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: 01.12.2025

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

Nr. 15 · 10. April 2014

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-**AUFLAGE**

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Das Leben

ist ein Pensum zum

Abarbeiten»

Arthur Schopenhauer

· ZITAT

REZEPTE FÜR BEZIEHUNGFN

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, Dis-tribution 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 (Kundenak-quisition), 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 Preisfestlegung 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 merkbares R: Die Kundeneliminierung.



Geschäftsleitung Heim Hotelmarketing, Luzern www.hotelmarketing.ch

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

AGENDA

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

14. MAI

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanage ment, 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 Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, 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.

ie 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

Marktkenntnisse 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 eruieren und umsetzen

Erfahrungswissen, Fachkompetenz, Leistungen, Erfolge

Weisen Sie reichhaltiges, aktuelles, einschlägi-ges Know-how sowie erprobte Praxiserfahrung

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

Wo haben Sie aufgrund Ihres Erfahrungswis-sens 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 Be-

trieben gearbeitet, kennen vieles aus dem Effeff und lassen sich bei Stress weniger schnell aus der Ruhe bringen.

In einer schnelllebigen und dynamischen Umwelt sind Betriebe gut beraten, wenn sie Erfahrungswissen, Nachhaltigkeit und langfristiges Denken bei der Rekrutierung hoch bewer-ten. Bringen Sie diese Verkaufsargumente so zur Geltung, dass Ihre potenziellen Arbeitge-ber sie auch erkennen und schätzen? Wenn sich Ü45-Mitarbeitende ihrer speziellen Stärken bewusst sind, befinden sie sich selten in direkter Konkurrenz mit Jüngeren.

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 betriebli-che Rahmenbedingungen, Führungskultur und persönliche Einstellungen, abzulesen am besseren Unternehmensimage, erfolgreicherem Recruiting, an weniger Personalfluktuation 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 Ideenpool 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

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.

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



hoteliob.ch

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



KADER



Front Office Manager (w/m)

Sorell Hotel Aarauerhof Bahnhofplatz 2, 5001 Aarau

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





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 marktfrische 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 Berufslehre 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 Interlaker

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

Erroigsgeschichte und die Neuglestattung 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 Hotel-lerie/Gastronomie, sind ein/e gute/r Kommunikator/in und bereit, einen Betrieb mit viel Zukunftspotential mitzu-

Sind Sie Interessiert, dieses Hotel zu führen und weiterzu-entwickeln? 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 Ver-

Das führende Hotel & Congress Center am Ort

Das luxurõis 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-Oudtes 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.

sowie Auszubildende sind Ihnen direkt unterstellt. Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohen 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 Resultatver-antwortung, Teamleitung, periodische Schulungen, Event- & Aktions-Planung, Budgetierung und Bestellungen für das Gourmetrestaurants B 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 ambitionierte Fachkraft im Idealaiter von ca. 30–40 Jahren suchen Sie eine langfristig angelegte, herausfordernde Ponieraufgabe. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. – Eine Koch- oder Service-fach-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 exzeleinte Weinkenntnisse? Sind Sie mit der CH-Hotellerie gut vertraut? Dann sollten wir uns kennen lemen! Es erwarten Sie ausgezeichnete Verdienströglichkeiten plus Bonus bei Erfolg. Der Eintitt kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gesannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 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 funktionstüchtigen und durchaus gemütlichen «Provisoriums» auf dem gleichen Grundstück suchen wir per sofort eine versierte Service-Frontpersönlichkeit im Angestelltenverhältnis. Eine Betriebsübernahme resp. Pacht nach der Wiedereröffung gegen Ende Juli, anfangs August ist gut vorstellbar; jedoch keine Bedingung. Ab Sommer erwartet Sie dann ein niglenagelheues Restaurant, Stühl, 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 Wiederröffnung stellen wir uns eine engagierte Gastropersönlichkeit vor. Idealerweise ein Wirte-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 ernen. Die Vertragskonditionen sind attraktiv. Es braucht kein Inventar übernommen 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 Gastroberaterteam: Ansgar Schäfer & Ania Gieger

SCHAEFER & PARTNER

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

luzerner kantonsspital LUZERN SURSEE WOLHUS

Chef de Partie 100% m/w



Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) gehört mit seinen rund Das übernei Kantonspinal (Loks) genoti mit seinen Und 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 Hygienekonspetse und des Qualitätsmanagements. Sie beteiligen sich an der praktischen Ausbildung der Lernenden.

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

HOTEL & WELLNESS

FOOD & BEVERAGE MANAGER

Mitglied der Geschäftsleitung

ambitionierter Ziele sicherstellen

230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15GM) und Swiss Casinos Pfäffikon. Für Bankette und Events stehen 9 Räume inklusive der

Plaza Event Hall für bis zu 800 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkeiten mit modernster und weitumfassender Kommunikationsinfrastruktur für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produkte-präsentationen von 4 bis 600 Personen.

