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

Band: - (2014)

Heft: 32

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: 26.11.2025

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

GESAMT-AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 32 · 7. August 2014

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

«Macht Ernst mit euren schönen Worten, so wird das Paradies auf Erden sein!»

> Paul de Lagarde Orientalist und Kulturphilosoph

SPIDER (WO-)MAN

Wissensmanagement - das ist doch nur etwas für Unternehmen. Sie haben Ihr Wissen schliesslich im Kopf, oder? Doch erst wenn Sie dieses Wissen aufdecken, wird wertvoll für Unternehmen. Denn der Arbeitsmarkt sucht kaum einzelkämpfende Genies, sondern Mitarbeitende, die wirkungsvoll in Teams arbeiten und sich einbringen, Wissen teilen, Win-win-Situa tionen schaffen.

Wie können Sie sich Klarheit verschaffen über die Mehrwerte, die Sie ins Team einbringen? Wie werden Sie sich der Potenziale bewusst, die Sie weiterbringen? Ich lade Sie ein zu einem Perspektivenwechsel in der Frage nach ihren Stärken und Schwächen: Haben Sie das, was Sie können, in Ihrem Job gelernt? Oder haben Sie Ihren Job gewählt, um zu lernen, was Sie jetzt können? Welche Weiterbildung starten Sie demnächst? Etwas, was Ihnen Spass macht, das Ihnen liegt und wo Sie sich weiter vertiefen wollen? Das liegt natürlich auf der Hand – es geht nämlich auch leicht von der Hand. Aber ist es auch sinnvoll? Die Differenzierung zwischen Bedürfnis und Bedarf macht den entscheidenden Unterschied. Denn das Wissensnetz ist wie ein Spinnennetz: Zieht man an einem Faden, vibriert das ganze Netz. Eine klare Struktur hilft, Lücken zu entdecken und ganzheitlich zu wachsen, sodass nicht ein Faden allein das Ganze halten muss. So wie die Spinne ihr Netz systematisch webt, können auch Sie Ihr Profil systematisch schärfen. Mit drei gezielten Schritten schaffen Sie eine Struktur für Ihr persönliches Wissensmanagement:

Performancebeschreibung: Wie sieht ein Tag in der Stelle aus, die Sie suchen? Eine ty pische Arbeitssituation, wie Sie sie optimal

- gestalten? Wenn man Sie beobachtet, was stellt man fest?
- Ressourcenmapping: Was braucht es, damit Sie die beschriebenen Handlungen ausüben, Herausforderungen lösen, Situationen erfolgreich meistern können? Sortieren Sie relevante Eigenschaften als Mindmap um die vier Ankerpunkte: a) Kenntnisse (Alltags-, Fach-, Spezialwissen), b) Fertigkeiten (erlernbare Vorgehensweisen, Methoden, Techniken), c) Fähigkei-ten (Verhalten, Haltungen, Persönlichkeit) und d) externe Ressourcen (Hilfsmittel, Infrastruktur, Netzwerke).
- Machen Sie Inventur: Markieren Sie im Mindmap Ihre besonderen Stärken grün und jene Stellen rot, wo Sie Aufholbedarf haben. Konkretisieren Sie jeweils: Wie belegen Sie Ihre Stärken, wie werden sie sicht-bar, nutzbar, was verändert sich dadurch konkret? Wie äussern sich Ihre Schwä-chen, wie gehen Sie vor hinsichtlich Prävention, Intervention? Und dann markieren Sie

Sie stärken? Die nächste Weiterbildung/der nächste Job kann nun zukunftsorientiert ausgesucht werden. Lassen Sie Ihr Wissen wachsen und spannen Sie ein Netz, das seine Flexibilität aus der Struktur gewinnt – und werden Sie damit zum Spider Man respektive zur Spider Woman auf dem Arbeitsmarkt.



