

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 15

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 15 · 10. April 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



REZEPTE FÜR BEZIEHUNGEN

Beziehungsmarketing als Chance in der Hotellerie: Wie sich im Kundenlebenszyklus die berühmten 4 P des Marketingmix mit den 3 R (Recruitment, Retention, Recovery) erfolgreich kombinieren lassen.

Sie erinnern sich an die klassischen 4 P und 7 P aus den Marketing-Rezeptbüchern? Eingebettet in ein durchdachtes Marketingkonzept sichert der Marketing-Mix das ideale Zusammenspiel der Instrumente Produkt, Preis, Distribution und Kommunikation (Product, Price, Place, Promotion). Und bei Dienstleistungen zusätzlich Personal, Prozesse und die immer wieder gerne zitierten «Physical Facilities». Was nur sperrig zu übersetzen ist, aber in Hotels so vieles umfasst wie zum Beispiel den Duft in der Lobby und in den Zimmern, das Lichtkonzept sowie Formen, Materialien und Design der Inneneinrichtung.

Kundenlebenszyklus

Interessanter und anspruchsvoller wird die Sache dann, wenn die klassischen 4 P mit den 3 R des Kundenlebenszyklus in Verbindung gebracht werden: Recruitment (Kundenakquisition), Retention (Kundenbindung) und Recovery (Kundenrückgewinnung). Kundenbeziehungen müssen ständig gepflegt werden. Deshalb dürfen wertvolle Kundenadressen nicht brach liegen. Sie sollen genutzt werden, um bei den Gästen in Erinnerung zu bleiben. Da die geschäftliche Beziehung mit den Kunden in Phasen unterteilt werden kann, ist es naheliegend, dass die Marketinginstrumente zum Beispiel bezüglich Tonalität und Preisfest-

legung auf diese Lebenszyklus-Phasen abgestimmt werden. Und Marketingmassnahmen sollen kreativ, einzigartig und immer wieder neu erfunden sein. Ein einfaches Beispiel: Ihre multimediale Geburtstagsmail kann noch so originell sein, wenn Sie Ihren Kunden Jahr für Jahr die mehr oder weniger gleiche Mail senden, dann verblüffen Sie den Neukunden, der Stammkunde wundert sich und der verlorene Kunde sieht sich bestätigt. «Liebe Frau XY, wir haben uns immer sehr gefreut, wenn Sie bei uns Gast waren und bedauern, dass dies nicht mehr der Fall ist. Wir sind dankbar für Ihre jahrelange Treue und hoffen, dass Sie uns in guter Erinnerung behielten. Zwischenzeitlich haben wir einen grosszügigen Wellness-Bereich gebaut und sind uns sicher, dass Sie sich in unserem Spa sehr wohl fühlen würden. Falls wir Sie als Gast zurückgewinnen können, offerieren wir Ihnen Wellness-Anwendungen im Wert von 100 Franken. Willkommen zurück in unserem Hotel.» – Dieser Mustertext passt nur zur Kundenrückgewinnung. Dass die Ansprache für Kundengewinnung und -bindung anders formuliert werden muss, liegt auf der Hand. Falls Sie unerwünschte Kunden haben, dann bietet sich auch eine vierte Stufe an, leider ohne leicht merkbare R: Die Kundeneliminierung.



Lucie Heim
Geschäftsleitung
Heim Hotelmarketing, Luzern
www.hotelmarketing.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Das Leben
ist ein Pensum zum
Abarbeiten»

Arthur Schopenhauer

AGENDA

2. MAI

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

5. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

12. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», vom Berufsverband Hotel-Administration - Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

14. MAI

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. MAI

«Start Learning by doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Adula, in Flims
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

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



ARBEITSSICHERHEIT

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

Deichselstapler (handgezogen, handgeführt)

Gefährdung:

Umstürzen des Staplers, angefahren, eingeklemmt werden, von herabfallenden Lasten getroffen werden

Mögliche Sicherung:

Jede Person, die Deichselgeräte führt, muss eine Instruktion erhalten, die folgende Punkte umfasst:

- Besonderheiten des zu bedienenden Gerätes, einschliesslich der «Grenzen» bezüglich Lastenart, Lastgewicht, Schwerpunkt
- spezielle Gefahren im Betrieb
- Fahr- und Stapeltechniken

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

ÄLTERE MENSCHEN PUNKTEN MIT ERFAHRUNG

Für Menschen ab 45 Jahren wird es schwierig, eine neue Stelle zu finden. Sie erhalten Absage über Absage. Um eine neue Arbeit zu bekommen, müssen sie mit ihren Vorteilen werben.

Die älteren Mitarbeitenden haben eine grosse Chance: nämlich ihren Erfahrungsschatz. Und diesen gilt es, bei der Bewerbung auszuspielen. Sie sind verstärkt gefordert, den Bedarf potenzieller zukünftiger Arbeitgeber genau zu recherchieren und den Mehrwert ihres beruflichen Profils, im Besonderen ihrer Erfahrung für die Herausforderungen des Unternehmens aufzuzeigen. Hier einige Denkanstösse zu möglichen Erfahrungen.

Umfangreiche einschlägige Branchen- und Marktenkenntnisse

Kennen Sie die Chancen, Herausforderungen, Schwierigkeiten und Risiken Ihrer Branche sowie Aufgaben und wissen, diese erfolgreich zu meistern?

Haben Sie bereits mehrere Wirtschaftslagen miterlebt und bewiesen, dass Sie die aktuelle Lage realistisch einschätzen und nachhaltige, angepasste Lösungen eruiieren und umsetzen können?

Erfahrungswissen, Fachkompetenz, Leistungen, Erfolge

Weisen Sie reichhaltiges, aktuelles, einschlägiges Know-how sowie erprobte Praxiserfahrung auf?

Können Sie nachweisliche Leistungen und Erfolge bieten, die Sie auch beim nächsten Arbeitgeber einbringen werden? Welche? Sind diese unter anderem in Arbeitszeugnissen belegt und machen Sie einschätzbar?

Wo haben Sie aufgrund Ihres Erfahrungswissens rasche, sichere, für das Unternehmen trag-

fähige Entscheidungen getroffen, die alle relevanten Faktoren berücksichtigten?

MÖGLICHE VORTEILE

Restauration: Gäste wissen es zu schätzen, wenn sie von erfahrenen «Verkäufern» mit höflichem Umgang beraten werden. Sie gehen auf ihre Gäste ein und haben sich ein entsprechendes Fachwissen erarbeitet. Zufriedene Gäste kommen immer wieder.

