Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 19

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: 21.11.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

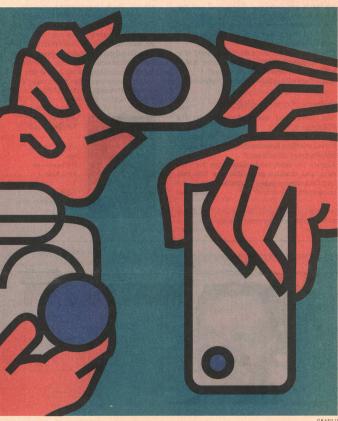
GESAMT-AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 19 · 8. Mai 2014

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Die Formel meines Glücks: ein Ja, ein Nein, eine gerade Linie, ein Ziel»

Friedrich Nietzsche

ERFOLG MIT

Immer mehr Angebote mit regionalen Produk-ten sind am Markt. Besucher der Schweiz suchen Reiseeindrücke, die über Sehenswürdigkeiten hinausgehen.

Glückliche Gäste kommen wieder

Ein Beispiel aus dem benachbarten Ausland: In Hohenlohe werden seit einigen Jahren ländliche Gruppenreisen angeboten. Anbieter von Gastronomie, Übernachtung und touristischen Attraktionen haben sich gefunden und bieten Packages aus einer Hand. Weingüter, Bauern-höfe, Handwerker, Märkte und Museen sind Programm. Gruppen können die Angebote auch im Baukastensystem zusammenstellen. Immer dabei ist eine Gästeführerin. Das Netzwerk aus 61 Betrieben besteht aus Hotels, Restaurants, Bauern- und Winzerhöfen und weiteren regio-nalen Produzenten. Gemeinden, Schlösser und Museen bieten den Gruppen kulturelle Anziehungspunkte. Fast 5.000 Besucher buchen jährlich, viele davon immer wieder!

Es tut sich was in der Schweiz

Befragt man Individualgäste aus der Schweiz oder Deutschland, die Ferien in den Alpen verbringen, dann bekunden acht von zehn grosses Interesse an regionalen Produkten. Diese «Neugierde» ist übertragbar auf Handwerkskunst und kulturhistorisch interessante Industrie. Das Beispiel Zentralschweiz zeigt neue Angebote dazu: Es entsteht an zentraler Stadtlage in Luzern eine Manufaktur, in der den Uhrma chern über die Schulter geschaut werden kann. Auf alten Maschinen werden Zifferblätter in Handarbeit kunstvoll hergestellt. Zwei weitere Ateliers für Uhren haben vor kurzem ihre Türen geöffnet. Im Juni öffnet das Verkehrshaus das «Swiss Chocolate Adventure», das Entdeckung, Herkunft, Herstellung und Transport von Schokolade inszeniert. Weitere Erleb-nisse rund um das Thema Swissness bietet aktuell die Aeschbach «Schoko-Welt» in Root/LU. Spannendes Neues auch in Burgrain/LU: Das Erlebnis Agrovision» zeigt die Produktion von Biolebensmitteln. Zudem laden ein attraktiver Verkaufsraum mit Marktatmosphäre und das stimmungsvolle Restaurant mit eigener Bio-Holzofenbäckerei zum Genuss ein. Eine Erfolgsgeschichte für das jahrelang im Dornröschenschlaf gelegene Landwirtschaftsmuseum Burgrain. Kein Zufall, dass der neue Milch-/ Käseweg, der in Hergiswil bei Willisau endet, hier beginnt.

Erfolg gesichert?

Das Erlebnis aller Sinne wird zum Erfolg der touristischen Anbieter beitragen. Die Erwartungen und Bedürfnisse der Gäste erfordern dafür Zusammenarbeit, noch besser Vernetzung der Partner! Dieses koordinierte Zusammenspiel wird der nächste Schritt sein, damit der Erfolg nicht nur die Gäste glücklich macht.