Margarifa Gressl Fachspezialistin für Lernprozesse 2.0 CAS eLearning www.newplacement.ch

AGENDA

18. AUGUST

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

18. AUGUST

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

19. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 1: Mehr Direktbuchunger bekommen», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. SEPTEMBER

«Selbstmanagement» vom Berufsverband Hotel Administration · Management im Richemont Kompetenzzentrum, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

17. SEPTEMBER

Prozessdenken im Alltag» vom Schweizer Kochverband, in der Fachschule Richemont, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

16. Symposium «Gästebetreuung 2.0 – Der Kunde im Focus, heute & morgen», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, im Hotel Palace, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

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





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

Arbeitskleidung und Hygiene (Teil 3) Geeignete Kleidung und sicheres Arbeitsmaterial verhindern Verletzungen und helfen, die Hygieneanforderungen zu erfüllen.

Gefahrenquelle Staubsauger:

- · Ausblasen von gesundheitsgefährdenden Stäuben
- · statische Entladung

Mögliche Sicherung:

- Staubsauger gemäss EN 60335-2-69 beschaffen (Konformitätserklärung kontrollieren).
- · Staubsauger für Bäckereien/Konditoreien müssen für die Staubklasse M zugelassen sein (Eignung für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube aller Staubklassen).
- · Ab 1200 W und/oder 50 Liter Fassungsvermögen des Staubsammelbehälters ist die Kategorie Bl (explosionsgeschützt) erforderlich.

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

STÄRKEN ERKENNEN -SELBSTREFLEXION HILFT

Ob in Vorstellungsgesprächen oder auf Management-Seminaren, immer wieder wird man mit der Frage konfrontiert: «Was sind Ihre Stärken?» Eine Frage, bei der es sich lohnt, sich etwas intensiver mit ihr zu befassen.

and aufs Herz – können Sie aus dem Stegreif zehn Stärken von sich aufzählen? Den meisten Menschen fällt das schwer. Komischerweise gehen ihnen zehn Schwächen viel leichter von den Lippen. Dabei wäre es doch wesentlich angenehmer und vor allem sinnvol-ler, sich auf seine Stärken zu besinnen und darauf zu bauen, als sich mit seinen Schwächen abzumühen. Klar muss man beides kennen, schon alleine, um eine SWOT-Analyse, zum Beispiel für den nächsten Karriereschritt, machen zu können. Bei dieser Analyse werden Stärken (Strengths), Schwächen (Weaknesses), Chan-cen (Opportunities) und Gefahren (Threats) gegeneinander aufgewogen und einander gegen-übergestellt. Anhand der dadurch gewonnenen Erkenntnisse werden Entscheidungen gefällt.

Nach ihren persönlichen Stärken gefragt antworten viele Menschen mit: «Ich bin flexibel, dynamisch, vielseitig interessiert.» Das hört sich gut an, sagt aber in Wirklichkeit nichts über den Menschen aus, denn es sind leere Worthülsen. Um solche und ähnliche Hülsen zu füllen, muss man sich selbst gut kennen Deshalb wird in Persönlichkeitscoachings und Leadership-Programmen oft viel Zeit auf die Frage nach den persönlichen Stärken aufgewendet. Denn diese sind die Basis für das berufliche und private Vorwärtskommen. Hier ein paar Denkanstösse, die helfen, den eigenen Stärken und Motiven auf die Spur zu kommen.