Administration/Réception: Erfahrene Mitarbeitende haben trotz aller Hektik die Termine im Griff. Sie bewahren in Stresssituationen die Übersicht. Erfahrene Buchhalter behalten den Überblick über Zahlen, Konten und Rechnungen.

Köche: Langjährige Köche haben in vielen Betrieben gearbeitet, kennen vieles aus dem Effeff und lassen sich bei Stress weniger schnell aus der Ruhe bringen.

In einer schnellleibigen und dynamischen Umwelt sind Betriebe gut beraten, wenn sie Erfahrungswissen, Nachhaltigkeit und langfristiges Denken bei der Rekrutierung hoch bewerten. Bringen Sie diese Verkaufsargumente so zur Geltung, dass Ihre potenziellen Arbeitgeber sie auch erkennen und schätzen? Wenn sich 45-Mitarbeitende ihrer speziellen Stärken bewusst sind, befinden sie sich selten in direkter Konkurrenz mit Jüngeren.

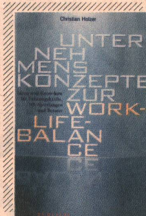
Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

IDEEN UND KNOW-HOW FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Work-Life-Balance bedeutet viel mehr als den Ausgleich zwischen Beruf, Familie und Privatleben. Sie umfasst betriebliche Rahmenbedingungen, Führungskultur und persönliche Einstellungen, abzulesen am besseren Unternehmensimage, erfolgreicherem Recruiting, an weniger Personalfuktuation und Krankenstand, langfristig auf hohem Niveau arbeitenden Führungskräften, besserer Widerstandsfähigkeit des Unternehmens gegenüber kritischen Situationen und zufriedeneren Kunden. Für die Mitarbeiter heisst das höhere Leistungsfähigkeit, Produktivität und Motivation aus sich heraus durch die Ausgewogenheit von Arbeit, Gesundheit, sozialen Beziehungen, Zeit für sich und Sinn. Mit mehr als 400 praktischen Tipps aus 50 Themenbereichen der Work-Life Balance dient dieses Buch als Ideepool für übergreifende und individuelle Programme und Aktivitäten im Rahmen sozialer Nachhaltigkeit, für das Employer Branding und die Personalentwicklung.



«Unternehmenskonzepte zur Work-Life-Balance»

Wiley-VCH Verlag
von Christian Holzer

ISBN
978-3-89578-424-8
CHF 43.90

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

30589-10195

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell'industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

KADER

Front Office Manager (w/m)

Sorell Hotel Aarauerhof
Bahnhofplatz 2, 5001 Aarau

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschreibung finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch

SORELL HOTELS
SWITZERLAND

Ihre neue Arbeitsstelle im trendigsten Restaurant 2014 der Schweiz / Best of Swiss Gastro



Seit Mai 2012 betreiben wir das OX Restaurant & Grill am Marktplatz in Interlaken. Unseren Gästen wird eine marktförche und lokale Küche mit Fleischspezialitäten und traditionellen Gerichten angeboten.

Zur Verstärkung von unserem Team suchen wir per Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine engagierte und kreative Persönlichkeit als

Küchenchef(in) 100%

Sie kochen leidenschaftlich gern, arbeiten speditiv, sind flexibel und teamorientiert. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsbildung als Koch/Köchin und vorzugsweise über eine Weiterbildung als Gastronomiekoch. Sie konnten bereits Erfahrungen als Führungsperson einer Küchenmannschaft sammeln und besitzen gute administrative Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit attraktiven Arbeitsbedingungen in einem jungen und motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

OX Restaurant & Grill
Frau Christine Scheuch
Am Marktplatz
Postfach 653
3800 Interlaken

HOTEL REGINA MÜRREN

Gastgeber/in / Geschäftsführer/in

Die neuen Besitzer des traditionsreichen Jugendstil-Hotels suchen eine/n innovative/n Gastgeber/in mit Flair für Events und Kultur. Die Anknüpfung an die besondere Erfolgsgeschichte und die Neugestaltung von Betrieb und Bau sind die grossen Herausforderungen. Angaben zum heutigen Betrieb finden sich unter www.regina-muerren.ch

Sie haben eine fundierte Führungsausbildung in Hotellerie/Gastronomie, sind ein/e gute/r Kommunikator/in und bereit, einen Betrieb mit viel Zukunftspotential mitzugestalten.

Sind Sie interessiert, dieses Hotel zu führen und weiterzuentwickeln? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an den VR-Präsidenten der Regina Mürren Holding AG: Peter Vollmer, Postfach, 3001 Bern / peter@vollmer.ch

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Das führende Hotel & Congress Center am Ort

Das luxuriös gestylte Haus läuft auf Hochtouren und erhebt Führungsanspruch: Das Nr. 1-Hotel am Platz. Beste City-Lage in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen. Über 100 Komfort-Zimmer/-Suiten, Top-F & B-Outlets und das beeindruckende, grosse Tagungs- & Convention Center bilden eine perfekte Infrastruktur. Ein Stv.-Restaurantleiter, ein Chef de service, eine professionelle Service-Crew, die Bar-Mitarbeitenden, ein F & B-Praktikant sowie Auszubildende sind Ihnen direkt unterstellt.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren und die Weiterentwicklung des à la carte-Geschäfts zur Erreichung von GM-Punkten. Die einem F & B-Koordinator nicht unähnliche Position umfasst die volle Resultatverantwortung, Teamleitung, periodische Schulungen, Event- & Aktions-Planung, Budgetierung und Bestellungen für das Gourmetrestaurants & Bar sowie die Rekrutierung/Einstellung von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit dem Vizedirektor und dem HR.

Leiter Gourmetrestaurant & Bar w/m
 mit Flair für die Sterne- und Gault Millau-Gastronomie

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen, professionell umsetzen und Verkaufsimpulse geben sind Ihre Stärken. Als ambitionierter Fachkraft im Idealfall von ca. 30–40 Jahren suchen Sie eine langfristig angelegte, herausfordernde **Pionieraufgabe**. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. – Eine Koch- oder Servicefach-Ausbildung aus der gehobenen Gastronomie-/Hotellerie sowie einen entsprechenden Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

Steht bei Ihnen der Gast im Mittelpunkt? Sind Sie sprachlich gewandt und rhetorisch geschickt? Besitzen Sie exzellente Weinkenntnisse? Sind Sie mit der CH-Hotellerie gut vertraut? Dann sollten wir uns kennen lernen! Es erwarten Sie **ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten plus Bonus** bei Erfolg. Der Eintritt kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

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

Interimistische Leitung eines Landgasthofes per sofort für ca. 3–4 Monate.
Option auf (Pacht-) Anschlussvertrag nach Abschluss Umbau. Raum Zürich.

