Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 50

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: 29.11.2025

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

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 50 · 11. Dezember 2014

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



ENGAGEMENT FUR E BERUFSBILDUNG

Der Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft einer der fünf Verbände der Hotel & Gastro Union, hat seine Leistungen, Engagements in beit im Verbandsmanagement untersucht.

Grundbildung Hotelfach

In den Jahren 2010 bis 2013 bestanden 1.091 Lehrverhältnisse für Hotelfachfrauen/Hotel-fachmänner (364 pro Jahr). In der gleichen Zeit waren es 92 Lehrverhältnisse für Hotellerieangestellte (46 pro Jahr). Insgesamt weist die Ho-tellerie 5.191 Betriebe mit 271.309 Betten auf. Wenn wir diese Zahlen betrachten, könnten theoretisch mehr Lehrverhältnisse abgeschlossen werden. Es gibt keine verlässliche Statistik über die Anzahl gelernter Personen aus dem Hotelfach, die tatsächlich in der Hotellerie-Hauswirtschaft tätig sind. Stichproben zeigen, dass Personen, die in ihrem Gebiet Hotellerie Hauswirtschaft gelernt sind, in leitender Position tätig oder auf dem Weg dorthin sind.

Höhere Berufsbildung Im Jahre 2013 haben rund 135 Personen Fachausweise und Diplome aus der höheren Be-rufsbildung Hotellerie-Hauswirtschaft und Facility Management entgegennehmen dür-fen. Dies mit den folgenden Weiterbildungen: Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft FA, eidg. dipl. Leiter/-in Hotellerie-Hauswirt-schaft, eidg. dipl. Leiter/-in Facility Manage-ment und Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/--in HF. Von den 5.191 Hotelleriebetrieben in der Schweiz hätten theoretisch ein Fünftel = 1.038

(geschätzte Zahl) Bedarf an einer leitenden Person mit der entsprechenden höheren Berufsbildung. Insgesamt gibt es 300 Spitäler/Kliniken in der Schweiz, davon hätten theoretisch vier Fünftel = 240 (geschätzte Zahl) Bedarf an einer leitenden Person mit der entsprechenden Weiterbildung. Es gibt 1.646 Anzahl Heime, davon hätten theoretisch zwei Drittel = 1.097 (geschätzte Zahl) Bedarf an einer leitenden Person mit der entsprechenden Weiterbildung. Insgesamt beträgt somit das Marktvolumen für die höhere Berufsbildung Hotellerie-Haus-wirtschaft und Facility Management 2.375 Abschlüsse (geschätzte Zahl).

Die Zahlen zeigen, dass der Markt einen guten Bedarf hat an Absolventen aus der höheren Be-Facility Management. Der klassische Weg zu einem dieser Abschlüsse führt über eine Grundbildung aus dem Berufsfeld Hotellerie und Hauswirtschaft. Wir kommen also nicht darum herum, weiter Lernende auszubilden. Die Tandaus der siekenden Lehrwechält. den. Die Tendenz der sinkenden Lehrverhältnisse sollte auch aufgefangen werden durch die Nachholbildung von Erwachsenen.



Elvira Schwegler Geschäftsführerin Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft Hotel & Gastro Union, Luzern

«Ein frei denkender Mensch bleibt nicht da stehen, wo der Zufall ihn hinstösst»

Heinrich von Kleist, deutscher Lyriker (1777-1811)

12. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule», von hotelleriesuisse, bei der Minerva, in Zürich www.hotelbildung.ch/agenda

13. JANUAR

«Information Session EHL», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule, in Lausanne www.hotelbildung.ch/agenda

15. JANUAR

«Informationsnachmittag HF Thun», von hotelleriesuisse in der Hotelfachschule, in Thun www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und mit dem Berufsverband SBKPV, www.hotelgastrounion.ch

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterentfelden www.hotelgastrounion.ch

3. MÄRZ

«Train me Day», vom Berufsverband Hotel Administration Management, im Campus Sursee, 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

..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 16) Temperier- und Verpackungs-

maschinen, Hohlkörperfüllanlagen, Handbunsenbrenner

Gefährdung:

· Schnitt-, Quetsch- und Scherstellen durch Messer, Förderbänder und rotierende Wellen sowie Verbrennungsgefahr

Mögliche Sicherung:

- · Temperiermaschine: Deckel mit Überwachungsschalter. Auslauföffnung mit Rundstäben sichern.
- · Hohlkörperfüllanlagen: einlauf- und auslaufseitig schwenkbare, elektrisch überwachte Schutzverdecke anbringen.
- · Verpackungsmaschinen: Maschinen älterer Bauart nachrüsten. Bandauflauf und Spannrollen sichern. Schutzverdecke überprüfen. Maschine darf bei geöffnetem Verdeck nie laufen.
- · Handbunsenbrenner: Gaskartusche im Freien und in genügend Entfernung von Zündquellen auswechseln.

