Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 8

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: 09.12.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

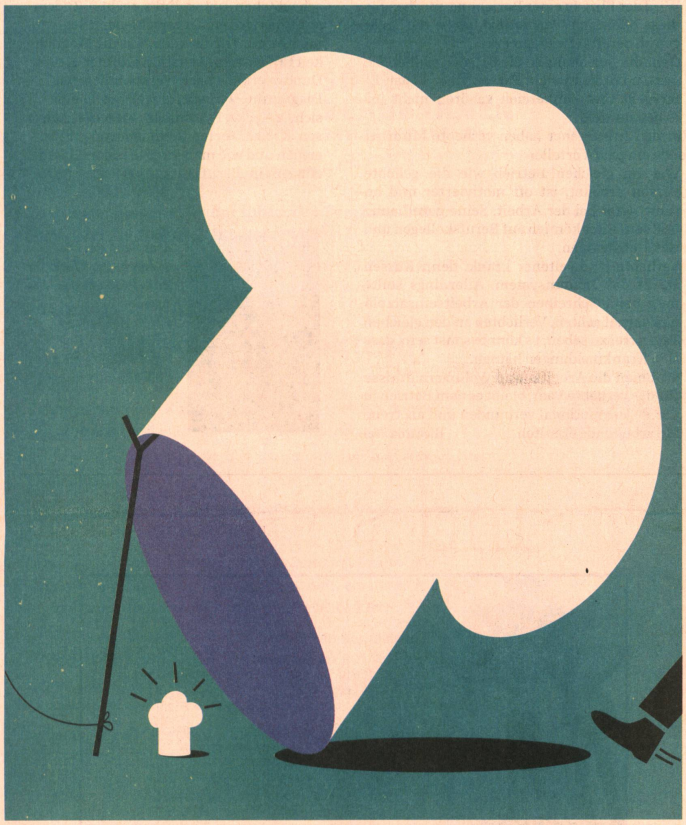
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 8 · 19. Februar 2015

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue UND HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

KARRIERE IN DER HOTELLERIE

Um jungen Fachkräften eine Perspektive in der Hotelbranche zu bieten, reichen gute Anstellungsbedingungen nicht aus. Die Laufbahnmöglichkeiten werden in der dynamischen Welt als wichtiger Wegweiser gesehen und müssen dem Nachwuchs aufgezeigt werden.

Die berufliche Grundbildung trägt zweifellos zur tiefen Arbeitslosigkeit in der Schweiz bei. Ihr grosser Vorteil liegt in der praxisbezogenen Vorbereitung der Fachkräfte auf die Arbeitswelt. Was im zunehmend akademisierten Umfeld aber oftmals zu wenig hervorgehoben wird, ist die Tatsache, dass eine Lehre den Weg für sämtliche Weiterbildungen ebnet: von eidgenössischen Berufsprüfungen über Berufsmatur bis zu Tertiärausbildungen an Hotelfachschulen und Fachhochschulen: Das Bildungsangebot im In- und Ausland lässt keine Wünsche offen. Die Studiengänge an Hotelfachschulen (höhere Fachschule) oder Fachhochschulen geben Antwort auf die Entwicklungen im Arbeitsmarkt. Erfolgreiche Absolventen der Hotelfachschulen erlangen die Kompetenz, anspruchsvolle Fach- und Führungsverantwortung zu übernehmen. Fachhochschulen bilden zukünftige Manager aus und legen ebenfalls den Grundstein für internationale Karrieren. In der international ausgerichteten Hotelbranche setzen immer mehr Arbeitgeber Fremdsprachenkenntnisse und interkulturelle Kompetenzen bei Bewerbern voraus. Dabei kann ein Studium nach der Lehre in einer anerkannten Hotelfachschule ein wertvoller Baustein für eine attraktive Karriere darstellen.

Bei der Rückkehr weisen die jungen Fachkräfte nebst verbesserten Fremdsprachenkenntnissen auch eine erhöhte Selbständigkeit und Flexibilität auf. Dies trägt nicht nur zur Steigerung der Sozialkompetenzen, Motivation und zu verbesserten Chancen auf dem Arbeitsmarkt bei, sondern führt auch zur Aufwertung der Berufe in der Hotellerie, was sich wiederum positiv auf das Branchenimage auswirkt.

Branchenimage fördern

Um den qualifizierten Berufsnachwuchs überhaupt sicherzustellen, ist eine konsequente Information der Bevölkerung über die spannenden Karrieremöglichkeiten unumgänglich. Eine grosse Chance für die Hotelbetriebe kann vor allem der Tag der offenen Zimmertüren – Please Disturb – sein. Please Disturb bietet allen teilnehmenden Hotels die attraktive Plattform, um der Bevölkerung die komplexen Abläufe der Hotellerie sowie die Berufe in ihrem praktischen Umfeld näherzubringen. Diese vertiefte Sichtweise unserer Branche führt zu grösserem Verständnis/grösserer Akzeptanz sowie einer Steigerung der Attraktivität der Hotelbetriebe als Arbeitgeber.