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

Sie sind rhetorisch fit und haben wertvolle Erfahrungen im gehobenen Kongress-, Bankett- und Eventbereich gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt vom mentaler Präsenz und Energie. Auch als Nachwuchskraft, Sie sind z.B. aktuell als Assistant F&B Manger eines grösseren Betriebes tätig, erhalten Sie eine Chancel 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.

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.

Eintritt Juni 2014 oder nach Vereinbarung.



Die am Stadtrand von Zürich gelegene Klinik Sanatorium Klichberg 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 internistisch-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. Die am Stadtrand von Zürich gelegene Klinik Sanatorium Kilchberg AG, Privatklinik

Unser Küchenteam bereitet mit 14 Mitarbeitenden täglich rund 650 Mahlzeiten für unsere Patienten und Mitarbeitenden zu. Hinzu kommen A-la-carte-Bestellungen, Besucheressen sowie die Verpflegung bei Anlässen. Die 4 Mitarbeitenden im Res-taurant 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, Schollung und Entwicklung der Mitarbeitenden im Küchen-, Office- und Restaurantbereich

• die Angebotsplanung inkl. Rezeptierung, Warenpräsentation und saisonalen

- Aktivitätein 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 Sozialkompetera. Sie arbeiten seibständig, sind loyal, verfügen über betriebswirtschaftliches Denken und Handeln und bringen ein ausgezeichnetes Dienstleistungsverständnis mit
- verständnis 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

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

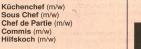
Bei weitergehenden Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Franziska Crainich oder Jessica Bischof, Leitung Hotellerie, Tel. 044 716 42 42

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



HÖTEL Chalet Du Lac

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

ISELTWALD

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



SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL

Küchenchef (m/w)



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



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

Wir suchen auf Herbst 2014 eine qualifizierte Nachfolge für ein ***Hotel-, Apartement- 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 Fur diese Aurgabe wenden wir ums an eine Personlichkeit mit Alirounder-Know-now, solider Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie erfolgreicher Praxis in der Gastroonneie 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

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



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 Bewohnem 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.

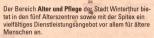
Sie sind mindestens 30 Jahre alt und verfügen neben überdurchschnittlicher Sozialkompetenz über langjährige Berufserfahrung. Der Besitz der Führerausweiskategorie B wird vorausgesetzt.

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

Stadt Winterthur



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 Be-wohner täglich frisch produziert werden. In den ange-gliederten 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 engagier-tes und eingespieltes Team von ca. 18 Mitarbeiten den inklusive Lernende
- Sie stellen den hohen Qualitäts- und Hygiene-
- Sie sind für die Sach- und Personalkosten in Ihrem
- Seind tut die Zachf dur Personanciscerin inferiende Bereich verantwortlich
 Sie überprüfen und verbessern laufend die Prozesse in der Verpflegung Sie rekrutieren neue Mitarbeiten, 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
- Sie naben sich Kenntmisse betreitend Ernanrung für älteren Menschen angeeignet und setzen diese auch gerne ein
 Sie arbeiten aktiv mit anderen Berufsgruppen (z.B. mit Betreiung und Pflegel 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 schriftli-chen 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

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



Eingefügt in Daniel Libeskinds 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 Hollday 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.

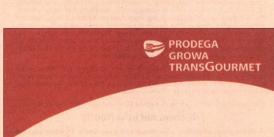
Nebst einer der Position entsprechenden Aus- und Weiterbildung verfügen Sie über Führungserfahrung. Sie gelten als organisationsstark, handeln zielorientiert und haben ein Flair für Zahlen sowie ein nachweisbarer wirtschaftlicher Erfolg in einer vergleichbaren Posi-

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

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





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 Gesamtsortiment mit über 30 000 Artikeln an.

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

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
- vufriedere und wiederkehrende Kunden gewinnen
 Führung und Entwicklung von rund 50 Mitarbeitern
 sicherstellen der betrieblichen Abläufe und Prozesse

- nr 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 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 edorf 079 238 01 86 gabor.szalai@transgourmet.ch http://www.transgourmet.ch



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

KOCH m/w

(100% inkl. Führungsfunktionen) mit Eidg. Fähigkeitszeugnis.

Ausführliche Stellenbeschreibung auf:

www.cafeknaus.ch → Infos → Offene Steller 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

Réceptionistin/Sekretärin

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

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

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

Hotel-Restaurant Tellsplatte

CH-6452 Sisikon Telefon 041 874 18 74 www.tellsplatte.ch

Für unseren Engel in Schwyz suchen wir eine(n)

Servicemitarbeiter(in)

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

izer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der nationa ternational ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Ver



Für den Fachbereich Berufsfachschule Schulhörels suchen wir für den Unterricht Berufs-kunde Restaurationsfachfnau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ, Hotelfachfnau EFZ / Ho-telfachmann EFZ mit Überbetrieblichen Kurselementen, per Schuljahr 2014/2015 versiert und engagierte Persönlichkeiten als

Lehrperson in den Schulhotels von hotelleriesuisse

Intre Aufgaben
Sie sind zwei bis vier mal sochs Wochen als Lehrpeson Berufskunde und Kurs-Instruktor/in
überbetriebliche Kurse in einem Saisonhoret lätig. Während der Zeit im Schulhorbeillätag
unterrichten Sie für Wochen Berufskunde und sind als instruktor/in für die pratieble
Elemente (überbetrieblicher Kurs) veranhororlich. Die erste Woche vor dem Schulkurs
dient der Einarbeitung in die Materie und der Vorbereitung auf den Schulkurs. Sie werde
dabei durch versterte Fachschuftsverantwortliche durchgehend betreut und unterstützt.

Neben Ihrer aktiven Haupttätigkeit als Berufsfachmann/frau in der Branche erhalten Sie recent inter activen inapptratipates and severantimenturiate in use stratute entancies in die Möglichkeit über hortellerieusisse an Weiterbildungen and Ausbildungsangeboten teil-zunehmen. Dadurch erhalten Sie durchgehend hochstehendes Fachwissen und Einbildke in die Trends der Branche. Das stärkt Sie in der Position als Lehrperson wie auch in Ihrem be-ruflichen Umfeld.

Ihr Profil

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche

Daniel Thomet
Leiterin Berufsfachschule Schulho

Inh Profil Sie haben eine Gastgewerbliche Grundbildung und bringen einige Jahre Berufserfahrung sowie Branchenkenntnisse mit. Vorzugsweise verfügen Sie über Unterrichtserfahrung und sind im Beistz des SVB 1 Zertfliktaf / Modul 1+2 EHB (Jann während des Arbeitsverhält-nisses erworben werden). Freude und Erfahrung im Umgang mit Jagendlichen setzen wir voraus. Mit den gängigen EDV-Programmen sind Sie vertraut und Sie sind eine kommuni-kative und flexible Persönlichkeit. Ihre Muttersprache ist Deutsch.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die poli-tische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. ho-telleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeich-

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









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 Pro-dukte 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 Mut-tersprache. PC-Kenntnisse (MS Office, CRM-System). Pünktlich, flexibel und belastbar, selbständig, kontaktfähig.

Gründliche Einführung in Ihr Aufgabengebiet, vielseitige und abwechs-lungsreiche 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



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 stationä-ren und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Werschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen

Für die Direktion Betrieb suchen wir per 01. August 2014 oder nach Verein-

Gruppenleiter/in Patienten-Ho-

Ihre Hauptaufgab

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

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, opti-malerweise 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 überdurchschtittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ihre umfangrei-chen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um ihre Führungsfunktion vollumfänglich wahrneh-men zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mittabeitenden und internen kunden. Sie haben eine motivierle 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 bewähren Sie auch in hektischen Stluationen den Überblick, priorisie-ren richtig und haben grosses Koordinationstalent.

Unser Angebot Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualitätsorientierung, Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Ein motivertes 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 errei-chen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

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

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



UniversitätsSpital

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



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





Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Betten und grosszügigen Therapieräumlichkeiten 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 Ä-la-carte-Restaurant verfügt über 50 Plätze und es steht unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden an sieben Tagen in der Woche zur Ver-

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 Restaurationsfachtrau/-mann oder Sie verfügen über einige
Jahre gleichwertiger Erfahrungen. Zudem verfügen Sie über sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine dienstleistungsorientlerte 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 Anstellungsbedingüngen, 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 Rogenmoser, 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



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.



«Interessante und vielseitige Aufgaben.»



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 vor 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 Vorausset-zungen sind auch ihr hoher Qualitätsanspruch und Ihre Umsetzungskompetenz, selbst in hek-tischen 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 kön-

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 6031 Fhikon



SUISSE ROMANDE



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/évènements de grande capacité, un restaurant et une terrasse uniques, un specta-culaire «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 appréhension 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'op-timisation de la rentabilité, le reporting, une autorité naturelle avec des qualités relationnelles, la con-duite 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 lausan-noise 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

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie

Ein Gemeinschaftsprojekt von

ht 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

htr hotel revue

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

LEITUNG Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König, Telefon 031 370 42 39 Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57 Nr. 15 · 10. April 2014

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



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 Blendund Wärmeschutz, Lichtsteuerung und natürlich die Schwerentflammbarkeit zeichnen die Stoffe aus, oder sie eignen sich zur Verdunkelung und Schallabsorption und sind besonders pflege leicht. 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 ge-staltete Räume bevorzugt, möchte diese nicht mit zu schweren Textilien ausstatten. Hier helfen speziell entwickelte Akustik-stoffe, die leicht und lichtdurchlässig sind und je nach Raffung einen guten Schallabsorptionsgrad haben. Mit einer Doppelfunktion 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 eignen 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 wun-dervolle Alpenpanorama frei, während er gleichermassen Pri-vatsphäre 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!

gerama sa

Bahnhofplatz 5 1701 Freiburg

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Be-trieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimie-rung – 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

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

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 «Sääli» 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

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

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

htr hotel revue