Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 40

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: 28.11.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-**AUFLAGE**

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 40 · 2. Oktober 2014

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE

htr hotel revue



Die Fallstudienwoche findet jeweils am Ende des sechsten Semesters, eine Woche vor den Diplomprüfungen, statt. Zu diesem Zeitpunkt sind die Studierenden bestens in der Lage, ihr bisher angeeignetes theoretisches und prakti-sches Wissen für diese letzte, umfassende Aufgabe einzusetzen. Gleichzeitig bereiten sie sich auf die Prüfungen vor.

Ziele von Fallstudien

Hotel- oder Gastronomiebetriebe mit Problemstellungen wie zum Beispiel Um- und Anbauten, schwache Umsätze und Umnutzungen wenden sich an die Hotelfachschule. Die Betriebe verpflichten sich, Einsicht in alle benötigten betriebswirtschaftlichen Zahlen zu gewähren, so dass die Studierenden fundierte Lösungen vorschlagen können. Sämtliche Zahlen und Informationen werden selbstverständlich von den Beteiligten diskret behandelt. Pro Semester werden vier Fallstudienbetriebe zugelassen. Nach einem Gespräch mit der Betriebsleitung erstellt die betreuende Person eine Fallstudienaufgabe. Diese wird in der Regel von zwei Grup-pen zu zirka sechs Personen bearbeitet. Am ersten Tag der Fallstudienwoche besichtigen die Studierenden den gewählten Betrieb und verschaffen sich einen Überblick über die betrieblichen Unterlagen wie Erfolgsrechnung, Bilanzen und Pläne. Danach bearbeiten die Gruppen innerhalb von vier Tagen ihren «Fall». Am fünften Tag erfolgt an der Hotelfachschule die Präsentation der Fallstudienaufgabe vor dem Betrieb, den Betreuern und den Studierenden

Das selbständige Erarbeiten von Lösungen beziehungsweise Massnahmen unter Zeitdruck und in kaderähnlicher Situation ist ein wichtiger Aspekt der Fallstudienarbeit. Dabei wird einmal mehr Selbstkompetenz und Teamver-halten gefördert. Die Gruppen werden von den Betreuern gecoacht.

Bewertung und Nutzen Die Bewertung der präsentierten Lösungen erfolgt in Form eines Feedbacks der Betriebsverantwortlichen direkt nach der Präsentation und einer abschliessenden Rückmeldung der Fallstudien-Betreuer. Die Fallstudien werden nicht im klassischen Sinn benotet.

Der Betrieb erhält eine kostenlose, neutrale und fundierte Analyse des Ist-Zustandes und konkrete Lösungsvorschläge mit Massnahmen. Zum Teil werden Fallstudien eins zu eins oder in Teilen umgesetzt. Die Hotelfachschule bietet den Studierenden mit der Fallstudie einen letzten Transfer von der Theorie in die Praxis und bereitet sie optimal auf die Abschlussprüfung und den Berufseinstieg vor. Ihrerseits profitiert sie von der guten Mund-zu-Ohr-Werbung der zufriedenen Fallstudien-Auftraggeber.



Madeleine Schöttli Fachlehrerin und Verantwortliche Hotelfachschule Thun www.hfthun.ch

«Die Arbeit hält drei grosse Ubel fern: die Langeweile, das Laster und die Not»

Voltaire, Philosoph (1694-1778)

6.-10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8. OKTOBER

CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20. OKTOBER

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Gwatt-Zentrum, in Gwatt www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AGENDA

25. OKTOBER

Fachtagung 2014 «Schweizer Meisterschaft Hotelfach – Nutzen für den Beruf?» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Montana, in Luzern

4. NOVEMBER

SBKPV Forum 2014 «Glutenfrei -eine Herausforderung für die Branche», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband. www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Sensorik und Degustation», vom Berufsverband Restauration, im UBS Restaurant Elite, www.hotelgastrounion.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 6) Fritteusen

Gefährdung:

- Verbrennungen
- · Überhitzung/Brandgefahr

Mögliche Sicherung:

- · Das heisse Öl nicht in Plastikeimer abfüllen.
- · Das Öl vor dem Ablassen abkühlen lassen.
- Heisse Fritteusen nicht transportieren.
- Thermostat überprüfen lassen.
- Löschdecke (1.800 x 1.200 mm) bereitstellen.
- Instruktion der Mitarbeitenden zum Verhalten bei Fritteusebrand: 1. Alarmieren, 2. Retten, 3. Löschen
- · Löschen: Stromzufuhr unterbrechen und Thermostat zurückdrehen. Ohne Panik die Löschdecke über die Fritteuse legen. Nie mit Wasser löschen!