Rebekka Gex-Fabry
Projektleiterin Bildungspartner
hotelleriesuisse
www.hotelbildung.ch

ZITAT DER WOCHE

«Liebst du das Leben? Dann vergeude keine Zeit, denn daraus besteht das Leben»

Benjamin Franklin, Erfinder und Staatsmann (1706–1790)

AGENDA

10. MÄRZ
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, Qualitäts-Coach», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Ador, in Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

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

20. MÄRZ
«Infotag Kauffrau/-mann HGT und Hotel- und Gastrofachfrau/-mann», von hotelleriesuisse, an der Swiss School of Tourism and Hospitality, in Passugg
www.hotelbildung.ch/agenda

18. MÄRZ
«Reinigung von Hart- und Textilbodenbelägen im Beherbergungsbereich», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro formation Zürich, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

27. MÄRZ
«Fachtagung 2015 Gemeinschaftsgastronomie», vom Schweizer Kochverband, an der Fachhochschule Nordwestschweiz, in Olten
www.hotelgastrounion.ch

30. MÄRZ
«Microsoft Office Kompakt», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Abfallpressen und -container

Gefährdung:

- Verletzungen an Klemm- und Scherstellen
- Stürzen
- Sich schneiden

Mögliche Sicherung:

- Pressvorgang nur bei geschlossener Presse oder mit Tippsteuerung (Tipptaste dauernd drücken) auslösen. Mitarbeitende instruieren.
- Es kommt immer wieder vor, dass Container zum Pressen des Abfallgutes bestiegen werden.
- Nie in Container einsteigen.
- Abfall nie ohne Schutzhandschuhe pressen.
- Containerpresse oder zusätzliche Container beschaffen.

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

VALENTIN LÄSST GRÜSSEN: VERLIEBT AM ARBEITSPLATZ

Am 14. Februar feierten Frischverliebte, gestandene Liebespaare und solche, die es werden wollten den Valentinstag. Untersuchungen zufolge lernen sich sehr viele Paare am Arbeitsplatz kennen. Unter anderem in der Kantine.

Schmetterlinge im Bauch, weiche Knie, glänzende Augen und Dauergrinsen – das sind keine Grippesymptome, sondern Anzeichen einer Verliebtheit. In manchen Fällen kommen schweissnasse Hände, Stottern und Konzentrationsschwäche hinzu.

Was im Privatleben für das Umfeld ja ganz herzig mitzuerleben sein mag, ist im Berufsalltag weit weniger süss. Bei zu viel verliebtem Süssholzgeraspel kann die Stimmung auf der Arbeit nämlich ganz leicht von reizvoll zu gereizt umschlagen. Besonders, wenn beide Beteiligten im gleichen Betrieb oder sogar im gleichen Team arbeiten, was ja gerade in der Branche Hotellerie und Gastronomie recht oft vorkommt. Denn egal wie sehr man dem Kollegen, dem Untergebenen oder gar dem Chef das neue Liebesglück gönnen mag, wenn die Arbeit darunter leidet, hört das Verständnis für den oder die Frischverliebten schlagartig auf.

Gemäss der Studie einer Partnerschaftsvermittlung sollen sich 37 Prozent der Schweizer und Schweizerinnen schon mal an der Arbeitsstelle verliebt haben. Höhere Trefferquoten verzeichnet Amors Liebespfeil nur im Ausgang und im erweiterten Freundeskreis. Am erfolgversprechendsten für eine ernsthafte, länger anhaltende Beziehung sind Kontakte zwischen Gleichgestellten. Über Hierarchiestufen hinweg scheint die Liebe am Arbeitsplatz eher schwierig und kurzlebig zu sein.

Wer sich bei der Arbeit verliebt, sollte sich an ein paar Grundsätze halten, damit der Spagat zwischen Privat- und Berufsleben gelingt.

- Bleiben Sie trotz rasender Hormone cool. Arbeiten Sie weiterhin professionell zusammen.
- Vermeiden Sie den Austausch von Zärtlichkeiten während der Arbeit. Verschieben Sie diese auf die Zimmerstunde und den Feierabend – schliesslich heisst es Zweisamkeit und nicht Öffentlichkeitsarbeit.
- Geniessen Sie einen allfälligen Flirt oder eine Affaire am Arbeitsplatz und schweigen Sie, um rufschädigendes Gerede zu vermeiden.
- Wird der Flirt zu einer Beziehung, machen Sie diese öffentlich. Vermutlich haben die Kollegen eh bereits etwas gemerkt.
- Geht die Beziehung in die Brüche, bleiben Sie fair und professionell. Persönlicher Frust, Eifersucht und Zankereien gehören nicht ins Arbeitsumfeld.

Für den Arbeitgeber haben verliebte Mitarbeitende ein paar Vorteile:

- Wer im gleichen Betrieb wie die geliebte Person arbeitet, ist oft motivierter und beschwingter bei der Arbeit. Seine gute Laune und sein Eifer können auf Berufskollegen und Gäste abstrahlen.
- Verliebte sind seltener krank, denn Küssen stärkt das Immunsystem. Allerdings sollte man beim Schreiben der Arbeitseinsatzplänen darauf achten, Verliebten an den gleichen Tagen frei zu geben; es könnte sonst sein, dass sich Krankmeldungen häufen.
- Stimmen die Arbeits- und Wohnverhältnisse für das verliebte Paar, bleibt es dem Betrieb in der Regel emotional verbunden und als treue Mitarbeitende erhalten.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

DAS BUCH DER DIAGRAMME

Ein Bild sagt mehr als tausend Worte – Kevin Duncan will mit seinem «Das Buch der Diagramme – 50 Wege, um jedes Problem visuell zu lösen» zeigen, wie man komplexe Themen mit Hilfe geometrischer Formen leicht verständlich und gut erinnerbar visualisiert. Aus der Lernforschung weiss man, dass Menschen ein Bild besser in Erinnerung bleibt (30 Prozent) als ein Text (10 Prozent). Es macht daher durchaus Sinn, Botschaften und Informationen als Diagramme darzustellen. Dazu stehen mehr Formen zur Verfügung, als man auf Anhieb denkt. Denn schon die Botschaft eines simplen Dreiecks variiert, je nach dem ob es sich um ein gleichschenkliges oder eher keilförmiges handelt. Auch kommt es darauf an, in welche Richtung die Spitze schaut (oben, unten, links, rechts). Zudem kann das Dreieck in verschiedene Segmente unterteilt werden, was die Möglichkeit für Unterinformation eröffnet. Kevin Duncan erklärt leicht verständlich, wie Diagramme wirken, für welches Thema sich Dreiecke, Pyramiden, Vierecke, Achsen, Kreise, Torten,Zeitleisten oder Flüsse eignen und wie man sie professionell und effizient im Berufsalltag einsetzt.

«Das Buch der Diagramme – 50 Wege, um jedes Problem visuell zu lösen»
von Kevin Duncan
ISBN
978-3-907100-45-5,
CHF 22.–

AUS- UND WEITERBILDUNG

SBB CFF FFS

Übernehmen Sie die Spitze des Zuges!

Wir suchen Sie als

angehende Lokführerinnen/Lokführer

Sie möchten noch heute losfahren? Informieren Sie sich auf sbb.ch/lokpersonal über den Beruf und melden Sie sich zu einer Informationsveranstaltung an.

Gemeinsam täglich eine Meisterleistung.

36376-11787

36610-11819

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Führendes, bekanntes Ferien-Hotel · Top CH-Resort Destination

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A–Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, **hohe Qualität** sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! Spannend für Sie ist der lebendige Mix aus à la carte- & Halbpensionsangebot sowie speziell im Sommer das Gruppengeschäft, Meetings/Seminare und Special Events!

In einem anerkannten First Class-Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb – Mitglied einer auch im Ausland tätigen **CH-Hotelgruppe** – umzusetzen, sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Im Gegenzug dürfen Sie eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung erwarten.

Küchenchef/in

zur Führung der 10-köpfigen Brigade

Weitere Highlights der attraktiven Stelle: **Direktrapport** an die Direktion, Mitglied des Kaders, selbstverständlich permanente, ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters und kurze Entscheidungswege. Küchenrendite, Organisation, Hygiene und Technik sind auf exzellentem Niveau. Ideale Ausgangslage für Chefs de Cuisine oder erfahrene starke Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Der Eintrittstermin, idealerweise Mitte/Ende Mai, kann flexibel gehandhabt werden. – Interessierte und fachlich versierte, mental starke Head-Chefs mit dem **Auge fürs Detail** informieren wir gerne in einem persönlichen und absolut vertraulichen Gespräch! Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

36248-11756

Erstklassig geführtes Resorthotel

Der gut im Markt etablierte Betrieb – Mitglied einer auch im Ausland tätigen CH-Hotelgruppe – umfasst ca. 250 Betten, je ein Restaurant für à la carte und Halbpensionsgäste, Bar, Seminarräume und Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². Alles in **Top-Zustand**! Lage: Beliebte Deutschschweizer Premium Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Sportanlässe und Life-Style optimal ergänzen.

Ziel der Stelle: **Gastfreundschaft** auf hohem Niveau zelebrieren, Führung der 16 Servicemitarbeitenden, Mitarbeiterrekrutierung & -einsatzplanung, Reservations-/Offertwesen, Überwachung/Einhaltung der Qualitätsstandards sowie Mithilfe beim Wareneinkauf und die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Meetings, Special Events und des Frühstücksservice. Langfristige Entwicklungsmöglichkeiten sind gewährleistet.

Teamleiter/in Service von 2 Restaurants und F & B Operation

Mitglied des Management-Teams – der Hoteldirektion direkt unterstellt

Kundenwünsche analysieren, systematisch erfassen und **professionell** umsetzen sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Frontpersönlichkeit, ab ca. 30 – mit der Schweizer Gastronomie/Hotellerie bestens vertraut – wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurantleitung/F & B-Operation konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform – trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert. Entsprechende Berufspraxis und Führungserfahrung bringen Sie mit.

Wenn **«Ärmel hochkrempeln»** für Sie selbstverständlich ist, Sie ein langfristig angelegtes Engagement suchen und gute Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) mitbringen, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt: Per sofort oder später nach Vereinbarung. Möchten Sie mehr erfahren? Dann CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

36249-11757

SÖRENBERG BERGBAHNEN ENTLEBUCH LUZERN

Haben Sie Interesse eines der führenden Bergbahnunternehmen der Zentralschweiz mitzugestalten?

Wir, die Bergbahnen Sörenberg AG, suchen per 01. Oktober 2015 oder nach Vereinbarung eine engagierte, teamorientierte Persönlichkeit als

Direktor / Direktorin

Schlüsselfunktionen:

- Gesamtleitung und Koordination aller Unternehmensbereiche – fachlich, personell und nach betriebswirtschaftlichen Kriterien.
- Erfüllung der Zielsetzungen des Verwaltungsrates und Führung der Mitarbeiter.

Der bisherige Stelleninhaber übernimmt projektbezogene Aufgaben innerhalb der Unternehmung.

Wir erwarten einen Machertyp, vorzugsweise mit Berufs- und Führungserfahrung im Tourismus, Leidenschaft, ein hohes Mass an Eigenverantwortung, Teamfähigkeit und Belastbarkeit.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Bergbahnen Sörenberg AG, Fredy Portmann, Verwaltungsratspräsident BBS AG, Unterdorf 16, CH-6170 Schüpfheim oder an fredy.portmann@portmanntreuhand.ch. Telefonische Auskunft unter +41 41 484 23 55

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

36576-11804

STADT ZOFINGEN

SENIORENZENTRUM ROSENBERG UND TANNER

Sie suchen eine interessante Stelle? – Wir haben sie!

Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine/n

- **Leiterin/Leiter Hotellerie 100%**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die Stellenausschreibung sowie Details zum Seniorenzentrum Rosenberg und Tanner finden Sie auf unserer Homepage **www.seniorenzentrum-zofingen.ch.**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

LEBEN UND WOHNEN IM ALTER

36577-11805

La Cel Dalpe S.A. (Wasserkraftwerk) sucht für ein neues Hotel-Restaurant mit Terrasse, Eröffnung 1. September 2015, ein

motiviertes Direktionsehepaar oder Direktor/in

Das Hotel hat 10 Zimmer (30 Betten), ein Restaurant, Terrasse, Speisesaal mit 80 Plätzen, einen Schlafsaal mit 12 Plätzen. Eine Wohnung steht für die Direktion im Hotel zur Verfügung.

Suchen Sie auf Grund Ihrer Fähigkeiten die Herausforderung? Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten mit, haben in ähnlicher Stellung Erfahrungen gesammelt und sprechen Italienisch, dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Comune di Dalpe
6774 Dalpe
oder via E-Mail: dalpe@bluewin.ch

36589-11809

Die **Schweizer Reisekasse Reka** ist eine Nonprofit-Organisation, welche durch Herausgabe von Reka-Checks/Reka-Card, Reka Rail und die Vermietung von Ferienwohnungen in der Schweiz und im Mittelmeerraum erfolgreich tätig ist. Reka besitzt 20 eigene Ferienanlagen mit insgesamt rund 1'000 Wohneinheiten sowie Hallenbäder und weitere bewirtschaftete Räumlichkeiten.

Zur Führung des Reka-Feriendorfes in Disentis (Graubünden) suchen wir eine/n

Gastgeber/-in (80 - 100 %)

Das Reka-Feriendorf umfasst 6 Ferienhäuser mit 52 Wohnungen (Ganzjahresbetrieb) und liegt im Dorfteil Acletta an idealer Hanglage mit grossartiger Aussicht auf die imposante Bergwelt der Surselva.

Aufgabenbereiche:
- Personelle und finanzielle Führung des Gesamtbetriebes nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen
- Empfang und Betreuung der Feriengäste
- Organisation der Reinigungsarbeiten und Unterhaltsarbeiten im Feriendorf
- Erledigung sämtlicher administrativer Arbeiten
- Betriebsbereitschaft der Ferienwohnungen sicherstellen
- Organisation des Rekalino-Familienprogramms
- Organisation und Durchführung von Themenabenden im F&B-Bereich

Anforderungen:
- Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson
- Betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit, sowie analytisches Denkvermögen
- Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick
- Solide PC-Anwender-Kenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse sowie Französisch-/Englischkenntnisse
- Gute sprachliche Ausdrucksweise, eine rasche Auffassungsgabe sowie Durchhaltevermögen

Reka-Angebot:
- Einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz bei einem solide aufgestellten Arbeitgeber von nationalem Bekanntheitsgrad
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen
- Überdurchschnittliche Sozial- und Lohnnebenleistungen

Stellenantritt: Juni 15 oder nach Vereinbarung

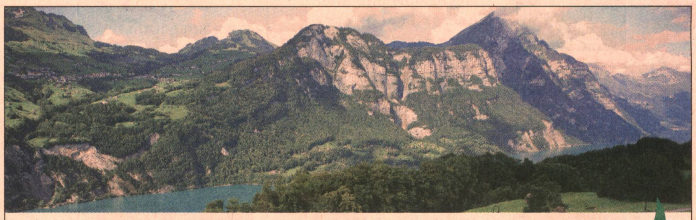
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen: Herr Nando Calore, Leiter Betrieb Ferienanlagen, Tel 031 329 67 06 oder nando.calore@reka.ch

Interesse?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Lebenslauf mit Foto) elektronisch an: nando.calore@reka.ch

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft
Neuengasse 15 | Postfach | 3001 Bern
031 329 66 33 | www.reka.ch

Mit Reka liegt mehr drin
reka

36416-11798



SeminarhotelLihn

Beflügelt Geist und Sinne

Das Seminarhotel Lihn in Filzbach GL (www.lihn.ch), hoch über dem Walensee mit einzigartiger Panoramasicht, ist ein ganz besonderer Begegnungsort. Das moderne ***-Hotel mit 45 Zimmern, 100 Betten, drei Plenarsälen und acht Gruppenräumen umfasst auch das öffentliche Restaurant Panorama Lihn und die Café-Lounge mit 130 Sitz- und 90 Terrassenplätzen.

Sie haben Karriere in der Hotellerie gemacht und sind mit Herzblut Gastgeber. Die Arbeit mit Lernenden ist Ihnen wichtig.

Wir suchen einen/eine

Hotelier/ère Seminarhotel Lihn

Sie tragen die operative Gesamtverantwortung für den Betrieb. Ihr Aufgabengebiet ist vielseitig und umfasst neben der Umsetzung der strategischen Ziele zur Erfolgssicherung des Hauses die Organisation und Koordination aller Betriebsabläufe bis hin zur Entwicklung und Umsetzung von Verkaufskonzepten. Das Hotel bildet Lernende mit einer Beeinträchtigung aus.

Sie führen den Aufbau des seit 2012 umgebauten und erfolgreich neu positionierten Seminarhotels Lihn fort und leben Ihre Gastgeberqualitäten mit Begeisterung aus.

Stephan Kunz, Präsident der GsdW und Geschäftsführer des Blauen Kreuzes Zürich, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail. Gerne erteilt er Ihnen weitere Auskünfte. Telefon: 044 272 04 37.

Bewerbungen sind bis am 7. März 2015 zu richten an: geschaeftsleitung@blaueskreuzzuerich.ch. Ihre Bewerbung wird absolut diskret behandelt.

GsdW Genossenschaft sozial-diakonischer Werke

GsdW, Postfach 1167, 8031 Zürich

36366-11780

„Beste kulinarische Qualität“

Unsere Auftraggeberin ist ein marktorientiertes, traditions- und erfolgreiches Sozialunternehmen in der Stadt Zürich. In ihrer stadtbekannten Bäckerei, Konditorei und Confiserie produziert sie qualitativ hochstehende gastronomische Köstlichkeiten und ermöglicht so Mitarbeitenden mit einer Behinderung ein sinnerfülltes, zufriedenes Leben. Für die personelle, fachliche, organisatorische und betriebswirtschaftliche Führung der fünf Verkaufsfilialen und des Grosskundenverkaufsteams (B2B) suchen wir eine flexible, effiziente und kreative Führungspersönlichkeit als

Verkaufsleiter/in Gastronomie

Zusammen mit Ihren rund 50 Mitarbeitenden verkaufen Sie Gipfeli, Sandwich, Brot, Patisserie, Pralinés, Glace, etc. über eigene Vertriebskanäle und via Externe wie Restaurants, Kantinen, Gewerbe oder namhafte Grossunternehmen. Unter Ihrer Regie werden das Warensortiment mitbestimmt, geschmackvoll präsentiert und die Läden an verschiedenen Standorten in der Stadt stilvoll dekoriert. Die interne Verkaufsadministration pflegt und gewinnt, dank einem geschickten Marketing und gezielten Verkaufsaktionen, mit Ihnen zusammen B2B-Kunden. Sie unterstützen, schulen und entwickeln Ihre Verkaufscrew stetig und leiten auch die periodischen Verkaufssitzungen. Wir wenden uns an empathische, realisations- und organisationsstarke Generalisten mit einer ästhetischen Ader und Verkaufserfahrung mit Frischwaren. Idealerweise kennen Sie den Vertrieb/Einkauf aus dem Detailhandel oder aus der Gastronomie/Hotellerie (F&B) und haben sich im Verkauf weitergebildet. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto), vorzugsweise in elektronischer Form, an untenstehende Adresse. Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu.

MICHAEL HUTTER
career management

Zeltweg 50, 8032 Zürich
Tel. +41 (0)44 251 20 20
mh@michaelhutter.ch
www.michaelhutter.ch

36592-11811

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche.

Für unser Restaurant OASE in unserem 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempachersees, suchen wir zur Unterstützung unseres Teams eine zuverlässige Persönlichkeit als

Koch (w/m)

Befristet vom 1. April bis 30. November 2015

Ihre Aufgaben:
- Produktion der warmen und kalten Küche unter Einhaltung von Rezept, Qualität und Hygiene im à la carte Restaurant
- Gästebedienung und –beratung
- Unterhalt von Maschinen und Arbeitsgeräten in Bezug auf Sauberkeit und Funktionstüchtigkeit

Ihr Profil:
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch sowie Berufserfahrung im à la carte- und Bankettbereich
- Organisationstalent, Eigeninitiative und selbständiges Arbeiten zeichnet Sie aus
- Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden und Abenden ist für Sie selbstverständlich

Unser Angebot:
- Abwechslungsreiche und spannende Saisonstelle
- Dynamisches Arbeitsumfeld
- Erfolgsorientiertes und hilfsbereites Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen mit guten Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Ihr Kontakt für diese Stelle:
Genossenschaft Migros Luzern
Philipp Lustenberger,
Personalbereichsleiter
www.migrosluzern.ch

GOLF PARK MIGROS

36586-11806

MPB PEOPLE ADD

Das Claraspital

ist das grösste Basler Privatspital mit einer überregionalen Ausstrahlung in seinen Spezialgebieten. Die Mitarbeitenden sind Persönlichkeiten, die den Menschen in den Mittelpunkt stellen und das Credo «gemeinsam, kompetent, verantwortungsbewusst» mittragen. Neben einer ganzheitlichen Medizin und Pflege setzt das Spital Massstäbe in der Pflege, Betreuung, Verpflegung und Versorgung ihrer Patienten. Als zukünftige/r

Leiter/in Küche

sind Sie verantwortlich für das leibliche Wohl der Patientinnen und Patienten und erfreuen mit Ihrer Leistung natürlich auch die Mitarbeitenden täglich aufs Neue. Mit einer motivierten Crew von rund 40 Mitarbeitenden bereiten Sie täglich rund 1'000 Mahlzeiten zu. Dabei sind die Erwartungen hoch, bei der Beurteilung eines Spitalaufenthaltes ist die Leistung der Küche nachgewiesenermassen ein wichtiges Beurteilungskriterium. Nebst der täglichen Zubereitung einer ausgewogenen und abwechslungsreichen Ernährung nimmt auch die Diätküche eine wichtige Stellung ein. Zu Ihren Aufgaben gehören ebenso ein qualitativer und wirtschaftlicher Einkauf, Verantwortung für die Einhaltung von hygienischen Vorschriften und die regelmässige Weiterentwicklung einer attraktiven Rezeptdatenbank. Projekte wie Kostformenüberarbeitung, Lieferantenbewirtschaftung, neue Personaleinsatzplanung etc. lassen diese Funktion zu einer besonders attraktiven Herausforderung werden. In den geplanten Neubau können Sie sich in der Detailplanung noch voll und ganz mit einbringen und so die Prozesse optimieren und Abläufe anpassen.

Für diese spannende Kaderposition suchen wir eine/n dipl. Küchenchef/in mit mehrjähriger Führungserfahrung aus der gehobenen Hotellerie/Gastronomie, idealerweise mit Diätküchenerfahrung. Sind Sie ein/e Küchenchef/in mit hohem Berufsstolz, unternehmerisch denkend, kommunikativ und führungsstark, so freuen sich die beauftragten Berater Herr Helmut Zimmerli-Menzi und Herr Uhlmann-Stefani über die Zusendung Ihrer vollständigen Unterlagen an jobs@mpb.ch. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

swissstaffing

Bewerbungen gerne an:
jobs@mpb.ch | www.mpb-people-add.ch
MPB People Add, Basel, Bern, Zürich
Member of the MPB Recruitment Group

36595-11812

WORLD HERITAGE EXPERIENCE SWITZERLAND

Die UNESCO-Welterbestätten in der Schweiz sind Teil des bedeutendsten Natur- und Kulturerbes der Welt. Die Kooperation zwischen den UNESCO-Welterbestätten mit den Tourismusorganisationen hat zum Ziel, das natürliche und kulturelle Erbe in gemeinsamer Verantwortung durch einen nachhaltigen Welterbe-Tourismus zu fördern. Dies stellt besondere Anforderungen an die Gestaltung von nachhaltigen Welterbe-Angeboten und deren erfolgreiche Positionierung. Infolge der Neuausrichtung des Stelleninhabers suchen wir für die operative Leitung der Geschäftsstelle Sie als

Geschäftsleiter/in (80–100%)

Ihre Aufgaben:
- Führung der Geschäftsstelle mit zwei Mitarbeiterinnen sowie Gestaltung der planerischen, organisatorischen und operativen Aktivitäten;
- Umsetzung der strategischen Ziele im Rahmen des interkantonalen NRP-Projektes;
- Gestaltung natur- und kulturorientierter Welterbe-Angebote mit hoher Vermittlungsqualität;
- Vernetzung der UNESCO-Welterbestätten in der Schweiz und in Nachbarländern im Rahmen der Kooperation zur gemeinsamen Sensibilisierung der Öffentlichkeit;
- Effiziente und erfolgreiche Kommunikation der Programme mit geeigneten Partnern;
- Erweiterung der Kompetenzen im Beziehungsfeld Welterbe und Tourismus;
- Networking und Öffentlichkeitsarbeit zur Verankerung der World Heritage Switzerland im institutionellen Umfeld Welterbe und Tourismus.

Ihr Profil:
- Höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (FH/Uni) oder in Natur-/Kulturwissenschaft mit betriebswirtschaftlichem Verständnis;
- Berufserfahrung von Vorteil;
- Ausgeprägtes Interesse an UNESCO-Welterbe und nachhaltigem Tourismus;
- Fähigkeit, sozioökonomische Ziele mit Natur-/Kulturschutzfragen zu verbinden;
- Hohe Sozialkompetenz und Teamfähigkeit in einem interdisziplinären Umfeld;
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (Italienischkenntnisse von Vorteil);
- Offenheit, Begeisterungs- und Kommunikationsfähigkeiten.

Wir bieten:
- Möglichkeit, sich aktiv an der Weiterentwicklung eines nachhaltigen «Welterbe-Tourismus» mit nationaler und internationaler Ausstrahlung zu beteiligen;
- Tätigkeit in einem inspirierenden Umfeld zwischen Natur- und Kulturschutz, Tourismus und Wissenschaft.

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Bern

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lohnvorstellungen bis 28. Februar 2015 an World Heritage Switzerland z. Hd. Beat Ruppen, Präsident, Kehrstrasse 12, CH-3904 Naters (b.ruppen@jungfraualetsch.ch).

Weitere Auskünfte erteilen:
Beat Ruppen unter 079 503 10 11 oder
Emmanuel Estoppey, Vizepräsident, 079 357 12 18
(estoppey@lavaux-unesco.ch)

36607-11817

le Patron
CREATIONS CULINAIRES

Als bedeutendes Unternehmen der Lebensmittelbranche verfügt die Orior Gruppe in der Schweiz über sechs innovative Nahrungsmittel-Produktionsunternehmen.

Le Patron ist eines dieser Produktionsunternehmen. Als führendes Lebensmittelunternehmen beliefern wir unsere Kunden in der ganzen Schweiz täglich mit frischen Pasteten, Terrinen, Frischteigwaren, Convenience-Produkten und anderen feinen Delikatessen. Wir überzeugen mit unserem Sortiment durch Qualität, konsequente Kundenorientiertheit und hohe Innovationskraft.

Wir suchen eine begeisterungsfähige, selbstständige Persönlichkeit als

Event-Manager (m/w), Pensum 100%

Ihre Hauptaufgaben:
- Akquisition von Events und Caterings
- Mitgestaltung und Umsetzung von Event- und Cateringkonzepten
- Förderung und Pflege der Zusammenarbeit mit den Cateringpartnern und Eventorganisatoren
- Erstellen und kalkulieren von Menüplänen
- Repräsentationsaufgaben bei Events mit Convenience-Produkten
- Organisation von internen Degustationen, Führen von Betriebsrundgängen

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung und bringen zwingend einige Jahre Erfahrung im Bereich Hotellerie, Gastronomie, Event- und Messemanagement mit. Eine hohe **Affinität** zum Lebensmittel und eine **Leidenschaft für Kulinarik** setzen wir voraus.
Von unseren Partnern werden Sie für Ihre Kompetenz geschätzt, Sie lieben die Kommunikation ebenso wie Zuverlässigkeit. Einseitigkeit ist nicht Ihre Stärke: So kompromisslos Ihr Anspruch an Qualität ist, so solide Ihr Umgang mit Budgets, so **aussergewöhnlich** sind Ihre Ideen. Ihre **Begeisterung** steckt an, und bei der Umsetzung Ihrer **kreativen** Ideen laufen Sie zur Höchstform auf.
Sie zeichnen sich durch eine hohe Einsatz- und Dienstleistungsbereitschaft aus, handeln proaktiv und überzeugen mit einem sympathischen, natürlichen Auftritt.
Sie beherrschen die MS-Office-Palette, Kenntnisse auf SAP sind wünschenswert.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Stelle in einem erfolgreichen Unternehmen mit einer äusserst attraktiven und trendigen Produktepalette. Es ist unser Ziel, dass Sie sich in der Orior Gruppe persönlich und fachlich weiter entwickeln können. Unser kompetentes und aufgestelltes Team freut sich auf Sie!

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen per Mail an:
jobs@lepatron.ch
Ihre Ansprechpartnerin: Frau Verena Zahnd

Le Patron
Orior Menu AG
Rohrmattstrasse 1
4461 Böckten

«Lust auf mehr?» Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: lepatron.ch

36395-11789

MEETING & SEMINARE | ESSEN & AUSGEHEN | BANKETTE & FEIERN | HOTEL & WELLNESS | PACKAGES & GUTSCHEINE | EVENTS & LOCATION | SWISS CASINOS

Im **** Hotel, Seminar- und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA bieten wir Ihnen eine Stelle im seit 2007 bestehenden Restaurant PUR. In diesem sprechen wird ein Lifestyle Publikum auf einem Niveau von 15 Gault Millau Punkten an.

KÜCHENCHEF IM RESTAURANT PUR

PURes Kochen, **PUR**e Leidenschaft

Als Küchenchef des Restaurant PUR trainieren Sie Ihre Brigade von 8 Mitarbeitern und motivieren Sie als Vorbild zu Höchstleistungen.

Mit Ihrer Kreativität setzten Sie Akzente im abwechslungsreichen Angebot vom kreativen und innovativen Lunch, zum Degustationsmenu bis hin zu den hochstehenden à la carte Gerichten. Auch der sehr erfolgreiche Sonntagsbrunch liegt Ihnen am Herzen.

Sie kommunizieren und handeln professionell, denn Ihre offene Küche steht im Mittelpunkt des Restaurant PUR, gleichzeitig wird Ihnen auch an den beiden Chef`s Table in die Töpfe geschaut.

Unter Berücksichtigung der Unternehmensstrategie, der Vision und des Budgets fokussieren Sie laufend die gemeinsam mit dem Unternehmen gesetzten Ziele.

