Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 11

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: 27.11.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-AUFLAGE

40.000

Nr. 11 · 13. März 2014

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

OSCARWÜRDIGE MITARBEITERPOLITIK



Was beim Gast als harmonisches Gesamtpaket Ihres Hauses ankommen soll, braucht irgendwo seinen Ursprung. Leider wird dieser immer noch zu oft am falschen Ort festgemacht. Stellen Sie sich vor, Ihr Haus wäre ein grosses Theaterstück, das jeden Tag neu aufgeführt wird. Woran würde die Qualität gemessen? «Ein klein wenig» an Ihrer «Bühne», an Ihrem Äusseren! Viel mehr Gewicht würden aber andere Themen erhalten, wie zum Beispiel die «Rollen», die gespielt werden in Ihrem Hause, einschliesslich der Beziehungen, welche diesen Rollen entsprechen, wie die «Regie» agiert, wie die «Inszenierung» in der Lage ist, den Besucher zu fesseln! Wie im Theater fesseln auch in Ihrem Hause die Schauspieler und Ihre Inszenierung Ihre Gäste! «Inszenierung» ist Ausdruck Ihrer ganz eigenen Kultur! Nur wenn Ihre Mitarbeitenden wissen, mit welcher be-sonderen Art sie «ihr Stück» bereichern, dann entsteht für den Gast das Gefühl, an einem ausserordentlichen Ort von ausserordentlichen Menschen begleitet zu sein. Wir wissen: Mitarbeitende sind die Spiegelbilder Ihrer Führung. Wussten Sie im übrigen, dass Führung nicht gelingt, wenn Menschen nicht in der Lage sind gute Beziehungen zu anderen Menschen aufzu bauen? Und gute Beziehungen kann man nicht aufbauen, wenn das Management des eigenen Selbst verkümmert oder vernachlässigt ist.

Rahmenbedingungen

Was das Ganze nun mit unserem Titel zu tun hat? Genau! Nur wer in einer griffigen und kla-ren Mitarbeiterpolitik die Rahmenbedingungen für sein Stück definiert hat – schriftlich! – der erntet letztlich den Applaus des Publikums. Und die Rolle «Publikum» nehmen alle ein: treue Gäste, treue Mitarbeitende, die eine als sinnvoll erkannte Unternehmenskultur wahrnehmen und ihren Beitrag leisten können. Eine gute Mitarbeiterpolitik regelt nicht, was eh durch Gesetz oder andere Rahmenbedingungen unumstösslich geregelt ist.

Mitarbeiterpolitik Eine gute Mitarbeiterpolitik zeichnet sich durch das Besondere aus, das es nur in Ihrem Hause gibt! Sie drückt Ihr persönliches, grundlegendes Verständnis rund um Menschen aus. Es geht um Menschenbilder, um Werte, um Kultur und Beziehungen. Eine gute Mitarbeiterpolitik ist eine Anleitung zum Leben der Rollen in Ihrem Hause! Wissen denn Ihre Mitarbeitenden, welches «Stück» in Ihrem Haus gespielt wird? Und wissen Ihre Führungskräfte, dass Ihre Mitarbeiterpolitik primär mit ihrer Haltung und ihrem Verhalten zu tun hat? Zwei klare JA sind die Zulassungsbedingung zur Oscar-Verleihung! Good luck Ihnen!



Hans Peter Spreng Inhaber und Geschäftsführer Concluso www.concluso.ch

AGENDA

«Um etwas leisten zu können, muss jeder seine Tätigkeit für wichtig und gut halten»

30. MÄRZ

«Please Disturb», ganze Schweiz www.pleasedisturb.ch

1. APRIL

«Food-Foto-Farben», vom Schweizer Kochverband, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

1. APRIL

«Mitarbeiter führen» vom Berufsverband Hotel
Administration Management, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

3. APRIL

«Infoveranstaltung Nachdiplom-studium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, in St. Moritz www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. APRIL

