

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2014)

**Heft:** 35

**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:** 31.12.2025

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

# PROFIL

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

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

Nr. 35 · 28. August 2014

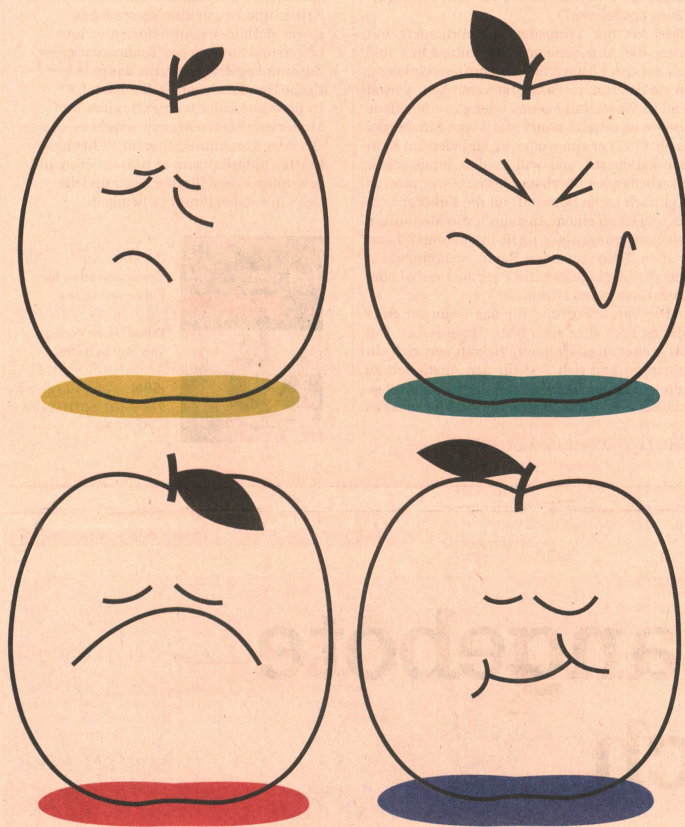
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE<sup>®</sup>**  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



## QUALITÄT IST NICHT GLEICH QUALITÄT

Wieder einmal durfte ich einer Diskussion beiwohnen, in der über Sinn und Nutzen eines Qualitätsmanagement-Systems «heiss diskutiert» wurde. Jeder der vier Gesprächspartner hatte immer das «richtige und einzig wahre» Beispiel zur Hand. Argumente wie: «Ich kenne viele Häuser, die haben zwar ein Qualitätsmanagement-System, bei denen passieren jedoch genau gleich viele Fehler wie bei den anderen Betrieben» oder «Wegen so einem Zertifikat kommt kein Gast mehr in das Haus». Deftig wurde es durch die Aussage eines Anwesenden, als er meinte, man könne das Geld genauso gut zum Fenster hinauswerfen.

### Qualitätserwartungen erfüllen

Das Qualitätsimage der Schweizer Hotellerie hat in den letzten Jahren immer wieder geholfen, die Hochpreisstrategie aufrechtzuerhalten. Ausser Frage steht, wenn ich für etwas einen hohen Preis bezahle, meine Erwartung genauso in Richtung «hohe Qualität» geht. Viele Betriebe bieten ihren Gästen auch diese hohe Qualität. Was ich selbst bei mir feststelle, ist, dass eine überragende Leistung, eine hohe Aufmerksamkeit der Mitarbeitenden oder kleine Überraschungen während meines Aufenthalts schnell zur «Selbstverständlichkeit» werden. Wenn ich dann noch die Möglichkeit habe, das Haus mehrmals zu besuchen, schweifen meine Blicke umher und suchen nach Unzulänglichkeiten. Vieles wird sehr schnell als «normal» angenommen. Hier frage ich mich, wie es die ausgezeichneten Betriebe immer wieder auf Neue schaffen, ihre Gäste zu begeistern. Sie

haben eine treue Klientel, die zu Hauf durch ihr Schwärmen als Multiplikator wirkt. Immer wieder erzählen die Gäste begeistert von den Eindrücken ihres letzten Aufenthalts.

### Qualitätsmanagement leben

Ich bin überzeugt, eine solch permanente Weiterentwicklung gelingt nur mit System. Es reicht nicht aus, dass einzelne Leistungsträger einen «Superjob» ausüben. Vielmehr müssen alle involvierten Mitarbeitenden diesen Qualitätsgedanken leben. Gerade in unserer Branche, in der die Fluktuation eher hoch ist, macht einem das Beibehalten dieser hohen Qualitätsstandards enorm zu schaffen. Für mich ist klar, dass alle erfolgreichen Unternehmen eine Form von Qualitätsmanagement betreiben. Entscheidend ist der Umgang mit diesem System. Das aktive Auseinandersetzen mit den Qualitätsinstrumenten (kontinuierliche Verbesserung, Umgang mit Vorfällen und Beschwerden, systematische Auswertung der Mitarbeiter- und Gästezufriedenheit) ist von entscheidender Bedeutung. Dies ist wiederum Führungsaufgabe und kann auch nicht durch ein Zertifikat an der Wand kompensiert werden.



Roland Berger  
Inhaber  
tune management & training ag  
www.tune-quality.ch

ZITAT  
DER WOCHE

«Talent, das ist  
Glaube an sich selbst,  
an die eigene Kraft»

Maxim Gorki  
Schriftsteller

### AGENDA

#### 7.-10. SEPTEMBER

Messeauftritt der Hotel & Gastro Union an der ZAGG - Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe & Hotellerie, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 12. SEPTEMBER

«Interculture Seminar», von hotelleriesuisse, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 17.-21. SEPTEMBER

«SwissSkills Berufsmeisterschaften», Branchenanlass an der Expo, in Bern  
[www.swisskillsbern2014.ch](http://www.swisskillsbern2014.ch)

#### 6.-10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch, Modul 1», von hotelleriesuisse, in Nottwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 7. OKTOBER

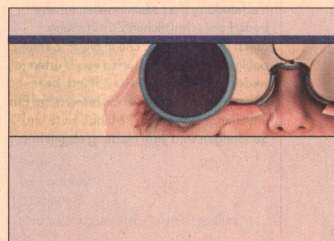
16. Symposium «Gästebetreuung 2.0 - Der Kunde im Focus, heute & morgen», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Hotel Palace, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 8. OKTOBER

«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 25. OKTOBER

28. Jahres-Fachtagung BVHH, vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in der Schweizer Hausfachschule SHL, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



**Schweizer Hotel-Datenbank [www.swisshoteldata.ch](http://www.swisshoteldata.ch)**

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Gefahrenquelle Maschinen (Teil 2)

**Gefährdung Mixer (Stephan):**  
Klemm- und Schnittverletzungen

## Mögliche Sicherung:

- Das Greifen in die Messer und Rührwerkzeuge muss durch eine Verkleidung (Deckel) verhindert werden.
- Beim Abheben des Deckels muss die Messerwelle innerhalb von vier Sekunden stillstehen.
- Beim Messerwechsel Schnittschutzhandschuhe tragen.

## Gefährdung Getreidemöhlen:

Gehörschäden, Asthma

## Mögliche Sicherung:

- Gehörschutz tragen
- Mühlen in separatem Raum betreiben (Ex-Zone 20)
- Schutzmaske tragen (Filterklasse FFP2)

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](http://www.ekas.admin.ch)

## SITZUNGEN – GESTALTEN STATT BLOSS ABHOCKEN

Gruppensitzungen sind für viele Angestellte und Chefs ein notwendiges Übel. Das muss nicht sein. Mit ein paar Tricks und Kniffen werden die Sitzrunden zu interessanten und effizienten Meetings.

**S**itzungen zu leiten, gerade im hektischen Hotel- und Gastronomiealltag, gehört kaum zu den Lieblingsaufgaben eines Vorgesetzten. Alle Anwesenden «hätten Besseres zu tun» und wollen die Sitzung möglichst rasch hinter sich bringen. Deshalb ist es wichtig, Sitzungen gut zu strukturieren, um möglichst effizient arbeiten zu können.

## DIE SECHS SITZUNGSPHASEN

- 1. Einstieg:** Hier wird ein positives Arbeitsklima geschaffen, auf das Thema eingestimmt, die Ziele abgesprochen, das Vorgehen erklärt, die Spielregeln, Erwartungen und Befürchtungen sowie das Protokoll geklärt.
- 2. Themensammeln:** Themen oder Aspekte des Themas aus Sicht der Gruppe finden, Einbeziehen aller Teilnehmer, Sammlung von Einfällen und Ideen, Informationen zusammentragen. (Wo drückt der Schuh? Was gibt es zu verbessern?)
- 3. Themen auswählen:** Festlegen, welche Themen in welcher Reihenfolge besprochen werden und welche Schwerpunkte gesetzt werden. (Welches Problem ist am dringendsten? Wo haben wir den grössten Nutzen?)
- 4. Themen bearbeiten:** Problemanalyse und Finden von Ansatzpunkten zur Problemlösung aus Sicht der Gruppe, Informationssammlung und Entscheidungsfindung. (Was steckt konkret hinter dem Thema? Was wollen wir erreichen? Welche Lösungen sehen wir? Welche ersten, konkreten Lösungsschritte gibt es?)

**5. Massnahmen planen:** Massnahmen zur Umsetzung festlegen, Teilnehmende zu Aktivitäten verpflichten, Verantwortlichkeiten festlegen. (Wer macht was bis wann? Wie wird der Erfolg kontrolliert?)

**6. Verabschiedung:** Gruppenprozess reflektieren, Erfolge deutlich machen, Abgleich mit den Erwartungen, positiv beenden. Nächste Sitzung festlegen. (Was lief gut/nicht gut an der Sitzung? Was können wir für die nächste Sitzung optimieren?)

Diese Art der Teamsitzung funktioniert nur, wenn alle Anwesenden aktiv mitmachen und sich auf den Lösungsfindungsprozess einlassen. Ob sie das tun, in Passivität versinken, schweigend in Widerstand gehen oder gar eine offene Revolte anzetteln, hängt stark vom Sitzungsleiter ab. Pflegt er einen offenen, einladenden Kommunikationsstil und will er den Input seiner Mitarbeitenden überhaupt hören? Oder möchte er einfach seine Botschaft an die Zuhörer bringen und ist an einem Austausch von Meinungen und Erfahrungen gar nicht interessiert? Lässt er allen Teilnehmenden Raum, sich einzubringen oder blockt er gewisse Personen verbal oder durch Gesten und Mimik ab?

Die Verantwortung für das Gelingen einer Sitzung liegt aber auch beim Team selber. Gut vorbereitet an eine Sitzung zu kommen, sich einzubringen und sich Zeit für den Austausch zu nehmen, ist ein Zeichen der Wertschätzung gegenüber den Teamkollegen.

Riccarda Frei

Quelle: 1x1 der Kommunikation für Führungskräfte

## BUCHTIPP

## 1 X 1 DER KOMMUNIKATION FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Der Ton macht die Musik – das gilt für Gespräche im Privatleben, ist aber noch bedeutender für die berufliche Kommunikation. Gerade wenn es darum geht, Mitarbeiter anzuleiten oder Verhandlungen mit Geschäftspartnern zu führen, ist es wichtig, den richtigen Ton zu treffen. Und das ist gar nicht immer so einfach. Das Buch «1 x 1 der Kommunikation für Führungskräfte» bietet mit Handlungsanleitungen, praktischen Beispielen und einer breiten Palette an «Werkzeugen» einen guten Fundus an Tipps und Ratschlägen. In diesem Fundus befindet sich Wissenswerte zu Rhetorik und Körpersprache, Redetechnik, Gesprächsführung, Kritik- und Beurteilungsgesprächen sowie Methoden zum zielorientierten Leiten und Steuern von Teamsituationen. Zusammengetragen wurde das praktische Handbuch von Stefan Bartel. Er ist professioneller Redner, Trainer und Moderator. Stefan Bartel versteht es, das «1 x 1 der Kommunikation für Führungskräfte» unterhaltsam zu präsentieren und gewinnbringend für den Leser und die Leserin auf den Punkt zu bringen.



«1 x 1 der Kommunikation für Führungskräfte»

Wiley-VCH Verlag  
von Stefan Bartel

ISBN  
978-3-527-50711-5  
CHF 37.90

# 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  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie "Gastronomie Verlag"**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin  
Tel. 041 418 24 44  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto:nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch)

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

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

[inserte@stellenprofil.ch](mailto:inserte@stellenprofil.ch)  
[inserte@immoprofil.ch](mailto:inserte@immoprofil.ch)

**PREISE**  
**Stellenanzeigen**  
Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.35  
**Kaderubrik 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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

**Aus- und Weiterbildung**  
Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.35

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) / [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

**ANZEIGENSCHLUSS**  
Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**  
Martin Reznicek (Creative Direction)  
Natalie Schmid (Art Direction)  
Luka Beluhan, Solange Ehrler  
Ursula Erni-Leupi  
grafilu (Illustrationen)

**PRODUKTION**  
Inserte: htr hotel revue,  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:  
Hotellerie "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, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



## Personalassistent/in

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, CH-8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**ZFV** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



33443-11395

## Boutiquehotel mit bekanntem Restaurant im Herzen der Stadt Zürich

Attraktives Kleinhotel mit neu gestalteten Komfortzimmern und Juniorsuiten, Restaurant, Board Meeting Room, Business Lounge & Terrasse an absoluter Toplage mitten im Herzen der Stadt Zürich. Exzellent geführtes Unternehmen: **Eine starke Marke**. Einzigartiges Ambiente. Ob ein gemütliches Abendessen oder ein gepflegter Businesslunch: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt.

Ziel der Stelle: **Gastfreundschaft** auf hohem Level zelebrieren! Die spannende Position umfasst die Teamleitung – 1 Chef de Service, 12 Servicemitarbeitende – Mitarbeiterrekrutierung & -einsatzplanung, Budgets, Wareneinkauf und Reservations-/Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Meetings, Special Events und des Frühstücksservice.

## Leiter Restaurant und F & B Operation w/m

Mitglied des Management-Teams – der Hoteldirektion direkt unterstellt

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen und **professionell umsetzen** sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Frontpersönlichkeit, ab ca. 30, mit der Schweizer Gastronomie bestens vertraut, wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurant-/F & B-Leitung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. Entsprechende Berufspraxis und Führungserfahrung bringen Sie mit.

«Ärmel hochkrempeln» und «den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagworte? Suchen Sie ein langfristig angelegtes Engagement? Dann sollten wir uns kennenlernen. Der Eintrittstermin kann per sofort oder nach Vereinbarung erfolgen. Möchten Sie mehr erfahren? Dann bitte CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

33419-11380

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und  
Praktikumsstellen kostenlos unter  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) publizieren.

Unser grosser Gastro-Betrieb in der Region Interlaken ist für Einheimische und Gäste aus aller Welt ein beliebter Treffpunkt.