Zurzeit wird ein **kleinerer rustikaler Landgasthof** komplett umgebaut! Für die Restaurantleitung des voll funktionsfähigen und durchaus gemütlichen «Provisoriums» auf dem gleichen Grundstück suchen wir per sofort eine versierte Service-/Frontpersonalität im Angestelltenverhältnis. Eine Betriebsübernahme resp. Pacht nach der Wiedereröffnung gegen Ende Juli, anfangs August ist gut vorstellbar; jedoch keine Bedingung. Ab Sommer erwarten Sie dann ein nighelageneues Restaurant, Stühli, kleiner Saal, Küche auf dem neuesten Stand mit Tageslicht, Induktionsherd usw. sowie genügend Parkplätze; dies in idyllischer Umgebung abseits von Lärm und Hektik im Zürcher Weinland.

Geschäftsführer/in oder Gastro-Paar/-duo

Für die Pacht nach der Wiedereröffnung stellen wir uns eine engagierte Gastpersönlichkeit vor. Idealerweise ein Wirt-Paar/-duo. In dieser bevorzugten Konstellation müsste «Er» oder sollte «Sie» die Küchenleitung übernehmen. Die Gastgeberrolle und den guten Kontakt zu den Einwohnern der kleineren Gemeinde pflegen liegen Ihnen am Herzen. Die **Vertragskonditionen sind attraktiv**. Es braucht kein Inventar übernehmen zu werden! Interessiert? Am effizientesten für den Erstkontakt: Vorab Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Gerne hören wir von Ihnen.

Ihr Gastroberater: **Ansgar Schäfer & Anja Gieger**

SCHAEFER & PARTNER
 Human Resources Consultants

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

31877-11020

 luzerner kantonsspital
 LUZERN SURSEE WOLHUSEN
Chef de Partie 100% m/w

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) gehört mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden zu den grössten Arbeitgebern der Zentralschweiz. Am Standort Luzern bereiten wir Mahlzeiten zu für über 600 Patienten und für etwa 1'300 Mitarbeitende und Besucher als Gäste unseres neuen modernen Restaurants "feingut". In der Hauptküche arbeiten rund 75 Mitarbeitende. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine/n Chef de Partie.

Aufgaben

Sie arbeiten hauptsächlich in unserem Personalrestaurant vor dem Gast. Sie sind für die Gestaltung, Vor- und Zubereitung des Tagesangebotes sowie den reibungslosen Service zuständig. Zu Ihren Aufgaben gehört die Umsetzung des Hygienekonzeptes und des Qualitätsmanagements. Sie beteiligen sich an der praktischen Ausbildung der Lernenden.

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf www.luks.ch.

 Luzerner Kantonsspital
 HR Abteilung
 Spitalstrasse
 CH-6000 Luzern 16
 Tel. +41 (0)41 205 11 11
 Fax +41 (0)41 205 44 11
 www.luks.ch

31875-11027


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 Chalet Du Lac
 Sascha Abegglen
 3807 Iseltwald

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

31900-10046


SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL
STOOPS
Schöne Aussicht auf einen interessanten Job

Auf dem autofreien Stoops, 1'300m ü.M. über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoops. 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 auf sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w).

Diese attraktive Stelle bietet Ihnen die Chance, Ihre Fähigkeiten auf einem weitläufigen Feld umzusetzen. Sie sind für die gesamte Führung, Planung, Organisation und Koordination der Küche und deren Abläufe verantwortlich.

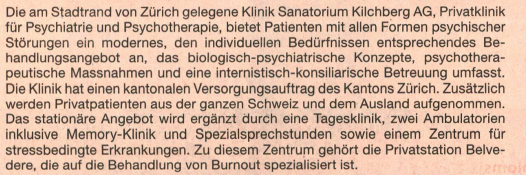
Wir wenden uns an eine selbständige, dynamische und aufgestellte Person, die offen auf Menschen zugeht und aktiv neue Ideen verfolgt. Sie verfügen bereits über Berufs- und Führungserfahrung und haben die Fähigkeit, Vorgaben detailgetreu umzusetzen.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Seminar- und Wellnesshotel Stoops
 Eve Muggenburger, Head of Marketing & HR
 Ringstrasse 10, 6433 Stoops
 Tel. +41 (0)41-817 44 44
 Fax +41 (0)41-817 44 45
 E-mail: hr@hotel-stoops.ch
 www.hotel-stoops.ch



31870-11050



Die am Stadtrand von Zürich gelegene Klinik Sanatorium Kilchberg AG, Privatklinik für Psychiatrie und Psychotherapie, bietet Patienten mit allen Formen psychischer Störungen ein modernes, den individuellen Bedürfnissen entsprechendes Behandlungsangebot an, das biologisch-psychiatrische Konzepte, psychotherapeutische Massnahmen und eine intermisch-konsiliarische Betreuung umfasst. Die Klinik hat einen kantonalen Versorgungsauftrag des Kantons Zürich. Zusätzlich werden Privatpatienten aus der ganzen Schweiz und dem Ausland aufgenommen. Das stationäre Angebot wird ergänzt durch eine Tagesklinik, zwei Ambulatorien inklusive Memory-Klinik und Spezialsprechstunden sowie einem Zentrum für stressbedingte Erkrankungen. Zu diesem Zentrum gehört die Privatstation Belvedere, die auf die Behandlung von Burnout spezialisiert ist.

Unser Küchenteam bereitet mit 14 Mitarbeitenden täglich rund 650 Mahlzeiten für unsere Patienten und Mitarbeitenden zu. Hinzu kommen A-la-carte-Bestellungen, Besuchersnacks sowie die Verpflegung bei Anlässen. Die 4 Mitarbeitenden im Restaurant sorgen für einen einwandfreien Service.