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

7. APRIL

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

16. APRIL

«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Surse www.hotelgastrounion.ch

Gesucht: Windlicht Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch marktplatz.ch





..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Lagern von Flüssiggasflaschen (Butan-, Propangas) Teil 2 Gefährdung: Brände und Explosionen bei Leckagen

(Flüssiggase sind schwerer als Luft)

Mögliche Sicherung:

- · Flaschenbatterien oder Flaschen in gut belüfteten Räumen oder Schränken aus schwer brennbaren Materialien oder im Freien (z. B. in abschliessbaren Gitterverschlägen) lagern, Brandschutzvorschriften für Bauten (Gebäude) berücksichtigen.
- · Feste Installationen gegen Beschädigung schützen (z. B. Anfahrschutz, vandalensicher).

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

WER SICH BEWIRBT, TRIFFT AUF VORURTFII F

Wir alle bilden uns ein Urteil über einen Menschen, den wir zum ersten Mal sehen. Das kann positiv oder negativ sein. Bewerber sollten sich darüber Gedanken machen, welche Vorurteile man über sie haben könnte.

orurteile gehören zu jedem Bewerbungsprozess. Denn jeder Personal-verantwortliche bildet sich ein erstes Urteil über einen Bewerber. Gerade im Bewerbungsprozess, in dem Personalverantwortliche Entscheidungen auf der Grundlage von teils oberflächlichen Aspekten wie Bewerbungs-dossier und erstem Eindruck treffen müssen, spielen Vorurteile eine grosse Rolle. Jede Bewerber(innen)gruppe hat mit teils irratio nalen Vorbehalten zu kämpfen, die sie im Bewerbungsprozess behindern können. Studie nabsolventen wird vorgeworfen, mangelnde Berufserfahrung und zu theoretisches Wissen zu haben. Vormalige Führungskräfte lassen sich in stellvertretender Position sicher nichts sagen. Erfahrenes Personal reiferen Alters ist nicht mehr an Leistung interessiert, son-dern wartet gemütlich auf die Pension. Kinderlose Frauen im besten Alter können demnächst schwanger werden. Diese Vorannahmen resultieren aus Erfahrungswerten, die aber nicht auf jedes Individuum zutreffen. Sind Sie sich bewusst, welche Vorurteile man

Ihnen, Ihrem Dossier und Ihrem Auftreten gegenüber haben könnte? Und wie wollen Sie Personalchefs vom Gegenteil überzeugen? Die Herausforderung für Sie als Bewerber(in) ist es, begründete sowie unzutreffende Annahmen, Vorbehalte und Sorgen zu erkennen und zu entkräften. Dies erfordert zuerst die Bereitschaft. sich aktiv mit möglichen Vorurteilen ausein-anderzusetzen, anstatt dièse, aus persönlichen Widerständen heraus, zu verdrängen. Zeigen

Sie den Mut, sich selbstkritisch zu betrachten. Stehen Sie über der Sache. Punkten Sie, indem Sie proaktiv, souverän, professionell und mit positiver Grundhaltung vorgehen. Nachfolgend finden Sie Vorurteile, die den Bewerbungsprozess laut einer Studie der Arbeitsmarktbeobachtung Amosa behindern können

- Motivation/Engagement: Durchhaltevermögen, Zielstrebigkeit, Eigeninitiative, Leistungsbereitschaft
- Fachkompetenz: formelle Qualifikationen, Berufserfahrung, Fremdsprachen, Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnologien
- Handlungskompetenz: Belastbarkeit, Stressbewältigung, Entscheidungsfähigkeit, selbständiges Arbeiten, Sorgfalt, Zuverlässig-keit, Pünktlichkeit
- Soziale Kompetenz: Konfliktfähigkeit, Kooperationsfähigkeit, Teamfähigkeit
- Intellektuelle Fähigkeiten: Auffassungsgabe, Problemlösungsfähigkeit, Konzentra-
- tion, systemisch-analytisches Denken Kommunikative Kompetenz: Ausdrucks-fähigkeit, mündlich und schriftlich
- Auftreten: Umgang, Hygiene und Kleidung Rahmenbedingungen: körperliche und psychische Gesundheit, stabiles Umfeld
- Mobilität: Bereitschaft zum Pendeln oder zum Wohnortwechsel

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich www.newplacement.ch

BUCHTIPP

DEN SERVICE VOM ZUFALL BEFREIEN

Guter Service funktioniert in vielen Unternehmen nach dem Zufallsprinzip. Wenn ein Mitarbeiter seinen schlechten Tag hat, hat der Kunde eben Pech gehabt, Wir alle könnten zur Genüge unsere eigenen Erfahrungen mit der Servicewüste beisteuern. Zeit also, die Dinge grund-legend anzugehen und Service auf eine solide Basis zu stellen. Service ist gelebte Qualität. Und Qualität basiert auf klaren Standards. Nur wenn jeder im Unterneh-men weiss, was von ihm erwartet wird, können Freude und Motivation entstehen - durch die souveräne Beherrschung der Aufgaben und positiven Rückmeldungen von Kunden. Der Autor weiss, wovon er redet. Seine Erfahrungen im Qualitäts- und Service-Management sammelte Markus F. Weidner unter anderem in der Hotellerie. Er eröffnete zwei grosse Hotels und baute anschliessend ein internationales Beratungsunternehmen auf. Das Buch selber ist sehr übersichtlich und in verständli-cher Sprache geschrieben. Es eignet sich sowohl für das Management als auch für die Serviceleistenden.



«Gut ist nicht genug»

Gabal Verlag Markus F. Weidner

ISBN 978-3-86936-517-6 CHF 39.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Italienisch in Florenz

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

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



DIREKTION

HOTEL CENTRAL AM SEE WEGGIS

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Direktor/Geschäftsführer/in

Für unseren lebhaften Saisonbetrieb suchen wir eine aufgestellte und engagierte Persönlichkeit, die es gewohnt ist, Verantwortung zu übernehmen und selbstständig zu arbeiten.

Sie sind stark F&B- und Front-orientiert, haben Durchsetzungsvermögen, einem Team von 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vorzustehen. Sie bringen das notwendige Know-how für diese spannende Herausforderung mit und haben eine Hotelfachschule absolviert.

Interessiert, an dieser spannenden und abwechslungsreichen Position in einem fortschrittlichen Unternehmen mitzuarbeiten, erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Oliver Müller, Aston MB Holding AG, Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis om@beaurivage-weggis.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130

3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 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 et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42 Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen Millimeter-Tarif

CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen 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

Aus- und Weiterbildung Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa tisch 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 nserate: 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 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 Verw dung 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.

Gastgeber-Paar für Restaurationsbetrieb in 3800 Interlaken Pacht/Miete per Frühling 2014

Für einen Gastronomiebetrieb an bester Lage in Interlaken suchen wir ein engagiertes Gastgeber-Paar. Es handelt sich um einen neuen Restaurationsbetrieb, der als trendig, modern und gut etabliert beschrieben wird. Das Restaurati bietet 100 Innen- und 80 Terrassensitzplätze. Der Betrieb wird auf Frühling 2014 zur Pacht/Miete vergeben.

In dieser spannenden Funktion als Gastgeber-Paar sind Sie für alle Geschäftsgänge verantwortlich und decken die Bereiche Küche, Service und Administration ab.

au. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im jeweiligen Bereich mit und ver-fügen über die entsprechende Erfahrung.