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

DIE SIEBEN TODSÜNDEN IN DER MITARBEITERFÜHRUNG

Der ideale Chef ist wie ein eierlegendes Wollmilchschwein. Wie das Fantasietier kann und weiss er alles. Dass das nicht geht, ist klar. Auch Vorgesetzte sind Menschen, doch es gibt Fehler, die sie unbedingt vermeiden sollten.

ft werden Menschen in leitende Funktionen erhoben, weil sie gute Fach-kenntnisse haben. Doch wie unzählige Beispiele im Markt zeigen, ist nicht jeder exzel-lente Koch auch gleich noch ein guter Küchenchef. Genauso wenig wie ein zuvorkommender Servicemitarbeiter automatisch erfolgreich ein Restaurant führen kann. Auf dem Weg zur er-folgreichen Führungspersönlichkeit gibt es einige Fallstricke. Diese zu kennen, ist gerade für Neulinge in leitenden Positionen hilfreich Doch auch erfahrene Führungspersonen tun gut daran, hin und wieder nach diesen Fall-stricken Ausschau zu halten. Denn trotz bester Vorsätze schleichen sich im Berufsalltag immer wieder mal schlechte Führungsgewohnheiten ein. Hier die sieben grössten Sünden im Bezug auf die Mitarbeiterführung.

1. BEGEISTERUNG ABWÜRGEN

Viele Chefs wünschen sich motivierte und begeisterte Angestellte, würgen aber im Alltag genau diese Eigenschaften ab, indem sie jeden Input abblocken.

- 2. EMOTIONEN UNTERDRÜCKEN Freundlich und herzlich werden nur die Gäste behandelt, nicht die Angestellten.
- 3. BEGRÜNDUNGEN IGNORIEREN Entscheide werden ohne Erklärungen verkündet. Ob die Mitarbeitenden den Sinn der Anord-

nung verstehen, ist egal, Hauptsache, der Befehl wird ausgeführt.

4. VERBINDLICHKEITEN VERMEIDEN

Es gibt keine klaren Entscheide, Regeln, Richt-linien. Alles bleibt offen – flexibel, aber auch unzuverlässig und unberechenbar.

5. ARBEITSKLIMA VERGIFTEN Es herrscht eine Angstkultur. Wer Fehler macht, fliegt; wer Anweisungen hinterfragt, auch.

6. ANREIZE UNTERBINDEN

Mitarbeitende loben oder gar ein Danke gibt es nicht. Sie bekommen Lohn, das ist Anerkennung und Dank genug.

7. FAIRNESS FALLEN LASSEN Der Chef hat seine Lieblinge. Die werden bevorzugt, auch wenn andere eine bessere Leistung

Mitarbeitende, die sich in ein Unternehmen nicht einbringen und entwickeln dürfen, die sich unfair behandelt, nicht wertgeschätzt, unterstützt oder gar benachteiligt fühlen, setzen sich innerlich zur Ruhe. Sie erfüllen ihre Pflicht, aber eben auch nicht mehr. Oder sie su-chen sich eine neue Arbeitsstelle. Beides Optionen, die ein Unternehmen viel Geld kosten – sei es wegen nicht erfolgter Zusatzverkäufe oder wegen der Kosten für die Personalsuche und Neubesetzung der vakanten Stelle. Riccarda Frei

SACAL

BUCHTIPP

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

In der Mitarbeiterführung sind ein Lob oder ein «Danke» unentbehrliche, unterschätzte und doch extrem wirkungsvolle Managementinstrumente. Es gibt Menschen, denen fällt es allerdings schwer, ein «Merci für Ihren Einsatz» oder ein «Gut gemacht, danke» auszusprechen sei es, weil sie es als «unmännlich» oder als «Gesülze» empfinden oder weil sie es schlicht und ergreifend vergessen oder nicht den passenden Moment für das Lob finden. Dabei könnte man doch auch mal Taten statt Worte sprechen lassen. Zum Beispiel mit einem kleinen «Geschenk aus der Küche». Das gleichnamige Buch aus dem AT Verlag bietet etliche süsse und pikante Anregungen für ess- oder trinkbare «Dankeschöns». Von selbstge-machten Likören und Sirupen über Gebäck bis hin zu Chutneys, Senfen und Ölen. Jedes Rezept ist bebildert und liefert so gleich einen Vorschlag, wie das «Danke» hübsch verpackt werden kann. Ist einmal ein etwas grösseres Lob oder Danke fällig, findet sich im Kapitel Mitbringsel für Köchinnen und Köche eine Auswahl an originellen Kits und Sets. Zum Beispiel ein Brunchkorb, eine Gewürzbox oder, passend für die Adventszeit, ein Bausatz für ein Lebkuchenhaus.



«Geschenke aus der Küche» – 100 Rezepte, süss und pikant Autor: Alison Walker ISBN 978-3-03800-771-5 CHF 29.90

HOLLO SES

AUS- UND WEITERBILDUNG



Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach 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 Tel. 031 370 42 39 Mario Gsell Tel. 041 418 24 57

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

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

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

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

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen

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

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

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

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

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) uka Beluhan, Solange Ehrler

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.,

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorhehalten 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.

Top Leadership Campus & exklusives First Class Superior Hotel

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigster Deutschschweizer Metropolen entfernt – und die beeindruckende Infrastruktur des zu den besten Schweizer Semi-anhottels zählenden Spitzenbetriebes: Von GM ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Dütlets auf Gour-metstufe, grosszügig konzipierte **High Tech-Küche** sowie ein Congress & Convention Center für höchste Ansprüche Als professioneller Executive Chef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld «Weiterentwicklung/Qualitäts-sicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett». Modernste Führungsgrundsätze leben Sie durch Delegieren, Mitarbeitende fördern, fordern, integrieren und gelebte Wertschätzung Ihres Teams. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef w/m Mitglied der Geschäftsleitung

Das kulinarische Angebot umfasst marktfrische, innovative, internationale Gerichte, kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Ihre Ziele sind Nachhaltigkeit und der Anspruch verführerische Kreationen zu produzieren für Seminarteilnehmer, Kongressbezucher, namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft & Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualreisende aus aller Welt.

Idealprofil: Exzellenter Hands-on Chef de Cuisine- oder ein erfahrener Executive Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Küchenchef. Damen sind ebenfalls willkommen! Eine Weiterbildung zum Gastronomiekoch oder zum eidg, dipl. Küchenchef ist hilfreich. Eintrittstermin: Dez. 2014 oder Jan. 2015 bzw. nach Vereinbarung. Interessiert? Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

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
ansgar.schaefergeschaeferpartner.ch



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen per 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung

Receptionist/-in (100%) Servicemitarbeiter/-in

wir wenden uns an kontaktfreudige Persönlichkeiten, welche mit ihrem gepflegten Erscheinungsbild, ihren guten Sprachkenntnissen in D/E/F unsere internationalen Gäste verwöhnen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsbildung und bringen Erfahrung mit im jeweiligen Bereich, zudem sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt und bewahren Ihr Lächeln auch in hektischen Zeiten.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Arbeitsstelle, sowie ein junges, dynamisches Mitarbeiterteam.

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

aspen alpin lifestyle hotel, Suzanne & Stefan Grossniklaus, 3818 Grindelwald, Telefon 033 854 40 00 info@hotel-aspen.ch, www.hotel-aspen.ch



Das einzigartige Jugendstil-Hotel Paxmontana liegt freistehend auf einer Hügelkuppe mit herrlichem Rundblick auf den Sarnersee und die Obwaldner Berge. Das
Haus verfügt über 83 frisch renovierte Hotelzimmer und exklusive Suiten. Nebst dem
A-la-carte-Restaurant Veranda mit 100 Sitzplätzen bietet das Hotel Bankett- und
Seminarräumlichkeiten für bis zu 400 Personen und eine Panorama-Sonnenterrasse
mit weiteren 100 Sitzplätzen. Das Hotel ist mehrfach ausgezeichnet und wird seit
dem Umbau 2010/11 als Ganzjahresbetrieb geführt.

Seit 2009 gehört auch das ehemalige Kurhaus Flüeli zur Hotel Paxmontana AG. Das Seit zube genüt auch das einelmalge künlaus Früheil zur nuteil zur nutei Frahlibilitätä AB. Das Gasthaus verfügt zusammen mit dem Chalef Paxmontana über weitere 33 liebevoll eingerichtete Gästezimmer. Zusätzlich zum A-la-carte-Restaurant mit der gemüt-lichen Stube bietet das Haus einen Speisesaal für bis zu 60 Personen und eine Sonnenterrasse mit 40 Sitzplätzen.

Da sich unser geschätzter und langjähriger Küchenchef in die Selbständigkeit wagt, suchen wir einen engagierten und ausgewiesenen

Küchenchef

In der Position als Küchenchef und Mitglied des Führungsteams sind Sie für den perfekten Ablauf unserer Küche verantwortlich. Sie führen und motivieren unsere Küchenbrigade und arbeiten hervorragend mit den anderen Abteilungen zusammen.

- Ihre Aufgaben

 Sie sind in der Küche für den reibungslosen Ablauf verantwortlich

 Fachliche und personelle Führung der 12 Küchen- und Office-Mitarbeitenden

 Verantwortlich für die Einhaltung des Hygienekonzeptes

 Einkauf bei Vertragslieferanten

 Einhauf bei und Umsetzung des Quality-Management-Systems im Bereich Küche

- ehre als Koch und fundierte Berufserfahrung als Führungsperson
- Reflexiv, entitlent, kosteniewows,
 Gepflegte Erscheinung, professionelle Umgangsformen, freundliches Auftreten
 Hohe Loyalität sowie Qualitäts- und Innovationsdenken
 Teamfähiger Motivator, der selber gerne anpackt und noch selber kocht

- Unser Angebot

 Ein Arbeitsplatz im Herzen der Zentralschweiz mit viel Aussicht und Tageslicht, die Küche wurde 2011 komplett renoviert und ist auf dem neuesten Stand der Technik
 Eine langfristige Anstellung mit Freiraum zur persönlichen Entwicklung
 Wir versprechen Ihnen ein lebhaftes und familiäres Umfeld mit einem jungen, ehrgeizigen Team, das gemeinsam zu grossen Taten schreiten will

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns sehr auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontakt
Désirée und Diego Bazzocco-Bleiker, Direktion
Jugendstil-Hotel Paxmontana, Dossen 1, 6073 Flüeli-Ranft
Tel. 041 662 40 0 der per Mali bazzocco@paxmontana.ch
Unsere Homepage www.paxmontana.ch

Mitgestalten, neu ausrichten und weiterentwickeln.

Das exzellente, nittelgrosse Erstklass Superior Design-Hotel 8 Spa kann sich sehen lassen! Im Rahmen von umfas senden Um- & Ausbauten in mehreren Etappen wurde der gesamte Hotelbetrieb auf den neuesten Stand gebracht Einem renommierten Schweizer Architektenteam ist es gelungen mit hochwertigen Materialien, harmonischen Design, inspirierenden Farben, individuellen Formen und lichtdurchfluteten Räumen ein harmonisches Ganzes zu schaffen.

Die Highlights: Selten schöne Panoramalage, eigener grosser Park, gutbestückter Weinkeller, stilvoll eingerichtete Komfortzimmer, Superior Zimmer (30 m²) sowie Juniorsuiten & Suiten, ausgezeichnetes Restaurant auf Gourmetsufe, Bar & Lounge, Seminarmöglichkeiten sowie ein beeindruckender Spa. Wellness- & Fitnessbereich mit Indoor & Outdoor Pool auf knapp 2000 m². Standort: Beliebte Resort-Destination, nur max. 45 Autominuten von einer der grössten CH-Metropolen entfernt.

Direktor Design-Hotel & Spa w/m

Auch ein Gastgeberpaar ist vorstellbar

Idealprofil: Gut vernetzt, ca. 30-45 Jahre alt, Swissness, Affinität zur New Media sowie mit F & B und der CH-Ferienhotellerie vertraut. Die Gastgeberrolle liegt Ihnen, selbst mit Hand anzulegen kommt Ihrem Naturell ent-gegen und fortschrittliches Vermarktungs-Know-how sowie Flair für vorwärts gerichtete Gastronomie bringen Sie mit! Die aktuell letzten Jahre Ihrer Laufbahn als Hotelier/Hotelière wurden gekrönt durch die wirtschaftlich erfolgreiche Leitung eines Hotels.

Zahlenflair, Kostenbewusstsein, Sprachgewandtheit – auch fremdsprachlich – Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Eintritt: März 2015; ein evtl. frührere oder späterer Start ist ebenfalls denkbar. Interessier? Informieren Sie sich über die Vorteile, die mit diesem aussengewöhnlichen Haus und dem partnerschaftlichen Dialog zum VR verbunden sind! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

CHAEFER & PARTNER
Tel. 41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

hotel ENGIADINA FTAN RESTORANT

Für unser 30-Betten-Ferienhotel Engiadina Ftan suchen wir mit Eintritt 1.12.2014 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresanstellung eine/n motivierte/n und begeisterungsfähige/n

Betriebsleiterin/Betriebsleiter

Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für ein kleines, eingespieltes Team in einem gut eingeführten ***-Hotel in Ftan, an vorteilhafter Lage, unmittelbar am Skigebiet Scuol Ftan Sent.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Erstkontakt:

Hotel Restorant Engiadina Ftan Frau Hedi Füchslin 7551 Ftan 081 864 04 34 info@engiadina-ftan.ch www.engiadina-ftan.ch

säntispärk

Das ****Hotel Säntispark ist eines der beliebtesten Hotels in der Region Ostschweiz. Nach einer umfassenden Erweiterung mit Investitionen von rund 40 Mio. Franken wurde das von der Migros Ostschweiz geführte Hotel Ende Februar 2014 neu eröffnet. Die zusätzlichen 70 Wohlfühlzimmer, in einem in der Schweiz einmaligen Hotelholzbau, bringen das stilvolle Angebot auf insgesamt 136 Zimmer und Suiten. Das vielfältige Angebotskonzept beinhaltet ausserdem einen erweiterten Seminarbereich auf dem neuesten technischen Stand, flexible Banketträumlichkeiten, drei Restaurants und die Integration des erfolgreichen Zentrums für Medizin und Sport (ZMS) in die Hotelanlage, welche weiterhin einen direkten Zugang zum Einkaufszentrum und Freizeitpark Säntispark bietet. Mit dieser grosszügigen Angebotsstruktur ist das neue Hotel Säntispark einmalig in der Schweiz.

Ob Genuss in intimer, eleganter Atmosphäre oder unkomplizierte Gastlichkeit mit Lieblingsgerichten aus der Region – Vielfalt in der Gastronomie ist unsere Spezialität.

Für Sie als hoch motivierten Profi mit Unternehmergeist bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in unserem vielfältigen und gut positionierten Hotel unter Beweis zu stellen. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n erfahrene/n

Küchenchef (m/w)

Ihr Profil
Sie sind idealerweise zwischen 35 und 50 Jahre jung, sprechen fliessend
Deutsch und haben von Vorteil Kenntnisse der italienischen Sprache. Als
Praktiker verfügen Sie über sollide Berufskenntnisse und haben zudem Erfahrung als Küchenchef in vergleichbaren Hotels mit einer vielschichtigen
Gastronomie gesammelt.

Hire Aufgabe
Sie sind kreativ am Herd und bei der Menu-Gestaltung. Sie erledigen Ihre Hauptaufgaben selbständig und sind der Organisation des gesamten Küchenablaufs unseres lebhaften Jahresbetriebs gewachsen. Als Verantworlicher für das Küchenteam rekrutieren und schulen Sie Ihre Mitarbeiter und garantieren so Qualität unter Berücksichtigung der Budgetvorgaben. Dank Ihrem Organisationstalent funktionieren auch dann komplexe Bankette reibungslos, wenn gleichzeitig im A-la-carte-Bereich Leistung und Qualität gefordert werden. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, führen, motivieren und fördern Ihr Team mit gelebter Fach- und Sozialkompetenz.

Es erwarten Sie

Es erwarten Sie in dieser Kaderposition übernehmen Sie einen gut eingeführten Betrieb mit einem motivierten Team und modernen Anstellungsbedingungen. Eintritt nach Vereinbarung. Adrian Stalder freut sich auf Ihr aussagekräftiges und vollständiges Bewer-bungsdossier inklusive Foto, Stärken-/Schwächen-Profil, Zeugnissen und Referenzen.



Adrian Stalder stalderprojects sagl Ai Ronch 1 CH-6653 Verscio +41 79 629 61 88 / +41 91 780 72 88

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG **AUFLAGE** 40.000



SO MUSS EIN LEBENSLAUF AUSSEHEN



BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie

Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

EIN THEMA FÜR SICH

PROFIL

www.stellenPROFIL.ch

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

- ie Hauptaungaven: Sie empfangen die Patienten auf der Station Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
 Sie betreund die Lernenden zur Fachfrau/-mann Gesundheit

- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Arbeitspensum: 50 – 100 %

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







Küchenchef (w/m)

Gastronomie im Parlamentsgebäude 3003 Bern

Per sofort

Der ZFV ist ein traditionsreiches Schweizer Unternehmen mit den Tätigkeitsschwer-punkten Hotellerie, Gastronomie und Bäckerei-Konditorei.

Der ZPV hat im Winter 2007 die Führung der Gastronomie im Parlamentsgebäude übernommen. Diese besteht aus der Galerie des Alpes und einer Cafeteria, welche über ca. 40 Plätze verfügt. Die Cafeteria bietet ein kleines, täglich wechselndes Küchenangebot. Die Galerie des Alpes ist nur für Ratsmitglieder zugänglich und verfügt über 70 Plätze. Die Küche konzentriert sich hauptsächlich auf täglich frische Gerichte. In der zur Galerie des Alpes gehörenden Lounge werden zudem Apéros und Stehlunches organisiert. Der ZFV hat im Winter 2007 die Führung

Apéros und Stehlunches organisiert.