Für unsere Klinik suchen wir per **1. August 2014** oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef m/w (100%)

In dieser anspruchsvollen, vielseitigen und spannenden Funktion sind Sie verantwortlich für:

- die Führung, Schulung und Entwicklung der Mitarbeitenden im Küchen-, Office- und Restaurantbereich
- die Angebotsplanung inkl. Rezeptierung, Warenpräsentation und saisonalen Aktivitäten
- das Budget Küche, Einkauf und Kalkulation
- das Einhalten und die Kontrolle der Vorschriften hinsichtlich der Hygiene, Qualität und der Arbeitssicherheit
- die aktive Optimierung von Prozessen und Abläufen sowie Verbesserung der Küchenstandards
- die Pflege des Menübestellsystems OrgaCard und des Kassensystems TCPOS
- alle administrativen Belange des Bereichs Küche

Wir erwarten von Ihnen:

- Eine abgeschlossene Ausbildung als Eidg. dipl. Küchenchef und Weiterbildung im Bereich Diätetik sowie einige Jahre Berufserfahrung in gleicher Position
- Sie sind ein Teamplayer, haben Führungsqualitäten und eine hohe Sozialkompetenz
- Sie arbeiten selbstständig, sind loyal, verfügen über betriebswirtschaftliches Denken und Handeln und bringen ein ausgezeichnetes Dienstleistungsverständnis mit
- Sie beweisen einen guten Geschmackssinn, sind kreativ, initiativ, ehrgeizig und haben einen hohen Qualitätsanspruch an sich selbst
- Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse sowie gute PC-Anwenderkenntnisse
- Bereitschaft, auch an Wochenenden zu arbeiten

Wir bieten:

- ein motiviertes und eingespieltes Team
- eine spannende und verantwortungsvolle Kaderposition in einem lebhaften Betrieb
- Möglichkeit zur Fort- und Weiterbildung
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Bei weitergehenden Fragen wenden Sie sich bitte an

Frau Franziska Crainich oder Jessica Bischof, Leitung Hotellerie, Tel. 044 716 42 42

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an

Sanatorium Kilchberg AG
 Frau Jana Utzinger, Leitung Personalabteilung
 Alte Landstrasse 70
 8802 Kilchberg
personalabteilung@sanatorium-kilchberg.ch
www.sanatorium-kilchberg.ch

sanatoriumKILCHBERG
 PRIVATKLINIK FÜR PSYCHIATRIE
 UND PSYCHOTHERAPIE

31684-11034

FOOD & BEVERAGE MANAGER
 Mitglied der Geschäftsleitung

Was erwartet Sie: Engagierte Abteilungsleiter, zwischen 50 und 80 Mitarbeitende innerhalb Ihres Verantwortungsbereichs, hohe Standards und spürbarer Spirit im Hause. Optimale Ausgangslage für F&B-Profis, die den perfekten Auftritt des Unternehmens zukünftig mitprägen und mit teamorientiertem Führungsstil sowie durch konsequente Umsetzung erprobter Konzepte die Erreichung ambitionierter Ziele sicherstellen.

Sie sind rhetorisch fit und haben wertvolle Erfahrungen im gehobenen Kongress-, Bankett- und Eventbereich gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von mentaler Präsenz und Energie. Auch als Nachwuchskraft, Sie sind z.B. aktuell als Assistant F&B Manager eines grösseren Betriebes tätig, erhalten Sie eine Chance! High Potentials um die plus/minus dreissig mit einem gehörigen Touch Swissness und Führungserfahrung bieten wir Ihnen eine einmalige langfristig ausbaubare Stelle.

Ein hoher Grad an Kundenzufriedenheit und ein reibungslos funktionierender Betrieb sind Ihnen wichtig. Veränderungen im Markt begegnen Sie mit Innovation und Kompetenz. Sie stehen für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung. Weiterbildung wird übrigens aktiv unterstützt!

Eintritt Juni 2014 oder nach Vereinbarung.

Ihr komplettes Dossier, 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, Tel. 055 417 17 83.


 CH-8808 PFAFFIKON SZ
 TELEFON +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch

31785-11043



Engadin-St. Moritz, mit Engagement und Leidenschaft Highlights setzen!

Wir suchen auf Herbst 2014 eine qualifizierte Nachfolge für ein ***Hotel-, Apartment- und Gastronomiebetrieb in der Destination Engadin-St. Moritz.

Gastgeber/in oder Gastgeberpaar

Der Betrieb verfügt über 70 Betten und ist als Aparthotel mit Gastronomie konzipiert. Der Betrieb ist in ein attraktives Skigebiet eingebettet (ski-in-ski-out) und ist erfolgreich im Markt positioniert.

Sie sind mit Ihrem motivierten und leistungsfähigen Team der perfekte Gastgeber, ein versierter Sales Manager und ein kreativer Kochkünstler. Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Sie führen den Betrieb selbstverantwortlich, kundenorientiert und nach wirtschaftlichen Grundsätzen und verstehen es, sich lokal gut zu vernetzen. Sie haben Freude und Energie, das touristische Angebot vor Ort unter die Lupe zu nehmen, Angebotslücken zu identifizieren, attraktive neue Ideen zu entwickeln und erfolgreich am Markt zu verkaufen.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit Allrounder-Know-how, solider Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie erfolgreicher Praxis in der Gastronomie und Hotellerie. Ihr Idealalter liegt zwischen 30 und 45 Jahren. Allenfalls suchen Sie den beruflichen Aufstieg von der Vizedirektion in die Direktion. Sie sind verkaufs- und marketingorientiert mit hoher Affinität zur New Media, in der Lage, Ihr Team überzeugend und motivierend zu Service-Qualität zu führen und die Beziehungsnetze zu pflegen. Fundierte IT-Kenntnisse (Protel Hotelsoftware, Mirus Finanzbuchhaltung, Mirus Mitarbeitermanagement, Online Plattformen, Budgetierung, Reporting) werden vorausgesetzt. Sprachen D, E, I.

Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb in Zukunft weiterhin erfolgreich zu entwickeln.

Bitte senden Sie Ihr vollständiges Bewerbungs-Dossier mit Foto, Stärke-/Schwächeprofil, Zeugnissen und Referenzen an Dr. Marcus Frey (marcus.frey@cfbnetwork.ch, Mobil +41 79 455 11 43).

CFB network AG
Limmatquai 94
CH-8001 Zürich
Telefon +41 43 810 02 25
Fax +41 43 810 02 24
www.cfbnetwork.ch

31079-11031

4 Sterne Superior Crystal Hotel sucht eine/n

Chef/Demi Chef de Partie

Via Traunter Plazzas 1
7500 St. Moritz / www.crystalhotel.ch
E-Mail: a.ulrich@crystalhotel.ch

31088-11035

vivre avec services
bonacasa®

Die bonacasa AG setzt seit Jahren den Massstab für hindernisfreies Wohnen mit facettenreichen Dienstleistungen in der Schweiz.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir eine ambitionierte Persönlichkeit als

Head Concierge

Die Concierges von bonacasa sind für die individuelle Bewohner- und Kundenbetreuung verantwortlich. Sie geben unseren Bewohnern und Kunden die Gewissheit, dass jeder Wunsch ernst genommen und erfüllt wird. Als Head Concierge koordinieren Sie die Aktivitäten der Concierges, planen die Einsätze unserer Raumpflegerinnen, interagieren mit unseren Bewohnern in internen und externen Überbauungen, verantworten Events und Informationsanlässe und vor allem entwickeln das Serviceangebot laufend weiter.