Qualität ist Ihre Leidenschaft, und Sie freuen sich, Gäste aus aller Welt zu begeistern. Sie sind passionierte Gastgeber, welche in einem lebhaften, etablierten Betrieb die Ziele hoch stecken.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hagmann Treuhand AG
Herr Marc Hagmann / persönlich
Nordring 10a
Postfach

3000 Bern 25

RESTAURANT **DOKTORHAUS**

Wir suchen per 1. Mai 2014 in unser Serviceteam aufgestellte und fach-

Service-Fachangestellte (w/m) mit Supervisor-Aufgaben

und vor allem mit viel Freude an einer professionellen Gästebetreuung, einer positiven Ausstrahlung und natürlichem Charme. Englisch- und gute Weinkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen dazu ein attraktives Umfeld mit unserem Ä-la-carte-Restaurant, den verschiedenen Banketträumlichkeiten, grossem Saal, Bar/Lounge, Gartenrestaurant und Biergarten.

Unser kulinarisches Angebot reicht von der kreativen Frischmarktküche über klassisch-traditionell – schweizerisch/international hin zu neuzeitlichen Trends.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Möchten Sie aktiv unsere Betriebsatmosphäre mitgestaller, damit sich unsere lokalen und internatio-nalen Gäste bei uns zu Hause fühlen? Senden Sie uns Ihr CWFoto online oder rufen Sie einfach an. Wir freuen uns auf Ihren Kontakt (Tele-fon 044 830 58 22, Frau Rita Essig verlangen).

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen Rita Essig und Team, E-Mail: info@doktorhaus.ch Unseren Betrieb können Sie unter www.doktorhaus.ch kennen Iernen.



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im inspirierenden Hochtal Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten

Unser Ziel ist es, Engadin St. Moritz zur bekanntesten und begehrenswertesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Für unser Sales Team suchen wir per Anfangs April 2014 oder nach Vereinbarung einen

SALES MANAGER

100%, m/w

In enger Zusammenarbeit mit den Bereichen Product Management und Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und verschiedenen Partnern von Engadin St. Moritz sind Sie verantwortlich für das Entwickeln und Umsetzen von Verkaufsstrategien in den Märkten Japan, China, Indien und Skandinavien. Als Vermittler betreuen Sie Reiseveranstalter, akquirieren Neukunden und identifizieren neue Markt- und Kundenpotenziale.

Als Mitglied des Verkaufsteams sind Sie direkt der Leiterin Marktbearbeitung unterstellt. Ihre Arbeit wird einen rund 50%igen Reiseanteil beinhalten.

Ihr Profil: fundierte Marketing- oder Tourismus-Ausbildung, erfolgreiche Verkaufspraxis, Ziel- und Ergebnisorientierung, hohe Leistungsbereitschaft, ausgeprägte persönliche Integrität und Glaubwürdigkeit, Dialogfähigkeit und Diplomatie, ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse, Italienisch von Vorteil.

Herr Michael Baumann, Personalleiter,

Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch

michael.baumann@support-engadin.ch

 $Gastro \equiv Express$



www.gastro-express.ch

Das wunderschöne Hotel Seeburg liegt direk am idyllischen Brienzersee, 5 Km von de Tourismusmetropole Interlaken entfernt

Für die kommende Sommersaison suchen wir hoch motivierte Mitarbeiter.
Deutschkenntnisse zwingend erforderlich.

Hilfskoch/Küchenhilfe (m/w)

Etagenportier/Zimmerfrau Anfang Mai bis Ende September

Servicefachangestellte (m/w)
Anfang Mai his Ende Sentember

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Fam. P.Michel CH-3852 Ringger





*** Hotel Restaurant

Schönster Aussichtspunkt im Emmental. Mit der 38 Meter langen Weltrekord-Sitzbank.

Wir suchen in unser Team auf April/Mai für lange Sommersaison

Restaurationsfachfrau/-mann Entremetier/Gardemanger Hotelfachfrau

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen Telefon 034 437 16 76 www.luederenalp.ch hotel@luederenalp.ch



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

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus





chastè

Neue Herausforderung? ...und das auf innovativem und hohem Niveau.

Zur Verstärkung unseres Teams sind ab Ende Mai 2014 noch folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Partie (Saucier/Entreme Servicefachfrau/-mann

Unsere anspruchsvollen Gäste freuen sich auf eine kreative Küche sowie eine kompetente und liebevolle Betreuung. Entsprechende Ausbildung und Erfahrung sind Voraussetzung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

Daniela, Rudolf und Gian-A. Pazeller Schlosshotel Chastè CH-7553 Tarasp/Engadin Tel. 081 861 30 60

www.schlosshoteltarasp.ch chaste@schlosshoteltarasp.ch





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

Die Direktion Betrieb ist für das Facility Management zuständig und unterstützt das Kerngeschäft mit ihren Supportprozessen

Für den Bereich Hotellerie (Hausdienst, Wäscheversorgung, Patienten-Hotellerie) suchen wir per 01.06.2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Abteilungsleiter/in Hotellerie 100%

Ihre Hauptaufgaben

In der ausgeschriebenen Funktion sind Sie verantwortlich für eine unserer Abteilungen **Hausdienst** mit über 100 Mitarbeitenden. Sie führen vier, Ihnen di-rekt unterstellte Gruppenleitungen, coachen und unterstützen sie bei ihrer täg-lichen Arbeit bei Führungsfragen und Fachthemen und stellen so eine qualitativ inderi Auden der Fullungsragerf und zeräuteinen und seinen se dem qualitäter und wirtschaftlich optimale Dienstleistung sicher. Mittelfristig übernehmen Sie zusätzlich, anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Patienten-Hotellerie. Als Abteilungsleitung sind Sie ein wichtiges Mitglied des Kaderteams und arbeiten aktiva and er zusätzlichtign Gesetaltung dieses erfolgreichen Bereichs mit. Sie erstellen konzeptionelle Grundlagen, optimieren Arbeitsabläufe in Ihrem Aufgabengebiet und engagieren sich in interdisziplinären Projekten.

Um dieser Funktion gerecht werden zu können, verfügen Sie über eine be-triebswirtschaftliche Ausbildung im Bereich Facility Management / Hotellerie und können mehrere Jahre erfolgreiche Führungstätigkeit vorweisen. Sie bringen Erfahrung im Fachgebiet Reinigung und idealerweise Hotellerieerfahrung im Gesundheitswesen mit. Ausserdem überzeugen Sie durch Ihre Teamfähig-keit und Ihre Leistungs- und Umsetzungsstärke. Qualifäts- und Kundenorien-tierung stehen bei Ihnen hoch im Kurs. Gute Umgangsformen gehören ebenso zu Ihrer Persönlichkeit wie Ihre Kommunikationsstärke mit unterschiedlichen Ansprechpartnern. Sehr gute PC-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche und herausfordernde Führungsaufgaben mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem komplexen Umfeld. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir vorbildliche und respektvolle Führungsgrundsätze an. Wenn für Sie Belastbarkeit, Veränderungsbereitschaft und Innovationsfreude nicht nur Schlagwörter sind, sondern die tägliche Herausforderung bedeuten, freuen wir uns auf ihre Bewerbung.

Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

lhre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an: willkommen@usz.ch, Herr Patrik Haslebacher

Universitätsspital Zürich Human Resources Patrik Haslebache Schmelzbergstrasse 24 8091 Zürich



UniversitätsSpital

www.usz.ch



Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf presseabo.ch und Sie nehmen automatisch an der Verlosung von 2 Renault Captur und 10 x CHF 1000.- teil. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.





Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Wir suchen per 15. April 2014

Commis de cuisine/Entremetier

Wir sind ein beliebtes Berner Altstadtrestaurant und
***Hotel. Wir suchen einen jungen, leidenschaftlichen Entremetier, der in unsere ebenso junge 5-Mann-Bri-gade passt.

