

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



ZITAT
DER WOCHE

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

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

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

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 Gastrofachleute», 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 Gümligen
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.

E 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 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 Gesprächstaktik, 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.» Riccardo Frei

BUCHTIPP

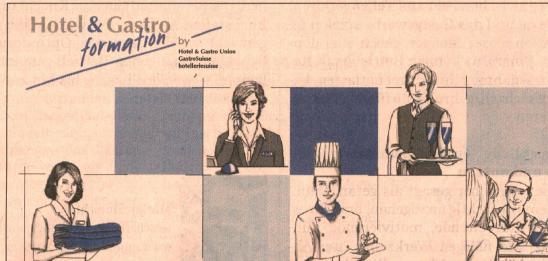
LEITFÄDEN FÜR ERFOLGREICHE MITARBEITERGESPRÄCHE

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 Mitarbeiter-
gespräche und Mitarbei-
terbeurteilungen»
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
 - 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

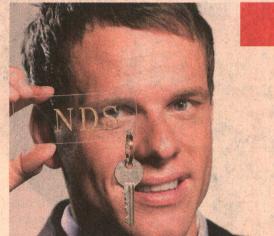
Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/innen (Lehrmeisterkurse)

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

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

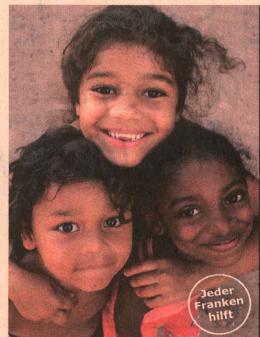
| Hotel & Gastro formation | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
| Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70
| hbt@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch



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 Augen-
licht!

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 vorkommenden 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 längeren Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Kaufmännische Grundlagen
- Fideli 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 Trüb.

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 eine/n 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

35475-11585



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 Durchsetzungskraft
- EDV-Arbeitskenntnisse (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

35899-11687



**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 hart umkämpften 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 Näpflin
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 betreiben 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!

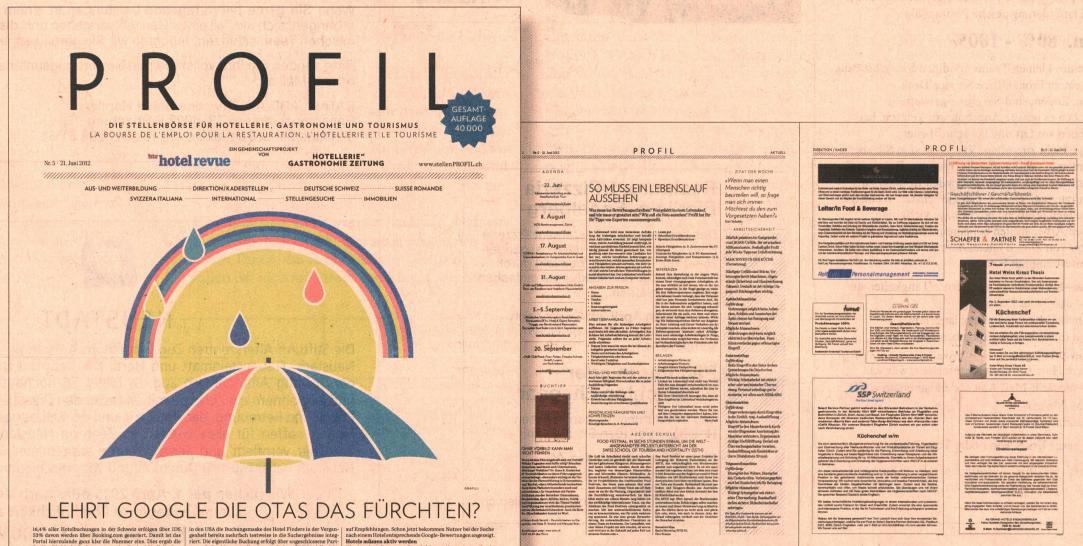
htr hotel review

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE
40.000

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



**BUCHEN
SIE JETZT!**

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



www.stellenPROFI.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

35995-11669

GASTHOF ZUM LAMM
FRISCHFRECHFRÖHLICH

Glacenhéit
rein regional frisch

Glacenhéit 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 Glacenhéit regionale, reiche und reine Glace (www.glacenhéit.ch).

Für diese spannenden und herausfordernden Aufgaben suchen wir eine/n:

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 führungsverfahren ab März oder nach Vereinbarung.

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter:
www.stiftung-pluspunkt.ch

36001-11693

s chwarz

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Sortiment umfasst Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch, Milchprodukte und Convenienceprodukte. Für unseren Geschäftsbereich Prümurus & gros suchen wir auf den 1. Januar 2015 oder 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 einen überdurchschnittlichen Verhandlungsgeschick und eine hohe Überzeugungskraft.

Berufserfahrung im Verkauf, Grundkenntnisse im kaufm. Bereich, selbständige Arbeitsweise, Bereitschaft zur Stellvertretung 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@s 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

35924-11666

**GAST
RATHAUSKELLER**

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

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-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: flüssiges Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

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

35933-11669

SCHWAN
HOTEL & TAVERNE

8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch

Familäre Atmosphäre und Charme prägen unser geschichtsträchtiges 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 Z im Hotelbereich sowie von administrativem Rezeptionsbereich bis Restaurantservice.

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 48 Jahre).
- Charmanter, engagierter und überzeugender Auftritt.
- Hoher Qualitätsanspruch an die Dienstleistungen und wirtschaftliches Denken.
- Selbstdiszipliniert, pflichtbewusste und zuverlässige Arbeitsweise mit dem Blick für das Ganze.

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

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

35982-11682

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

35975-11679

INTERNATIONAL

Canada - Ontario Sommer 2015 (Juni-Sept.)

gesucht 2 Köche und 2 Hofas

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

35995-11689

Wheatleigh

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

35985-11685

ANZEIGEN

Zu verkaufen diverses

SILBERGESCHIRR

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

Vonbach, Bad Ragaz
Telefon 081 302 58 51
oder vonbach@rnweb.ch

35927-11687

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

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

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

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

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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

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

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / [immobilien](http://www.immobiliensuisse.ch) 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)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
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, 10.12.2015.

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.