Rolf-Peter Pfaff Pfaff Consulting GmbH Tourismus & Veranstaltungen www.pfaffconsulting.ch

AGENDA

14. MAI «Infoveranstaltung Nachdiplom-studium 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

3. JUNI

«Infoveranstaltung Nachdiplom-studium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

12. JUNI

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1». von hotelleriesuisse, im Landgasthof Sternen, in Muri b. Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11.-13. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungskurs Bereichsleiter/-in Restauration EFA», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal www.hotelgastrounion.ch

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung», vom Schweizer Kochverband, in Gränichen, Luzern und Bern www.hotelgastrounion.ch





Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus.

..... 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.

Arbeitsplatzgestaltung/ sicheres Verhalten

Worauf unbedingt zu achten ist:

- · Durch persönliche Schutzmittel, ergonomisch richtig gestaltete Arbeitsplätze und gute Arbeitsorganisation lassen sich viele Gefährdungen vermeiden.
- · Geeignete und zweckmässige Arbeitskleidung verhindert, dass Personen von Maschinenteilen erfasst und verletzt werden. Schuhe mit gutem Halt und rutschhemmenden Sohlen helfen, Stürze zu vermeiden.

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

VERKAUFEN SIE SICH GUT BEI EINER BEWERBUNG

Auf eine Stelle bewerben sich Dutzende oder gar Hunderte. Da geht Måssenware unter. Damit Sie berücksichtigt werden, müssen Sie hervorheben, wo Ihre Stärken liegen.

er eine neue Stelle sucht, der muss sich gut verkaufen können. Das gilt sowohl V V bei der Bewerbung wie beim Vorstel-lungsgespräch. Sie müssen sich also im Vorfeld gut überlegen, wo Ihre Stärken liegen. Das gilt einerseits für Ihre berufliche Erfahrung und Ihr Können. Aber daneben gibt es noch andere Kompetenzen, die Sie vielleicht haben. Hier ei nige Beispiele in Frageform, Die Punkte, die für Sie zutreffen und die Sie in Ihrem Beruf einsetzen können, sollten Sie spätestens beim Vorstellungsgespräch erwähnen.

ARBEITSSTIL UND METHODENKOMPETENZ

- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise? Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?
- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen? Können Sie die Perspektive wechseln? Inwie-
- fern führt dies zu einer schnellen Erarbeitung zielführender Lösungen?
- Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl. knappen) Ressourcen des Unternehmens um?
- Wie klar ist Ihr Gespür für organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unter nehmen?
- Wie gut sind Sie beim Erwerb und der Erweiterung von Qualifikationen sowie bei der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?

- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situationen die Übersicht und Ruhe?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Materialengpässen, Zusatzaufträgen, anderen Prioritäten) um?
- Inwiefern «erspüren» Sie «intuitiv» mit Ihrem «sechsten Sinn», ob Arbeitssituationen normal oder kritisch sind, erkennen Störun gen und beheben diese prompt?
- Erkennen Sie organisatorische Schwachstel-len rasch, improvisieren Sie sinnvoll und mobilisieren Sie die notwendigen Ressourcen? Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre
- Ziele und können den dazu notwendigen Zeit-aufwand abschätzen?
- Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufgaben, so dass Kontrollen unnötig sind? Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben?

FÜHRUNGSKOMPETENZ

- · Wie zielführend und motivierend ist Ihr Führungsstil?
- Wie souverän, ruhig und gelassen bleiben Sie
- bei schwierigen Entscheidungen und in neuen, unbekannten Situationen? Kennen Sie erfolgreiche Strategien der Füh-rung und strahlen gegenüber den Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen Sicherheit und Ver trauenswürdigkeit aus? Mario Gsell

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

BUCHTIPP

PRAXISBUCH FÜR DIE ERSTEN 100 TAGE

Als Trainer und Berater haben die beiden Autoren zahlreiche Führungskräfte in der Vorbereitung beim Führungsstart begleitet. Dieses Praxisbuch richtet sich klar an die angehenden Führungskräfte, die unvorbereitet neu in diese Rolle kommen und praktische Hilfestellung für diese herausfordernde Startsituation suchen, Das Buch bietet Modelle, Empfehlungen und Hinweise sowie Tools und Checklisten. Damit können Sie Ihre Ent-Scheidungsgrundlagen analysieren. Die Schlussfolgerungen für Ihre Handlungen und Entscheidungen müssen Sie am Ende für sich treffen. Die Checklisten und Fragestellungen kann man zur Analyse gut nutzen. Das Buch erscheint nach sechs Jahren bereits in der fünften Auflage. Für Ralph Linde, Leiter Personalentwicklung beim Volkswagenkonzern zeigt dies, dass die Autoren damit die Bedürfnisse der Leser voll und ganz getroffen haben und das Buch mittlerweile zu den Standardwerken der Führungsliteratur zählt. In vielen Unternehmen werde das Buch neuen Führungskräften zum Start empfohlen.



Einstieg in die Führungsrolle»

Hanser Verlag von Helmut Hofbauer und

ISBN 978-3-446441-16-3 CHF 33.90

AUS- UND WEITERBILDUNG





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

VERI AGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 Mario Gsell Tel. 041 418 24 57

ADMINISTRATION Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42 angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin Tel. 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

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

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen s/w CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeiger Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automawährend einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08..

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwer dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.





Der Natur- und Tierpark Goldau ist der meistbesuchte Freizeitort und grösste Tierpark der Zentralschweiz.

Für unser neues Selbstbedienungs- und Bankettres-taurant "grüne Gans" suchen wir per 1. September 2014 oder nach Vereinbarung engagierte Mitarbeiter für unser Team

- · Chefkoch oder Küchenchef m/w (100 %) mit Freude am operativen Kochen
- · Restaurantleiter m/w (100 %)
- · Casserolier / Allrounder (100 %)

Das detaillierte Stelleninserat mit den interessanten

Das detaillierre stelleninserat mit den interessanten Aufgaben und den attraktiven Arbeitszeiten finden Sie unter www.tierpark.ch > Besucher-Infos Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis am 15. Mai: Natur- und Tierpark Gol-dau, Ruth Imhof, Leiterin Gastronomie, Postfach, 6410 Goldau oder ruth.imhof@tierpark.ch



Für unser Team suchen wir junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung (teilweise in Jahresstelle)

Service (deutschsprachig)

Serviceangestellte (m/w) SEFA / REFA / GAFA (m/w) Serviceaushilfen (m/w)

Chef de Partie (m/w) Commis (m/w) Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

> Hotel Châlet Du Lac Sascha Abegglen 3807 Iseltwald

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

Bereichsleitung der **Betriebe West/Süd**

inre Aufgabe
Sie fuhren und koordinieren die 15 Betriebsleitungen in den Kantonen BE, FR, JU,
VD, VS und TI in fachlicher, administrativer,
personeller und finanzieller Hinsicht und
rapportieren direkt an den COO. Sie prägen die
Marktorientierung der Betriebe mit und bringen Ihr Fachwissen in Projektteams ein.

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

Schweizer Jugendherbergen Fredi Gmür, CEO Schaffhauserstrasse 14 | Postfach 8042 Zürich

www.youthhostel.ch



Schweizer Jugend-

herbergen. So muss es sein.

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompe-tenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unterneh-merverband die Interessen der national und international ausge-richteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Ver-band rund 100 Mitarbeitende.



Für die Projektleitung im Bereich Partnerschaften und Kooperationen, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit

Projektleiter/-in Partnerschaften

Ihre Aufgaben Betreuung der Preferred Partner von hotelleriesuisse, des Berater-netzwerks und individuellen Kooperationen. Koordinationsarbei-ten im Geschäftsbereich Mitglieder und htr hotel revue, Organisa-tion und Durchführung von Events und Messen.

hotelleriesuisse - Kompetent Dynamisch. Herzlich. Ursula Imhasly Bevc Leiterin Human Resources

Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern

hr@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

Ihr Profil
Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit
mehrjähriger Berufserfahrung, eine touristische Zusatzausbildung
oder berufliche Erfahrung in der touristischen Branche. Hohes
Verantwortungsbewusstsein und selbständiges Arbeiten, Loyalität
gegen Innen und Aussen sowie kompetentes Auftreten sind für
Sie eine Selbsteverständlichkeit. Sehr gute schriftliche und
mündliche Ausdrucksweise in Deutsch und gute Kenntnisse in
Französisch. Erfahrung im Key Accounting, Projektmanagement
und/oder Marketingzusatzausbildung von Vorteil.

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

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Thomas Allemann, Leiter Mitglieder und htr hotel revue unter Tel. 031 370 43 36 oder thomas.allemann@hotelleriesuisse.ch



Wir sind ein kleines **3-Sterne-Stadthotel** im Herzen von Basel und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine gelernte, aufgeschlossene und freundliche

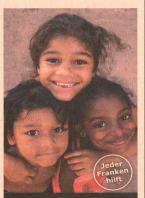
Fachfrau

für das selbständige Führen unserer Hotelréception.

Sie sind für unsere internationale Hotelkundschaft wortgewandt in D, F, E (auch schriftlich).

Und das Wichtigste für uns ist, dass Sie Freude an Ihrer neuen Herausforderung mitbringen.

Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier mit Bild unter Chiffre 32267-11121 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, und freuen uns auf das baldige Kennenlernen.



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

It's boarding time!



Fasten your Seat Belts

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben. Wir, ein junges Team mit 45 Mitarbeitern, begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Service und Ambiente rund um die liyushin 14 und entführen diese auf eine kulinarische Reise um die Welt.

Das Runway34 Restaurant umfasst folgende Lokalitäten in den Bereichen Bar, A-la-carte-Restaurant, Bankett, Semi-nar, Catering und Partys:

Wingwalker Bar bis max. 50 Personen Hangar Restaurant bis max. 350 Personen Aviator Lounge bis max. 45 Personen Smoker's Lounge bis max. 18 Personen

Zur Ergänzung unserer Kadercrew suchen wir nach Vereinba-rung eine engagierte und belastbare Persönlichkeit als

Direktion Front Mitglied der Geschäftsleitung

Mitglied der Geschaftsleitung Möchten Sie sich verändern? Gemeinsam mit der Kadercrew und unserem modernen und kooperativen Führungsstil den Flugkurs bestimmen. Dann sind Sie bei uns genau richtigf Mit Ihrer herzlichen, positiven Art und hohen Einsatzbereitschaft führen Sie unser Team und repräsentieren das Rumway34. Dank Ihrer Erfahrung in einer leitenden Position (wenn möglich Hotelfachschulabschluss), Ihren Sprachkenntnissen D (Muttersprache)/E/F und administrativen Fahigkeiten ergänzen Sie die Geschäftsleitung optimal und gewährleisten den hohen Qualitätsstandard des Hauses.

- Ihr Aufgabenprofil:

 Präsenz und Mithilfe an der Front (MOD)

 Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf am Front Desk
- und im Service
 Administrative Unterstützung der Bankettkoordination
 Administrative Aufgaben im HR und der Buchhaltung
 Entwicklung und Umsetzung neuer Ideen und Konzepte

Starten Sie mit uns durch! Wir freuen uns auf Ihre detail-lierte Bewerbung:

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch, E-Mail: info@runway34.ch
Felix Berini und Sonja Rasehorn (Geschäftsleitung)
058 680 34 34





Kloster & Kappel

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

Köchin/Koch 100% Küchenhilfe 80-100%

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar. Sie haben Freude am Verwöhnen
unserer Gäste und beherrschen die deutsche Sprache, dann warete
eine abwechslungsreiche, anspruchsvollen Aufgabe mit attraktiven
Anstellungsbedingungen auf Sie.
Wir freuen uns auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit
Foto. Diese senden Sie bitte bis 23. Mai 2014, an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

Hotel- oder Restaurations-

Sie sorgen für die t\u00e4gliche Sauberkeit rund ums Bett und die W\u00e4scheversorgung im Zimmer
 Sie betreuen die Lernenden zur Fachfrau/-mann Gesundheit

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft

Häuswirtschaft

• Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig

• Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist Ihr oberstes Gebot

• Sie sind teamfähig und flexibel

• Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift

• Sie verfügen über EDV. Kenntie.

Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Arbeitspensum: 30 – 50 %

Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbar

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 56/14 an Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur. www.ksgr.ch

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrums-spital der Südostschweiz über ein sehr breites, speziali-siertes und qualitativ hochstehendes Angebot.

fachfrau/-mann

Per sofort oder nach Absprache

Assistentin Réce-Admin-Serv.

Jobcode hoteljob.ch: J80625

Hotel-Restaurant Jardin Militärstrasse 38, 3014 Bern 031 333 01 17, info@hotel-jardin.ch

Im Bereich Events suchen wir eine(n)

Kaufmännische Mitarbeiterin

planitswiss sàrl

Ch. des Ramiers 22, 1009 Pully-Lausanne jurg.tschanz@planitswiss.ch

GAST RATHAUSKELLER

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

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-lacarte-Restaurant «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fliessend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

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



SENIOREHUUS MAIEGRÜEN

Das SENIOREHUUS MAIEGRÜEN, Hägglingen, bietet betagten Menschen, die in den Aktivitäten des täglichen Lebens eingeschränkt sind oder keinen eigenen Haushalt führen wollen, ein angenehmes Heim und pflegerische Betreuung.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per so-fort oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch EFZ (80%)

- Wir erwarten:

 Abgeschlossene Berufslehre
 Freude und Bereitschaft zur Übernahme von
- Verantwortung Flexible und belastbare Persönlichkeit Gute Teamfähigkeit
- Interesse an einer transparenten Kommunikationskultur

- vir bieten:
 Interessante und abwechslungsreiche Arbeit, in der Sie
 Ihre Fach- und Sozialkompetenz einsetzen können
 Einen kooperativen Führungsstil und aktive
 Unterstützung durch die Vorgesetzten
 Möglichkeiten zu Fort- und Weiterbildungen
 Abwechslungsreiche Aufgaben mit zeitgemässen
 Anstellungsbedingungen

Sie finden bei uns ein spannendes, dynamisches Umfeld in einem Team von engagierten Mitarbeitern. Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung. Weitere Informationen erhalten Sie von Herrn Andreas Biedermann, Küchenchef, Tel. 056 616 74 04.

Die kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an SENIOREHUUS MAIEGRÜEN, Dieter Münger, Heimleiter, Geissmann-Ackermannstrasse 12, 5607 Hägglingen.

Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch



A family affair since 1908 – das etwas andere Fünfsternhaus in einer der schönsten Regionen der Schweiz

Ab sofort bzw. nach Vereinbarung suchen wir für eine längerfristige Anstellung eine/n

Chef de Réception

- Ihr Aufgabengebiet

 Führung des Réceptionsteams (7 Personen)

 Leitung des Tagesgeschäftes
- Kontrolle der Korrespondenz und Reservationen (PROTEL) Bearbeitung von Pauschalen Verwaltung der Online-Reservierungssysteme Ausbildung einer KV-Lernenden
- Ansprechperson für unsere internationalen Gäste

Was bringen Sie mit

- kaufmännische Ausbildung und Berufserfahrung in einer ähnlichen Position sicheres Auftreten und Flair im Umgang mit unseren Gästen Spass am Arbeiten in einem Familienunternehmen

- Spads an Arbeiten in einem Familienunternenmen speditives Erledigen administrativer Aufgaben (Word, Excel) Teamgeist und Zuverlässigkeit Schweizerdeutsch als Muttersprache gute Kenntinsse in Französisch und Englisch jede weitere Fremdsprache von Vorteil

Dürfen wir Sie in unserem jungen Team längerfristig willkommen heissen? Freude an der Arbeit wird bei uns grossgeschrieben - bei Ihnen auch?

Herr Claudio Dietrich und Herr Patrick Dietrich nehmen Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto gerne unter folgender Adresse entgegen: Hotel Waldhaus, Via da Fex 3, 7514 Sils-Maria oder staff@waldhaus-sils.ch.

> Claudio Dietrich und Patrick Dietrich Hotel Waldhaus, CH-7514 Sils-Maria Tel. +41 81 838 51 00, www.waldhaus-sils.ch



Das Restaurant VA BENE mit seinem gepflegt modernen Ambiente ist Teil der Residenz Bener Park. Das mit 14 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Restaurant mit Apérobar und Banketträumen ist eine der Top-Adressen in Chur und gehört zu den führenden Gastronomiebetrieben der Stadt.

365 Tage im Jahr bietet das VA BENE seinen Gästen eine frische saisonale Küche, die regionale mit internationalen Trends verbindet. Die eindrucksstarke Weinkarte mit fast 500 Positionen lässt kaum Wünsche offen.

Im VA BENE ist der Gast König – ob für den schnellen Business-Lunch, ein gediegenes Abendessen, ein Seminar, eine unvergessliche Hochzeitsfeier, oder ganz einfach eine Auszeit auf der grossen Sonnenterrasse

Zum 1. Juli 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine kompetente und begeisterungsfähige Persönlichkeit als

SOUS-CHEF (w/m)

Ihre Aufgaben Sie unterstützen unseren Küchenchef Jürg Stauffer und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch.

Ihr Profil Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie entsprechende Erfahrung als Sous-Chef oder Chef de Partie in guten Häusern gesammelt. Ein ausgeprägter Sinn für Kreativität, eine hohe Motivation und ein gesunder Teamgeist runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot Wir bieten Ihnen eine vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit mit der Möglichkeit, in einem lebendigen und spannenden Umfeld viel bewegen, gestalten und beeinflussen zu können.

Können wir Sie für diese neue Herausforderung begeistern?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Jürg Stauffer, Küchenchef, unter der Tel. 081 258 78 02 gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: Restaurant VA BENE | Gäuggelistrasse 60 | 7000 Chur.

www.restaurant-vabène.ch



echt besser

Y Kantonsspital

THEATER CHUR

Das Theater Chur ist ein Koproduktions- und Gastspielhaus mit ca. 150 Veranstaltungen pro Salson. Für unsere Café-Bar suchen wir ab der Spielzeit 2014/15 (Beginn Sept. 2014) einen theateraffinen

Pächter Theatergastronomie (w/m)

- nforderungen:
 Betrieb der Café-Bar im 1. Stock und im Seitenfoyer (Sept. bis Juni)
 Verantwortung für das gastronomische Angebot (Getränke, Speisen, Catering) für Publikum, Künstler und Gaste an sämtlichen Veranstätungen im Theater Chur (Vorstellungen, Konzerte, Vermietunden etc.)
- Konzerte, Vermietungen etc.) Zusammenarbeit mit anderen
- Cateringpartnern (je nach Anlass) Einrichtung und Betreuung einer (vorerst) mobilen Gastronomie auf dem
- (Vorers) mobiler dastronome auf der Theaterplatz ab Frühjahr 2015 Enge Zusammenarbeit mit Leitung und Team Theater Chur (Normalbetrieb und gastronomische «Rahmenprogramme»)

Ihr Profil:

- nr Profil:
 Gastro-Alirounder / Vorzugsweise
 Erfahrung im Gastronomiebereich als
 Führungsperson
 Finanzmanagementw inkl. Controlling,
 Personalführung und Personalplanung
 Organisationstalent
 Begeisterung für Theater und Kultur
 Fleixibel und Kreativ

- Flexibel und kreativ
- Belastbar und zuverlässig
- Gästeorientierte, kommunikative und
- gewinnende Persönlichkeit

Engagierter und guter Gastgeber

Ihr aussagekräftiges Bewerbungsdossier senden Sie bitte per Post bis spätestens 19. Mai 2014 an:

Theater Chur Direktion Ute Haferburg Zeughausstrasse 6 CH-7000 Chur www.theaterchur.ch

für nur 150 Franken

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

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue



Wir vermieten hochwertiges Veranstaltungs-Equipment für Privat- und Firmenkunden an den Standorten Basel und Zürich.

Zur Verstärkung unserer Teams suchen wir eine/n

kaufmännische/n Mitarbeiter/in zur Kundenberatung und Angebotserstellung in Muttenz BL

Idealerweise verfügen Sie über Erfahrungen in der Hotellerie, Gastronomie oder dem Event-Catering. Sie überzegen durch Organisationstalent, kommunikatives Auftreten und sind ein/e Allrounder/in mit sehr guten Deutschkenntnissen.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung per E-Mail.

Event-Service Heidmann GmbH Frau Irene Heidmann Hardstrasse 50 , 4132 Muttenz Tel. +41 (0) 61 – 313 6000 E-Mail: zuerich@heidmann-event.ch

SUISSE ROMANDE

Nous cherchons pour de suite un

chef de rang qualifié cuisinier ou chef de cuisine

pour restaurant italien gastro à Nyon dans le canton de Vaud. Nous offrons un salaire important et un logement pour personne compétant.

Antonio Pagliuca Auberge du Château Place du Château 8 1260 Nyon VD Têléphone port. 079 401 14 68

Ist eine Einkaufsliste ein gelungener Lebensentwurf?

> Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment



DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN







BUCHEN SIE JETZT!

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

www.stellenPROFIL.ch

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



MÖGLICHKEITEN DER FINANZIERUNG

Kreditnehmer haben in den letzten Jahren ihren langfristigen Finanzierungsbedarf vermehrt mit Libor-Hypotheken gedeckt und somit erhebliche Einsparungen gegenüber Festhypotheken mit längeren Laufzeiten erzielt. Die fehlende Fristenkongruenz zwischen den Investitions- und Finanzierungszyklen birgt Risiken im Fall steigender Zinsen, speziell bei Hotelliegenschaften (lange Lebenszyklen, hohe Investitionen). Wo liegt die optimale Struktur zwischen Kostenminimierung mit Flexibilität und Sicherheit mit starren Rückzahlungsterminen? Beide Zielsetzungen stellen Managementaufgaben dar, die jedoch nicht gleichzeitig erzielt werden können. Es geht um einen optimalen Mix eventuell mit Einsatz von speziellen Finanzierungsinstrumenten wie Swap-Hypotheken.

Finanzierungsarten

Der Finanzierungsbedarf ist präzis unter Berücksichtigung der Bauphasen oder des Investitionsbedarfs bei bestehenden Finanzierungen zu ermitteln. Der Businessplan soll aufzeigen, in

welchem Quartal wie viel Geld gebraucht, bzw. zurückbezahlt wird. Dann simuliert der Experte die beste Verschuldungsvariante, und empfiehlt ein Modell (welche Tranchen mit welcher Laufzeit). Man kann zum Beispiel bestimmen, dass ein Sockelbetrag immer bleibt und somit möglichst lang finanziert wird. Dann gibt es eine zweite Tranche, die zwar heute aufgenommen, aber erst in zwei Jahren bezahlt wird, mit einer Laufzeit von acht Jahren. Die restliche Finanzierung wird mit diversen variablen Tranchen sichergestellt. Eine frühzeitige Rückzahlung der fixen Hypotheken, unter anderem bei einem Verkauf, ist mit hohen Kosten verbunden. Die Finanzierungskosten dieser Lösung belasten die Erfolgsrechnung mehr als bei einer voll variablen Variante.

Die Aufnahme einer «Swap-Hypothek» kann Vorteile bringen. Diese Hypothek besteht aus zwei Transaktionen, nämlich aus einer Libor-Hypothek und einer Zinsabsicherung mit Zinsswap. Vereinfacht geht es darum, während der Laufzeit variable Zinsen gegen fixe auszutauschen. Die Vorteile liegen darin, dass die

Swapsätze tiefer und transparenter als jene der Fixhypotheken sind, und die Verbindlichkeiten lassen sich auch einfacher auflösen. Bei steigenden Zinsen kann sogar vorkommen, dass die Ablösung ein positives Ergebnis darstellt. Eine Fachbegleitung bei der Anwendung dieses Instruments empfiehlt sich, da es für dessen Abschluss einen etwas umfangreicheren Vertrag braucht und sicherzustellen ist, dass der Kreditnehmer den Mechanismus nachvollziehen kann. Die regelmässige Überprüfung der Finanzierungsstruktur und bei Bedarf deren Anpassung lohnt sich auf jeden Fall, es können Einsparungen erzielt werden, egal ob bei einem Neubau oder bei einer bestehenden Finanzierung.



Anne Cheseaux dipl. Wirtschaftsprüferin, lic. oec. HEC CFB network AG

Im zürcherischen Oberland, regional zwischen Turbenthal und Wald gelegen an guter Verkehrs- Verbindungslage, wermieten wir auf Ende September/1. Oktober 2014 einen renommierten, gepflegten,

mittelgrossen Landgasthof.

Das Tages-Restaurant bietet 60 Plz., (Raucher-)Stübli 30 Plz., im Sommer die gedeckte Gartenterrasse 60 Plz., den Festsaal für grössere Anlässe der verschiedentlichsten Arten; sei es für Bankette – Präsentationen - Seminare - Veranstaltungen u.w.m. Der gesamte Restaurationsbereich befindet sich auf gleicher Ebene.

Zudem 14 Hotelzimmer, 10 Einzel – 4 Doppel, eine 3 Zimmer-Wirtewohnung im Hause mit Küche. Lingerieraum vorhanden, ebenso ausreichend Parkplätze.

Verschiedene Konzepte sind realisierbar. Küche und die Warenräumlichkeiten sind optimal einerichtet. Sämtliches idealerweise für ein (Ehe-) Paar oder Team: Er der innovative Koch - Sie; zuständig für den Front-, Hausdienst sowie Bürobereich.

Eigenkapital zur Übernahme des Kleininventars ist er derlich. Vorteilhafte Mietbedingungen werden geboter

Wir bevorzugen Interessenten mit schweizerischer Nationalität bzw. Fachleute ausländischer Herkunft, welche über sehr gute 'schwiizertūūtscherische' Sprachkenntnisse

Sie erreichen uns unter curzeit@bluewin.ch. Besten Dank für Ihre Kontaktaufnahme mit Angaben zu Ihrer Person. Jede Anfrage wird beantwortet. Diskretion ist Ihnen zuresiehet.

Graubünden

Zu verkaufen in Innerarosa, an erhöhter, sonniger, ruhiger und unverbaubarer Lage, unmittelbar beim Ski- und Wandergebiet

heimeliges 3*Hotel

18 Zimmer, 35 Betten, Innenausbau in Arve Solide Bauweise, guter, zeitgemässer Zustand. Gästeparkplatz und Umschwung. Interessieren Sie sich für das Spezielle? Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme. Immobilien-Treuhand M. Wetzel +41 71 460 01 41 / mwetzel@immowetzel.ch www.immowetzel.ch

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen Haben Sie einen Betrieb Zu verkäufen, 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 055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Hotel Restaurant im Berner Oberland

Auskunft und Verkauf: von Kaenel Treuhand, Aeschi Tel. 033 654 18 90 Email: info@vonkaenel-treuhand.ch

Château Hôtel de caractère

Couple suisse prend sa retraite et vend son établissement de charme, vend son etablissement de charme, situé dans le sud-ouest authentique de la France. Bastide en pierres blanches avec une architecture rare, le site idéal pour un couple de professionnels qui souhaite s'installer dans une des plus belles régions de France.

2000 m² bâti, 4 ha de terrain, piscine, 22 chambres, 4 chambres pour le personnel et 4 appartements.

Prix de vente pour l'ensemble (mur et fonds) : 1 950 000 €

Pour plus d'informations et dossier chateauhotel.charme@almandra.com

Freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter 079 319 20 79 oder dakini@postmail.ch

Bed & Breakfast oder

Garni-Hotel

zum Kaufen / Mieten

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

htr hotel revue