Gerne stelle ich Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarte Ihre Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

HOTEL-RESTAURANT GOLDENER SCHLÜSSEL ZHV Herrn J. Troxler Rathausgasse 72, 3011 Bern Telefon 031 311 02 16

COOLE STELLE FÜR HEISSE TAGE

Wir suchen ab 1. April oder nach Absprache auf die Sommersaison 2014:

Servicemitarbeiter/in CH/A/D Flinke Buffet-Mitarbeiter/in Vielseitiger Koch (teilweise auch Pizzaiolo-Einsätze) Aushilfskräfte vor allem am Wochenende

Sie schätzen den Umgang mit Menschen, haben eine ansteckend positive Art und meistern auch hektische

Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung. Auf Wunsch Zimmer vorhanden.

Café Pizzeria Platzmühle F. Kuhn Landsgemeindeplatz 2 6300 ZUG SCHWEIZ

Tel. 041 711 65 50

Tel. 079 222 65 50



THURAU RASTSTÄTTE

jungen dynamischen Stellvertretenden Geschäftsleiter (w/m) mit eidg. FA Gastrobranche

Die Autobahrnaststätte Thurau AG bei Wil mit zirka 60 kunden-orientierten Teil- und Vollzeitmitarbeitern betreibt 2 Tankstellen, 2 Shops sowie ein bedientes Restaurant mit Ierrasse und eine neu eröffnete Frischetheke mit Snackangebot und vor Ort zubereiteten Frucht- und Gemüsesäften. Täglich steht die Thurau-Crew von 5.30 bis 23.00 Uhr für unsere Gäste aus aller Welt wie auch für unsere treue Stammkundschaft im Einsatz.

- Ihre Herausforderung:
 Selbständiges Führen des Restaurantbereichs mit neuer Frischetheke

- Frischetheke
 Mitarbeiterplanung, -motivation und -führung
 Umsetzung betriebswirtschaftlicher Vorgaben
 Einhaltung der Qualitätsstandards
 Bestellwesen, Kostenkontrolle, Lehrlingsbetreuung
 Vørtretung der Geschäftsleitung bei Abwesenheit
 Diverse administrative Arbeiten
 Gästebetreuung

Ihre Kompetenz:

- Führungserfahrung
 PC-Kenntnisse
 Bereitschaft für Wochenend- und Feiertagseinsätze
 Sicheres Auftreten, gepflegtes Erscheinungsbild
 Sehr gute Deutschleenntnisse in Wort und Schrift, weitere
 Fremdsprachen von Vorteil

- Wir bieten Ihnen:

 Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe
 Einen 2-Schicht-Betrieb ohne Zimmerstunde
 (Früh- und Spätdlenst)
 Freiraum für Kreativität und Ideen
 Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen
 5 Wochen Ferien

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto:

Raststätte Thurau AG Personalabteilung Postfach 275

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

HIRSLANDEN

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken. über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards, Erstklassige medizinische Leistungen

den Klinik Aarau eine/n

ABTEILUNGSLEITER/IN HAUSWIRTSCHAFT 100%

IHRE AUFGABEN

Ihr Verantwortungsbereich umfasst die personelle und fachliche Leitung unserer Abteilung Hauswirtschaft und die damit verbundene Sicherstellung und Überwachung der Reinigungen im Rahmen der definierten Qualitäts- und Hygienerechtlinien. Sie stellen das Textilmanagement inkl. Beschaffung sicher und koordinieren und überwachen externe Leistungserbringer in der Hauswirtschaft. Sie sind zuständig für die Erreichung der Abteilungs- und Klinikziele und sorgen für eine kundenorientierte Ergebnisqualität im Bereich der Hauswirtschaft. Als Mitglied des mittleren Kaders der Klinik nehmen Sie an den Kaderveranstaltungen teil und gestalten durch Ihre Mitarbeit Veränderungsprozesse der Klinik aktiv mit.

Sie sind eine kundenorientierte Persönlichkeit mit Führungserfahrung, die über den Abschluss als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF/HHF verfügt. Betriebswirtschaftliches Denken sowie eine hohe Sozialkompetenz setzen wir voraus. Diese anspruchsvolle Kaderfunktion verlangt nach einer unternehmerisch agierenden Persönlichkeit mit einer hohen Kunden- und Dienstleistungsorientierung. Ihr tägliches Wirken ist geprägt durch innovatives Denken und analytisches Vorgehen. Sie verfügen nach Möglichkeit über Branchenerfahrung im Gesundheitswesen.

UNSER ANGEROT

Wir bieten Ihnen eine fundierte Einführung und regelmässige fachliche Weiterbildungen. Es erwartet Sie ein vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet in einem spannenden und lebendigen Umfeld. Gute Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien sind bei uns selbst verständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Sie kennen zu ler-

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Adrian von Känel, Bereichsleiter Hotellerie / Dienste, T +41 62 836 75 40, gerne zur

Isabelle Misteli freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über das Online-Bewerbungsportal

HIRSLANDEN KLINIK AARAU

SCHÄNISWEG WWW.HIRSLANDEN.CH



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

Réceptionistin

Zur Verstärkung unseres kleinen Teams suchen wir von Mai bis Oktober 2014 eine freundliche, flexible und selbständige Réceptionistin.

Wir erwarten aute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Administration. Gute Deutsch- und Englischkennt-nisse in Wort und Schrift sind von Vorteil. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit kompletten Unterla-gen und Foto an: Hotel Post Hardermannli, Postfach 177, 3800 Interlaken



Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 6-köpfigen Brigade:

1 Sous-chef (w/m)

1 Küchenchef tronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef) per 15. März 2014 (oder nach Übereinkunft)

kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig

haben ein hohes Qualititisbewusstsein 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 worhanden eine moderne Infrastruktur und abwechslungsreiche Tätiekeit

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



Wir suchen ab 1. Juni 2014 eine(n) junge(n) Restaurations-

Restaurationsfachfrau/mann 100%

Für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug, Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-lacarte-Restaurant Zunftstübe und dem Cateringbereich. Sie sind jung, haben eine abgesohlossene Berutsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: filessend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: contact@ rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.



Unser Hotel liegt direkt am idyllischen Brienzersee und benötigt für die kommende Sommersaison hoch motivierten und gut ausgebildeten

Koch (Eintritt April/Mai)

Freie Lehrstelle:

> Koch EFZ 2014

- Wir bieten:

 ➤ einen innovativen Arbeitsort direkt am Brienzersee kochen saisonal
- tolles Team Mitglied des Cercle des Chef de Cuisine (CCCB)

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an:

Hotel Bellevue 3807 Iseltwald

+41 (0)33 845 11 10

info@bellevue-iseltwald.ch www.bellevue-iseltwald.ch



Alles für eine erfolgreiche Karriere! hoteljob.ch

htr hotel revue

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



CO2-REDUKTION SENKT KOSTEN

Seit diesem Jahr wurde die CO2-Abgabe auf fossile Brennstoffe von 36 auf 60 Franken pro Tonne CO2 erhöht.

Die CO2-Abgabe ist eine Lenkungsabgabe, die grundsätz lich von allen Unternehmen bezahlt werden muss. Es gibt zwei Möglichkeiten, diese Kosten zu senken: Einerseits durch CO2-Reduktion, indem der Energieverbrauch reduziert wird (ohne Verpflichtung). Andererseits durch eine Befreiung von Ab gaben mittels Verpflichtung und Zielvereinbarung.

CO2-Reduktion ohne Verpflichtung

Durch die konsequente Umsetzung von gezielten auf den Betrieb abgestimmten Energieeffizienzmassnahmen können Sie 5 bis 20 Prozent Energie sparen. Damit reduzieren Sie nebst den Energiekosten auch Ihren CO₂-Ausstoss, was wiederum zu einer niedrigeren CO₂-Abgabe führt. Als angenehmer Nebeneffekt ist Ihr Betrieb energetisch optimiert und verpufft keine

