

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 27

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

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

PROFIL

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

Nr. 27 · 3. Juli 2014

htv **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

NDS – MEINE ERFAHRUNGEN

**Das NDS Hotelmanagement, welches hotel-
leriesuisse gemeinsam mit der Hotelfach-
schule Thun anbietet, kann auf eine lange
Geschichte zurückblicken: Im Oktober
2014 wird der Zyklus 41 beginnen!**

Ich selber habe Zyklus 38 abgeschlossen – und war seither so manches Mal dankbar für meinen mit praxisorientiertem und fundiertem Wissen gefüllten Rucksack. Noch während des anderthalb Jahre dauernden Studiums stand ein Jobwechsel für mich an – ich konnte zwei Betriebe in Zürich als Direktorin übernehmen, das LADY'S FIRST design hotel und das hotel marta. Zum einen war es zwar eine zusätzliche Belastung, während des Studiums eine solche verantwortungsvolle Position zu übernehmen, zum anderen jedoch konnte ich davon profitieren, dass ich das im NDS angeeignete oder aufgefrischte Wissen praktisch sofort in die Tat umsetzen konnte (und musste).

Lebenslanges Lernen

Seit der Diplomfeier von Zyklus 38 ist nun genau ein Jahr vergangen. Mit vielen Mitstudierenden bin ich noch immer in Kontakt, sei es zum privaten oder beruflichen Austausch: Das Netzwerk, das man sich während des NDS aufbauen kann, ist fast so viel wert, wie die Studieninhalte selbst! In der Folge war es für mich nur logisch, mich aktiv in der Alumni-Vereinigung, dem VDH (Vereinigung diplomierter Hotellers) zu engagieren. So konnte ich mein Netzwerk sogar noch ausbauen – es sozusagen mit 41 multiplizieren! Seit April 2014 bin ich neu

Mitglied im Vorstand des VDH und freue mich, daran mitzuwirken, dass auch in Zukunft die Vereinsziele erreicht werden – neben dem Netzwerkgedanken auch die Förderung beruflicher und persönlicher Qualifikationen und die Förderung der Weiterbildung in Hotellerie und Gastgewerbe. Unter anderem findet im September in Zusammenarbeit mit dem Institut für Marketing der Universität St. Gallen ein Pilotworkshop zum Thema «Neue Wege und Methoden in der Vermarktung von Hoteldienstleistungen» statt. Der inhaltliche Fokus dieses Pilotworkshops liegt auf den Themenfeldern Markt- und Kundenanalyse, Marketingstrategie und Leistungsmanagement. Mit Aktivitäten wie diesen haucht der VDH den Schlagwörtern «lebenslanges Lernen» und «Nachhaltigkeit» Leben ein.

Ich betrachte das NDS als Investment in mich selbst, das nicht einfach mit der Diplomierung endet, sondern mit Engagement, Interesse und Offenheit gepflegt werden möchte. Nicht zuletzt aus diesem Grund empfehle ich das NDS allen jungen Hotelführungskräften.



Verena Kern
Direktorin Lady's First
www.ladysfirst.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Das Geheimnis des
Erfolges ist, den
Standpunkt des anderen
zu verstehen»

Henry Ford

AGENDA

23. JULI

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Ferienart, in Saas-Fee
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, BASIC», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 1: Mehr Direktbuchungen bekommen», von hotelleriesuisse, im Romantikhotel Stern, in Chur
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 Kompakt», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Richemont-Kompetenzzentrum, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

3. SEPTEMBER

«Bio-Forum 2014», vom Berufsverband SBKPV und der Agrano AG, in Allschwil
www.hotelgastrounion.ch

7.-10. SEPTEMBER

Kreativ-Wettbewerb «Tavola Creativa», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Fachmesse ZAGG, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Sicherheitsgerechtes Verhalten (Teil 2) Gefährdung:

Jede mögliche Gefährdungssituation aufgrund von:

- sicherheitswidrigem Verhalten
- mangelnder Instruktion und Motivation zu sicherheitsgerechtem Verhalten
- mangelnder Kontrollen
- Unterschätzen der Gefährdung
- Überschätzen der eigenen Fähigkeiten
- Gleichgültigkeit
- Über- und Unterforderung

Mögliche Sicherung:

- Bereiche festlegen, in denen persönliche Schutzausrüstungen (Handschuhe, Feinstaubmasken, Schutzschuhe) zu tragen sind.
- Schutzeinrichtungen dürfen weder entfernt, überbrückt, noch geändert werden. Mängel sind dem Vorgesetzten zu melden und so schnell als möglich zu beheben.

