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

Band: - (2015)

Heft: 1-2

Anhang: Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: hotelleriesuisse

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: 10.12.2025

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

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 1 · 8. Januar 2015

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



ZITAT DER WOCHE

«Es ist keine Schande, nichts zu wissen, wohl aber, nichts lernen zu wollen»

Sokrates, griechischer Philosoph (469-399 v. Chr.)

Lebensmittelabfälle vermeiden: in der Planung, im Einkauf und in der Kommunikation mit Gästen.

Tellerreste, Überproduktion oder Lager-überschüsse sind allen bekannt und belas-ten nebst der Umwelt auch das Budget. Alleine in der Schweiz gehen nach aktuellen Schätzungen jährlich über zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel verloren. Mit dem Verein Uni-ted Against Waste mobilisiert sich die Branche gemeinsam zu diesem Thema und bie-tet mit einem Fachkurs innovative Ideen zur Nutzung von betrieblichem Optimierungspo-tenzial. Denn, wer Lebensmittelverluste systematisch vermeidet, reduziert auch die Kosten. Die Zahlen sind erschreckend: Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht in der Schweiz uf dem Weg zwischen Feld und Teller verloren Die Hotellerie und das Gastgewerbe spielen in der Reduktion dieser Mengen gleich eine dop-pelte Rolle. Einerseits können Betriebe mit Reduktionsmassnahmen ihr Budget entlasten, andererseits gleichzeitig ihre Gäste für das Thema sensibilisieren.

Das betriebliche Optimierungspotenzial erkennen und nutzen

Dies ist aber einfacher gesagt als getan. Denn um die Thematik richtig anzugehen, braucht es engagierte Mitarbeitende, motivierende Führungskräfte, die nötigen Werkzeuge, um Abfälle zu messen und schlussendlich kreative Dass einfache, aber zielgerichtete Massnahmer eine grosse Wirkung erzielen, zeigen die Ergebnisse eines Pilotprojektes von United Against Waste. Messungen in einem Gastro-nomiebetrieb haben gezeigt, dass mit wenigen Massnahmen bereits rund 20 Prozent der Ab-fälle eingespart werden können. Diese Einsparungen zahlen sich nicht zuletzt auch finanziell aus: Bei durchschnittlich 50 Essensausgaben pro Tag spart der Betrieb heute jährlich rund 4.100 Franken.

Diese Themen nimmt United Against Waste in einem Fachkurs für Profis aus dem Gast-gewerbe auf. Der eintägige Kurs für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortli-che zeigt auf, welche effektiven Möglichkei-ten zur Verringerung von Food Waste bestehen. Die Referenten Georges Knecht und Mirko Buri stellen Ansätze vor, wie Abfälle messbar gemacht werden und wie Optimierungsmög-lichkeiten im eigenen Betrieb genutzt werden können – von der Planung bis hin zur Kommu-nikation mit Gästen.



Geschäftsleiter United Against Waste www.united-against-waste.ch

AGENDA

19. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule», von hotelleriesuisse, Institut Minerva, www.hotelbildung.ch/agenda

20. JANUAR

«Fachkurs Lebensmittelabfälle von hotelleriesuisse. in Gümligen www.hotelbildung.ch/agenda

23. JANUAR

«Infoveranstaltung Kaufleute HGT und Hotel- und Gastrofachleute», von hotelleriesuisse, an der Swiss School of Tourism and Hospitality, in Passugg www.hotelbildung.ch/agenda

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf». mit dem Berufsverband sbkpv, in Bern www.hotelgastrounion.ch

23. FEBRUAR

«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,



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk





..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Notfallorganisation

Auch wenn die Sicherheitsmassnahmen eingehalten werden, es kann immer ein mal ein Unfall passieren.

Rettungsdienste und ihre Nummern:

Sanitätsnotruf	144
Notruf	112
• Polizei	117
• Feuerwehr	118
• REGA	1414
Vergiftungen	145

Unfallmeldung beim Sanitätsnotruf:

- Wann ist der Unfall geschehen?
- · Was ist geschehen?
- Wo ist es geschehen?
- · Wie viele Personen sind betroffen?

Vorgehen im Fall eines Brandes:

- · Ruhe bewahren
- · Alarmieren
- · Personen retten
- 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

MITARBEITERGESPRÄCH: WORT FÜR WORT ZUM ZI

Es gibt immer mehr moderne Kommunikationsinstrumente, doch keines kann ein Gespräch von Angesicht zu Angesicht ersetzen. Besonders nicht, wenn es um ein heikles oder unangenehmes Thema geht.

s ist der Ton, der die Musik macht – so sagt ein altes Sprichwort. Recht hat es, doch ein gutes Lied besteht nicht nur aus Tönen, sondern hat auch einen ansprechenden Text. Ob Smalltalk, Bewerbungsgespräch oder Mitarbeiterqualifikation – den passenden Ton und die richtigen Worte zu finden, ist manchmal gar nicht so einfach. Es sei denn, man ist der geborene Redner und gesegnet mit hoher emotionaler und sozialer Intelligenz. Oder man eignet sich ein paar Gesprächstechniken an. Es kann durchaus auch Sicherheit geben, sich für verschiedene Ge-sprächssituationen Mustersätze und Gesprächsbausteine einzuprägen. Hier ein paar Tipps und Vorschläge, die für ein Mitarbeiterbeurteilungsgespräch nützlich sein können.

Eine Grundregel bei einem Beurteilungsgespräch lautet, dass nicht der Mensch, sondern seine Leistung und sein Verhalten bewertet wer den. Die Beurteilung hat sich auf die Aspekte zu beschränken, für die ein Mitarbeitender eingestellt ist und entlöhnt wird.

- Lob aussprechen: Oft geht ein Lob im Gespräch unter oder wird als billiger «Weichmacher» wahrgenommen. Kündigen Sie das Lob an. Zum Beispiel so: «Was ich Ihnen jetzt sage, ist keine Gesprächstaktik, sondern eine ehrliche und an-erkennende Wertschätzung Ihrer Leistung und Ihrer Qualifikation.» Dann sprechen Sie aus, was der Mitarbeitende gut macht.
- Nachlassende Leistung ansprechen: Nennen Sie sachlich Beispiele, um aufzuzeigen, wo und wann Ihnen die nachlassende Leistung aufge fallen ist. «Ich möchte gerne wissen, wie Sie die

Situation sehen. Wie erklären Sie sich das Nachlassen der Leistung? Und was ist Ihrer Meinung nach nötig, damit Ihre Leistungen wieder dem Niveau entsprechen, das wir von Ihnen kennen und erwarten?»

- Reaktion auf die Stellungnahme des Mitarbeitenden: Je nach Persönlichkeit werden nach dieser Aufforderung mehr oder weniger Gründe genannt, die durchaus auch auf Konflikte im Team, gestörte Arbeitsabläufe oder sogar auf Führungsfehler zurückzuführen sind. Hören Sie genau hin und achten Sie auch auf das, was zwischen den Sätzen unausgesprochen bleibt «Danke, dass Sie mir Ihre Ansichten und Ein drücke so offen geschildert haben. Ich muss mir dazu Gedanken machen und bin froh, dass Sie mich auf Missstände und Optimierungsmöglichkeiten hingewiesen haben. Lassen Sie uns nun darüber sprechen, wie Sie Ihren Beitrag zur Verbesserung der Situation leisten können.»
- Ergreifen von Massnahmen: Gemeinsam ge-troffene Entscheide und Massnahmen werden von den Mitarbeitenden besser getragen als Verordnungen aus der Chefetage. Fordern Sie den Mitarbeitenden auf, Lösungen zu finden: «Wir können in diesem Gespräch das Problem nicht auf einen Schlag lösen. Machen Sie sich bis Ende dieser Woche Gedanken, wie die Lösung aussehen könnte und erstellen Sie eine Liste mit Massnahmen, die Ihrer Meinung nach helfen, zur Lösung zu gelangen. Ich werde das-selbe tun. Dann setzen wir uns zusammen und erstellen gemeinsam einen Massnahmenplan mit Zielsetzungen und Terminen.» Riccarda Frei

BUCHTIPP

LEITFADEN FÜR ERFOLGREICHE MITARBEITERGESPRÄCHE

Bestandteil der Unternehmenskultur und Mitarbeiterkommunikation. Sie gewinnen immer mehr an Bedeutung. Und es gibt viel zu reden in einem Un-ternehmen: von Bewerbungsgesprächen über Zielvereinbarungen, Disziplinar-, Anerkennungs- und Motivationsgespräche bis hin zu Kündigungs- und Aus-trittsgesprächen. Es gibt viel Literatur über Gesprächsführung und viele -modelle. Der «Leitfaden für erfolgreiche Mitarbeitergespräche und Mitarbeiterbe-urteilungen» verzichtet auf graue Theorie und komplizierte Modelle. Stattdessen gibt er Tipps, die sofort in der Praxis angewandt werden können. Der Leitfaden enthält komplett ausformulierte Mustergespräche für verschiedene Situationen. Auch für heikle Gespräche zu Themen wie innere Kündigung, Alkoholismus, Probleme mit dem Vorgesetzten oder sexuelle Belästigung gibt es Muster, Ergänzt wird die Sammlung ausformulierter Gespräche durch eine CD-Rom mit über 25 Formularen, Diese sind als Hilfsmittel zum Führen von Mitarbeitergesprächen und -beurteilungen gedacht und helfen, solche Gespräche besser zu strukturieren.



«Leitfaden für erfolgreiche Mitarbeiter-gespräche und Mitarbeiterbeurteilungen» Marco De Micheli ISBN 3-9522712-5-Praxium-Verlag, Zürich CHF 69.-

AUS- UND WEITERBILDUNG







Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Gesucht per 1. Mai 2015 oder nach Übereinkunft, Pächter für unseren

Landgasthof

in einem 5-FH in Unterägeri ZG, an ruhiger Lage im Grünen, Nähe Tennisplatz, Skilift und Wanderwege, voll-inventarisiert, guter Zustand, Kegelbahn im UG, grosser Parkplatz, grosse Terrasse mit Pergola.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Anfragen bitte an: Anton Styger AG, Andreas Styger, 041 750 16 37

Das imposante Naturwunder im Berner Oberland... Ein Ausflugsziel, welches jährlich bis zu 140000 Besucher anzieht. Für unsere Restaurationsbetriebe suchen wir per Anfang 2016 eine/n

PROFIL

Pächterin oder Pächter

Das Restaurant beim Westeingang mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten eignet sich für kleine und grössere Familien-anlässe und Feiern aller Art. Für grosse Bankette kann unser grosszügiger Wintergarten einbezogen werden. Die schöne grosszugiger wintergarten einbezogen werden. Die schone Gartenwirtschaft und der direkt angrenzende Spielplatz sind bei Gross und Klein sehr beliebt. Unsere neuzeitliche Infra-struktur ermöglicht es Ihnen, einerseits die Tagestouristen gut und rasch zu bedienen sowie andererseits dem Kunden mit höheren Ansprüchen in gediegenem Ambiente einen tadellosen Service zu bieten.

Das Aare-Bistro am östlichen Ende der Schlucht bietet rund 60 Sitzplätze, die meisten davon auf der gros

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Aareschlucht AG Herrn Andreas Michel Verwaltungsratspräsident Postfach, CH-3860 Meiringen



CH-3860 Meiringen www.aareschlucht.ch

EMA

house



The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house. Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionist/-in, 80% - 100%

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbständig Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erfedigen Sie selbständi und zuverlässig alle, an einem Front Office/Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie ein/-e gewiefte/-r Verkätüfer/-in und verstehen es unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offiertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine dienstleistungsorientierte, gepflegte und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu menserz anzenzehstellen internationalen Citarbils echsiert. Wann Sie Gastgeberflair, die den menschlich antelinehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientelle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie eine vielfältige Tätigkeit mit angenehmen Arbeitszeiten bei einem führenden Serviced Accommodation Anbieter von Zürich interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

- Hotel-/Tourismus-KV, oder andere Berufe/Tätigkeiten mit
- Dienstleistungs- und Front Erfahrung Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Kaufmännische Grundlagen Fidelio od. andere Hotelsoftware Kenntnisse erwünscht
- MS-Office, Internet & E-Mail Anwenderkenntnisse PW Ausweis von Vorteil
- Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Tina Trüeb.

EMA House AG · Nordstrasse 1 · 8006 Zurich · Switzerland Γ +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema house.ch

Restaurant/Pizzeria Bierlialp, Engelberg

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierlialp, im Dorfzentrum (Fussgänger-zone) von Engelberg, besticht durch die einmalige Architektur mit einfachen Betriebsabläufen.

Auf **Anfang April 2015** oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

Pächter/in oder ein Pächter-Ehepaar

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Meierhans Immobilien AG Am Dürrbach 2 6390 Engelberg E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch



Die Obergoms Tourismus AG ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Nied Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischer Die Loipe Goms und der traditionsreiche Int. Gommerlauf sind zwei unserer wichtigsten Ges während der Wintersalson. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genusserl

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 2015 oder nach Vereinbarung

eine(n) Geschäftsführer(-in) (100 %)

- aurganen:
 die operative Umsetzung der Strategie für die touristische Region Obergoms
 das Führen eines motivierten Teams mit mehreren Aussenstellen
 die touristische Angebotsgestattung für die Schwerpunkte Sommer und Winter
 die Gästebetreum der Schwerpunkte Sommer und Winter
 die Gästebetreum ober ab seigenständig geführtes Profit Center innerhalb der Organis
 die Organisation des internationalen Gommerlauf und weiterer Events
 die Umsetzung der Positionierung "Authentische Bergdörfer geniessen"

- ngen mit.
 Abschluss einer Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung
 Berufserfahrung im Tourismus und/oder im (Event-) Marketing
 Führungsfähligkeit durch Motivation und Zeiborgaben
 Kommunikationsfähligkeit und Durchsetzungsvermögen
 EUV-Anwenderksennisse (Word, Esce, Ms-Office)
 Mustersprache Destuch sowie gute Kenntinsse in Französisch und Englisch
 Engagerte, sportlegesterter, teannorienteiter und kommunikative Persönlic
 Selbistänlige Arbeitwisse und sicheres Arbeitliet und Züverlässigkeit
 Esstungsberestschift, Selanzburkeit, Peablitäte und 2üverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Ferienecken der Schweitz, eingespieltes und motiviertes Team und eine vielseitige Tätigkeit in einer wachsen Tourismusorganisation.



Interessiert?

Dann senden Sie ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 20. Januar 2015 an unteratehende Adresse. Mathias Fleischmann, scheidender Geschäftsführer, steht für Rückfragen zur Verfügung.









Herzblut, Weitblick, Kundenfokus: Für das Bataillard-Team sind das mehr als einfache Worte. Wir sind stolz auf unsere Weine und lieben es, den Schweizer Alltag ein kleines bisschen schöner zu machen.

Die Bataillard-Gruppe ist eine führende und erfolgreich aufgestellte Wein-handelsfirma, die sich seit fünf Generationen in Familienbesitz befindet. In einem hartumkämpften Markt hat die Gruppe grosse Investitionen getätigt und ist mit einer klaren Marktausrichtung gut positioniert.

Für den Bereich strategischer Weineinkauf suchen wir nach Vereinbarung eine fachlich versierte Persönlichkeit als

Weineinkäufer/in

Zum Aufgabenbereich dieser vielseitigen Stelle gehören die Betreuung und die Akquisition von Lieferanten und sie sind verantwortlich für den Weineinkauf aller Qualitäts-Klassen von festgelegten Beschaffungsbereichen. Sie spüren die Trends am Markt, führen Lieferantenverhandlungen und sorgen für reibungslose Prozessabläufe innerhalb Ihres Bereichs und in der engen Zusammenarbeit mit dem Product Management, dem Verkauf und dem Supply Chain Management.

Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Tätigkeit sind mehrjährige Erfahrung im Bereich Weineinkauf, sehr gute Degustationskenntnisse sowie ein grosses und fundiertes Wein-Fachwissen. Sie sind vertraut mit den gängigen EDV-Programmen, besitzen gute Englisch-, Italienisch- und von Vorteil Französischkenntnisse, sind zudem belastbar, verfügen über Teamgeist und reisen gerne. Ausserdem zählen gutes Verhandlungsgeschick und eine gute Kommunikationsfähigkeit zu Ihren Stärken.

Wenn Sie gerne hervorragende Leistungen in einem interessanten Umfeld erbringen, sich als Teil eines Ganzen verstehen und die Arbeit in einem dynamischen Team schätzen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail an:

BATAILLARD AG, Christine Babst Näpflin Hasenmoosstrasse 33, 6023 Rothenburg christine.babst@bataillard.ch, Tel. 041 289 61 61



NEUSTADT

Die Stiftung Alterszentren Zug betreibt im Auftrag der Stadt Zug die Zentren Neustadt, Frauensteinmatt und Herti. Das Zentrum Neustadt ist ein Betrieb der Stiftung Alterszentren Zug. Es bietet 76 hochbetagten Bewohnerinnen und Bewohnern ein Zuhause mit umfassenden Dienstleistungen innerhalb der Pflege und Betreuung, der Hotellerie und der Freizeitgestaltung an. Unter dem Slogan «offen für alle» werden im Zentrum Neustadt regelmässig externe Besucher verpflegt und Seminarräume ausgemietet. Auch ist das Zentrum Neustadt beliebt für die Durchführung von verschiedensten Anlässen.

Wir suchen per 1. April 2015 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als Küchenchef (m/w) 100%

Mehr zu dieser interessanten Stelle erfahren Sie auf unserer Homepage unter: www.alterszentrenzug.ch/zentrum_neustadt/stellen/



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungs-orientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung

jobs@rebag.ch rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 404 19 81).

www.rebag.ch

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG** AUFLAGE 40.000

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



SO MUSS EIN LEBENSLAUF



BUCHEN SIE JETZT!

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



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

www.stellenPROFIL.ch

Gesucht per sofort. 100%

Asia Koch

Restaurant Punkt, Place de Notre Dame 4 1700 Fribourg - Tel: 026 322 65 21 fribourg@restaurant-punkt.ch





Glacenheit und GASTHOF ZUM LAMM sind eigenständige Betriebe der Stiftung PLUSPUNKT im Gwatt (Thun). Ziel der Stiftung ist es, junge Menschen sozial und wirtschaftlich zu integrieren. Zusammen mit den Jugendlichen kreieren wir im Gasthof (www.gasthof-zum-lamm.ch) saisonale, altbekannte und neu interpretierte Speisen, mit Glacenheit regionale, reiche und reine Glace (www.glacenheit.ch).

Für diese spannenden und herausfordernden Aufgaben suchen

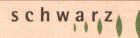
Sous-Chef/in (80-100%

Sozialkompetent und erfahren in Ausbildung und Führung ab sofort oder nach Vereinbarung (neue Stelle)

Konditor-Confiseur/in, Patissier als Produktionsleiter/in (80-100%)

Unternehmerisch, kreativ und führungserfahren ab März oder nach Vereinbarung.

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle finden Sie unterswww.stiftung-pluspunkt.ch



Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebens-mittelbranche. Unser Sortiment umfasst Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Convenienceprodukte Für unseren Geschäftsbereich Primeurs en gros suchen wir auf den 1. Januar 2015 öder nach Vereinbarung eine/n

Früchte- und Gemüsespezialist/-in im Aussendienst

Sie haben sehr gute Warenkenntnisse von Gemüse, Früchten und Comestiblesprodukten. Erfahrung in der Akquisition von Neukunden sowie Kenntnisse und Kontakte in der jeweiligen Branche. Sie verfügen über ein überdurchschrittliches Verhandlungsgeschick und eine hohe Überzeugungskraft.

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im kaufm. Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stell-vertretung im Innendienst und eine hohe Sozialkompetenz runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. Hd. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen Fon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 | www.schwarz.ch



Wir suchen per 1. Februar 2015 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

ruseren Betrieb Gasthaus Rathauskeller in Zug, Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-lacarte-Restaurant Zunftstube und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fliessend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Englisch in Wort. hirre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herrn Kuno Trevisan, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.



8810 Horgen www.hotel-schwan.ch

Familiäre Atmosphäre und Charme prägen unser geschichts-trächtiges Hotel und Restaurant inmitten der Altstadt von Horgen am Zürichsee. Wir haben 22 individuell eingerichtete Zimmer. Für den Feinschmecker bieten wir hervorragende mediterrane Küche in der Taverne mit 80 Plätzen und einer Terrasse rund um den Dorfbrunnen.

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung eine

Rezeptionistin/Allrounderin (Betriebsassistentin)

Sie suchen eine herausfordernde, langfristige Anstellung mit viel Eigenverantwortung in einem familiären Unternehmen.

- Aufgabengebiete:

 Operative Leitung der Rezeption sowie des hauswirtschaftlichen Bereiches.

 Bereichsübergreifender Einsatz bei der Gästebetreuung von A bis Zim Hotelbereich sowie von administrativem Rezeptionsbereich bis Restaurantservice.

Anforderungsprofil und Kompetenzen:

- Anforderungsprofil und Kompetenzen:
 Solide Ausbildung und Erfahrung in gleichwertiger
 Stellung im Hotel und in der Gastronomie.
 Frontorientierte, sprachgewandte (D, E in Wort und Schrift,
 weitere Sprachen von Vorteil) und flexible Persönlichkeit
 (28 bis 49 Jahre).
 Charmanter, engagierter und überzeugender Auftritt.
 Hoher Qualitätsanspruch an die Dienstleistungen und
 wirtschaftliches Denken.
 Selbstständige, pflichtbewusste und zuverlässige
 Arbeitsweise mit dem Blick für das Ganze.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, kreative Tätigkeit in einem etablierten Unternehmen mit einer internationalen Stammkundschaft.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an den Inhaber Vito Esposito, Fohlenweidstrasse 73, 8615 Wermatswil, oder per Mail an desposito@gmx.ch. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Vito Esposito unter 079 549 90 93 zur Verfügung.

Wir suchen per sofort und Ende Februar 2015

Restaurant-Fachmann/-frau

Jobcode hoteljob.ch: J90220

JUCKERs Restaurant Hotel Hauptstrasse 96, 8274 Tägerwilen 071 669 11 68, info@juckers-hotel.ch

INTERNATIONAL

Canada - Ontario Sommer 2015 (Juni-Sept.)

gesucht 2 Köche und 2 Hofas

Tornado's Canadian Resorts Inc Martin Seelhofer Gasterweg 1, 8730 Uznach



Boutique-Luxus-Hotel mit 5-Diamond-Restaurant zwischen Boston und New York sucht auf April/Mai

Assistant Restaurant Manager Head Sommelier Chef de Rang **Assistant Front Office Manager Internship Front Office/Restaurant**

E-mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache

Ihre Bewerbung.
J-1-Jahresvisum ist erhältlich, und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

Website: www.wheatleigh.com E-Mail: gm@wheatleigh.com

ANZEIGEN

Zu verkaufen diverses

SILBERGESCHIRR

1 Suppenterrine, gross, mit Deckel; 5 Légumiers; 3 Saucieren, versilbert; 17 neue Espressolóffel, versilbert; 11 Silberplatten, oval und rund, neu versilbert

Vonbach, Bad Ragaz Telefon 081 302 58 51 oder vonbach@rsnweb.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 Berr 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-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Mario Gsell

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 Riccarda Frei

Tel. 041 418 24 50

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

Tel. 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-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

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden autom tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats 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. oprofil.ch abrufba

ANZEIGENSCHI USS Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction) Luka Beluhan, Solange Ehrler Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

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

Hotellerie Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE 40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,

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.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



BUSINESSGAST DER ZUKUNFT

Die Globalisierung, neue aufstrebende Märkte, neue Mitbewerber und Angebote, schnelle, transparente Buchungsplatt-formen und gut informierte, anspruchsvolle Gäste intensivieren den Wettbewerb unter den Hotels. Dieser Entwicklung ist kaum Einhalt zu bieten, sie wird den Hotelunternehmer als permanente Herausforderung begleiten. Die Verhaltensmuster und das Konsumverhalten der Generationen befinden sich in einem steten Wandel. Der Wertewandel wird durch Megatrends wie Individualisierung, Verweiblichung, Downaging, Wissensge-sellschaft, Gesundheit, Neo-Ökologie und Vernetzung beein-flusst. Was bedeutet das aber beispielsweise für ein 3-Sterne-Hotel mit 40 Zimmern in einer mittelgrossen Stadt im Mittelland? Der Hotelaufenthalt versteht sich für die hauptsächlichen Businessgäste. Passanten und anderen Kurzaufenthalter als Teil des Lebens. Die Hotelunternehmer sind somit herausgefordert und sollten sich mit allen möglichen Kundennutzen auseinandersetzen oder wenigstens für ihren Betrieb einen kleinen gemeinsamen Nenner finden. Im angenommenen Hotelsegment muss auf

die Bedürfnisse des kreativen Businessgastes abgestellt werden. Der tägliche Stress wird weiter zunehmen und die vom Arbeits-leben geforderte Kreativität wird sich erhöhen. Die Ferien einmal pro Jahr werden an Wichtigkeit verlieren. Dafür aber wird das Konzept Ferien, Pause, Abschalten regelmässig und kreativ umgesetzt. Das Wunschzimmer ist vor allem funktional und entrümpelt, verfügt über die «state of the art»-Einrichtungen und situativ nutzbare Dienstleistungen wie gratis Highspeed-WLAN, Businesscenter, rund um die Uhr Snacks (in der Lounge, an der Bar oder Réception), Fahrradverleih, hochwertige Textilien, iPod-Dockingstation, kostenloses Pay TV, Zimmersafe (passend für Laptop), Wahl der Kopfkissen und andere adäquate Dienst-leistungen mehr. Die Ausgestaltung der Zimmer erfolgt zeitgemäss, schlank und konzentriert sich auf Bett, Arbeitsplatz (mit allen nötigen Anschlüssen) und sanitären Annehmlichkeiten. Diese auf die Bedürfnisse flexibel anpassbaren Einrichtungen und Dienstleistungen erbringen dank Kundennutzen zusätzliche Wertschöpfung und einen rechenbaren Mehrwert. Den Gäs-

ten wird die Positionierung besser sichtbar gemacht und für die Hotelunternehmer die Preisfindung innerhalb der Gruppe der relevanten Konkurrenzbetriebe optimiert (revenue manage-ment). Die schlanke und stilvolle, aber keinesfalls zu edle Aus-stattung ermöglicht, die Investitionskosten schlank und ertragswirksam zu halten und durch flexible Anpassungen an kurzfristige Trends konkurrenzfähig zu bleiben. Die Flexibilität lässt sich zusätzlich durch Zimmerverbindungen erhöhen, so dass sogar den Bedürfnissen von generationenübergreifenden Familien (Ehepaar, Kinder und Grosseltern) entsprochen wer-



René Bettenmann CFB network AG www.cfbnetwork.ch

SPORTZENTRUM

GRINDELWALD"

Wir vermieten per 1. Mai 2015 im Herzen von Grindelwald unseren Gastronomiebetrieb «Sport Pub» im Sportzentrum.

Erfahrener und innovativer Pächter (w/m) gesucht

Als Pächter sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle sowie qualitativ und fachlich hochstehende Führung und Organisation der gesamten Gastronomie im Sportzentrum zuständig.

Wir wenden uns an eine innovative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, welche über mindestens fünf Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, sorgen für das Wohl unserer Gäste und vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre. Ihre personelle und finanzielle Betriebsführung ist geprägt von einem sorgfältigen Management sowie unternehmerischem und kundenorientiertem Denken.

Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld inmitten einer pulsierenden alpinen Top-Destination. Die Sportzentrum Grindelwald AG ist bestrebt, eine langjährige Partnerschaft einzu-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung bis 27. Februar 2015 inklusive Betriebskonzept mit Angaben zur Person und dem bisherigen beruflichen Werdegang.

Sportzentrum Grindewald AG, Dorfstrasse 110, 3818 Grindelwald. Für Fragen zum Betrieb wenden Sie sich bitte an Regina Burgener, Administration Sportzentrum, Tel. +41 (0)33 854 12 30, Mail: regina.burgener@grindelwald.ch

Ihre Chance

Beliebtes und bekanntes Restaurant mit viel Charme und noch mehr Herz sucht per Anfang 2015 oder nach Vereinbarung einen Nachmieter. An bester Lage im Raum Zürich-Goldküste mit hohem Umsatz und einem vernünftigen Mietzins.

Ihre Kurzbewerbung mit Lebenslauf bitte an pius38@hotmail.com oder 079 681 98 66.

HESSER

Unternehmensberatung Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen,

vermieten oder suchen Sie einen Be-

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ

055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

Staatlich geprüfter Gastronom sowie Restaurantleiter mit eidgenössischem

Gerne Raum Zentralschweiz. Inventar

wird gerne übernommen. Weiterbildung an der Hotelfachschule Heidelberg.

Angebote unter Chiffre 35998-11692 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,

Fähigkeitsausweis sucht

htr hotel revue, Mc Postfach, 3001 Bern.

Hotel Garni zur Pacht.

Bitte nur seriöse Angebote. Nationalität: Deutscher/Schweizer.

Sie denken ebenfalls über die Nachfolge in ihrem Restaurant oder Hotel nach? Sie wollen den Gasthof Kreuz von Mimi und Louis Bischofberger übernehmen? Sie haben Interesse einen Betrieb zu kaufen oder zu verkaufen?

Hotel- & Restaurant Nachfolge/Betriebsübergabe Eine Veranstaltung für Käufer, Verkäufer, Betreiber und Investoren

Montag 19.1.2015 — 12.00-16.00 Uhr Donnerstag 29.1.2015 — 16.00-20.00 Uhr

Gasthof Kreuz • Oltnerstrasse 11

ANMELDUNG - TEILNAHME

Teilnahmeaebühr CHF 150.- / Person

AUSKUNFT +41 44 533 50 42 • www.kohl-int.d frank.reutlinger@kohl-int.ch



vermieten üder suchen Sie einen be-trieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimie-rung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

Die Campadi Trun SA plant den Neubau der gesamten Basisinfrastruktur des Campingplatzes Ogna in Trun. Für den Betrieb der modernen und zeitgerechten Anlagen suchen wir per 1.6.2016

Pächterin/Pächter Campingplatz Trun

Neueröffnung Campingplatz Trun 2016

Das neue Restaurant (40 Innen- und 60 Aussenplätze) eignet sich für einen Jahresbetrieb, Zudem bilden 80 feste Mobilhome-Standplätze, 8 beheizte Holz-Cabins, 20–30 Standplätze für Camperfahrzeuge die wirtschaftliche Basis

Pachtinteressenten sollten sich über Erfahrungen im gastronomischen Bereich ausweisen können. Die Anlagen verfügen über ein solides wirtschaftliches Potenzial; innovative und motivierte Pächter können sich hier auf ideale Weise entfalten.

werbungen erwarten wir bis zum 20. Januar 2015 an folgende Adresse

Campadi Trun SA, Postfach 82, 7166 Trun Tel. 079 698 53 28, mail@hbaier.ch