CO2-Abgabebefreiung mit Verpflichtung und Zielverein-

Die Grundlage zur Abgabebefreiung bilden die Zielvorschläge zur Reduktion des CO₂-Ausstosses Ihres Betriebes, welche durch das Bundesamt für Umwelt (BAFU) und das Bundesamt für Energie (BFE) geprüft und bei positivem Entscheid zu so ge nannten Verminderungsverpflichtungen (Zielvereinbarungen)

Von der CO₂-Abgabe kann sich ein Unternehmen befreien lassen, wenn es jährliche Emissionen von mehr als 100 Tonnen CO₂-eq (CO₂-eq bedeutet CO₂-Äquivalente, eine Einheit, in welcher die Wirkung aller Treibhausgase eingerechnet ist. Hier sind das ca. 38.000 Liter Heizöl) ausweist und eine Tätigkeit nach Anhang 7 der $\rm CO_2\text{-}Verordnung}$ ausführt (d. h. Betrieb von Bädern, Kunsteisbahnen, touristisch genutzten Hotels und dampfbetriebenen Schiffen, Herstellung von Textilien und Wäscherei). Das entsprechende Gesuch auf Abgabebefreiung muss jeweils vor dem 1. September dem BAFU/BFE eingereicht werden. Bei dieser Variante ist Folgendes zu beachten: Sie gehen eine verbindliche Verpflichtung gegenüber dem BAFU/BFE bis 2020 ein. Die Zielvereinbarung ist unter anderem mit Investitionen verbunden, die in zwei Massnahmenpakete zusammengefasst sind. D. h. kurz- und mittelfristige Investitionen mit niedrigen Investitionen und langfristige Massnahmen, die höhere Investitionen zur Folge haben. Das Monitoring der Zielerreichung erfolgt jährlich bis 2020 - unabhängig vom Zeitpunkt der Antragstellung. Bei beiden Varianten ist es empfehlenswert, rechtzeitig einen Energieberater zu kontaktieren.



Olivier Barthe Branchenmanager BKW Energie AG



HÔTEL DE VILLE DE L'ABBAYE VALLEE DE JOUX ALOUER



HÔTEL CAFE RESTAURANT

Vue exceptionnelle au bord du Lac de Joux Centre nautique – 1000 m altd – téléskis

- ⇒ 8 chambres et 2 suites junior tout confort***SSH
 ⇒ café (60 pl), salle à manger (55), salle (45)
- ⇒ Wifi, salle de conférence équipée
- ⇒ spacieuse terrasse avec vue 90 pl, parking
 ⇒ appartement 3 chambres à disposition
 ⇒ locaux fonctionnels et grand garage

Location à convenir au plus tard le 1er avril 2015

Offre écrite à l'att. de Mme Berney Administration communale Route de l'Hôtel de Ville 14 1344 L'Abbaye

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, einem A Nachfolgelösung u.a.m., wir sind se 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

Hotel AG im Oberengadin

160 Betten ausgezeichnete Lage

olvente Investoren erhalten Auskunft unter Chiffre 31184-10940 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern



Zu verpachten:

- Traditionsreiches Gasthaus in historischer Liegenschaft
- 2008 vollständig renoviert und komplett ausgestattet Gaststube mit traditionellem, rustikalem Charme
- An zentraler Lage im alten Dorfkern von Zollikon ZH
- Klassische Gaststube mit 30 Sitzplätzen. Veranda mit 15 Sitzplätzen und separatem Sääli. mit 35 Sitzplätzen
- Aussenfläche am Dorfbrunnen im historischen Dorfkern von Zollikon mit 30 Sitzplätzen.
- Netto-Pachtzins Fr. 7500.- pro Monat (Reduktion in der Startphase)
- Komplettes Kleininventar ist vorhanden; kann ganz oder teilweise zu attraktiven Konditionen
- gekauft werden
- Die Mietfläche ist per sofort oder nach Vereinbarung verfügbar

Die vollständige Dokumentation kann auf www.jlz.ch unter «Aktuelles» heruntergeladen werden.

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue