte und Materialien
- Sicherstellung der **Produktequalität** und der optimalen Warenbewirtschaftung
- Einhaltung der Standards LMS / BRC
- Verantwortung für eine kundengerechte und innovative Sortimentsentwicklung
- Sicherstellen des Informationsflusses, sowie der benötigten Fachkenntnisse Ihrer Mitarbeitenden

Unsere Anforderungen

- **Grundausbildung als Koch** sowie eidg. diplom. **Küchenchef**
- Höhere Fachprüfung oder **Zusatzausbildung in Betriebswirtschaft/Unternehmensführung**
- Mehrjährige Erfahrung in der Leitung eines Betriebes
- Erfahrung im Projektmanagement
- Gute Informatikkenntnisse (MS Office, Branchensoftware, SAP, etc.)
- Hohe Kunden- und Teamorientierung
- Beherrschen der deutschen Sprache mündlich und schriftlich sowie mündliche Französischkenntnisse

Wir bieten

Wir bieten Ihnen ein angenehmes und interessantes Arbeitsumfeld, in dem Sie sich auch weiterentwickeln können. Die Sozialleistungen, Karrieremöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros liegen über dem Durchschnitt.

Sie haben an der ausgeschriebenen Stelle Interesse und bringen die entsprechende Ausbildung sowie die notwendige Berufserfahrung mit, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Basel
Christian Mamie, Personalabteilung

MIGROS

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



BEST WESTERN
HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLOZ



Das BEST WESTERN Hotel Grauholz befindet sich am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen.

Wir suchen per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung

CHEF DE RÉCEPTION D/E/F

in unserem modernen 3*-Hotelbetrieb mit 62 Doppelzimmern und 3 Seminarräumen vor den Toren der Stadt Bern. Sie sind die Ansprechperson für unsere internationale Kundschaft und vertreten die Direktion. Sie führen und managen ein erfahrenes Réception- und Night-Team und planen dessen Einsätze. Zusätzlich haben Sie ein Flair für Zahlen und Marketing. Als Führungsperson haben Sie bereits erste Erfahrungen gesammelt. Verhandlungsgeschick zeichnet Sie ebenso aus wie selbstständiges, vorausschauendes und zuverlässiges Arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsportfolio mit Foto an:

BEST WESTERN Hotel Grauholz
Direktion, Rolf Biedermann
Autobahn A1, 3063 Ittigen

Herr Rolf Biedermann, Direktion
BEST WESTERN Hotel Grauholz, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern
Tel. 031 915 12 12 / direktion@afgrauholz.ch www.afgrauholz.ch

Das Biohotel Ucliva war das erste Ökohotel der Schweiz. Vor 30 Jahren hatten die Gründer schon Visionen von nachhaltigem Tourismus in den Bergen. Diesen Weg haben wir für unsere Gäste und unsere Umwelt konsequent weiterverfolgt. Dafür wurden wir im Januar 2011 von «Geo Saison» als eines der besten 100 Hotels Europas erkoren. Das Biohotel Ucliva ist komplett renoviert und hat eine treue Stammkundschaft.

Biohotel Ucliva, inmitten einer Freilichtbühne:

Keine Hektik, kein eng gestufter Spielplan, stolze Berggipfel, saftig grüne Bergwiesen, stille Bergwälder, rauschende Bachläufe, gepaart mit einem Natur-Formen- und -Farbenspiel, dessen Choreographie die Besucher überwältigt. Und im Winter ein Direktanschluss an die extrabreiten und top gepflegten Pisten im international mehrfach ausgezeichneten Skigebiet Brigels-Waltensburg-Andiast. Unsere Gäste – mittendrin. Auf der schönsten Bühne der Welt. Natur pur. Und dies bei uns im «Ucliva», inmitten der Surselva.

Spüren Sie den Erfolg unseres Biohotels Ucliva und erkennen Sie, was für rundum ideale Bedingungen das Biohotel Ucliva anbietet?

Dann sind Sie möglicherweise unser/e neue/r

GastgeberIn/BetriebsleiterIn (Hotel/Restaurant)

Ab 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n Gastgeber/in, der oder die ganz nach dem Motto «dörfli meh sil» die Gäste begrüsst, berät und die Angestellten dahingehend begleitet und unterstützt.

Zu Ihren Aufgaben gehört, das «Ucliva» auf dem eingeschlagenen Kurs als Biohotel mit Ideen und Geschick weiterzuentwickeln und den Betrieb mit einem eingespielten Team zur Zufriedenheit der Gäste zu führen.

Wir stellen uns eine Person mit einer abgeschlossenen Lehre oder Hotelfachschule vor. Sie verfügt bereits über Erfahrung in ähnlicher Position und zeichnet sich durch eine hohe Sozialkompetenz aus, ist ein charmanter Gastgeber mit Herz, eine frontstarke Führungspersönlichkeit, arbeitet sehr selbstständig, ist gut organisiert und effizient, ist motiviert, kreativ, dynamisch, engagiert, belastbar und flexibel – Wir freuen uns auf Sie!

Für Fragen steht Ihnen der Präsident der Genossenschaft, Jürg Schmid, gerne zur Verfügung: Tel. 071 277 45 55. Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an jueg.schmid@infopur.ch oder per Post: Jürg Schmid, Boppartstr. 21, 9014 St. Gallen.

www.ucliva.ch

ucliva

Belvédère

Seerestaurant

Wir suchen auf April 2014 eine kompetente Persönlichkeit mit deutscher Muttersprache:

Chef de Rang/Restaurantfachfrau (m/w)

jung, interessiert, aufgestellt, flexibel, begeisterungsfähig

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Seerestaurant Belvédère, Seestrasse 18a, 6052 Hergiswil, oder vorzugsweise an info@seerestaurant-belvedere.ch

30970-10870



Wir suchen per 1. Mai 2014 oder nach Übereinkunft eine/einen

Alleinköchin/Alleinkoch (100%)

Haben Sie Freude am Beruf und arbeiten Sie gerne in einem modernen Betrieb, sind kreativ, exakt und qualitätsbewusst, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse

Gyger AG, Café-Confiserie-B&B
Postfach 110
7430 Thuis

30863-1087

die bewegende gastronomie

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Gastronomiebereich suchen wir für unser Restaurant Zündkapsel- & Produktionsküche per sofort

Gruppenleitung für Restaurant Zündkapsel-fabrik 60 - 100%

Aufgaben: Sie betreuen die Gäste & helfen im Service mit. Als Bezugsperson instruieren, fördern & begleiten Sie die psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden & Personen in IV-Maßnahmen im Arbeitsprozess. Zudem unterstützen Sie die Teamleitung bei der Umsetzung des Betriebs- & Hygienekonzeptes.

Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie mit entsprechender Serviceerfahrung & haben sich von Vorteil im arbeitsagogenischen Bereich weitergebildet. Auch haben Sie schon die ersten Führungserfahrungen gemacht.

Sachbearbeiter/in Administration 40 - 50%

Aufgaben: Sie sind verantwortlich für das Erfassen der Warenausgänge, Bestellungen sowie das Überarbeiten, Vorbereiten & Anpassen der Rezepturen. Ferner helfen Sie mit bei der Menüplanung. Administrative Arbeiten erledigen Sie exakt & schnell, erfassen die Menü- & Arbeitspläne, führen & kontrollieren Checklisten & überwachen den Lagerbestand. Sie arbeiten mit dem Betriebssystem Navision & sind für die Zeiterfassung im Navision zuständig.

Anforderungen: Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufm. Grundausbildung und Kommunikation ist kein Fremdwort für Sie.

Logistik/Fahrer/in 50 - 60%

Aufgaben: Sie verwalten und koordinieren das Tagesgeschäft der Küchenlagerbewirtschaftung. Dabei gewährleisten Sie einen wirtschaftlichen, reibungslosen & termingerechten Ablauf. Sie liefern die Ware der Küchenproduktion für unsere Restaurationsbetriebe sowie diversen Anlässen/Caterings aus.

Anforderungen: Sie bringen eine gewerbliche Ausbildung vorzugsweise in der Logistik mit sowie Führerausweis Kat. B & E. Auch verfügen Sie über gute körperliche Konstitution.

weitere Anforderungen: Sie bringen hohe Sozialkompetenz mit, sind belastbar, flexibel & teamfähig. Sie verstehen Ihre Arbeit zuverlässig & exakt zu erledigen. Auch ist Ihnen ein PC nicht fremd.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team & fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre komplette Bewerbung

30968-10869

Neue Herausforderung gesucht?

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist einer der renommierten Gastrobetriebe im Mittelland. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Ganztagesanstellung

Sous Chef Chef de partie w/m Serviceangestellte w/m

Erwartet werden abgeschlossene Berufslehre in der Schweiz, flexible Einsatzbereitschaft, Deutschkenntnisse, Mobilität durch eigenes Fahrzeug von Vorteil. Geboten werden ein motiviertes Team in einem modernen Restaurant, grosse Abwechslung durch A la carte sowie Exklusiv-Bankettanlässe und Catering.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf eine vollständige Bewerbung, inkl. Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Auskünfte erteilt gerne Peter Schneider, 062 823 01 24. Gasthof zum Schützen AG, Schachenallee 39, 5000 Aarau
E-Mail: peter.schneider@gasthofschuetzen.ch



Gasthof zum
SCHÜTZEN

30809-10859



Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Zentrale Abwaschküche (100%)

Ihre Hauptaufgaben

- Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften der Lebensmittelhygiene und der Arbeitssicherheit sowie die Durchführung von Kurzschulungen
- Mitarbeitergespräche planen nach Angaben des Vorgesetzten (Wochen-, Tages-, Ferienplan)
- Einen optimalen Ablauf in der zentralen Abwaschküche garantieren
- Positives Repräsentieren der Abteilung Küche gegenüber internen und externen Kunden
- Erstellen der jährlichen Standortbestimmungen der 28 unterstellten Mitarbeiter
- Information der Vorgesetzten über Abweichungen vom üblichen Tagesgeschehen
- Stellvertretung des Gruppenleiters Koordination Küche
- Aktive Mitarbeit in anderen Bereichen der Küche
- Unterstützung des Bestellbüros Küche

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsbildung als Koch
- Mehrjährige Erfahrung mit Verantwortung in einem Grossbetrieb der Gemeinschaftsgastronomie
- EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Pep etc.)
- Gutes Durchsetzungsvermögen, Verhandlungs- und Organisationsgeschick
- Hohe Sozialkompetenz
- Gute Kommunikationsfähigkeit

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualität, Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere unterschiedlichen Kundinnen und Kunden.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an:

willkommen@usz.ch oder per Post an UniversitätsSpital Zürich, Frau Tanja Bucher, Human Resources Management, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich.



UniversitätsSpital
Zürich

www.usz.ch

30903-10864

Kanada - Hotel/Restaurant

sucht: Koch, Zimmermädchen

Mile 462 Alaska Hwy, Muncho Lake, B.C.
info@northernrockieslodge.com
www.northernrockieslodge.com

30775-10843

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m) Jobcode hoteljob.ch: J75865

Viamala Raststätte Thuis
Autobahn A13 - San Bernardino Route
www.viamala-raststaette.ch

30865-10861

Wir suchen auf Mai in neueröffnetes Hotel/Bar

Barmitarbeiter/in

Birdland Hotel AG
Eichenstrasse 1, 6203 Sempach-Station
office@birdland-thehotel.ch

30865-10864

un pâtissier expérimenté Jobcode hoteljob.ch: J75765

Laysin American School
case postale 108, 1854 Laysin
024 493 48 71, sdormond@las.ch

30865-10864

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte (w/m) Jobcode hoteljob.ch: J75866

Viamala Raststätte Thuis
Autobahn A13 - San Bernardino Route
www.viamala-raststaette.ch

30865-10861



KRONE
DIETIKON

Wir sind ein gepflegter Restaurationsbetrieb (Gault Millau) im historischen Gebäude mit langjähriger Tradition.

Auf April 2014 suchen wir

Küche: Sous-Chef und Chef de Partie
Service: Restaurationsfachfrau/-mann

Sie haben eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie?
Sind Sie zwischen 20 und 35 Jahre jung?
Ihre Muttersprache ist Deutsch?
Dann sind Sie unsere/unser Frau/Mann

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Heinz Schenkel
Taverne zur Krone
Kronplatz 1
CH-8953 Dietikon
Telefon 044 744 25 35
www.kronedietikon.ch, info@taverne-zur-krone.ch

30865-10861

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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



Direktionsassistenten Human Resources

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Unsere Mitarbeiter sind unsere Stärke, denn sie sind es, warum 75% unserer Gäste jährlich wieder zu uns kommen. Sie möchten in einem jungen und kreativen Team mitentscheiden und mitwirken? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Per 1. April 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir ein neues Kadernmitglied:

- Aufgaben:**
- Gesamtes Lohn- und Vertragswesen für 2 Betriebe (80 bis 110 Mitarbeiter)
 - Stellenausschreibungen und Bearbeitung eingehender Bewerbungen
 - Koordination der An- und Abreisen aller Mitarbeiter bei Saisonbeginn und -ende
 - Betreuung der Mitarbeiter vor Ort, inkl. Gestaltung Freizeitangebote
 - Korrespondenz und Abrechnung mit Behörden, Versicherungen und Partnern
 - Alle Arbeiten rund um Ein- und Austritte von Mitarbeitern
 - Unterstützung der anderen Abteilungen bei der Ausbildung von Lernenden
- Anforderungsprofil:**
- Abgeschlossene Ausbildung im HR und Erfahrung in der Hotellerie
 - Mündigkeit, Kenntnisse von Vorteil (inkl. Personaleinsatzplanung)
 - Organisationstalent und Durchsetzungsvermögen
 - Grosse Einsatzbereitschaft und Flair für Detailpflege
 - Team- und gästerorientiertes Denken und Handeln
 - Sie unterstützen gerne andere Abteilungen und arbeiten selbstständig in der eigenen Abteilung
 - Englisch und Italienisch von Vorteil, Portugiesisch hilfreich
 - Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden
 - Idealerweise ab 26 Jahren
- Angebot des Hauses:**
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
 - Verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz
 - Dynamisches und junges Führungsteam
 - Weiterbildung und jährlicher Workshop

Alles Weitere und noch viel mehr erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk
Direktion
7050 Arosa
volk@waldhotel.ch
www.team-waldhotel.ch



30717-10872

INTERNATIONAL



Canadian
Rocky Mountains



Wir suchen auf Anfang Mai und Mitte November
Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie
Jungkoch
Chef de Rang
Réception/Night Audit
Etagengouvernante

Spezifische Ausbildung und anschliessende Berufserfahrung sind Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über
International Experience Canada – Young Professionals.

Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Ausgezeichnet als
Bestes Hotel in Kanada – Sommer und Winter
Travel + Leisure Magazine

30743-10829

SVIZZERA ITALIANA

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30280-9910



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner
Gastronomiebetrieb vor den Toren der
Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gour-
met- und Bankettsaal. Eine gedeckte
Sommerterrasse sowie die Vinothèque
Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in für den gepflegten A-la-carte-Service

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen,
motivierten Team mitzuarbeiten, und eine
Portion Eigenverantwortung mitbringen,
erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder
Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilli-
gung B oder C.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haerberlis.com

20640-9756



Albergo 4 stelle a conduzione familiare
situato sulla leggendaria collina di
Ascona cerca un/a:

ricezionista al 50%

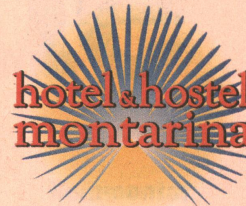
con almeno 2 anni di esperienza.
Ottimo conoscenze del tedesco
e comprensione dello svizzero tedesco.
Buona conoscenza dell'Italiano,
francese ed inglese.

Data da convenire.

Inviare curriculum a :
A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch
www.hotel-ascona.ch
tel. : 091 785 15 15
fax : 091 785 15 30

30801-10865



Via Montarina 1
CH-6900 Lugano
Tel. 0041(0)91 966 72 72
Fax 0041(0)91 966 00 17
www.montarina.ch
info@montarina.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir ab Februar/März 2014
folgende Stelle an

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Hotel & Hostel Montarina
Via Montarina 1
CH-6900 Lugano
info@montarina.ch

30770-10941

SUISSE ROMANDE

+ MOLESON.CH

Cherche de suite ou à convenir un(e)

GÉRANT(E) D'ÉTABLISSEMENT

pour l'exploitation d'un restaurant en station.

ETABLISSEMENT

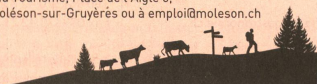
- Salles de 130 places
- Terrasse de 100 places
- Magasin de souvenirs/épicerie
- 30 lits en dortoirs et chambres familiales
- Bar après-ski

PROFIL

- Expérience de plusieurs années dans la restauration
- Bonne capacité de gestion
- Apté à diriger une équipe de 2 à 10 personnes
- Disponible pour horaires flexibles

Occasion idéale pour une personnalité entrepreneuriale
de prendre de l'autonomie et des responsabilités.