Ihre Aufgabe
In dieser anspruchsvollen Funktion
übernehmen Sie die Verantwortung für
die Führung sowie Organisation des
gesamten Küchenbereiches mit bis zu
120 Menüs täglich, der neben dem ä la
carte-Restaurant Galerie des Alpes für
Parlamentarier sowie der Cafeteria auch
diverse Grossaniässe, Veranstaltungen
und VIP-Bereiche auf höchstem Niveau
beinhaltet. Ihre Aufgabe umfasst die
Führung der Küchenbrigade bestehend
aus 4 Mitarbeitenden, die Warenbewirtschaftung, das Bestell- und Inventarwesen sowie die Kalkulationen. Sie palnen
das gesamte Angebot des Restaurants sowie der Anlässe und Bankette. Ausserdem
pflegen Sie aktiv den Kontakt zu Gästen
und Lieferanten. Sie arbeiten in der Regel
im Tagesdienst, sind jedoch während den
intensiven Sessionszeiten und Grossanlässen bereit, über ihre Dienstzeit hinaus
Aussergewöhnliches zu leisten.

Wir wenden uns an eine kreative und leidenschaftliche Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Ausbildung zum Koch,

Die Gastronomiegruppe

die bereits über Erfahrung im Führen einer Küchenbrigade verfügt. Sie bringen fundierte Kenntnisse der Schweizer Küche mit und lieben es, mit Spezialitäten und aussergewöhnlichen Produkten zu experimentieren. Ihre Kochkünste befinden sich auf höchstem Niveau. Ausserdem Kennen Sie sich im Planen von grossen Anlässen und VIP-Events aus. Ihr unternehmerisches Denken und Handelin gepaart mit Ihrer Freude am Menschen und dem Geschehen in der Welt zeichnen gepaart mit Infer Freude am Menschen und dem Geschehen in der Welt zeichnen Sie aus. Sie zeigen eine sehr hohe Leistungsbereitschaft, entwickein stets neue und kreative Ideen und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig sowie besonnen. Sie kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen angemessen, gehen aktiv auf andere zu und erkennen auch unausgesprochene Bedürfnisse. Sie begeistern und überraschen zudem das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitärbeitenden dafür. Zudem treffen Sie angemessen, sorgfältige Entscheidungen im Sinne des Gastes sowie der Unternehmung und setzen sich auflese um. Ein getroffene Entscheidungen übernehmen sie die Verantwortung, Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein und wägen Kosten-Nutzen-Aspekte sorgfältig ab. und dem Geschehen in der Welt zeichnen

Wir bieten Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und part-nerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung.

ZFV-Unternehmungen

Astrid Kaiser Stv. Leiterin Personalwesen Flüelastrasse 51 Postfach 8047 Zürich

Weitere Stellenangebote:







Betriebsleiter/in

Tierpark-Restaurant Dählhölzli Tierparkweg 2, 3005 Bern

per 1. Dezember 2014

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





(ZV) Die Gastronomiegruppe



INTERNATIONAL

The PARADISE KOH YAO

Boutique Beach Resort & Spa

«Island hideaway near Phuket»

the paradise koh yao, a contemporary 70 room boutique resort is located on koh yao noi island, a 60 minute boat trip from phuket

our eco-chic environment is complemented by our 'conscious living' ethos of barefoot luxury philosophy – NOW complimented with the yoga and wellbeing

we are looking for a superb leader to join our dynamic team

Executive Sous Chef/Host Chef (1 position)

chef personality with guest relation skills – interaction with guests, hosting chef table and assisting executive chef in menu innovations/promotions

- 3-5 years experience in equivalent property/position
- good command of the English/German language leader personality, creative with new product innovations
- 25-35 years of age

comprehensive remuneration package – we are looking for the best team leaders – please send your resume with picture to

joeraess@theparadisekohyao.com www.TheParadisekohyao.com

keine News mehr verpassen mit htrnews! Anmelden unter www.htr.ch

htr hotel revue

Willkommen im kanadischen Naturparadies!

Das Post Hotel & Spa befindet sich im Herzen der kanadischen Rocky Mountains und ist seit vielen Jahren eine der Topadressen in Kanada. Seit 23 Jahren ist das Post Hotel & Spa in Lake Louise mit 100 Zimmern, zwei Restaurants und Pub, Eventbereich für Hochzeiten und Familientreffen sowie dem edlen Fitness- und Wellnessbereich ein stolzes Mitglied der Boutiquehotelkette Relais & Châteaux.

Wir suchen auf 20. November 2014 einen erfahrenen

Chef de Partie

Sie sind verantwortlich für das Mise-en-place und Herstellen von kreativen Gerichten mit Frischprodukten, vor allem im A-la-carte-Service.

Für Bewerber und Bewerberinnen mit mindestens 3 bis 4 Jahren Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie offerieren wir eine interessante Jahresstelle.





Relais & Châteaux Post Hotel & Spa P.O. Box 69 Lake Louise, AB T0L 1E0

E-Mail: andre@posthotel.com Fax 001 403 522 3966 www.posthotel.com

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77



www.hotelleriesuisse.ch/ beraternetzwerk



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



CHANCEN VON COPFRATIONEN

Eine Organisation hat ihre Gründung und ihre Entwicklung zwei Bedingungen zu verdanken: Sie muss effektiv (wirksam) und effizient (leistungsfähig) sein. Übertragen auf Kooperationen bedeutet Effektivität die Erreichung der Zielvorgaben. Die Effizienz einer Kooperation besteht demgegenüber in ihrem Vermögen, sich durch die Befriedigung der Zielvorstellungen der Partner zu erhalten. Mit dem Modell der Wertkette ist es möglich, die Unternehmung in viele kleine Einheiten zu zerlegen und diese iso-liert und im Zusammenspiel zu betrachten. Die Ausweitung des Modells auf gleich-, vor- und nachgelagerte Wertketten von Mitbewerbern, Lieferanten, Distributoren und Abnehmern führt zu kooperativen Überlegungen. Einzelbetrieblich und überbetrieblich geht es darum, Kosten und Zeit zu sparen sowie Qualität und Service bei konsequenter Kundenorientierung zu verbessern.

Konzentration der Kräfte Die Kooperationspartner konzentrieren sich auf ihre jeweils starken Wertaktivitäten und überlassen die schwächeren Aufgabenbereiche den in diesen Bereichen stär-keren Kooperationspartnern. Gleichzeitig können in den angestammten starken Bereichen die jeweiligen Wettbe-werbsvorteile noch zusätzlich ausgebaut werden, da Skalen-effekte und ein Vorrücken auf der Lernkurve zu erwarten sind. Zudem steigt der Anteil der variablen Kosten an den Gesamt kosten, was den Kooperationspartnern eine höhere Flexibilität gewährt. Der Konzentrationsgrad eignet sich als Indikator dafür, inwieweit Skalenvorteile in der Hotellerie bisher realisiert wurden. Unter diesem Aspekt bestehen insbesondere an Sekundärstandorten und in den unteren Klassifizierungsebenen geradezu ideale Voraussetzungen für grössere Hotelgesellschaf-ten, ihre Skalenvorteile gegenüber der Klein- und mittelgrossen Hotellerie zu nutzen. Aufgrund der schwachen Konzentration bestehen so gut wie keine grössenbedingten Eintrittsbarrieren. Dies bedeutet, dass Effektivitäts- und Effizienzreserven, die durch Kettenbildung realisiert werden können, bisher noch un-

Vernetzung als Chance

Vor diesem Hintergrund erscheinen Kooperationen als über-legene und zukunftsträchtige Organisationsformen. In der Vernetzung mit Partnern liegt dann auch eine bedeutende Chance für zahlreiche kleine und mittelgrosse Hotelbetriebe, um im Wettbewerb gegen grosse Hotelketten und Systeman-bieter ihre Existenz langfristig zu sichern. Die Einbindung in kooperative Strukturen ist zudem eine Erfolgsvoraussetzung für Risikokapitalmodelle oder mezzanine Finanzierungsmo delle, die angesichts des Mangels an Eigenkapital in der Branche immer mehr ins Zentrum des Interesses rücken.



Dr. Markus Frev Managing Partner CFB network AG, Zürich ww.cfbnetwork.ch

Perle an Top-Lage zu verpachten per 1, 1, 2015 oder nach Vereinbarung



- is Hotel-Restaurant Schiff ist eine Perle an Top-Lage
- Das Hotel-Restaurant Schiff ist eine Perle an Top-Lag Es liegt als Teil der historischen Altstadt direkt am Rhein an der Schifflände im wunderschönen und beliebten Stein am Rhein (SH) Terrasse mit Blick auf den Rhein und die schönsten Sonnenuntergänge mit 70 Plätzen Hübsches Restaurant mit 40 Plätzen im Erdgeschoss Gemütliches «Schiff-Stübli», Saal im 1. OG (Lift) mit 50 Plätzen
- 50 Plätzen
- 4 Doppelzimmer im 2, OG (Lift) mit Blick auf den Rhein oder die Altstadt
- Charmante Wirtewohnung im 3. OG (Lift, 3½ Zimmer); Alternativnutzung möglich