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

JAHRESENDE - ES WIRD ZEIT FURS QUALI-GESPRACH

Früher oder später muss man für sein Tun oder Nichttun Rechenschaft ablegen. Im Beruf gibt es dazu das Qualifikationsgespräch. Dieses Gespräch ist sowohl für Angestellte wie Vorgesetzte eine Herausforderung.

lle Jahre wieder kommt der Weihnachtsmann. Der Samichlaus ist in der Regel der erste Mensch im Leben, der einen einmal im Jahr bewertet. In seinem goldenen Buch steht, was ein Kind gut gemacht hat, was es schlecht gemacht hat und was es im kommenden Jahr besser machen soll. Die braven Kinder bekommen ein prall gefülltes «Chlaus-Säckli», die bösen eine «Fitze» (Rute).

Im Gegensatz zum Samichlaus haben die Vorgesetzten weder ein goldenes Buch noch eine Fitze. Vielen Angestellten klopft das Herz dennoch bis zum Hals, wenn sie zum Qualifikationsgespräch aufgeboten werden. Was vielen nicht bewusst ist, auch für Vorgesetzte ist das Qualifikationsgespräch eine oft unangenehme Aufgabe. Mit der richtigen Vorbereitung wird es aber fast ein Kinderspiel.

VORBEREITUNGSTIPPS FÜR DEN VORGESETZTEN

- Nehmen Sie sich genügend Zeit für das Ge-spräch mit den Mitarbeitenden, auch wenn diese im Alltagsgeschäft rar ist. In ein gutes Mitarbeitergespräch eingesetzte Zeit ist gut investiert. Sich für den Mitarbeitenden Zeit zu nehmen, drückt Wertschätzung aus.
- Überlegen Sie im Vorfeld, wie und was Sie bewerten wollen und wie diese Bewertung erfolgen soll. Nur mündlich oder auch schriftlich? Mit einem Bewertungsbogen? Im Zweiergespräch oder im Beisein des HR-Verantwortlichen oder einer anderen Kaderperson?

- Wie wollen Sie Lob oder Tadel ausdrücken und wie begründen Sie diese (konkrete Beispiele sammeln)?
- Welche Massnahmen können und wollen Sie zur Belohnung, Motivation oder als Konsequenz für nicht erfüllte Leistungen treffen?
- Was erwarten Sie vom Angestellten im neuen Jahr? Welche Leistungsziele setzen Sie fest?

MITARBEITENDEN

- Lassen Sie im Vorfeld das Jahr in Gedanken Revue passieren. Was haben Sie gut gemacht? Was vielleicht weniger gut? Wo haben Sie oder sehen Sie Verbesserungspotenzial und was brauchen Sie, um dieses Potenzial zu nutzen (z.B. Weiterbildung, besseres Arbeitsmaterial
- klarere Aufgabenteilungen usw.)? Welche Ziele haben Sie beruflich?
- Wenn Sie mehr Lohn wollen, was spricht dafür, dass Sie mehr verdienen als bisher (Argumente sammeln)?
- Loben Sie auch mal den Vorgesetzten. Was macht er gut? Was könnte er noch besser machen? Welche gemeinsamen Ziele gibt es?

Wichtig beim Qualifikationsgespräch ist, dass man sich in einer offenen, wertschätzenden, respektvollen Art und Weise begegnet. So kann man sich, selbst wenn man fachlich und sachlich nicht einer Meinung sein sollte, auf menschlicher Ebene doch noch auf gleicher Augenhöhe begegnen.

..... BUCHTIPP

FÜHRUNG LERNT MAN DRAUSSEN

Viele Führungskräfte werden wegen ihrer Fachkompetenz in eine leitende Position befördert. Andere studieren sich in lei-tende Positionen hoch. Egal über welchen Weg man in eine Führungsrolle einsteigt, das wirkliche Führen müssen die meisten erst noch lernen. Und das könne man am besten draussen, findet der erfahrene Outdoor-Trainer Andrea Zuffellato, Bei Erlebnissen in der Natur wie Expeditionen, Outdoor Retreats oder Teamtrainings zeigen sich sehr rasch Führungsstärken und -schwächen. In seinem Buch «Führen lernt man draussen» zeigt Andrea Zuffellato, wie man in Bewährungssituationen Führungskompetenzen erlernen, trainieren und festigen kann. Zuffellato zeigt mit Entscheiden, Leiten, Begleiten und Umsetzen vier Wege auf, wie Führungsverantwortliche ihre Aufgaben wirksam anpacken können und gleichzeitig sozial und nachhaltig führen. Die theoretischen Ausführungen ergänzt der Autor mit Situationen aus seiner Praxis als Outdoor-Guide sowie mit Biografien bemerkenswerter Männer. Darunter Sir Ernest Shackleton, Expeditionsleiter und Polarforscher, und der blinde Kletterer Andy Holzer.



«Führung lernt man draussen» Bewährungssituationen als Kompetenzerwerb Andrea Zuffellato 978-3-03823-916-1

Alles über Aus- und Weiterbildung 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 www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

Hotellerie "Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Barbara König Philipp Bitzer

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

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

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

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

VERKALIE Angela Di Renzo Costa Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen 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

obilienanzeigen 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 Ehrler Ursula Erni-Leupi grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01., 13.02.,03.07.,14.08., 28.08., Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

Wir sind ein Unternehmen der Markengastronomie und führen gesamtschweizerisch 20 Restaurants, Pubs und Hotels. Zur Ergänzung unseres Teams im Head Office in Basel suchen wir per 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung einen

Assistenten Brand Manager & Brand Support (m/w)

Ihr Aufgabengebiet als Assistent Brand Manager umfasst (ca. 80%)

- Förderung der Kundentreue (inkl. Umsatzsteigerung)
 Mitarbeit bei der Umsetzung des Projekts "Q1 Qualitäts-Gütesiegel"
 Mitarbeit bei Marketingmassnahmen für die Betriebe in Zusammenarbeit mit dem Brand Support und den Druckereien für die Brands Mr. Pickwick und Da-Betriebe
- Überwachung der Dienstleistungsstandards wie Pflege, Kontrolle & Umsetzung des "Customer Service Manual"
- Erarbeitung und Durchführung von Schulungen

Ihr Aufgabengebiet als Assistent Brand Support umfasst (ca. 20%):

- Umsetzung des Gastrag-Arbeitssicherheits- & Hygienekonzeptes
 Kontrolle der Umsetzung des bestehenden Konzeptes inkl. Dokumentierung
- Organisation und Durchführung von Hygiene- und Arbeitssicherheitsschulungen für alle Betriebe

- Teamfähigkeit und hohe Sozialkompetenz

- Dienstleistungs-, lösungs-, zielorientiert und initiativ
 Selbständige Arbeitsweise
 Gastronomische Grundausbildung und Erfahrung im Bereich Marketing
- Q-Coach, Q-Trainer
- Mindestens 3 Jahre praktische Berufserfahrung
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift Sehr gute Kenntnisse MS Office Wohnort: Region Basel (von Vorteil)

Sie fühlen sich angesprochen und sind bereit, diese Herausforderung anzunehmen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen zusammen mit dem Motivationsbrief bis spätestens **Montag, 12. Januar 2015** an:

Gastrag - friendly Restaurants, Pubs & Hotels, Jonathan Southworth Elisabethenanlage 7, 4002 Basel, j.southworth@gastrag.ch, www.gastrag.ch





DIE STADT. DER SEE. DIE BERGE.

Luzern Tourismus AG - Tourist Board Bahnhofstrasse 3 - CH-6002 Luzern Phone +41 (0)41 227 17 17 Fax +41 (0)41 227 17 18 luzern@luzern.com - www.luzern.com

Marketingleitung Tourismus

Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Erlebnis-region Luzern-Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. April 2015 oder nach Übereinkunft eine/n

Leiter/in Marketing & Sales / Geschäftsleitungsmitglied

Ihre Hauptaufgaben:
Als Mitglied der Geschäftsleitung umfasst Ihre Kernaufgabe die erfolgreiche und nachhaltige
Positionierung der Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee. Dabei sind Sie für die Vermarktung
der touristischen Region sowie die Stärkung und Entwicklung der Marke Luzern zuständig. Sie
führen die Marketingabteilung und das Luzern Convention Bureau mit 11 Mitarbeitenden und
stellen die organisatorischen und administrativen Abläufe sicher. Ihr Aufgabengebiet umfasst
das Erstellen des Marketingkonzeptes und des jährlichen Marketingplans. Entsprechend sind Sie für den Gesamtprozess von Planung, Budgetierung, Umsetzung, Controlling bis hin zur Berichterstattung zuständig. Weiter betreuen Sie die Leistungspartner in der Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee und koordinieren mit ihnen die gemeinsamen Marketingkampagnen. Im Bereich Produktmanagement erarbeiten Sie mit Ihren Mitarbeitenden zielgerichtete Produkt-und Angebotspaletten. Weiter betreuen Sie eigene Märkte im internationalen Umfeld und führen strategische Marketingprojekte durch.

Ihr Profil:

Für dieses vielseitige Tätigkeitsgebiet bringen Sie eine höhere Ausbildung im Tourismus, Marketing oder Management mit und verfügen über eine mehrjährige Berufspraxis in einer ähnlichen Funktion im touristischen Umfeld. Sie zeichnen sich als sehr innovative, teamorientierte, unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit mit Führungsqualitäten aus. Ihre selbstständige, verantwortungsbewusste Arbeitsweise wie auch Ihre Vorbildfunktion und Motivationsfähigkeit des Teams sind weitere Stärken von Ihnen. Sie haben bereits zahlreiche touristische Marketingprojekte erfolgreich durchgeführt und überzeugen durch Ihr sicheres Auftreten und Ihr Verhandlungsgeschick in Deutsch und Englisch. Kenntnisse über die Region Luzern-Vierwaldstättersee sind ein Vorteil für diese Position.

Wir bieten Ihnen:

Ein abwechslungsreiches herausforderndes Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team. Es erwartet Sie ein attraktives Arbeitsumfeld mitten in der Stadt

Interessiert? Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 30. Dezember 2014.

Luzern Tourismus AG Bahnhofstrasse 3 6002 Luzern regina.waldis@luzern.com

Eines der grössten Top Business Class Hotels von Zürich

Ein Highlight ist die beeindruckende Infrastruktur des kürzlich durch gelungene Um- und Ausbauten zu neuem Glanz erstrahlten Spitzenbetriebes. Es zählt zu den grössten Hotels in der Stadt Zürich! Das völlig neu konzipierte, aus-gezeichnete Restaurant mit High Tech Show-Küche lädt ein zum Geniessen und lässt auch die Herzen von höchst anspruchsvoller Kundschaft höher schlagen.

Als erfahrener Teamchef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Erreichen von Kontinuität des auf Hochtouren laufenden à la carte-Restaurants. Modernste Führungsgrundsätze leben Sie durch selbst mit Hand anlegen», Mitanbeitende fördern, fordern, integrieren und Wertschätzung Ihres Teams von ca. 9–10 Mitarbeitenden plus einige professionelle Springer in Spitzenzeiten.

Küchenchef des attraktiven à la carte Restaurants w/m im Range eines Abteilungsleiters

Das spannende kulinarische Angebot umfasst kreative, innovative, einheimische und internationale Gerichte, ab-wechselnd kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität! Immer unter Verwen-dung einheimischer Frischprodukte direkt vom Markt nebenan. Die Ziele sind Nachhaftsgekt und der Anspruch verführerische Kreationen zu produzieren für einheimische Besucher, Geschäftsleute und Individualreisende aus

ldealprofil: Exzellenter Hands-on Chef de Cuisines oder ein erfahrener Sous-chef mit entsprechenden Leistungs-ausweisen auf dem Sprung zum Abteilungsleiter. Die Stelle ist ausbaubar. Attraktive Arbeitszeitregelung! Der Eintritistermin wird flexibel gehandhabat auf z.B. Anfang nächsten Jahres oder auch später 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

| Visit | Part |

Das Restaurant Piazza liegt im Herzen von Baden. Mit zeitgemässer und harmonischer Innenarchitektur ist das Restaurant Treffpunkt vieler Badener Gäste. Mit seinen 50 Innenplätzen und über 130 Aussenplätzen ist das Restaurant bei den Geschäfts- und Privatkunden gut über Miltag und am Abend positioniert. Der wunderschöne Garten, mit riesigen Mammutbäumen, ist im Sommer von Restaurantund Barbesuchern stark frequentiert. Aufgrund einer Neuausrichtung der jetzigen Geschäftsführerin suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Leiter/in Gastronomie 100%

Pächter/in oder Pächter-Ehepaar möglich!

Wir suchen eine Gastgeberpersönlichkeit mit viel Herzlichkeit und Charme. Sie konnten schon in einer ähnlichen Position Erfahrungen sammeln und haben eine Grund- und Weiterbildung (Hotelfächschule) in der Gastronomie oder Hotellerie. Ihre hohe Belastbarkeit, Ihre offene und Kömmunikative Art sowie Ihre Freundlichkeit unterstreichen Ihre Persönlichkeit und machen Sie zu einem wahren Gastroprofi.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima, interessante, abwechslungsreiche und spannende Aufgaben sowie kurze und direkte Kommuni-kationswege. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollstän-digen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Blue Management GmbH | Bruggerstrasse 56 | 5400 Baden | Tel: +41 (0)56 203 80 00 | info@blue-management.ch | www.piazza-baden.ch | www.blue-management.ch



Im «Einstein» St. Gallen geht «tout St. Gallen» ein und aus. Das elegante First-Class-Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekannten Kloster-viertel der Altstadt von St. Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 113 er-lesene Zimmer und Suiten, kultiarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Der vor fünf Jahren eröffnete state-of-the-art-Einstein Congress setzte schweizweit neue Massstäbe und hat sich in der Zwischenzeit zum führenden Kongresshaus in der Ostschweiz entwickelt.

Wir suchen nach Vereinbarung eine führungsstarke und leidenschaftliche Per-

DIREKTOR/IN

(Ein/e starke/r Vize/Vizedirektorin oder ein gut eingespieltes Direktionsehepaar sind vorstellbar.)

Sie tragen die operative Gesamtverantwortung und bestimmen in Zusammen-arbeit mit dem Verwaltungsrat die Strategie mit dem Ziel, das Haus weiterzu-entwickeln und erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Sie sind mit grossem Engagement dabei, lieben das Tagesgeschäft und Ihre Rolle als Gastgeber. Die Neukundengewinnung und Angebotsgestaltung ge-hören zu den grossen Herausforderungen, und dem Marketing und Verkauf gilt dabei besondere Beachtung.

Fühlen Sie sich inspiriert? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsdossier, vorzugsweise in elektronischer Form an:

Herr Hansruedi Bolli Verwaltungsrat Perneggstrasse 2 9000 St. Gallen Mobil: +41 79 216 25 10 hansruedi.bolli@einstein.ch

EINSTEIN ST. GALLEN AG



Wir suchen per 1.1.2015 eine qualifizierte

Restaurationsfachperson 100%

Gasthaus Pluspunkt, Brunnen SZ Herr Christian della Morte, Leiter Gasthaus Info www.pluspunkt.ch / Telefon 041 825 11 80



und im Rahmen seiner wichtigen Entwicklung suchen wi die folgenden Posten wieder auszustatten:

Küchenchef Koch

- Sie haben die Erfahrung einer KüchenbrigadeSie haben die Erfahrung der gastronomischen Küche

Kunde besonders anziehende Arbeitsbedingungen sowie zahlreiche Vorteile an und stellt modernes Werkzeug zur Verfügung, Diese Posten wenden sich sowohl an einen Mann

Stellen Sie uns Ihre vollständige Bewerbung vor dem 23. Dezember 2014 an die folgende Adresse zu:

z.Hd. Herrn Babey

Rue de la Gare 18, CP 267, 2350 Saignelégier saignelegier@gastroconsult.ch



Im Herzen der Sozialversicherungen

Unser Unternehmen mit 200 Mitarbeitern bietet sämtliche Sozialversicherungen und Dienstleistungen in der Personalverwaltung für über 4000 Kunden in der Gastronomie-, Hotel-, Tourismus- und Pflegebranche an.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir einen/eine

Teamleader/in Verkauf (100%) Regionalleiter/in deutsche Schweiz

Ihre Aufgabe

Sie führen ein Team von Kundenberaterinnen und -beratern und erfüllen die von der Direktion vorgegebenen Verkaufsziele.

- rre Haupttatigkeiten Planung der Verkaufstätigkeit und der individuellen Ziele für die Berater/innen in der Region Erstellung und Ausführung eines geschäftlichen Aktionsplans

- Kundenakquisition und -bindung in der Region Koordination Key Account Management Qualitätischerung der Leistungen und Kontrolle der Beraterperformance Persönliche Entwicklung der Verkaufskanäle mit Verbänden, Key Accounts
- und Maklern

Sie besitzen eine kaufmännische Ausbildung und erfolgreiche Erfahrung im Verkauf.

Ihre beruflichen, sozialen, persönlichen und sprachlichen Kompetenzen

Sie verfügen über sehr gute Kenntnisse im Sozialversicherungsbereich sowie nachweisbare Erfahrung in der Führung eines Verkaufsteams und in der Verwaltung eines Portefeüllies von Firmenkunden.

Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch, und Sie besitzen aute Französisch-

Als kunden- und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit haben Sie ein aus-geprägtes Verhandlungsgeschick sowie viel Überzeugungskraft. Dank ihrem Leadership, einem guten Teamgeist und einer ausgezeichneten Kommuni-kationsgabe können Sie Ihre Berater/innen führen und motivieren.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, gute Sozialleistungen so-wie eine Weiterbildung, die Ihnen Aufstlegschancen in unserem Unternehmen eröffnet.

Beschäftigungsort: Raum Zürich Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Interessiert? Wir freuen uns auf die Zustellung ihrer Bewerbungsunterlagen per E-Mail.

Ressources Humaines Rue de la Gare 18 1820 Montreux

Die Confiserie Honold, das Traditionsunternehmen in der 4. Generation, sucht einen Koch für unseren Produk-tionsstandort am Rennweg Zürich ab 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung:

Koch EFZ 100% (m/w)

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch mit mindestens 2-jähriger Erfahrung Sie sind eine pflichtbewusste, verantwortungsvolle und qualitätsbewusste Persönlichkeit
- Sie pflegen ein ruhiges, durchsetzungsstarkes sowie dienstleistungsorientiertes Auftreten
- Sie zeichnen sich durch gute Organisation aus Sie sind innovativ und kreativ in der Produkte-
- entwicklung Sie haben Freude an qualitativ hochstehenden
- Sie sind sich gewohnt, sehr selbstständig zu arbeiten
 Idealalter zwischen 25 und 35 Jahren

- auptaufgaben:
 Aufbau eines neuen Bereichs
 Mitarbeit Konzeptentwicklung Gastronomie
 Sie sind zuständig für eine reibungslose und
 termingerechte Produktion
 Sie sind verantwortlich für die Kalkulation der
 Produkte und die Preisüberwachung
 Datennflege der Bezente

- Datenpflege der Rezepte Verantwortlicher für die Erstellung des Menüplans
- Mitgestaltung bei bestehenden und neuen Abläufen

- Wir bieten Ihnen:

 Mitwirken mit Ideen in Ihrem Bereich
 Einen zentralen Arbeitsort
 Arbeitszeiten von 10.00 bis 19.00 Uhr:
 Montag bis Mittwoch und Samstag
 Donnerstag und Freitag: 11.00 bis 20.30 Uhr
 Sonntag: 8.00 bis 17.00 Uhr
 Selbstständiges Arbeiten

Was wir Ihnen noch weiter bieten können, verraten wir Ihnen gerne an einem persönlichen Vorstellungsge-spräch. Haben wir Sie angesprochen, so freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

Confiserie Honold AG

Obere Heslibachstrasse 9, 8700 Küsnacht personal@honold.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Weiterbildung

Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen

Veranstaltungen

Praktikumstellen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m) Jobcode hoteljob.ch: J89886

Viamala Raststätte Thusis – A13 San Bernardino Wohlfühl-Raststätte und Fenster zur Region www.viamala-raststaette.ch



Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

DIE TOGGENBURG BERGBAHNEN AG IST IM SOMMER UND WINTER EINE WICHTIGE TOU-RISTISCHE LEISTUNGSTRÄGERIN IM TOGGEN BURG. Auf die Eröffnung unseres neuen Gipfelrestaurants Chäserrugg suchen wir ab Sommer

KÜCHENCHEF (W/M, 100%); CHEF DE SERVICE (W/M, 100%)

Die detaillierten Stellenbeschreibungen können auf www.bergbahnentoggenburg.ch eingesehen

TOGGENBURG BERGBAHNEN AG Postfach 42, CH-9657 Unterwasse T +41 (0)71 998 68 10, F +41 (0)71 998 68 19 www.bergbahnentoggenburg.ch



SUISSE ROMANDE



La commune de Bourg-en-Lavaux met en soumission la location du Restaurant du Monde, à Grandvaux

Ce lieu historique, avec vue imprenable sur le lac, les montagnes et le vignoble, comporte une véranda fermée et chauffée de 60 places, un café de 30 places et une pinte de 10 places, tous trois donnant sur une grande terasse extérieure panoramique de 120 places. Cuisine refaite à neur, locaux de service. Possibilité de service-traiteur dans la grande salle d'env. 180 places située dans le bâtiment. Possibilité de parking selon les manifestations et sur demande

Profil recherché:

Profit recnercne: Idéalement en couple; cuisinier ayant travaillé dans une entreprise similaire Titulaire d'un certificat de capacité cantonal ou d'un diplôme équivalent Bonnes références, garanties financières solides Doté d'une personnailté souriante et dynamique; porteur d'un concept global

lié à la région Lavaux-Unesco

Conditions de location:
Loyer fixe, dans les normes de la profession
Pas de reprise du fond de commerce, mais petit inventaire à renouveler
Ouverture 7/7 en saison estivale, fermeture annuelle
Réouverture prévue en avril 2015
Bail de cinq ans, renouvelable

Pour visiter les lieux et tous renseignements complémentaires, veuillez contacter M. Georges Hauert, municipal, au 079 205 19 99.

Délai d'envoi des candidatures: 30 janvier 2015

Envoi des dossiers: mention «confidentiel», Municipalité, case postale 112, 1096 Cully – lettre de motivation, description du projet, curriculum vitae avec copies des certificats de travail et diplômes, références, extrait du casier judiciaire et attestation de l'office des poursuites.

Honold

Die Confiserie Honold, das Traditionsunternehmen in der 4. Generation, sucht zur Unterstützung unseres Teams im Tea-Room am Rennweg in Zürich nach Vereinbarung engagierte

Restaurationsfachleute EFZ 50-100% (m/w)

Ihre Aufgaben

- Ihre Aufgaben:

 Begrüssung und Betreuung unserer vielseitigen Gäste

 Führen und Abrechnen der eigenen Servicestation

 Stetige Verbesserung des Servicestandards

 Einhaltung von Qualitätes- und Hygienestandards

 Unterstützung bei Bedarf des Verkaufspersonals

- Ihr Profil

- ir Profil:
 Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann
 Sind sich exaktes und sauberes Arbeiten gewohnt
 Haben die Fähigkeit, auch in hektischen Situationen
 den Überblick zu bewahren
 Besitzen ein kundenorientiertes Auftreten
 Muttersprache Deutsch sowie gute Sprachkenntnisse
 (E/F) von Vorteil
- (E/F) von Vorteil Idealalter 20 bis 45 Jahre

Wir bieten Ihnen:

- Selbstständiges Arbeiten
 Arbeitszeiten von 8.00 bis 19.00 Uhr in verschiedenen
- Zentral gelegenen Arbeitsplatz in der Nähe des Hauptbahnhofs Zürich

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so freuen wir uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunter-lagen inkl. Foto an:

Confiserie Honold AG Frau Svjetlana Sarcevic personal@honold.ch

Gastroconsult &

Pour le compte d'un hôtel-restaurant, leader dans le canton du Jura et dans le cadre de son développement important, nous cherchons à repourvoir les postes suivants:

Chef de cuisine Cuisinier

- Vous avez l'expérience d'une brigade de cuisine
- Vous avez l'expérience de la cuisine gastronomique

Notre client offre des conditions de travail particulièrement attractives ainsi que de nombreux avantages et met à disposition un outil de travail moderne. Ce poste s'adresse tant à un homme qu'à une femme.

Présentez-nous votre dossier de postulation complet avant le 23 décembre 2014 à l'adresse suivante:

Gastroconsult SA

A l'att. de M. Babey

Rue de la Gare 18, CP 267, 2350 Saignelégier saignelegier@gastroconsult.ch



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.



DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



RICHTIGER UMGANG MIT RUHETAGEN

Für den Arbeitgeber ist es günstiger, im Verlauf der Anstellung die Ruhetage zu gewähren. Für den Arbeitnehmer gesünder, sie zu beziehen, als sie sich am Ende des Arbeitsverhältnisses auszahlen zu lassen. Dieser Beitrag stellt die finanziellen Folgen beider Varianten (auszahlen/gewähren) dar.