In welchen Lebenssituationen haben eine besondere Eigenschaft, ein Talent oder ein erlerntes Know-how mir einen besonderen Vorteil gebracht, mich aus einer misslichen Lage gerettet oder mich etwas Herausragendes tun

- Welche Werte habe ich im Leben? Was ist mir wichtig? (Familie, Karriere, Selbstverwirklichung, finanzieller Erfolg, sozialer Status usw.)
- Warum betrachte ich zum Beispiel Flexibilität als Stärke und nicht Stabilität? Warum Dynamik und nicht Stillstand? Warum Vielseitigkeit und nicht Konzentration/Spezialisierung
- Was macht mir besonders Freude? Was tue ich gerne? Welche Stärke setze ich dabei um, ohne sie als Stärke zu empfinden? (z. B. ein Hobbyfischer hat Geduld, eine Marathonläuferin Durchhaltewillen, ein Guggenmusiker Improvisationstalent.)
- Was sagen Freunde und Vertraute über mich? Wofür (Eigenschaft, Talent, Wissen) loben, be-neiden, bewundern sie mich? Könnte das eine Stärke sein, die ich selber an mir übersehe?
- Was bewundere ich an anderen und warum? Könnte das eine Stärke sein, die auch ich habe. aber bis jetzt erst bei anderen sehen kann?
- Was habe ich bisher in meinem Leben erreicht und welchen Eigenschaften verdanke ich das? Was treibt mich an/was motiviert mich?

Riccarda Frei

..... BUCHTIPP

DAS MANAGEMENT DER MARKTFÜHRER **VON MORGEN**

Unternehmen sehen sich heute einem fundamentalen Wandel gegenüber. Die Komplexität ist derart angestiegen, dass die Managementmethoden von gestern morgen nicht mehr erfolgreich sein werden. Reines Profitstreben hat ausgedient. Der Mensch wird im Mittelpunkt des betriebswirtschaftlichen Handelns stehen. In seinem Buch «Das Manage ment der Marktführer von morgen» stellt der Unternehmer und Autor Klemens Kalverkamp «Acht Erfolgsprinzipien im Zeitalter des Miteinander» vor. Er nennt dies das «All-win-Konzept». Im Buch erklärt der erfolgreiche Unter-nehmer konkrete Methoden und gibt Handlungsempfehlungen, die zusam-mengenommen und konsequent umgesetzt, eine unbändige transformierende Kraft entfalten. Das Ergebnis werde für viele heutige Unternehmen einen Kulturwandel bedeuten. Klemens Kalver kamp prophezeit: «Das All-win-Konzept verwandelt Ihre Organisation in einen sich permanent selbst optimierenden Organismus.»



«Das Management der Marktführer von morgen»

Wiley-VCH Verlag von Klemens Kalverkamp

978-3-527-50645-3

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern

VERI AGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.htr.ch

Hotellerie * Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Philipp Bitzer

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

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

Nicole Kälin nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeiger erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Angela Di Renzo Costa Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch

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

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

Die Immobilienanzeigen werden automa tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat 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) Natalie Schmid (Art Direction) Luka Beluhan, Solange Ehrlei 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, 8952 Schlieren

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., 27.11, 11.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

Professionell geführtes Spital mit angeschlossenen Pflegeheimen

Im Rahmen einer Neuausrichtung hat die Geschäftsleitung der privaten gemeinnützigen Institution beschlossen, die Hauswirtschaft und Gastronomie zusammenzuführen und unter eine Gesamtieltung zu stellen. Das Spital ver-fügt über 130 Betten, ein attraktives öffentliches Restaurant und betreibt Pflegeheime mit rund 300 Plätzen. Der Arbeitsort ist im Herzen einer der drei deutschschweizerischen Metropolen an bester City-Lage.

Ziel der Stelle ist die Übernahme der Verantwortung für die Bereiche Gastronomie, Service, Reinigung und Wäscherei sowie die Entwicklung eines vielfältigen, hochstehenden Gastronomieangebotes. Im Bereich Hauswirtschaft ist die Sicherstellung der Hygienestandards von grosser Bedeutung. Die Organisation und Durchführung von Anlässen sowie die Mitwirkung in interdisziplinären Projekten runden das Aufgabengebiet ab.

Leiter/Leiterin Hotellerie

Mitalied der erweiterten Geschäftsleitung

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, verfügen über die nötige Affinität und Empathie im Umgang mit Patienten und haben entsprechende Führungspraxis in der Hotellerie gesammelt – vorzugsweise auf Betriebs-leitungssehen. F & B und Hauswirtschaft sind ihren besonders gut vertraut. Erfahrung aus dem Gesundheitswesen ist von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. 140 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Die Qualität der Hotellerie ist im Spital wie auch in den Pflegeheimen einer der zentralen Erfolgsfaktoren! Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung liegt es in Ihrer Hand, massgeblich zur Erreichung der strategischen Ziele beizutragen. Ihr Eintritt wird flexible gehandhabt. Er kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfol-gen. – Interessiert? Dann freuen wir uns auf Siel Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. · 41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgarschaefer@schaeferpartner.ch

Gesucht wird ab sofort oder nach Köchin mit Erfahrung

als rechte Hand des Betriebsleiters.

Interessante Aufgabe in motiviertem

Anforderungsprofil:

- Schweizerbürgerin
 Mindestalter 25 Jahre
 Erfahrung in der A-la-carte-Gastronomie
 Erfahrung mit gutbürgerlicher Küche
 Erfahrung mit starken Frequenzen
 Erfahrung mit Bankettbetrieb

Haben wir Interesse geweckt?

Sollten Sie diese Bedingungen interessie-ren, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Ernst Bürki Airport Hotel Belp Flugplatzstrasse 57 3123 Belp

Sie stehen für Service Excellence!

PROFIL

Das Unternehmen läuft auf Hochtouren und erhebt Führungsanspruch. Das Nr. 1-Erstklass-Superior-Hotel am Platz. Beste City-Lage in einer der beliebtesten deutschschweizer Metropolen. Die beeindruckende Infrastruktur des stark requentierten Unternehmens mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen: 185 Designzimmer/ -Suiten, Top-Restaurants und F & B Outlets sowie ein beeindruckendes, grosses Tagungs- und Convention Center.

Als exzellent ausgebildet Botelier-/Hotelière-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen al Rooms Division, Revenue-Management, F & B, Congress/Event, Sales & Marketing und HR aus dem Effeff. Direktrapport an den VR. Die langfristig angelegte Position bietet Potential für zusätzliche strategische Aufgaben. Angedacht ist die spätere Führung weiterer Business Units! Was das genau heisst besprechen wir mit Ihnen gerne in einem persön-lichen und vertraulichen Gespräch.

General Manager w/m

des führenden Erstklass Superior Hotels am Platz

Als ambitionierter Branchenprofi sind Sie mit der schweizerischen Hotellerie bestens vertraut! Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, Präsenz und Energie. Sie begegnen krisenbedingten Veränderungen im Markt souve-rän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt. Ziel der Stelle: Das rentable Unternehmen in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagegeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für struktureriets Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung, Dazu bieten wirt Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Siel Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Observations of the consultants and the consultants of the consultant of the consultants of the consultant of the consultants of the con

Geschäftsführerin

Geschäftsführerin
Nach Spiez suchen wir für neu zu eröffnendes Eventrestaurant motivierte, erfahrene Geschäftsführerin. Haben Sie Erfahrung mit Trendgastronomie? Sind Sie bereit, neue Ideen anzunehmen und umzusetzen? Können Sie sich lösen von Althergebrachtem? Lieben Sie die Herausforderung, und sind Sie bereit, etwas zu bewegen, was es so noch nicht gibt? Liegt es in Ihrer Natur, Herz und Seele vollumfänglich einem Projekt zu widmen und dieses zum Erfolg zu führen? Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, empfehlen wir Ihnen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufslehre in Gastgewerbe oder Hotellerie Erfolgreicher Abschluss von: hfthun, belvoirpark, ehl oder shl Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Französisch und Englisch mündlich und schriftlich
- Hohes persönliches Engagement Freundlichkeit

- TeamfähigSelbstverständlicher Umgang mit PC, Office, Mail

- Selbstverstanditioner Origong in the Unit Websites
 Gute Auffassungsgabe
 Exakte und saubere Arbeitsweise
 Sehr grosses Organisationstalent
 Bereitschaft, in allen Arbeitsbereichen persönlich mitzuarbeiten
 Starkes Motivationstalent
 Führerscheinkategorie B

 Führerscheinkategorie B

Stellenantritt: 1. Oktober 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und handgeschriebenen Lebenslaufs an:

Hotel The Angels Lodge*** Engelberg, Switzerland

Already 3 years of operation after our opening, we are looking for a full time dynamic assistant manager with minimum 2 years of experience!

Certificate in the hotel management & hospitality business, speaking English & German, French will be appreciated!

Strong personality that enjoys the spirit to work in alpine resort and accepts multi-task responsibilities.

Reporting to Managing Director, assist and manage daily tasks & operation!
 Supervise and coordinate staff.

revious experience in small organization, flexible and Pro-active, responsible, self motivated, delivering exceptional quest services.

Very good knowledge of PC Software including Excel, Word and Protell the reservation system.

Swiss working permit/availability at the latest December 1st 2014.

Administration support and manage back office

reservation system.

Coordinate marketing activities on request.

Participate actively in the financial target.

Assistant Hotel Manager (f/m)

Airport Hotel & Restaurant Flugplatzstrasse 57 3123 Belp

Erstklassiger Betrieb - Internationales Publikum - Nr. 1 am Platz

Professionelles Marketing, klares Profil und ein erfolgreiches Gastrokonzept sind die drei Eckpfeiler! Neuerer Betrieb: Modern, urban, designorientiert, geeignet als Eventlocation und trendig. High Tech Küchen-Infrastruktur und ca. 100 Innensityalizers nowie 80 Terrassenplätzen an 1A-Lage in einer weltbekannten kleineren Schweizer Stadt; nur gerade eine gute halbe Autostunde von der nächsten Deutschschweizer Metropole entferm.

Geschäftsleiter eines angesagten Restaurants m/w Tolles Ambiente, erfolgreiches Konzept

ldeal für jüngere, engagierte Vollblutgastronomen, die das ausgezeichnet im Markt eingeführte Unternehmen weiterbringen wollen. Geeignet sowohl für Hotelfachschulabsolventen, die den Sprung ins Management machen wollen als auch für ambitionierte Küchenfachpersönlichkeiten, die sich zutrauen mit einem starken Team die Geschäftsleitung zu übernehmen. Eintrit: Anfangs Oktober bzw. nach Vereinbarung. – Interessiert? Idealerweise vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Stephan Kistler, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Auf Herbst 2014 oder nach Vereinbarung

Küchenchef m/w

Jobcode hoteljob.ch: J67356

Ferien- und Familienhotel Alpina Flecklistrasse 40 3715 Adelboden 033 673 75 75 r.mueller@alpina-adelboden.ch

Die Jugendherberge Rotschuo, idyllisch direkt am Vierwaldstättersee bei Gersau gelegen, führt 30 Zimmer mit 144 Betten, verteilt auf ein Haupt-gebäude und ein Nebengebäude. Weiter beinhaltet die Jugendherberge drei Gruppen- und Aufenthaltsräume sowie eine grosse Aussenanlage. Die Gästestruktur teilt sich in Familien, Schulklassen, Gruppen und Indi-

vidualgäste. Die Jugendherberge wird gerne für Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Seminare gemietet. Dank dem Topstandort ist das Hostel Rotschuo überregional für Ruhe und Erholung bekannt und ein idealer Ausgangspunkt für Aktivitäten rund um den See. Unser Betriebsleiter hat sich nach sechs erfolgreichen Jahren für eine neue Herausforderung entschieden. Deshalb suchen wir nach Absprache ab der Saison 2015 eine/n engagierte/n und loyale/n

Betriebsleiter/Betriebsleiterin/Betriebsleiterpaar

Als Betriebsleiter/in sind Sie verantwortlich für die operative Führung der Jugendherberge Rotschuo, welche folgende Aufgabenbereiche umfasst:

- Gästebetreuung, Anlässe, eventuell eigenes Kursangebot Marketingaktivitäten Reservationssystem und Kassenführung

- Allg. Administration, Preisgestaltung Küche, Einkauf, Lagerbewirtschaftung Hauswirtschaft
- Personaleinführung, Personalführung und Einsatzplanung

Unterhalt der Betriebsanlagen Mitthilfe bei der Budgetierung und dem Rechnungsabschluss

Unterstützt werden Sie bei Ihrer Arbeit von der Treuhandstelle und dem

Sie bringen Erfahrung bei der Führung eines gastgewerblichen Betriebes vorzugweise im Küchenbereich mit. Ein Team zu führen und auch bes vorzugweise im Küchenbereich mit. Ein Team zu führen und auch selber anzupacken, ist für Sie selbstverständlich. Während der Hauptsaison ist Ihre hohe Präsenz erforderlich. Umso schöner sind die ruhigen Zeiten während der Betriebsferien vom November bis März. Ihnen steht ein Wohnhaus mit Blick auf den See in der Anlage zur Verfügung. In absehbarer Zeit plant der Stiftungsrat ein Bauprojekt, um in der Zwischensaison mit zusätzlichen Räumlichkeiten neue Gäste anzuziehen. Dieses Projekt möchte er mit Ihnen in einer gemeinsamen langfristigen Zusammenzheit realisieren menarbeit realisieren.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und handgeschriebenem Motivationsschreiben bis 1. September 2014 an Chiffre 33273-11327, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Mehr Information finden Sie unter www.hostelrotschuo.ch oder schicken Sie uns eine E-Mail an Stiftungsratrotschuo@bluewin.ch.



Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Restaurant Grosse Schanze Parkterrasse 10, CH-3012 Bern

per sofort

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







Man muss Menschen mögen!

Für die Koordination von drei Hotelbetrieben im Berner Oberland suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

Ihre Hauptaufgabe ist die Betreuung von kleinen und grösseren Gruppen und Individualtouristen aus aller Welt. Ihr Profil: 25 bis 40 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, einsatzfreudig, flexibel, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Sprachen: D + E , Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen. Inhaber/in des Fähigkeitsausweises. Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Jürg Zumkehr und Sophie Etterli Unternehmensberatung Bernastrasse 25, 3800 Interlaken info@hotelforsale.ch www.hotelforsale.ch

Please send introduction letter with salary expectation and CV in English by email to jeanlaporte@bluemail.ch, deadline August 31st 2014. www.TheAngelsLodge.com

DIE GRÖSSTE STELLEN-UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

> EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

FII

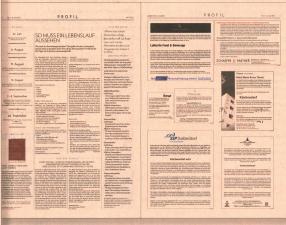
AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE SYIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



all and containing the first that the Graph can be all and the containing the con

BUCHEN SIE JETZT!

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



PROFILER SATRONOMI UNO TOURISMS
MORITARY POUR LA RESTORATION CHOPTELER ET LE TOURISMS
MORITARY POUR LA RESTORATION, CHOPTELER ET LE TOURISMS
MORITARY POUR LA RESTORATION CHOPTELER ET LE TOURISMS
MORITARY POU

Fig. 12 decided by the control of th

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

im Hotel Ambassador & Spa in Bern: Teppanyaki- und Sushi-Koch für unser japanisches Restaurant «Taishi»

Servicefachangestellte/n

B1

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine für unser Panorama-Restaurant «Le Pavillon»

sowie für unser Hotel City am Bahnhof in Bern: Direktionsassistentin mit Schwergewicht Réception

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an: Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern thomas.kuebli@fhotels.ch

Das Sport- und Freizeitgebiet Atzmännig in der Region oberer Zürichsee bietet Freizeitspass für die ganze Familie. Mit einem Familienskigebiet im Winter und einem Freizeitpark mit Sommerrodelbahn, Seilpark und wei teren zahlreichen Attraktionen im Sommer bieten wir einen attraktiven

Für unsere Restaurationsbetriebe suchen wir per 01. Oktober oder nach Vereinbarung eine(n):

Das «Restaurant Atzmännig» und die «Brustenegg Hütte» mit
Selbstbedienungsrestaurant mit 100, respektive 80 Sitzplätzen
Saal, unterteilbar bis zu 100 Sitzplätzen
Grosse Terrasse mit 300, respektive 80 Sitzplätzen
heimeligem Stübli mit 20 Sitzplätzen
Massenlager und einfachen Zimmern

Sie sind nicht nur ein exzellenter Gastgeber, sondern haben Erfahrung in der Gastronomie (inkl. Küche), sowie in der Betriebs-/Personalführung und verfügen über die nötigen Aus- und Weiterbildungen, um einen Betrieb zu führen. Sie sind initiativ, flexibel was die Arbeitszeit anbelangt und se-

Sportbahnen Atzmännig AG, Postfach 69, 8638 Goldingen Roger Meier, Geschäftsführer, Telefon 055 284 64 34 roger.meier@atzmaennig.ch



Attraktive Tagdienststelle

www.fassbindhotels.com

SERVICE FRUHDIENST

Jobcode hoteljob.ch: J84919

Thessoni classic lifestylehotel Eichwatt

8105- Zürich-Regensdorf 044 870 88 88 rg@thessoni.com

ich bin nicht nur ein Chef de Service

sondern ein echter Praktiker

Führungserfahrung, Gastgewerbler und vielseitig einsetzbar, ab Frühjahr 2015 sven.eisenhardt@bluewin.ch

Direktionsassistent m/w

Ab Herbst 2014 oder nach Vereinbarung

Jobcode hoteljob.ch: J85186

Ferien- und Familienhotel Alpina Flecklistrasse 40 3715 Adelboden 033 673 75 75 r.mueller@alpina-adelboden.ch



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 35 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison aufgestellte Mitarbeiter:

- Hotelfachfrau

Einsatzgebiet: Service der Halbpensionsgäste und Etage/Lingerie

Küchenhilfe/Office zur allgemeinen Mithilfe

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli Hotel Belri AG 7050 Arosa Tel. 081 378 72 80 belri@bluewin.ch/www.belri.ch

BELRI HOTEL AROSA



Hotel Restaurant Gourmet Richard & Yvonne Stöckli CH-3812 Wilderswil/Interlak Tel. +41 (0)33 828 35 50 info@hotel-alpenblick.ch ALLE JOBANGEBOTE AUF: www.hotel-alpenblick.ch

Unser gemütliches Berner Oberländer Haus blickt auf eine 400-jährige Tradition zurück, und mit unserer hochangesehenen Küche, ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Punkten und Mitchelin-Stern, haben wir eine grosse Stammgästekundschaft aufbauen können. Sie unterstützen uns bei unserer täglichen Arbeit und verstehen es, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten?

Nehmen Sie die Herausforderung an und werden Sie Teil unseres Teams als

Chef/Leiterin der Rezeption in Jahresstelle

Als freundliche, verantwortungsvolle und teamorientierte Mitarbeiterin haben Sie in den letzten Jahren Erfahrungen in D/F/E gesammelt, können selbständig arbeiten und Sie verfügen über Kenntnisse in den allgemeinen - Reservalionssystemen wie Protei der Fidelio, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.