Sie sind mindestens 30 Jahre alt und verfügen neben überdurchschnittlicher Sozialkompetenz über langjährige Berufserfahrung. Der Besitz der Führerausweiskategorie B wird vorausgesetzt.

Wir bieten Ihnen attraktive Gehalts- und Sozialleistungen.

Möchten Sie mit Ihrem umfassenden Talent unsere Bewohner und Kunden in den Mittelpunkt stellen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

bonacasa AG
Andrea Bader
Weissensteinstrasse 15
4503 Solothurn
andrea.bader@bracher.ch
www.bonacasa.ch

31714-11039

Stadt Winterthur

Der Bereich **Alter und Pflege** der Stadt Winterthur bietet in den fünf Alterszentren sowie mit der Spitex ein vielfältiges Dienstleistungsangebot vor allem für ältere Menschen an.

Für das **Alterszentrum Rosental** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Gastronomie (100%)

Jedes Alterszentrum verfügt über eine eigene Küche, in der die Mahlzeiten der Bewohnerinnen und Bewohner täglich frisch produziert werden. In den angegliederten öffentlichen Restaurants geniessen aber auch auswärtige Gäste und die Mitarbeitenden das vielfältige Angebot an warmen und kalten Speisen.

So setzen Sie Ihre Energie bei uns ein

- Sie sind verantwortlich für die Küche, den Speisesaal und das Restaurant im Alterszentrum Rosental
- Sie planen, führen und unterstützen ein engagiertes und eingespieltes Team von ca. 18 Mitarbeitenden inklusive Lernende
- Sie stellen den hohen Qualitäts- und Hygienestandard sicher
- Sie sind für die Sach- und Personalkosten in Ihrem Bereich verantwortlich
- Sie überprüfen und verbessern laufend die Prozesse in der Verpflegung Sie rekrutieren neue Mitarbeiter, beurteilen und fördern Ihre Teammitglieder

Dadurch zeichnen Sie sich aus

- Sie verfügen über einen Abschluss als Chefkoch FA oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Sie konnten bereits einige Erfahrung in ähnlichen Positionen als Führungsperson sammeln
- Sie zeichnen sich durch Selbstständigkeit, Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein, Sozialkompetenz und Teamfähigkeit aus
- Sie haben sich Kenntnisse betreffend Ernährung für älteren Menschen angeeignet und setzen diese auch gerne ein
- Sie arbeiten aktiv mit anderen Berufsgruppen (z.B. mit Betreuung und Pflege) zusammen
- Sie besitzen sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook, elektronisches Mahlzeitenbestellsystem)

Was wir Ihnen zu bieten haben

- Spannende, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein Arbeitsumfeld, in dem Eigenverantwortung gefragt ist
- Eine attraktive Arbeitgeberin mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen
- Wir sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen. Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Departement Soziales
Alter und Pflege / Personalwesen
Peter Molnar
Stadlerstrasse 162
8404 Winterthur
Tel. 052 267 34 20
peter.molnar@win.ch
www.jobs.winterthur.ch

31772-11038

Die **Turicum Hotel Management AG** ist eine unabhängige Multi-brand-Managementgesellschaft, die Hotelbetriebe bei ihren umfangreichen Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.



Holiday Inn

Eingefügt in Daniel Libeskind's Architektur von Weltformat wurde das Freizeit- und Einkaufszentrum **Westside** in Bern 2008 eröffnet. Ein Ort der Begegnung im spektakulären neuen Stadtteil mit Hotel, Erlebnisbad, Shopping-Mall, Multiplex-Kino und Food-Court.

Das Seminarhotel mit 144 Zimmern, 11 Tagungsräumen, Brasserie, Boulevard-Café und Bar wird von der Turicum Hotel Management AG mit einer **Holiday Inn** Franchise-Lizenz betrieben und profitiert so vom globalen Markenbewusstsein, vom effizienten Reservationssystem der InterContinental Hotels Group (IHG) und den hoch angesetzten Qualitäts- und Dienstleistungs-Standards.

Nachdem der aktuelle Stelleninhaber die Aufgabe aus familiären Gründen aufgeben muss, suchen wir für die erfolgreiche Weiterführung des Gesamtbetriebes eine erfahrene Persönlichkeit als

General Manager (m/w)

Ihr Verantwortungsbereich umfasst das gesamte Spektrum eines Seminarhotels.

Nebst einer der Position entsprechenden Aus- und Weiterbildung verfügen Sie über Führungserfahrung. Sie gelten als organisationsstark, handeln zielorientiert und haben ein Flair für Zahlen sowie ein nachweisbarer wirtschaftlicher Erfolg in einer vergleichbaren Position.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer Management-Gesellschaft und der Anbindung an die InterContinental Hotels Group.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an untenstehende Adresse.

Turicum Hotel Management AG
Kronenstrasse 42, 8006 Zürich
T +41 44 368 60 05 – martin.emch@turicum-hotels.ch



31776-11040



Gestalten Sie mit uns die Zukunft unseres Unternehmens.

Die Prodega/Growa/Transgourmet ist führend im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für Restaurants, Hotels, Kantinen, Heime und Spitäler sowie den Detailhandel und ist schweizweit vertreten. Gemeinsam zählt das Unternehmen heute 100 000 Kunden in beiden Absatzkanälen und bietet ein Gesamtassortiment mit über 30 000 Artikeln an.

Für unseren Prodega-Markt in Heimberg suchen wir per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung einen

GESCHÄFTSFÜHRER (m/w)

Ihre Hauptaufgaben:

- ertragsorientierte Führung des Marktes mit Budgetverantwortung
- ausbauen der Marktstellung und Positionierung in der Region
- Kundenakquisition, Kundenbetreuung und Durchführung von Kundenevents
- zufriedene und wiederkehrende Kunden gewinnen
- Führung und Entwicklung von rund 50 Mitarbeitern
- sicherstellen der betrieblichen Abläufe und Prozesse

Ihr Profil:

- Grundausbildung im Gastgewerbe oder Detailhandel, mit entsprechender betriebswirtschaftlichen Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule, etc.)
- Erfahrung in ähnlicher Funktion im Detailhandel oder in der Gastronomie
- unternehmerisch denkende und gewinnende Führungspersönlichkeit
- stufengerechte Kommunikationsfähigkeit sowie sicheres Auftreten
- hohe Einsatzbereitschaft sowie ziel- und leistungsorientierte Arbeitsweise
- Freude am Umgang mit Menschen und Spass an organisatorischen Aufgaben

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe in einem lebhaften Unternehmen. Eigenverantwortung und Teamgeist werden bei uns gross geschrieben.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gábor Szalai, Leiter Vertrieb Mitte, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Schweiz AG
Herr Gábor Szalai
Leiter Vertrieb Mitte
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf
079 238 01 86
gabor.szalai@transgourmet.ch
http://www.transgourmet.ch

31781-11042



Für unser spannendes Restaurant & Café (300 Plätze) welches DER Treffpunkt in der Region Solothurn & Olten ist, suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung einen motivierten, sehr speditiven und selbständigen...