Ihr Profil:

- ir Profil:
 Abgeschlossene gastronomische Ausbildung
 mit Weiterbildung
 Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
 Fundierte Berufserfahrung mit Führungskenntnissen
 im Gastgewerbe
 Engagierte, unternehmerisch denkende und handelnde
 Persönlichkeit(en)
 Herausragende Gastgeberqualität
 Freude und Begeisterung an der Führung des eigenen
 Betriebes

- Englisch und Französisch von Vorteil
- Souveränes Auftreten und gute Umgangsformen Guter Leumund

- Höchst attraktiver Betrieb an exklusiver Lage
- Faire Mietbedingungen
 Betrieb voll inventarisiert (Kaufinventar lediglich 5000 bis 25 000 Franken, nach Absprache)

Eigentümer-Familie

- Bewerbungsunterlagen bitte senden an: M. Schaffner, Im Dornäcker 24, 8967 Widen
- E-Mail: maurice.schaffner@gmx.ch
- Tel. 079 359 96 03

Zu vermieten oder zu verkaufen in **SAMEDAN** (Oberengadin) ein

HOTEL/RESTAURANT

an hervorragender Passantenlage. Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit zwei Sälen mit insgesamt 105 Sitzplätzen, einer Terrasse und 20 Gäste-zimmern (36 Betten).

Die Lage des Hotels/Restaurants eignet sich hervorragend für den Aufbau einer treuen Stammkundschaft. Der Übergabetermin ist der 1. Mai 2015 oder nach Vereinbarung.

oder nach vereinbarung.
Kaufinteressenten oder ausgewiesene
Bewerber für eine Anmietung (idealer-weise Ehepaar) melden sich bitte unter Chiffre U 176-797097, an Publicitas S.A., Postfach 1280, 1701 Fribourg.

Für unser kleines, gemütliches Restaurant mit 40 Innenplätzen und 40 Terrassenplätzen bei der Talstation der Bergbahnen Engstligen-

alp suchen wir ab der Wintersaison 2014/15

Gute Lage direkt neben Luftseilbahn

eine/n Pächter/in

Fairer Pachtzins

Schöne Terrasse

berghotel@engstligenalp.ch

Weitere Auskünfte erhalten Sie von: Berghotel Engstligenalp AG, Matias Bolliger,

3715 Adelboden, Tel. 033 673 22 91

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



Verpachtung Bergrestaurant «Felskinn»

Die Burgergemeinde Saas-Fee sucht ab 1. November 2014 oder nach Vereinbarung für das Bergrestaurant «Felskinn» eine/n Pächter/in resp. ein Pächterpaar: Das Bergrestaurant «Felskinn» ist ein modernes Bergrestaurant im Skigebiet Felskin in Saas-Fee. Das Restaurant weist 120 Plätze im Inneren sowie 100 Terrassenplätze auf.

Die Pacht des Bergrestaurants «Felskinn» umfasst folgende Aufgabengebiete: • Führung des Restaurants

- Angebotsentwicklung Führung der Mitarbeiter Schulung und Kontrolle Qualitätskontrolle Organisation des Einkaufes

- Für diese anspruchsvollen Aufgaben erwarten wir:

 Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen
- Positionen Bergrestaurants Erfahrung in Einkauf, Mitarbeiterschulung und Qualitätssicherung Kreativität
- Zusammenarbeit mit der Saas-Fee Bergbahnen AG

Angesprochen werden Profis mit fundierter Erfahrung in ähnlichen Positionen (Inland oder Ausland).

Ab dem 26. September 2014 kann bei der Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Fabian Kalbermatten, Dienstleistungen, 3906 Saas-Fee (Tel. +41 (0) 27 958 11 79; fabian.kalbermattem@3906.ch) das Dossier sowie ein Musterpachtvertrag zum Bergrestaurant «Felskinn» bezogen werden. Herr Kalbermatten steht bei allfälli-gen Fragen ebenfalls gerne zu Ihrer Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit der Bezeichnung «Bergrestaurant Felskinn» inkl. den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Referenzen usw.) erwarten wir bis Freitag, 10. Oktober 2014, an folgende Adresse: Gemeindeverwaltung Saas-Fee, Herr Ro-ger Kalbermatten, Gemeindepräsident, 3906 Saas-Fee.

Engstligenalp