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



NACHHALTIGES EXTILMANAGEMENT

1992 wurde mit dem OEKO-Tex $^{\otimes}$ Standard 100 das erste weltweit einheitliche, unabhängige Prüf- und Zertifizierungssystem für Textilien ins Leben gerufen. Auslöser waren alarmierende Funde von Schadstoffen in Textilien. Die seriösen Textilanbieter haben sich seither zu diesem Label bekannt und lassen sich entsprechend überwachen. Was hat das mit Nachhaltigkeit zu tun? Der Begriff Nachhaltigkeit stammt von der durch die Vereinten Nationen im Jahre 1987 geprägten Formulierung: «Eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre Bedürfnisse zu befriedigen.» Nebst der öko-nomischen Nachhaltigkeit ist somit die ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der textilen Kette gefragt. Die tragischen Unfälle u. a. in Bangladesch, das Thema Kinderarbeit und die bedenklichen, wiederkehrenden Umweltverschmutzungen und der übermässige Ressourcenverbrauch, verursacht durch kurzfristiges Profitdenken, haben die Konsumenten sensibilisiert. Dieses Bewusstsein der Gäste darf resp. soll man sich als

Gastgeber auch zu Nutze machen. Dazu eignen sich die bekannten Labels wie Max Havelaar $^{\circ}$, OEKO-Tex $^{\circ}$, kbA $^{\circ}$ (aus kontrolliert biologischem Baumwolle-Anbau) oder GOTS® (Global Or ganic Textile Standard) für die proaktive Kommunikation, Diese Produktkennzeichnungen sind am Textiletikett jeweils für den Gast ersichtlich - ganz nach dem Motto: «Tue Gutes und sprich

Qualität, Pflege und SchutzDie Qualität und somit Langlebigkeit der Hotel-Textilien spielt ebenfalls eine ganz zentrale Rolle – können die Textilien 5 Jahre und mehr eingesetzt werden oder gehen sie aufgrund mangelhafter Qualität bereits nach 2 Jahren kaputt? Nebst der Qualität der eingesetzten Textilien wie Tisch-, Bett- und Frottierwäsche ist auch die Pflege der Textilien für die Lebensdauer relevant. Wenn die Wäscherei entsprechend schonend die Textilien pflegt oder wenn mittels Sanitized® die Textilien zusätzlich geschützt werden, kann die Nachhaltigkeit ebenfalls deutlich verbessert werden,

den. Zusätzlich zu den Textilien ist auch die tägliche Reinigung ein elementarer Punkt in Sachen Nachhaltigkeit - so zum Beispiel die kurzen Wege von der Textilwäscherei zum Hotel oder zum Gastronomiebetrieb: Macht es wirklich Sinn, täglich Tonnen von schmutziger Wäsche in einer Grosswäscherei im Ausland zu reinigen und dann wieder über hunderte von Kilometern in die Schweiz zu transportieren? Wohl kaum!

Auch Matratzen können dank besserer Qualität und jährlicher fachgerechter Reinigung bis zu 15 Jahren (statt der bisher emp-fohlenen 8 Jahre) eingesetzt werden. Auch das ein nachhaltiger Beitrag, sowohl ökonomisch wie auch ökologisch



Stephan Hirt Vorsitzender Geschäftsleitung Schwob AG www.schwob.ch

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 se 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

Neueres rustikales Hotel/Restaurant in Davos zu vermieten

(auf Wintersaison 2014)

ca. 120 Innen-Sitzplatze ca. 120 Aussen-Sitzplätze ca. 50 Betten

sehr sonnige Lage mit grosser Tiefgarage und Aussenparkplätze

vorhanden. Bewerbungen mit Referenzen

bitte an: Chiffre A662022 Buchdruckerei Davos AG

Werbemacher Promenade 60, 7270 Dayos Platz Volle Diskretion wird garantiert.



HFSSFR

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen **Hotels und Restaurants**

Wir suchen für unsere Kundschaft Hotels und Restaurants ab Fr. 1.5 Mio Umsatz zu mieten oder zu kaufen

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

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