KOCH

m/w
(100% inkl. Führungsfunktionen)
mit Eidg. Fähigkeitszeugnis.

Ausführliche Stellenbeschreibung auf:

www.cafeknaus.ch

→ Infos → Offene Stellen
oder auf unserer Facebook Seite

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Ihre Kontaktperson: Christian Lanz

info@cafeknaus.ch | 062 396 19 19

Café Knaus AG | Hauptstrasse 70 | 4702 Oensingen

31788-11048

Réceptionistin/Sekretärin

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine freundliche, flexible und selbständige Réceptionistin/Sekretärin.

Wir erwarten gute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Administration. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit kompletten Unterlagen und Foto an:

Hotel-Restaurant Telsplatte
CH-6452 Sisikon
Telefon 041 874 18 74
www.telsplatte.ch

31787-11044

Für unseren Engel in Schwyz suchen wir eine(n)

Servicemitarbeiter(in)

David und Bettina Debuys
Schulgasse 13 / 6430 Schwyz
genuss@restaurant-engel-schwyz.ch

31782-11045



Die Firma Promena AG mit Sitz in Pratteln ist ein führender Distributor für Markenartikel. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort einen

Aussendienstmitarbeiter HORECA (m/w) 100% Deutschschweiz

Ihre Aufgaben:

Verkauf und Beratung unserer McCormick und Butty Foodservice Produkte bei Grossabnehmern wie Spitäler, Heime, Kantinen, Universitäten sowie grösseren Betrieben im Gastronomiebereich. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Einführung von Neuheiten und Steigerung des Absatzes bei den Kunden der Grossisten und CC's nach quantitativen und qualitativen Vorgaben. Diese abwechslungsreiche Herausforderung erfordert bei Ihrer täglichen Arbeit Verkaufs- und Organisationstalent, hohe Selbständigkeit und eine effiziente Reiseplanung.

Ihre Voraussetzungen:

Zwingend gastronomische Ausbildung und Erfahrung im Verkauf oder Aussendienst. Wohnort Raum Zürich oder Mittelland. Deutsch als Muttersprache. PC-Kenntnisse (MS Office, CRM-System). Pünktlich, flexibel und belastbar, selbständig, kontaktfähig.

Wir bieten:

Gründliche Einführung in Ihr Aufgabengebiet, vielseitige und abwechslungsreiche Position, Fixum, Spesen, Geschäftswagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Promena AG, Frau Delia Steiniger, Rheinstrasse 81, 4133 Pratteln 1
delia.steiniger@promena.ch www.promena.ch

31691-11036

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 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.



Für den Fachbereich Berufsfachschule Schulhotels suchen wir für den Unterricht Berufskunde Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ, Hotelfachfrau EFZ / Hotelfachmann EFZ mit überbetrieblichen Kurselementen, per Schuljahr 2014/2015 versierte und engagierte Persönlichkeiten als

Lehrperson in den Schulhotels von hotelleriesuisse

Ihre Aufgaben

Sie sind zwei bis vier mal sechs Wochen als Lehrperson Berufskunde und Kurs-Instruktorin überbetriebliche Kurse in einem Saisonhotel tätig. Während der Zeit im Schulhotelalltag unterrichten Sie fünf Wochen Berufskunde und sind als Instruktorin für die praktischen Elemente (überbetrieblicher Kurs) verantwortlich. Die erste Woche vor dem Schulkurs dient der Einarbeitung in die Materie und der Vorbereitung auf den Schulkurs. Sie werden dabei durch versierte Fachschaftsverantwortliche durchgehend betreut und unterstützt.

Neben Ihrer aktiven Haupttätigkeit als Berufsfachmann/frau in der Branche erhalten Sie die Möglichkeit über hotelleriesuisse an Weiterbildungen und Ausbildungsangeboten teilzunehmen. Dadurch erhalten Sie durchgehend hochstehendes Fachwissen und Einblicke in die Trends der Branche. Das stärkt Sie in der Position als Lehrperson wie auch in Ihrem beruflichen Umfeld.

Ihr Profil

Sie haben eine Gastgewerbliche Grundbildung und bringen einige Jahre Berufserfahrung sowie Branchenkenntnisse mit. Vorzugsweise verfügen Sie über Unterrichtserfahrung und sind im Besitz des SVEB 1 Zertifikat / Modul 1+2 EHB (kann während des Arbeitsverhältnisses erworben werden). Freude und Erfahrung im Umgang mit Jugendlichen setzen wir voraus. Mit den gängigen EDV-Programmen sind Sie vertraut und Sie sind eine kommunikative und flexible Persönlichkeit. Ihre Muttersprache ist Deutsch.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Als Lehrperson in den Schulhotels, welche in den Nebensaisons der Hotellerie durchgeführt werden, ergeben sich übrigens viele Vorteile für Ihren Hauptarbeitgeber und Ihnen als Fachkraft. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Thomet, Leiter Berufsfachschule Schulhotels, unter Tel. 031 370 43 02 und daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Daniel Thomet
Leiterin Berufsfachschule Schulhotels
Morbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



31877-11053



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 **Direktion Betrieb** suchen wir per 01. August 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Patienten-Hotellerie

Ihre Hauptaufgaben

In dieser Funktion führen und entwickeln Sie ein Team mit ca. 20–30 direkt unterstellten Mitarbeitenden. Sie stellen mit Ihrem Team die Professionalität der Hotellerie auf den Bettenstationen anhand der definierten Standards sicher. Dabei berücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenarbeit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilung runden diese Stelle ab.

Ihr Profil

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vorteil im Gesundheitswesen oder in einem Grossbetrieb. Sie zeichnen sich aus durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um Ihre Führungsfunktion vollumfänglich wahrnehmen zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbeitenden und internen Kunden. Sie haben eine motivierte Grundhaltung und können diese auch an Ihre Mitarbeitenden im operativen Betrieb sowie in gezielten Schulungen weitergeben. Sie sind initiativ, teamfähig, selbstständig, belastbar und zuverlässig. Eine weitere Stärke ist Ihre hohe Sozialkompetenz. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen den Überblick, priorisieren richtig und haben grosses Koordinationstalent.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualitätsorientierung, Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir vorbildliche und respektvolle Führungsgrundsätze an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Korbinian Pachmann, Abteilungsleiter Hotellerie, Tel. 044 255 20 30, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an:
willkommen@usz.ch, Herr Patrik Haslebach



**UniversitätsSpital
Zürich**

www.usz.ch

31676-11029

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



Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Per 01.09.2014 oder nach Vereinbarung

Koch M/F 80-100%

Alters- und Pflegeheime Ebikon
www.ap-ebikon.ch/informationen/freie-stelle
job-ap@ebikon.ch, Tel. 041 444 01 01

31875-11051

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30260-9910

Hotel-Restaurant Tellsplatte
 6452 Sisikon
 Telefon 041 874 18 74
www.tellsplatte.ch

Wir sind ein tolles Ausflugs-Restaurant
 mit schöner Panoramaterrasse am
 Vierwaldstättersee und brauchen
 Unterstützung.

Für Sommersaison, Mai bis Ende
 Oktober. Zimmer sind vorhanden.

- **Servicefachangestellte 100%**
- **Kellner**
- **Serviceaushilfen**

Ab sofort (Sie müssen mobil sein).

Bitte melden Sie sich bei Sylvia
 Bonzanigo.

31787-11044

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit knapp 6'000 Mitarbeitenden in mehr als 80 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.35 Mrd. Franken. Im Bereich Systemgastronomie sind wir ein führendes Unternehmen.

Für das Migros-Restaurant Waldstätter in Luzern suchen wir per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung eine ausgewiesene Fach-, Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit als

Leiterin oder Leiter Migros-Restaurant

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Funktion, in welcher Sie für die Umsätze und Erträge des Restaurants mit 184 Sitzplätzen und die sozialkompetente Führung und Förderung von rund zehn Mitarbeitenden verantwortlich sind.

Sie haben Freude, täglich als Gastgeber selber in der Küche zu stehen und bei der Bedienung der Gäste die treibende Kraft zu sein. Sie haben den Kochberuf erlernt, bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie und Betriebswirtschaft (FA) mit und verfügen über eine erfolgreiche Fach- und Führungspraxis in der Systemgastronomie. Wichtige Voraussetzungen sind auch Ihr hoher Qualitätsanspruch und Ihre Umsetzungskompetenz, selbst in hektischen Situationen verlieren Sie die Übersicht nicht. Die Fähigkeit, als überzeugende Persönlichkeit Beziehungen partnerschaftlich zu gestalten, rundet Ihr Profil ab.

Ihr Fachwissen sowie Ihr verantwortungsvolles Handeln und Ihr unternehmerisches Flair können Sie hier einbringen.

Überzeugen Sie uns von Ihrer Kompetenz und senden uns bitte Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs.

Genossenschaft Migros Luzern
 Geschäftssitz Dierikon
 Reto Kron
 Leiter Personelles/Ausbildung
 Postfach
 6031 Ebikon



MIGROS

31778-11041



Klinik Adelheid
 Zentrum für Rehabilitation
 und Nachbehandlung

Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Betten und grosszügigen Therapieumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Ägerisees und ist ein Unternehmen der gemeinnützigen Gesellschaft Zug. Wir betreuen Patientinnen und Patienten für die Weiterbehandlungen nach Operationen, bei Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe.

Unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant verfügt über 50 Plätze und es steht unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden an sieben Tagen in der Woche zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Abteilung Hotellerie suchen wir per 1. Juli 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Gastronomie 80%**Aufgaben**

Nach einer sorgfältigen Einführung in das Fachgebiet bedienen Sie die Gäste im Restaurant im Bereich à la carte. Ebenfalls werden Sie für den Zimmerservice von Patientinnen und Patienten eingeplant.

Anforderungen

Zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit benötigen Sie viel Eigenverantwortung, eine **abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau/-mann oder Restaurationsfachfrau/-mann** oder Sie verfügen über einige Jahre gleichwertiger Erfahrungen. Zudem verfügen Sie über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit und haben gepflegte Umgangsformen. Bereitschaft für Zimmerstunden ist vorhanden.

Angebot

Wir bieten Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet in einem engagierten und motivierten Team. Eine moderne Rehabilitationsklinik mit interessanten Anstellungsbedingungen, die grossen Wert auf gute Sozialleistungen sowie persönliche Entwicklungsmöglichkeiten legt. Eine sorgfältige praktische Einführung und anziehende Mitarbeitervergünstigungen runden das Angebot ab.

Sind Sie bereit für eine neue berufliche Herausforderung? Dann freuen wir uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Frau Regula Roggenmoser, Leitung Hotellerie, Telefon 041 754 35 17, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Klinik Adelheid AG
 Verena Gisler, Leiterin Personaladministration
 Höhenweg 71
 6314 Unterägeri

Telefon: 041 754 35 20 (direkt)
 E-Mail: personal@klinik-adelheid.ch
www.klinik-adelheid.ch

31790-11047

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
 für Hotellerie, Gastronomie
 und Tourismus



**JETZT
BUCHEN**

SUISSE ROMANDE

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie,
 Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE™
 GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch
Hotellerie™ Gastronomie Verlag
 Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39
 Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57



**THE
BÜRGENSTOCK
SELECTION**

Katara Hospitality Switzerland SA avec siège à Zoug est la société de gestion pour les établissements hôteliers en Suisse propriétés de Katara Hospitality Ltd., Doha, opérant l'Hôtel Schweizerhof à Berne, le Bürgenstock Resort proche de Lucerne et l'Hôtel Royal Savoy à Lausanne.

Depuis 1906, l'hôtel «Royal Savoy» est réputé pour son élégance intemporelle et son style distinctif; actuellement les travaux de rénovation et d'agrandissement sont en cours. Dès juin 2015, l'hôtel Royal Savoy offrira un confort inégalé et sera classé cinq étoiles. En tenant compte du bâtiment historique et de la nouvelle extension, le complexe comprendra 196 chambres et suites, de nombreux services dont des salles de réunions/événements de grande capacité, un restaurant et une terrasse uniques, un spectacle «Lobby Lounge», un bar à cigares, un Sky-Lounge avec une terrasse panoramique, un vaste spa et centre de bien-être...

Nous recherchons de suite ou à convenir un

General Manager (M/F)

Vous justifiez d'une formation hôtelière avec une expérience réussie de 5 ans minimum dans un poste similaire. Vous connaissez parfaitement le marché hôtelier local et aurez en charge la gestion et le développement de l'hôtel Royal Savoy sous tous ses aspects durant les phases de préouverture, ouverture ainsi que tous les aspects opérationnels d'un établissement de luxe. Dans votre fonction vous rapportez directement au Managing Director de Katara Hospitality Switzerland AG.

Nous nous adressons à des professionnels passionnés et expérimentés de l'hôtellerie de luxe, avec une forte connaissance et présence dans la gestion opérationnelle quotidienne. Vous avez du savoir-vivre et possédez un excellent niveau de français (de préférence langue maternelle) et d'anglais (écrit et parlé), en plus, vous avez une bonne compréhension de l'allemand. Votre positivisme, votre détermination, votre sens aigu du service et de l'art de recevoir vous distinguent.

Une démonstration réussie et passée relative à l'hébergement, la restauration, la gestion des coûts, l'optimisation de la rentabilité, le reporting, une autorité naturelle avec des qualités relationnelles, la conduite et mise en valeur des collaborateurs, et étant attentif à la qualité et au développement de l'offre.

Voulez-vous relever ce défi passionnant et écrire un nouveau chapitre de la légende hôtelière lausannoise avec nous? Dans ce cas, nous vous invitons à adresser votre dossier de candidature complet, y compris lettre de motivation et photo, à susanne.immer@buergenstock-selection.ch

31791-11048

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

STOFFE, DIE MEHR KÖNNEN, ALS NUR SCHÖN AUSSEHEN



FOTO: PETER LEUENBERGER, BERN

Es sind die üblichen Verdächtigen, die Gästen in Hotels und der Gastronomie begegnen: cremefarbene Vorhänge und Dekorationsstoffe, gespickt mit Goldakzenten oder eleganten Kontrastfarben. Stoffe, die zur Identität des Hauses passen, dessen Wertigkeit und Anspruch widerspiegeln und ein wohnliches, harmonisches Umfeld schaffen – oft aber eben auch nicht mehr als das. Dabei sind moderne Textilien Spezialisten in Sachen Multitasking. Oder anders gesagt: Einfach nur schön aussehen, reicht längst nicht mehr. Im Laufe der letzten Jahre haben sich die Eigenschaften der Dekorations- und Möbelstoffe so verbessert, dass sie höchsten Anforderungen und Ansprüchen gerecht werden. Vielfalt ist hier ein grosses Stichwort. Das bezieht sich nicht nur auf die Farben und Materialien, sondern auch auf spezielle Funktionen und eine natürliche Ästhetik. Merkmale wie Blend- und Wärmeschutz, Lichtsteuerung und natürlich die Schwerentflammbarkeit zeichnen die Stoffe aus, oder sie eignen sich zur Verdunkelung und Schallabsorption und sind besonders pflegeleicht. Textilien, die eigens auf die Anforderungen des Objektbe-

reichs zugeschnitten sind und unterschiedlichen Stilrichtungen gerecht werden. Dabei stehen ihre Eleganz, Natürlichkeit und Pflegeleichtigkeit immer im Vordergrund. Zusammengefasst sind das Eigenschaften, die überall dort gewünscht sind, wo der klassische Dienstleistungsbereich ansässig ist. Bislang waren es vor allem schwere, dichte Gewebe, die für eine Schalldämpfung und somit eine gute Raumakustik sorgten. Doch die Bedürfnisse haben sich längst verändert – wer moderne, minimalistisch gestaltete Räume bevorzugt, möchte diese nicht mit zu schweren Textilien ausstatten. Hier helfen speziell entwickelte Akustikstoffe, die leicht und lichtdurchlässig sind und je nach Raffung einen guten Schallabsorptionsgrad haben. Mit einer Doppel-funktion aus Verdunkelung und Akustik können störendes Licht und verschiedene Lärmquellen gleichermaßen minimiert und ein deutlich angenehmeres Umfeld geschaffen werden. Gerade in grossen Räumen wie Restaurants oder der Bar ist dies besonders wichtig. Auch für Raum-in-Raum-Konzepte, beispielsweise für einen abgetrennten Arbeitsplatzbereich in der Hotellobby eig-

nen sich solche Akustikstoffe. Auch wir haben im Fünf-Sterne-Luxusresort «The Alpina Gstaad» solche Textilien aus unserem Sortiment eingesetzt: Zum rustikalen, vom Holz dominierten Stil der 56 Zimmer und Suiten wurden «Numa»-Vorhänge mit dem verdunkelnden «Dimmer» hinterlegt. Der leicht transparente Vorhangstoff «Vivace» gibt zudem den Blick auf das wundervolle Alpenpanorama frei, während er gleichermassen Privatsphäre ermöglicht. Alle Sicht- und Verdunkelungsvorhänge sind motorisiert. Also eine ideal abgestimmte textile Lösung, die die Identität der Räume auf natürliche Weise vervollständigt. Und aus welchen Stoffen sind die Träume Ihrer Gäste?



Eliane Ernst
 Product Manager Création Baumann
www.creationbaumann.com

ZU VERMIETEN IN DER FREIBURGER ALTSTADT RESTAURANT

- ✓ Idyllische Lage
- ✓ Café (40 Pl.)
- ✓ Restaurant (40 Pl.)
- ✓ Carnotzet (40 Pl.)
- ✓ Terrasse (45 Pl.)
- ✓ Öffentliche Parkplätze
- ✓ Eintritt: ab April 2015

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!

geramasa

Bahnhofplatz 5
 1701 Freiburg
www.gerama.ch
 ☎ 026 351 15 20

31669-11025

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

30238-10076

Hotelobjekt in Innsbruck

Suche Schweizer Hotelier als Investor und Betreiber

für ein traditionsreiches 77-Zimmer-Wellness-Sporthotel**** an Toplage, 70% Auslastung, kleines Restaurant, Tagungen.

Investitionserfordernis ca. Fr. 9,5 Mio., davon 2,5 Mio. Eigenkapital erforderlich.

Tourismusberatung R. Schrott, Kufstein
 Telefon 0043 664 463 61 11
r.schrott@aon.at, www.r-schrott.at

31682-11027

Restaurant 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 «Säali» mit 35 Sitzplätzen
- Aussenfläche am Dorfbrunnen im historischen Dorfkern von Zollikon mit 30 Sitzplätzen
- Total 294 m² Mietfläche
- 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.

31681-11033

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue