

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: 07.02.2026

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

PROFI

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 1 · 8. Januar 2015

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



UNITED AGAINST WASTE

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

Tellerreste, Überproduktion oder Lagerüberschüsse sind allen bekannt und belasten neben der Umwelt auch das Budget. Alleine in der Schweiz gehen nach aktuellen Schätzungen jährlich über zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel verloren. Mit dem Verein United Against Waste mobilisiert sich die Branche gemeinsam zu diesem Thema und bietet mit einem Fachkurs innovative Ideen zur Nutzung von betrieblichem Optimierungspotenzial. Denn, wer Lebensmittelverluste systematisch vermeidet, reduziert auch die Kosten. Die Zahlen sind erschreckend: Ein Drittel aller produzierten Lebensmittel geht in der Schweiz auf dem Weg zwischen Feld und Teller verloren. Die Hotellerie und das Gastgewerbe spielen in der Reduktion dieser Mengen gleich eine doppelte 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 Ideen für Veränderungen.

Dass einfache, aber zielgerichtete Massnahmen eine grosse Wirkung erzielen, zeigen die Ergebnisse eines Pilotprojektes von United Against Waste. Messungen in einem Gastronomiebetrieb haben gezeigt, dass mit wenigen Massnahmen bereits rund 20 Prozent der Abfälle 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 Gastgewerbe auf. Der einjährige Kurs für Köche, Küchenchefs und Gastronomieverantwortliche zeigt auf, welche effektiven Möglichkeiten zur Verringerung von Food Waste bestehen. Die Referenten Georges Knecht und Mirko Buri stellen Ansätze vor, wie Abfälle messbar gemacht werden und wie Optimierungsmöglichkeiten im eigenen Betrieb genutzt werden können – von der Planung bis hin zur Kommunikation mit Gästen.



Markus Hurschler
Geschäftsführer United Against Waste
www.united-against-waste.ch

ZITAT DER WOCHE

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

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

AGENDA

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

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

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

20. JANUAR
«Fachkurs Lebensmittelabfälle vermeiden», von hotelleriesuisse, in Gürbigen
www.hotelbildung.ch/agenda

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

3. MÄRZ
«Train me Day», vom Berufsverband Hotel-Administration-Management, im Campus Sursee, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Coniseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

MITARBEITERGESPRÄCH: WORT FÜR WORT ZUM ZIEL

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.

Es 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 Gesprächssituationen 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 werden. Die Beurteilung hat sich auf die Aspekte zu beschränken, für die ein Mitarbeiternder eingesetzt ist und entlohnt 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 Gesprächsstruktur, sondern eine ehrliche und anerkennende 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 aufgefallen 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 Eindrücke 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 getroffene 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 aussiehen könnte und erstellen Sie eine Liste mit Massnahmen, die Ihrer Meinung nach helfen, zur Lösung zu gelangen. Ich werde daselbe tun. Dann setzen wir uns zusammen und erstellen gemeinsam einen Massnahmenplan mit Zielsetzungen und Terminen.» Riccarda Frei

BUCHTIPP

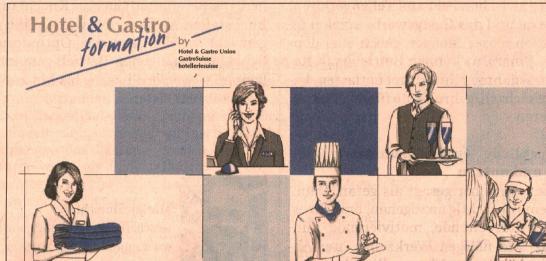
LEITFÄDEN FÜR ERFOLGREICHE MITARBEITERGESPRÄCHE

Mitarbeitergespräche sind ein zentraler Bestandteil der Unternehmenskultur und Mitarbeiterkommunikation. Sie gewinnen immer mehr an Bedeutung. Und es gibt viel zu reden in einem Unternehmen: von Bewerbungsgesprächen über Zielvereinbarungen, Disziplinar-, Anerkennungs- und Motivationsgespräche bis hin zu Kündigungs- und Ausstiegsgesprächen. Es gibt viel Literatur über Gesprächsführung und viele Modelle. Der «Leitfaden für erfolgreiche Mitarbeitergespräche und Mitarbeiterbeurteilungen» 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 Mitarbeitergespräche und Mitarbeiterbeurteilungen»
Marco De Micheli
ISBN 3-9522712-5-x
Praxium-Verlag, Zürich
CHF 69.-

AUS- UND WEITERBILDUNG



Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

- **Lehrgänge auf die Berufsprüfungen für**
Beginn März 2015
 - Chefkoch/-köchin
 - Bereichsleiter/-in Restauration
 - Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- **Lehrgänge auf die Höheren Fachprüfungen für**
Beginn Frühling 2016
 - Küchenchef/-in
 - Leiter/-in Restauration
 - Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
 - Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie

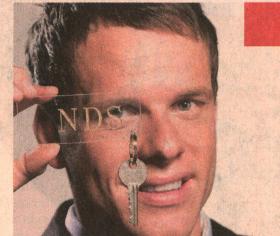
Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/-innen (Lehrmeisterkurse)

5 x jährlich: Januar, März, Juni, September, Dezember

Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!

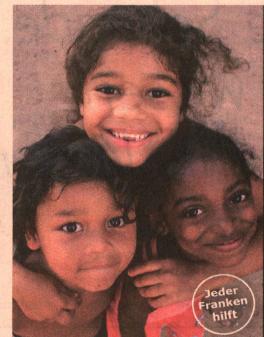
Hotel & Gastro formation | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70
hbt@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelieruisse.ch/ndns
Infos/Ammlung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelieruisse.ch



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



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

35897-11697

Das imposante Naturwunder im Berner Oberland ... Ein Ausflugsziel, welches jährlich bis zu 140'000 Besucher anzieht. Für unsere Restaurantsbetriebe suchen wir per Anfang 2016 eine/n

Pächterin oder Pächter

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

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

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



Aareschlucht
CH-3860 Meiringen
www.aareschlucht.ch



35722-11613

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

Receptionist/-in, 80% - 100%

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Front Office/Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie ein-/e gewieft/-r Verkäufer/-in und verstehen es unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offerteilung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine dienstleistungsorientierte, gepflegte und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle 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
T +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema-house.ch
www.ema-house.ch

35897-11680

Restaurant/Pizzeria Bierialp, Engelberg

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierialp, im Dorfzentrum (Fussgängerzone) von Engelberg, besteht durch die einmalige Architektur mit einfachen Betriebsabläufen.

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

Pächter/in oder ein Pächter-Ehepaar

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

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

35475-11613



Die Obergoms Tourismus AG ist die Tourismusorganisation für die Region zwischen Niedervald und Oberwald im Oberwallis und zuständig für sämtliche Tourismusfragen unseres malerischen Hochtales. Die Loipe Goms und der traditionsreiche Int. Gommerlauf sind zwei unserer wichtigsten Geschäftsfelder während der Wintersaison. Der Sommer ist geprägt von einem aktiven Natur- und Genussleben.

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

eine(n) Geschäftsführer/-in (100 %)

Hauptaufgaben:

- die operative Umsetzung der Strategie für die touristische Region Obergoms
- das Führen eines motivierten Teams mit mehreren Außenstellen
- die touristische Angebotsgestaltung für die Schwerpunkte Sommer und Winter
- die Gästebetreuung
- der Betrieb der Loipe Goms als eigenständig geführtes Profit-Center innerhalb der Organisation
- die Organisation des Internationalen Gommerlauf und weiterer Events
- die Umsetzung der Positionierung „Authentische Bergdörfer – geniessen“

Sie bringen mit:

- Abschluss einer Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Berufserfahrung im Tourismus und/oder in (Event-) Marketing
- Führungsfähigkeit durch Motivation und Zielvorgaben
- Kommunikationsfähigkeit und Durchsetzungsfähigkeit
- EDV- und Microsoft-Kenntnisse (Word, Excel, Office)
- Mindestens Deutsch sowie gute Kenntnisse in Französisch und Englisch
- Engagierte, sportbegeisterte, teamorientierte und kommunikative Persönlichkeit
- Selbständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit, Flexibilität und Zuverlässigkeit

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einer der schönsten Ferienregionen der Schweiz, ein eingespieltes und motiviertes Team und eine vielseitige Tätigkeit in einer wachsenden Tourismusorganisation.

Interessiert?

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

Obergoms Tourismus AG
Personalkommission
Furkastrasse 53
3985 Münster



Obergoms Tourismus AG
Furkastrasse 53, CH-3985 Münster, T +41 27 974 68 68, F +41 27 974 68 69, tourismus@obergoms.ch, www.obergoms.ch

35889-11687



**Bat
ailla
rd &**



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 Weinhandelsfirma, 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 Aufgabebereich 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 Nämpfli
Hasenmoosstrasse 33, 6023 Rothenburg
christine.babst@bataillard.ch, Tel. 041 289 61 61

35815-11662



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/

35986-11684



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 hoteliersuisse 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 Begeisterung.

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 dienstleistungsorientiert – 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 an:

**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

35105-11508

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

PIRATENPARTNER

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE ET
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUFLAGE
40.000

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

LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

HUNDE IM HOTEL – EIN THEMA FÜR SICH

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

htr hotel revue

www.stellenPROFIL.ch