Intéressé? Faites-nous parvenir votre dossier
avec CV et lettre de motivation à :
Office du Tourisme, Place de l'Aigle 6,
1663 Moléson-sur-Gruyères ou à emploi@moleson.ch



30713-10818

STELLENVERMITTLUNGEN

PERSONALSUCHE ... leicht gemacht!!!
www.adsjob.com

Stellenplattform – Hotellerie – Gastronomie
Tel. 081 382 21 23 / info@adsjob.com
Personalvermittlung Personalrekrutierung

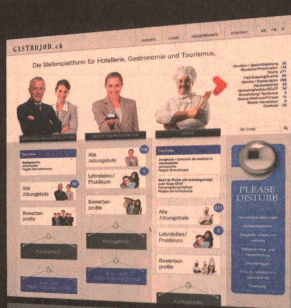
30611-10787

eigentlich
braucht es nicht
viele Worte.
Sondern Taten.
Und Ihre Hilfe.

Einfach
per
SMS
5 Franken spenden:
Hilfe 5
an 227

CARITAS
www.caritas.ch

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

GEGEN FOODWASTE



ISTOCK

Nehmen Sie am Pilotprojekt des Branchenzusammenschlusses «United Against Waste» teil – Reduzieren Sie Ihre Lebensmittelabfälle und sparen Sie Kosten.

Der Verein United Against Waste ist ein Branchenzusammenschluss im Food-Service-Sektor und engagiert sich aktiv für eine Reduktion der Lebensmittelabfälle entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Ausser-Haus-Konsums. Dieser umfassende und branchenübergreifende Blick ermöglicht Lösungsansätze insbesondere an den Schnittstellen zwischen Feld und Teller und verspricht somit das grösste Wirkungspotenzial. In einem Pilotprojekt des Vereins messen aktuell zahlreiche Gastronomiebetriebe ihre Lebensmittelverluste. Das Projekt soll einen besseren Einblick in die tatsächlichen Mengen von Foodwaste in der Gastronomie ermöglichen und die Potenziale von Kostenreduktionen erfassen. Basierend auf den Messergebnissen und Erfahrungen der teilnehmenden Betriebe erarbeitet United Against Waste Hilfestellungen und Vermeidungsmass-

nahmen für die gesamte Branche. Alle Teilnehmenden erhalten dabei einen systematischen Einblick in das Abfallaufkommen in ihrer Küche und damit in die möglichen Potenziale zur Kostenreduktion. Zusätzlich zeigen sie Flagge gegen Foodwaste und tragen aktiv zu einer nachhaltigen Ressourcennutzung in der Gastronomie bei.

Abfälle vermeiden – Kosten sparen

Eine Teilnahme ist erfahrungsgemäss nicht aufwendig: United Against Waste liefert Ihnen ein standardisiertes, einfaches Tool zum Messen von Lebensmittelabfällen in Ihrer Küche. Während vier Wochen trennen Sie alle essbaren Teile der Lebensmittelabfälle in drei separate Behälter – Verdorbenes aus der Lagerung, Produktionsabfälle aus der Verarbeitung und Speisereste, welche beim Gast am Buffet oder auf dem Teller anfallen. Die Abfälle in jedem Behälter werden täglich gewogen und notiert. Anschliessend werden Ihre Messungen von United Against Waste anonymisiert ausgewertet und Lösungsansätze entwickelt.

Der «Klosterhof» in St. Gallen ist eines der ersten Restaurants, die bei der Foodwaste-Erhebung von United Against Waste teilgenommen haben. Nachdem die gemessenen Lebensmittelabfälle analysiert wurden, konnten die Verluste mit einfachen Massnahmen stark reduziert werden: Insgesamt um mehr als 20 Prozent! Die Einsparungen zahlen sich für den Betrieb auch finanziell aus. Pro Jahr kann der «Klosterhof», St. Gallen, mehr als 2.500 Franken im Einkauf einsparen.

Nähere Informationen und einen Einblick in die verwendeten Tools erhalten Sie auf der Website von United Against Waste unter www.united-against-waste.ch.



United Against Waste
www.united-against-waste.ch
info@united-against-waste.ch

Für gut bürgerliches Restaurant im Herzen der Zentralschweiz suchen wir

kreatives, motiviertes Wirtepaar

Eintritt nach Vereinbarung

Das Restaurant hat 35 Sitzplätze sowie 25 Aussenplätze und genügend eigene Parkplätze.

SIE sind mit Herz und Seele Koch und haben ein hohes Qualitätsbewusstsein und SIE/beide lieben die Herausforderung, zusammen ein charmanter Restaurant zu führen und verstehen Ihre Gäste zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung unter Chiffre 30819-10863 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

30903-10864

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30236-10076

Liegenschaften

finden – neu
auch online

[www.htr.ch/
immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr
hotel revue

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr
hotel revue

HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.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

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@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 “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.