Im Gastgewerbe können Mitarbeiter die vorgeschriebenen zwei Ruhetage/Woche nicht immer beziehen. Während der Festtage herrscht Hochbetrieb, die Mitarbeiter sind stark gefordert. Das ist auch gut so, Umsatz muss man nehmen, wenn er da ist.

Um die Personalkosten unter Kontrolle zu halten, nimmt der Arbeitgeber Rücksprache mit den betroffenen Mitarbeitern. Gemäss L-GAV des Schweizer Gastgewerbes, Art. 16.2, können, im Einverständnis mit den Mitarbeitern, halbe Ruhetage für längstens vier Wochen, in Saisonbetrieben für längstens zwölf Wochen zusammenhängend gewährt werden. Ferner ist im Art. 16.5 festgehalten, dass nicht bezogene Ruhetage innert vier Wochen, beziehungsweise zwölf Wochen für Saisonbetriebe, kom-

pensiert werden müssen. Falls dies nicht möglich ist, werden sie am Ende des Arbeitsverhältnisses mit je 1 / 1 22 des monatlichen Bruttolohnes ausbezahlt. Dem Arbeitgeber stehen am Ende des Arbeitsverhältnisses zwei Varianten für die Entschädigung der Ruhetagsaldi der Mitarbeiter zur Verfügung: Auszahlen oder Kompensieren. Beide Varianten haben unterschiedliche finanzielle Konsequenzen, die im folgenden Beispiel dargestellt werden. Ausgangslage: der Mitarbeiter hat während sechs Wochen nur einen Ruhetag/Woche bezogen, sein Bruttolohn beträgt 4.500 Franken zuzüglich dreizehnter Monatslohn. Er leistet für beide Varianten seinen letzten Arbeitstag am 30. Nov. Bei der Variante Auszahlen beträgt seine Bruttolohnsumme 14.826.20 (Okt. 4.875. – + Nov. 9.951.20). Bei der Variante Kompensieren werden alle nicht bezogenen Ruhetage ab dem 1. Dezember gewährleistet. Sein Anspruch auf Ruhe-, Ferien- und Feiertage erhöht sich und muss ebenfalls ab 1. Dez. gewährt werden. Sein Arbeitsverhältnis endet am 22. Dez. Seine Bruttolohnsumme beträgt 13.448.50, (Okt. 4.875. – + Nov. 4.875 Franken + Dez. 3.698.50), somit 1.377.70 weniger als bei der Variante Auszahlen!

Meine Empfehlungen: Einsätze der Mitarbeiter rechtzeitig planen und die Ruhetagesaldi sofort kontrollieren. Wenn möglich halbe Ruhetage gewähren. Mitarbeiter dürfen zwischen 12 und 14 Uhr arbeiten und einen halben Ruhetag beziehen, sofern sie nicht mehr als fünf Stunden arbeiten und der Arbeitseinsatz nicht vor 12 Uhr beginnt (halber Ruhetag am Vormittag) beziehungsweise nicht nach 14 Uhr (halber Ruhetag am Nachmittag) endet. Der Arbeitgeber sollte alles daran setzen, den Mitarbeitern die Ruhetage zu gewähren, um ihre Gesundheit zu schützen und Personalkosten zu optimieren.

Download der detaillierten Studie: www.eezytool.ch



Bernard-M. Hug Präsident des Verwaltungsrates eezy tool Ltd www.eezytool.ch

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

30238-100

Restaurant mit Bar/ Eventraum (Treibhaus)

zwischen Zürich und Zug

Im Dorfkern von Hedingen, direkt an der Hauptstrasse, vermieten wir per 1. April 2015 ein gemütliches Restaurant mit 80 bis 90 Sitzplätzen. Ein zusätzlich eingemieteter Blumenladen im Erdgeschoss verleiht dem Restaurant einen bezaubernden Charakter. Im dazugehörenden Treibhaus ist eine Bar eingerichtet. Es kann auch als Eventraum für bis zu 80 Personen genutzt werden.

Das Objekt bietet viel Originalität. Die gut eingerichtete Küche wurde vor zirka zwei Jahren neu eingebaut. Eine gute Zusammenarbeit mit dem Blumenladen ist uns wichtig.

Gerne zeigen wir Ihnen bei einer Besichtigung die Räumlichkeiten. Anfragen unter mike.weber@werk-statt.ch oder 079 261 55 02. Joder Franken hillt

Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht

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

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch

cbm

35785-11615

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

htr hotel revue