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

SMALLTALK – MEHR ALS BLOSS EINE PLAUDEREI

Oft wird Smalltalk als banale Plauderei belächelt. Dabei kann das «kleine, kurze Gespräch» helfen, Kontakte zu knüpfen, Goodwill zu schaffen und Türen zu öffnen – wenn man weiss, wie es geht und ein paar Regeln beachtet.

Es gal ob in der Klasse, im Betrieb oder auf einer Party, für die meisten Menschen ist es unangenehm, als der/die Neue zu einer Gruppe zu stossen und locker mit fremden Menschen zu sprechen. Sie fühlen sich gehemmt und wissen nicht, was sie sagen sollen. Die Kommunikationsform Smalltalk ist der perfekte Eisbrecher. Sie hilft, freundlich und unverbindlich mit anderen in Beziehung zu treten und sich gegenseitig zu beschnuppern. Mit Smalltalk verschafft man sich eine erste Kontaktbasis, die es erlaubt, eigene Ziele zu verfolgen; Stichwort Networking. Wer sich sicher und elegant durch ein solches Gespräch bewegen möchte, sollte ein paar Regeln beachten.

TIPPS ZUM SMALLTALK

- Wer sich zu einer Gruppe oder zu einer Einzelperson gesellt, grüsst als Erster und stellt sich kurz vor: Name, Firma, Funktion bei beruflichen Anlässen; Name und Grund des Dortseins bei privaten Anlässen. Zum Beispiel: «Hallo, ich bin Monika, eine Jugendfreundin der Braut.»
- Reden Sie klar, deutlich und gut hörbar, aber nicht zu laut.
- Setzen Sie das persönliche «Du» und das distanzierte «Sie» bewusst ein, wenn Sie neue Leute kennen lernen.
- Zum Smalltalk gehört eine gesunde Portion unaufdringliche Neugier. Stellen Sie Fragen, zeigen Sie Interesse und bitten Sie gegebenenfalls auch um Rat. Beispielsweise: «Ich

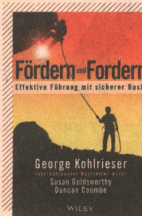
kenne mich in der Region noch nicht so gut aus. Haben Sie einen Tipp für mich, wo man gut essen kann?» Durch die Antworten lernen Sie den Sprecher besser kennen, erfahren etwas über seine Präferenzen und können das Gesagte zum Weiterspinnen des Gesprächsfadens nutzen.

- Lassen Sie Ihr Gegenüber ausreden. Hören Sie aktiv zu und gehen Sie auf das Gesagte ein.
- Erzählen Sie selbst etwas Kurzes über sich; niemand will nur ausgefragt werden.
- Halten Sie Blickkontakt und achten Sie darauf, wie auf Ihre Worte reagiert wird.
- Meiden Sie negative Aussagen und kontroverse Themen, die eine grössere Meinungsverschiedenheit auslösen könnten.
- Fragen Sie lieber nach Befindlichkeit oder Vorlieben des Gesprächspartners, allerdings ohne allzu persönlich zu werden. «Wie gefällt Ihnen der Anlass?», «Wie lange arbeiten Sie schon hier?», «Welche Art Filme gefallen Ihnen?»
- Halten Sie das Gespräch in Fluss, indem Sie darauf achten, keine Fragen zu stellen, die mit Ja oder Nein zu beantworten sind.
- Seien Sie selbstbewusst. Bedenken Sie, dass Sie mit Ihren Aussagen Ihr Image prägen.
- Prahlen Sie nicht. Das wirkt unsympathisch und schwächt Ihre Glaubwürdigkeit.
- Halten Sie den Gesprächspartner nicht zu lange auf, schliesslich macht man Smalltalk. Bedanken Sie sich für das Gespräch und tauschen Sie gegebenenfalls Adressen aus, um den Kontakt später zu vertiefen. Riccarda Frei

BUCHTIPP

FÖRDERN UND FÖRDERN

«Werden Sie zu einer grossartigen Führungskraft und entfesseln Sie das eigene besondere Potenzial sowie das Ihrer Leute und des Unternehmens!» – Mit diesem zugegebenermassen etwas reisserischen Aufruf leiten die Autoren George Kohlrieser, Susan Goldsworthy und Duncan Coombe ins Thema ihres Buches «Fördern und Fördern – Effektive Führung mit sicherer Basis» ein. In ihrem 340 Seiten umfassenden Leitfaden verbindet das Autorenteam den Aspekt von «sich kümmern» mit dem Aspekt von «etwas wagen». Leicht verständlich und gut nachvollziehbar erklären die Autoren, wie man es als Führungskraft schafft, Vertrauen im und zum Unternehmen aufzubauen, Mitarbeiter*innen zu verringern, das Risiko im Rahmen zu halten und die Leistungen und den Erfolg zu steigern, ohne sich selbst dabei zu verlieren. Sie motivieren den Leser immer wieder dazu, sich und sein Verhalten zu hinterfragen und plädieren für mehr Menschlichkeit in Organisationen. Letzteres nicht aus Gutmenschen, sondern weil gute Mitarbeitende die Basis für den Erfolg eines Unternehmens sind.



«Fördern und Fördern – Effektive Führung mit sicherer Basis»

Wiley-VCH Verlag von George Kohlrieser, Susan Goldsworthy und Duncan Coombe

ISBN 978-3-527-50755-9 CHF 37.90

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers
Weiterbildung
News
Karrieretipps

hoteljob.ch

Attraktive Kaderposition

Ein echtes Highlight ist die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe mit höheren Gastronomiequalifikationen, modernste High Tech-Küche mit Tageslicht, sowie eine professionelle Seminar-Infrastruktur verhelfen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer exklusiven, international bekannten Deutschschweizer Premium Lifestyle-Resort Destination unweit grösserer Zentren. Zürichs Stadtgrenze ist gerade mal gut 130 km entfernt. Engagierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen. In Sachen Führung und Kalkulation sind Sie sattefest!

Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen mittelgrossen Crew

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ sowie eine gelungene Kombination aus internationaler und attraktiver CH-Küche. Verbunden mit saisonalen & regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Der punktuell persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen am Herzen. Den exzellenten gastronomischen Ruf des Hauses sichern Sie durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine oder starke Executive Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen sind herzlich willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebeurteilungen erlangt. Eintritt: Mitte November oder auch anfangs Dezember. Interesse? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

32808-11253

Erstklassige Adresse. Weltbekannter Ort. Lifestyle.

Ein beliebtes, sehr gepflegtes Hotel der Kategorie gehobene Mittelklasse mit perfekter Infrastruktur wartet auf seine neue Chefin; auf seinen neuen Chef. Es darf selbstverständlich auch ein Gastgeberpaar/-duo oder z.B. eine jüngere Familie mit Kindern sein. Rund 70 attraktive Zimmer und Familiensuiten, eine **Wellness-Oase** mit Innen- und Außenwhirlpool, zwei schöne, grosszügige Seminarräume plus mehrere Gruppenräume und ein à la carte Restaurant mit Sonnenterrasse fügen sich zu einem harmonischen Ganzen zusammen.

Grosser Umschwung, traumhafte Lage, fantastische Aussicht – Gäste sprechen vom schönst gelegenen Hotel der Region – absolut ruhig ausserhalb des Rummels, gleichwohl nur einen Katzensprung ins Zentrum der weltbekannten Lifestyle-Premium CH-Resort-Destination. Idealprofil: Organisationsstärke, selbständige **Gastgeberpersönlichkeiten** mit unternehmerischer Grundhaltung, Verkaufs- & Marketingflair, Know-how im Bereich Ausstattungs-Management, Affinität zur New Media und zur Schaffung einer Wohlfühlumgebung sind weitere optimale Voraussetzungen.

Hoteldirektor w/m

eines ganz besonderen Hauses mit der persönlichen Note

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen als Gastgeberpersönlichkeit gesammelt. Servicebereitschaft und **Authentizität** werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben oder als Nachwuchs Persönlichkeit einen Leistungsausweis als Vize bzw. als Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar. Führungserfahrung, der Wunsch selber mit Hand anlegen und nah beim Gast sein zu wollen sowie die Fähigkeit sich lokal und überregional bestens zu vernetzen bringen Sie mit.

Aktuelle schweizerische Resorthotellerie-Erfahrung ist von grossem Vorteil. Eine komfortable 3-Ziwo auf dem Areal kann zu äusserst vorteilhaften Bedingungen gemietet werden. Über die weiteren **Vorteile und Zukunftspunkte**, die mit dieser Executive-Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne persönlich/vertraulich! Flexibler Eintritt z.B. auf Sept./Okt. oder Nov./Dez. bzw. auch später je nach Ihrer Verfügbarkeit. Interessiert? Dann CV/ Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

32801-11261

**Stadt
Luzern**
Personal

Im **Betagtenzentrum Eichhof**, einer Institution der Dienst- abteilung Heime und Alterssiedlungen der Stadt Luzern, finden rund 300 Bewohnerinnen und Bewohner ein Daheim. Der Bereich Küche und Produktion mit zirka 35 Mitarbeitenden stellt das Angebot für unsere Bewohner/innen und externen Gäste sicher, beliefert alle Betagtenzentren der Stadt Luzern und führt einen eigenen Cateringbetrieb.

Zur Leitung des Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n, fachlich erfahrene/n und verantwortungsbewusste/n

Küchenchefin/-chef

Pensum 80–100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen:

- Organisatorische, fachliche und personelle Führung des Bereichs Küche, Einkauf, Lager und Produktion
- Verantwortlich für einwandfrei funktionierende Abläufe und Sicherstellung einer hohen Qualität der Dienstleistungen des Bereichs
- Sicherstellung des Einhaltens von Hygienevorschriften gemäss der gesetzlichen Grundlagen sowie deren Durchsetzung (HACCP-Richtlinien)
- Ausbildungsverantwortung für Lernende im Bereich Küche
- Budgetverantwortung im Bereich Küche

Für diese Kaderstelle wenden wir uns an erfahrene Führungskräfte aus der Gemeinschafts-, Seminar- oder Kongressgastronomie, vorzugsweise mit betriebswirtschaftlichem Zusatz. Als ideale Kandidatin/idealer Kandidat erfüllen Sie folgende Erwartungen:

- Eidg. Fachausweis als Koch/Köchin der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomie
- Weiterbildung in den Bereichen Führung, Hygiene, Arbeitssicherheit, von Vorteil eidg. dipl. Küchenchef/in
- Fundierte Berufserfahrung und mehrjährige Führungserfahrung
- Hohe Dienstleistungs- und Kundenorientierung
- Selbstständiges Arbeiten, organisatorisches Geschick
- Kreativität und Flexibilität in der Angebotsgestaltung
- Freude am Umgang mit betagten Menschen

Sie erwarten eine anspruchsvolle Aufgabe in einem eingespielten Team mit der Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen, den Bereich Küche und Produktion zu gestalten und sich als Führungsperson zu entwickeln. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Doreen Teichert, Leiterin Hotellerie, Tel. 041 319 71 05.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte bis am 15. Juli 2014 an:
Stadt Luzern, Personal, Referenz-Nr.: 461
Hirschengraben 17, 6002 Luzern, oder bewerben Sie sich online.

32791-11256



Suite à départ du titulaire,
Nyon Région Tourisme
cherche son / sa futur(e)

Directeur / Directrice

Nyon Région Tourisme est une association qui a pour but d'élaborer et de mettre en œuvre la politique de marketing touristique de la Région du district de Nyon.

Principales activités:

- diriger l'Office du tourisme régional dont le siège est à Nyon, ses différents bureaux d'information touristique et son personnel;
- proposer au Comité de l'association une politique touristique pour la Région et l'appliquer dans le cadre du budget alloué;
- promouvoir l'offre touristique sur les marchés appropriés et contribuer au développement économique et culturel de la Région;
- assurer l'accueil, l'information et l'assistance touristique aux hôtes de la Région;
- coordonner les actions de marketing et de communication avec l'ensemble des acteurs locaux.

Profil souhaité:

- formation supérieure en tourisme (diplôme de gestionnaire en tourisme ou équivalent)
- expérience confirmée dans ce secteur d'activités
- personnalité affirmée, dotée d'entregent, d'une excellente capacité d'écoute et d'une grande disponibilité
- maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- nationalité suisse ou permis C

La connaissance du tissu économique, touristique et politique de la région est un atout à faire valoir.

Entrée en fonction le **1^{er} octobre 2014** ou à convenir.

Dossier complet avec références et photo à adresser, **jusqu'au 20 juillet 2014**, par courrier électronique à M. François Bryand, Président: fb.expertises@bluewin.ch.

32792-11255



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.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch



GASTROJOB.ch



**Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus**

**JETZT
BUCHEN**

**AUFLAGE
40.000**

www.stellenPROFIL.ch



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

Für die Abteilung **Gastronomie Küchen** suchen wir per 1.9.2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin (40-60%)

Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung von schmackhaften Speisen auf allen Posten der Diätküche
- Leiten des Abendservices in der Diätküche
- Betreuung der Auszubildenden
- Einsätze im Kartenbüro mit Listen-Kartendruck, tel. Auskünfte und Eingeben von Spezialmahlzeiten auf Verordnung der Ernährungsberatung
- Arbeiten mit Küchensoftware Sanalogic (Rezeptierung, Produktionslisten und taxieren)
- Persönliche Verantwortung für Sauberkeit, Ordnung und Hygiene im ganzen Küchenbereich
- Aktive Beteiligungen an Teamsitzungen
- Sie halten Richtlinien und Weisungen ein und setzen Gelerntes aus Schulungen und Instruktionen um

Ihr Profil

- Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin mit eidg. Fähigkeitsausweis
- Idealerweise zwischen 35-40 Jahre
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Gute Hand- und Fingerfertigkeit
- PC Kenntnisse
- Selbstständiges Arbeiten, Zuverlässigkeit und Flexibilität
- Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft
- Gute Umgangsformen

Unser Angebot

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

Wenn Sie langfristig als Diätkoch/Diätköchin arbeiten möchten und Kochen Ihre Leidenschaft ist, sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per Email an:

willkommen@usz.ch, Frau Tanja Bucher

oder per Post an:
UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Tanja Bucher, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich.



**UniversitätsSpital
Zürich**

www.usz.ch

32773-11205

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison 2014/2015 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenköche für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:
– Gault Millau u./o. Michelin-Erfahrung
in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik /
jobs@arosakulm.ch



AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 - 07 · Fax - 89
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

32806-11202

www.Mietkoch-Schweiz.ch

Der Mietkoch an Ihrer Seite

Sie brauchen dringend kurzfristige Hilfe!
Einen Postenchef, Alleinkoch, Küchenchef?
Weitere Infos unter www.mietkoch-schweiz.ch

32810-11205

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

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

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

LEITUNG
Barbara König / Philipp Bitzer

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

Stadt Winterthur



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

Für das **Alterszentrum Neumarkt** suchen wir per 1. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Küche (100%)

Jedes unserer Alterszentren verfügt über eine eigene Küche, in der die Mahlzeiten der Bewohnerinnen und Bewohner täglich frisch produziert werden. In den angegliederten öffentlichen Restaurants geniessen aber auch auswärtige Gäste und die Mitarbeitenden das vielfältige Angebot an warmen und kalten Speisen. Das Restaurant im Alterszentrum Neumarkt wird durch die Brühgutstiftung geführt.

So gestaltet sich Ihr Aufgabengebiet

- Sie sind verantwortlich für die Küche im Alterszentrum Neumarkt mit rund 70 Mahlzeiten pro Tag
- Sie planen, führen und unterstützen ein engagiertes und eingespieltes Team von rund 10 Mitarbeitenden inklusive Lernende
- Sie stellen den hohen Qualitäts- und Hygienestandard sicher
- Sie sind für die Sach- und Personalkosten in Ihrem Bereich verantwortlich
- Sie überprüfen und verbessern laufend die Prozesse in der Verpflegung
- Sie arbeiten eng mit dem Teamleiter Restaurants der Brühgutstiftung zusammen
- Sie rekrutieren, beurteilen und fördern ihre Mitarbeitenden

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, hoher Sozialkompetenz, Team- und Konfliktfähigkeit aus
- Sie haben sich Kenntnisse betreffend Ernährung für älteren Menschen angeeignet und setzen diese auch gerne ein
- Sie sind vernetztes Arbeiten gewohnt (z.B. mit Betreuung und Pflege, Infrastruktur usw.) zusammen und pflegen einen ganzheitlichen Ansatz
- Sie haben Interesse an der Zusammenarbeit mit Menschen mit Beeinträchtigung
- Sie besitzen sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Outlook, elektronisches Mahlzeitenbestellsystem)

Was wir Ihnen bieten

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

Für Auskünfte oder Rückfragen steht Ihnen die Leiterin Gastronomie Barbara Winter per Telefon 052 267 38 88 oder E-Mail: barbara.winter@win.ch gerne zur Verfügung.

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

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

32789-11205

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



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

SCHRITT FÜR SCHRITT ZUR NACHHALTIGKEIT

Die Nachhaltigkeit gewinnt an Bedeutung in der Hotellerie. Der Bericht «Nachhaltigkeit in der Hotellerie» von hoteleriesuisse zeigt auf, wie die Umsetzung mit kleinen Schritten gelingt.

Der Bericht «Nachhaltigkeit in der Hotellerie» wurde in Zusammenarbeit mit dem Forschungs- und Beratungsbüro INFRAS veröffentlicht und von Innoutour finanziell unterstützt. Er legt erstmals umfassend dar, wo die Hotellerie im Bereich Nachhaltigkeit steht und wie sie sich in den vergangenen Jahren entwickelt hat. Mobilität und Beschaffung sind dabei zentrale Aspekte einer nachhaltigen Entwicklung in der Hotellerie, weshalb ihnen in diesem ersten Monitoringbericht ein besonderer Platz eingeräumt wird. Im Bereich Mobilität lässt sich bei den Gästen im Inland und vor Ort am einfachsten Einfluss nehmen. Zudem kann dem Gast dadurch ein Mehrwert geboten werden. So können die Gäste z. B. proaktiv über die ÖV-Verbindungen informiert werden und es können Shuttlebus-Dienste und Gepäcktransporte

organisiert werden. Vielerorts wird der öffentliche Verkehr auf Destinationsebene kostenlos angeboten. In der Sommerdestination Adelboden-Frutigen steht den Gästen der Wanderpass zur Verfügung. Dieser beinhaltet die freie Fahrt mit den Bergbahnen sowie dem Innerortsbus. Das Hotel Adler Adelboden bietet seinen Sommergästen den Wanderpass an. «Unsere Gäste parkieren ihr Auto zu Beginn ihrer Ferien in unserer Parkgarage und brauchen es danach während der ganzen Ferien nicht mehr», freut sich Gastgeber Lothar Loretan. Auch in der Beschaffung lässt sich mit einfachen Mitteln eine grosse Wirkung erzielen. Der Kauf von regionalen Nahrungsmitteln trägt nebenbei auch zur regionalen Wertschöpfung bei. Mit Bio- und Fairtrade-Produkten lässt sich das Engagement zudem gut kommunizieren. So hat der Verein Zürcher Hoteliers das Projekt «Frühstück regional und fair» ins Leben gerufen. Für die Frischeprodukte sind die teilnehmenden Hotels eine Kooperation mit «natürli zürcherland ag» eingegangen. Kaffee, Tee, Trinkschokolade, exotische Früchte und Säfte werden vom bekannten Gütesiegel Max

Havelaar angeboten. Jörg Arnold, Gastgeber im Hotel Storchen, freut sich, dass das Frühstück bei den Gästen wahrgenommen wird und sehr gut ankommt. Der Gast reagiere speziell beim Frühstück sehr affin auf regionale Produkte. Der Energiebereich bietet Möglichkeiten, um die Umwelt zu schonen und dabei Geld zu sparen: Viele Hotels achten bereits auf den Kauf von energieeffizienten oder wassersparenden Geräten. Mit Geräten, die den Standby-Verlust minimieren, lässt sich der Effekt verstärken. Den Bericht «Nachhaltigkeit in der Hotellerie» und damit weitere Handlungsempfehlungen und Praxisbeispiele finden Sie online unter www.hoteleriesuisse.ch/nachhaltigkeit



Sandra Schürmann
Projektleiterin Wirtschaftspolitik
www.hoteleriesuisse.ch



KEYSTONE

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

30238-11076

Projekt-Finanzierung

ab 10 Mio.

Tel. Info 076 772 96 92

30905-11218

Hotel mit 50 Zimmern wegen Ende Vermietung auf Frühjahr 2015

zu vermieten

Wird dem Gäste-Konzept entsprechend renoviert.

Anfragen an: urs.schoepfer@ebwag.ch

30792-11257

Berghaus Bärtschi, Adelboden
PÄCHTER GESUCHT!



Betrieb: Sommer- und Winterbetrieb, Grösse: 9 Zimmer (3 Einzel- und 6 Doppelzimmer), 4 Massenlager (50 Personen), 100 Plätze Restaurant, 70 Plätze Sonnenterrasse.

Pieren + Co. AG, Martina Wenger
Dorfstrasse 42, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 73 82, immo@pieren.com

30204-11186

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Sind Sie auf der Suche nach einer passenden Investition und einer neuen Herausforderung?

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir per Frühjahr 2015 das

Hotel Restaurant Bären, 5242 Birm

Der Betrieb in ruhiger Wohnlage ist aufgrund seiner Gastronomieleistungen und dem gut ausgestatteten Hotel stark nachgefragt.

Wir suchen eine engagierte Käuferschaft für den weiteren Auf- und Ausbau des erfolgreich positionierten Unternehmens.

Räumlichkeiten:
Restaurant/Kunststube 87 Sitzplätze
Bankett 120 Sitzplätze
Bar/Tagesrestaurant 50 Sitzplätze
Seminarraum 10-30 Sitzplätze
Parkplätze 42
Hotelzimmer 35

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdocumentation.

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung / Fritz Rohrer
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
031 340 66 30 / fritz.rohrer@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

30642-11235

Sind Sie innovativ, voller Ideen und können Sie mit einem Holzofen sehr gute Pizza backen? Möchten Sie selbständig Ihr eigenes Restaurant führen?

Attraktive Pizzeria mit einem neuen Holzofen

direkt im Dorfzentrum von 6182 Escholzmatt (Erdlebuch), bei der Kirche und dem Gemeindehaus, zum 15.07.2014 oder nach Absprache zu verpachten. Das Restaurant wurde im Januar / Februar 2014 komplett umgebaut. Es hat 60 Plätze im Restaurant und 40 Plätze auf der Terrasse davor, direkt an der Dorfstrasse.

Eine 4 Zimmerwohnung im Haus kann, bei Bedarf, mitgemietet werden.

Pacht CHF 2.500 Wohnung CHF 1.200
NK Vorauszahlung CHF 300 NK Vorauszahlung CHF 150

Info: Michael Wittwer, tel. 076 565 0554 oder www.newhome.ch - Mieten - Gewerbe - 6182 Escholzmatt

30905-11218

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

**Wir verkaufen ein neueres, attraktives
4-Sterne-Ferienhotel
zu einem sehr interessanten Preis**

Das Hotel ist in einem sehr bekannten Ferienort im Berner Oberland – einwandfreier baulicher Zustand. 120 Betten, Restaurant, Bar, Wellness-Oase, 70 PP, Wohnung und liegt an bester Lage an Ort. Die Bettenauslastung beträgt 78%, nur Individualgäste. Wenn Sie unser Angebot interessiert, erwarten wir gerne Ihre Kontaktaufnahme

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

30796-11255



Für einen Mandanten suchen wir (provisionsfrei)

eine Liegenschaft

(Halle o. ä.), 800 bis 1200 m², zu mieten oder zu kaufen für den Zweck Event-/Club-Location. Bevorzugt Nähe Autobahn, ausserhalb Wohngebiet. Raumhöhe mindestens 4,5 m.

Angebote schriftlich an:
MF2 consulting GmbH
Unter Kapf 576, 9405 Wienacht-Tobel

30950-11242

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

htr hotel revue