Auf die kommende Wintersaison (ab November 2014, in Jahresanstellung) suchen wir eine motivierte, erfahrene und frontorientierte Persönlichkeit als

## Chef de service (w/m)

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit Herz und Seele, und Sie wissen Ihr Team zu begeistern. Ihr Organisations- und Kommunikationstalent hilft Ihnen, den reibungslosen Betriebsablauf sicherzustellen und unsere Gäste zu begeistern. Zu Ihren Stärken zählen hohe Einsatzbereitschaft und Flexibilität; auch in hektischen Momenten bewahren Sie einen kühlen Kopf. Sie verfügen über eine Servicefach-Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in leitender Position.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Unser Team freut sich auf eine angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto unter Chiffre 33458-11403, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

33458-11403

Januar bis Oktober 2015

## Rezeptionsmitarbeiter/in

Hotel Du Nord AG  
Höheweg 70  
3800 Interlaken

33489-11406



Die Matterhorn Gotthard Bahn ist Teil der an der Schweizer Börse kotierten BVZ Holding AG zu der auch die internationalen Top Brands «Glacier Express» und «Gornergrat Bahn» gehören. Zur Ergänzung unseres Teams im Unternehmensbereich Marketing und Vertrieb bieten wir einer initiativen Persönlichkeit in Brig eine abwechslungsreiche Stelle als

## Sales Manager/in

Werden Sie Teil unserer Erlebnisbahn und vermitteln Sie unseren Kunden unvergessliche Momente und Eindrücke einer Reise durch die Alpen.

### Ihr Aufgabengebiet

- Erarbeitung und Umsetzung einer Marktbearbeitungsstrategie für die gesamte Produktpalette der Unternehmensgruppe
- Etablierung eines professionellen Sales Management (B2B und B2C)
- Akquisition und Weiterentwicklung von Key Accounts
- Planung und Durchführung von Verkaufsaaktionen mit Partnern und Kundenveranstaltungen
- Regelmässige Analyse der Verkaufszahlen und deren proaktive Steuerung zur Umsatzsteigerung
- Führung von Repräsentanten in den Märkten

### Unsere Erwartungen

- Kaufmännische Ausbildung oder Studium in Betriebswirtschaft mit einer Weiterbildung in Marketing und Vertrieb
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Bahn- oder Tourismusbranche
- Internationale Marketing Erfahrung
- Ausgeprägte Kommunikationsstärke sowie Ziel- und Ergebnisorientierung
- Interkulturelles Verständnis und internationale Reisebereitschaft
- Fremdsprachenkenntnisse in Englisch/Französisch sowie von Vorteil in Italienisch/Spanisch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Helmut Biner, Leiter Märkte und Sales, +41 79 310 18 83, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bis zum 5. September 2014 elektronisch oder schriftlich an die untenstehende Adresse.

Matterhorn Gotthard Bahn  
Personal  
Bahnhofplatz 7  
3900 Brig  
[personal@mgbahn.ch](mailto:personal@mgbahn.ch) | [www.mgbahn.ch](http://www.mgbahn.ch)

33442-11396

**B12**  
calle & bar  
restaurant  
veranstaltungen

Ein warmes, herzliches Willkommen, höchste Qualität der verwendeten Produkte und ein modernes Ambiente – darauf legen wir grössten Wert, denn wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Für unser junges, engagiertes B12-Team suchen wir ab November/Dezember 2014 einen

## Küchenchef (w/m)

### Ihre Aufgaben

Sie sorgen für ein marktfreies, regional und biologisch orientiertes, hochstehendes Angebot im Restaurant/im Bankettbereich und sind Ansprechperson für unsere Betriebsleiterin. Sie haben den Wareneinkauf im Griff und entwickeln diesen Bereich mit hohem Engagement gemäss unserer Philosophie beständig weiter. Die Überwachung und Einhaltung von Hygiene-Richtlinien und Sicherheitsstandards sind für Sie selbstverständlich. Sie planen den Personaleinsatz in der Küche und verstehen es, unser Küchen-Team zu führen und jeden Tag zu begeistern.

### Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (w/m) und haben Erfahrungen in einer vergleichbaren Position gesammelt. Sie überzeugen durch ein gepflegtes, freundliches Auftreten und denken gäste- und kostenorientiert. Sie sind belastbar, zeigen Eigeninitiative und beherrschen die Planung und Organisation. Kreativität und viel Leidenschaft für Kulinarik und Genuss runden Ihr Profil ab.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in einem engagierten Team im Zentrum von Chur, nur wenige Minuten vom Bahnhof entfernt. Weitere Informationen zum B12 finden Sie auf [www.brandist12.ch](http://www.brandist12.ch). Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich gerne an unsere Betriebsleiterin Renate Marino unter 076 439 49 25. Ihre vollständigen Unterlagen schicken Sie uns bitte per E-Mail oder per Post.

B12 Caffé & Bar | Restaurant & Veranstaltungen  
Brandisstrasse 12 | CH-7000 Chur  
+41 81 250 54 40 | [b12@brandist12.ch](mailto:b12@brandist12.ch) | [www.brandist12.ch](http://www.brandist12.ch)

33457-11402

UNIVERSITÄTS-  
**KINDERSPITAL**  
ZÜRICH

Das Kinderspital Zürich ist das grösste pädiatrische und kinderchirurgische Zentrum der Schweiz und erbringt mit seinen rund 2'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern anspruchsvolle Dienstleistungen in der stationären Akutmedizin, im Notfall, in der Rehabilitation sowie im ambulanten Bereich.

Suchen Sie eine spannende Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen?  
Zur Verstärkung unseres Teams der Gästeverpflegung suchen wir nach Vereinbarung eine/n

## Teamleiter/in Gästeverpflegung 100%

### Ihre Aufgaben

Als Teamleiter/in Gästeverpflegung führen Sie unser 12-köpfiges Team, inklusive zwei Lernenden, der Gästeverpflegung und arbeiten tatkräftig im Tagesgeschäft mit. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für eine qualitativ hochstehende sowie kreative Gäste- und Personalverpflegung zuständig. In Ihrem Team werden pro Tag ca. 700 Mahlzeiten hergestellt. Sie haben die Verantwortung für die Planung und Einhaltung der Produktion bezüglich Kosten, Qualität, Termine sowie der Hygienevorschriften. Die Zubereitung von Apéros und Banketten sowie diverse administrative Tätigkeiten runden ihr Aufgabenprofil ab.

### Sie bringen mit

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Führungsweiterbildung oder Zusatzausbildung als Chefkoch/Chefköchin mit eidg. FA
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung, von Vorteil im Gesundheitswesen oder in einem Grossbetrieb
- Sehr gute PC-Kenntnisse

### Wir bieten

Bei uns spüren Sie den Puls des Lebens und sind in einem universitären Spital mit ausgezeichnetem Ruf und internationaler Ausstrahlung tätig. Das Wohl der Kinder und deren Angehörigen steht bei uns an erster Stelle. Möchten auch Sie Ihren Beitrag dazu leisten und Teil unseres Teams werden?

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Inge Glaus, Leiterin Gastronomie, Tel. 044 266 72 38.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte über unser Onlineportal an: Kinderspital Zürich – Eleonorenstiftung, Monika Wirth, Bereichspersonalleiterin. Bewerbungen, die per Post oder E-Mail eingehen, werden nicht berücksichtigt.

Besuchen Sie unsere Homepage [www.kispi.uzh.ch](http://www.kispi.uzh.ch).

Das Spital der  
Eleonorenstiftung

33462-11404

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



## Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Praktikumstellen

## Lehrstellen

Karrieretipps

## Kurse

## Berufsportraits

Veranstaltungen

## Bewerberdossiers

# hoteljob.ch

## Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant «STRAKHUSE» suchen wir ab 10. Dezember 2014 für die Wintersaison:

### Servicemitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit, leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? Rufen Sie an, oder senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab  
z. H. Herrn G.R. Meiler  
7017 Flims Dorf

33449-11309



Für unser florierendes Restaurant & Café (300 Plätze) welches DER Treffpunkt für Geniesser in der Region Mittelland ist, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Verstärkung:

### Leiter Restauration

(100% I Mitglied der GL I Führung 20 Mitarbeiter)  
vorteilweise mit Eidg. Diplom als Restaurateur und/oder langjähriger Erfahrung als Leiter im Bereich Service & Küche sowie Food & Beverage

### KOCH m/w

(100% Tournant mit Berufserfahrung)  
mit Eidg. Fähigkeitszeugnis

Ausführliche Stellenbeschreibung & Infos unter:

[www.cafeknaus.ch](http://www.cafeknaus.ch)

→ Infos → Offene Stellen

oder auf unserer Facebook Seite

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!  
Samuel Lanz | [info@cafeknaus.ch](mailto:info@cafeknaus.ch) | 062 396 19 19  
Café Knaus AG | Hauptstrasse 70 | 4702 Oensingen

33444-11307



### Machen Sie den nächsten Schritt!

Die Neue Blumenau wurde von Gault-Millau mit 15 Punkten ausgezeichnet und ist in Feinschmeckerkreisen längst kein Geheimtipp mehr. Gemeinsam mit meinem Team verwöhnen wir unsere Gäste mit einer bodenständigen Küche auf höchstem Niveau.

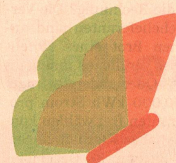
### Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann 100%

Sie sind gelernte Restaurationsfachfrau/-mann und haben Freude, für unsere anspruchsvollen Gäste die berühmte «Extrameile» zu gehen. Wir sind ein kleines, junges und ambitioniertes Team und arbeiten Hand in Hand. Sehr gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

[Info@neueblumenau.ch](mailto:Info@neueblumenau.ch) oder Bernadette Lisibach,  
Romanshornestrasse 2, 9308 Lömmenschwil.

33471-11408



## 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](http://www.denkanmich.ch)



**SRF** Schweizer Radio und Fernsehen

Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen.

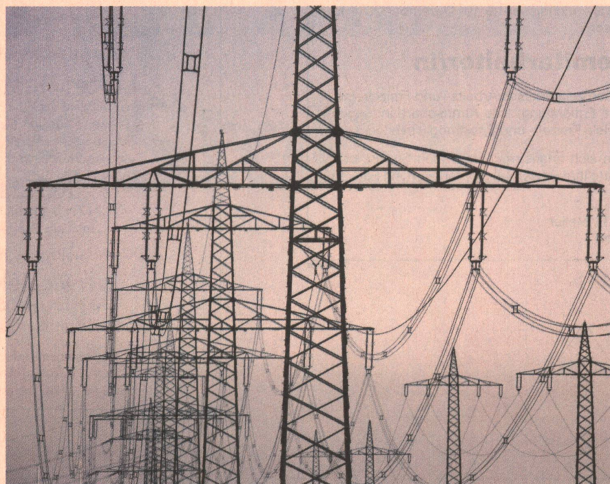
**Gesucht: Bademantel**  
**Gefunden: [www.hotelmartplatz.ch](http://www.hotelmartplatz.ch)**

**hotel**  
**marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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

# STROMEINKAUF LEICHT GEMACHT



ISTOCK

Beim Einkaufen vergleichen wir alle. Doch tun wir es auch beim Strom oder bezahlen wir einfach die Rechnung? Die Verhandlungen mit den Wein- oder Wäschelieferanten sind anspruchsvoll und gehören zum täglichen Brot eines Hoteliers. Doch haben Sie schon die Strompreise verglichen und über Ihre Stromlieferkonditionen verhandelt? Oder anders gefragt: Wissen Sie, dass falls Sie mehr als 100.000 kWh Strom pro Jahr verbrauchen, Sie Ihren Stromlieferanten frei wählen können? Ein Blick auf die Rechnung und Sie haben Klarheit, ob Sie von diesem Vorteil profitieren können. Bis zum 31. Dezember 2008 wurden alle, sowohl Privathaushalte als auch Geschäftskunden, vom örtlichen Stromversorgungsunternehmen mit Strom beliefert (Grundversorgung). Seit dem 1. Januar 2009 ist der Strommarkt für Geschäftskunden mit einem Stromverbrauch von mehr als 100.000 kWh/Jahr offen, und verschiedene Stromlieferanten bemühen sich um diese Kunden. Dieser freie Markt bringt Ihnen den Vorteil von transparenten und attraktiven Preisen und individueller Kundenbetreuung.

## Offene Fragen zum Wechsel

- Was passiert, wenn der neue Stromanbieter die Lieferung, beispielsweise im Fall seiner Insolvenz, einstellen muss? – Der örtliche Stromlieferant ist gesetzlich verpflichtet, die Stromversorgung zu übernehmen. Es kann also nicht passieren, dass Sie plötzlich ohne Strom dastehen.
- Wenn ich genug vom freien Markt habe, kann ich zurückkehren in die Grundversorgung? – Nach dem Motto «einmal frei, immer frei» können Sie tendenziell nicht mehr in die Grundversorgung zurückkehren. Dies ist jedoch abhängig vom lokalen Lieferanten.
- Kostet mich der Stromlieferantenwechsel etwas? – Der Stromlieferantenwechsel ist grundsätzlich kostenlos. Einzig wird eine sogenannte Lastgangmessung vorausgesetzt. Falls diese noch nicht vorhanden ist, muss mit zusätzlichen Messkosten von rund 600 bis 900 Franken gerechnet werden.

Holen Sie Offerten bei einem der Stromlieferanten ein. Seriöse Anbieter schauen sich dabei Ihren bisherigen Stromverbrauch und das Lastprofil an, um Ihnen ein optimales Stromprodukt zu attraktiven Konditionen anbieten zu können. Haben Sie sich für einen neuen Stromlieferanten entschieden, müssen Sie bis zum 31. Oktober den freien Netzzugang beantragen. Sie haben zwei Möglichkeiten: Sie senden diesen Antrag zuhause Ihres aktuellen Netzbetreibers und müssen sich dann selber um die weiteren Schritte kümmern. Oder – und das empfehlen wir Ihnen – Sie geben Ihrem neuen Stromlieferanten eine Vollmacht, den Lieferantenwechsel für Sie abzuwickeln.



Olivier Barthe  
Branchenmanager  
BKW Energie AG

### Neueres rustikales Hotel/Restaurant in Davos zu vermieten

(auf Wintersaison 2014)

ca. 100 Innen-Sitzplätze  
ca. 80 Aussen-Sitzplätze  
ca. 25 Gästezimmer  
sehr sonnige Lage mit grosser  
Terrasse.  
Tiefgarage und Aussenparkplätze  
vorhanden.  
Bewerbungen mit Referenzen  
bitte an:  
Chiffre A665494  
Buchdruckerei Davos AG  
Werbemacher  
Promenade 60, 7270 Davos Platz  
Volle Diskretion wird garantiert.

33436-11313

### 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

30038-10076

Zu verpachten per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung:

### Hotel- und Gastronomiebetrieb

mit 60 Zimmern, grosse Gastronomie, mehrere Säle. Agglomeration Luzern, sehr gute Lage.

Die Liegenschaft mit dem Hotel und den Restaurationsbetrieben sowie den umliegenden Parkplätzen ist in gutem Zustand. Kapitalbedarf CHF 500'000.–. Lukrativer Pachtzins. Ausgewiesener Betriebsertrag von über 3 Mio.

Seriöse Interessenten erhalten das Pachtossier auf Anfrage. Keine Vermittler. Chiffre 33450-11400, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

33450-11400

### HUGO STEINER AG

IMMOBILIENDIENSTLEISTUNGEN



### Luktatives Hotel in St. Gallen-West

gepflegtes Hotel an ruhiger Lage, mit 40 Betten, verteilt auf 19 renovierte und modern ausgestattete Zimmer, Restaurant und sonnige Gartenwirtschaft, Belegung ca. 80%, Verkaufspreis: CHF 2.8 Mio.

9001 St. Gallen 071 243 21 37 www.hugosteiner.ch

33458-11398

# Liegenschaften finden – neu auch online

## www.htr.ch/immobilien

**htr** hotel revue