Sie sind belastbar und bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und gelassen. Sie verfügen über eine positive Ausstrahlung, legen Wert auf gepflegte Erscheinung und schätzen das dynamische Umfeld, die fairen Regeln und die Möglichkeit zur beruflichen Weiterentwicklung.

Sie schätzen die selbständige Aufgabe in Ihrem Wirkungskreis und nutzen die Synergien zur Hauptküche und zum dynamischen Hotel-Umfeld optimal.

Sie verfügen über Führungserfahrung und besitzen daher die benötigte Fach- und Sozialkompetenz. Sie erbringen klaren Nachweis einer soliden Ausbildung, der gezielten Karriereplanung und der erworbenen Praxis in der gehobenen Küche.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Für weitere Einzelheiten steht Ihnen der direkte Vorgesetzte, Executive chef, der Hotel Seedamm AG, Heinz Brassel, Tel. 079 218 25 16 gerne zur Verfügung.

Ihr komplettes Dossier, inkl. Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an: SEEDAMM PLAZA, Karin Schirmer, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ, karin.schirmer@seedamm-plaza.ch

SEEDAMM PLAZA
CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TELEFON +41 55 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch

36597-11813

Gasthof zum goldenen Löwen
Hotel Garni Emmental
3550 Langnau

Heidi & Beat Soltermann
Güterstrasse 9
3550 Langnau i. E.
Tel. 034 402 65 55
www.loewen-langnau.ch

Fein essen, gut schlafen

Hätten Sie Freude, in einem gepflegten und neuzeitlich geführten Restaurantbetrieb tätig zu sein und mit Ihrer engagierten Mitarbeit zum Erfolg unseres Unternehmens beizutragen? Sind Sie **gelernte/r und begeisterte/r**

Koch/Köchin

Eintrittstermin nach Übereinkunft

und sind zudem Zuverlässigkeit und Selbständigkeit Ihre Stärken? Dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau.

Wir bieten:
– eine **interessante, lehrreiche** Tätigkeit in neuzeitlich kreativer Küche mit 15 Gault-Millau-Punkten
– ein **gutes Arbeitsklima** in jungem Team
– normalerweise **jeden Sonntag** frei und möbliertes Zimmer auf Wunsch

Sie haben noch Fragen? Rufen Sie jetzt gleich an: **Telefon 034 402 65 55**
Beat Soltermann gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und zeigt Ihnen unverbindlich unseren Betrieb.

36389-11788

---

restaurant TIMEOUT

Junges und innovatives Team im Restaurant der Eishalle Sursee und Betreiber der Lukullus Catering AG sucht Sie als unsere neue

Betriebsleiterin 100%
per 1.Mai 2015

Sie sind eine Gastgeberin mit Herzblut und Unternehmerin, die es versteht, einen sportlichen Betrieb wirtschaftlich zu führen. Geniessen Sie es selbständig zu arbeiten und ihren Tagesablauf selber zu planen?

Sie haben bereits 1. Führungserfahrung mit einer Fachausbildung G1/G2 erwünscht. Sie sind zwischen 28-45 Jahre alt. Wenn Sie zudem eigeninitiativ sind und Abwechslung mögen, bieten wir Ihnen eine interessante Arbeitsstelle. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an

Damian Sidler
Lukullus Catering AG
Wassergrabe 6, 6210 Sursee
Tel: 041 925 85 45
www.lukullus-catering.ch

LUKULLUS CATERING

36609-11818

---

hpmisteli

betreuung | realisierung | planung | konzept

Die Zentralbibliothek der Universität und die Burgerbibliothek der Burgergemeinde Bern starten im Frühling 2016 in umgebauten Räumen an der Münstergasse in die Zukunft. Zum Angebot der Zentralbibliothek gehört künftig auch das «z.B. Café Bar» Ein lebhafter Betrieb in einem inspirierenden Umfeld, der sich an der Schnittstelle von oberer und unterer Altstadt zu einem beliebten Treffpunkt etablieren soll.

Für dieses neue, kleine Juwel suchen wir engagierte, kommunikative und präsente Gastgebende als

Mieter/in

Sie prägen einen lebendigen Betrieb und geben ihm mit Ihren kreativen Ideen ein unverwechselbares Gesicht. Sie führen ihn mit unternehmerischem Flair und nutzen gekonnt die Gestaltungsmöglichkeiten. Sie überzeugen durch Ihre offene Art und Ihre Freude am Umgang mit Menschen. Das stark vorhandene Potenzial der Räume und der Bibliothekskundschaft an der Münstergasse sind für Sie eine Herausforderung, die Sie aktiv nutzen.

Sind Sie erfahrene Profis oder motivierte Quereinsteiger und an diesem spannenden Objekt interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme bis zum 6. März 2015. Unsere Mieter-Dokumentation lassen wir Ihnen gerne nach einer ersten Vorselektion zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

36600-11814

Betriebsleitung (w/m)

Personalrestaurants der Syngenta
Stein und Münchwilen
4332 Stein / 4333 Münchwilen

per sofort

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

SWISS HR LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

36405-11794

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11732

INTERLAKEN

CAFÉ DE PARIS

Wir suchen per März oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in
mit Erfahrung
(Sprachen: D, E und evtl. F)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14

info@cafe-de-paris-interlaken.ch
tel 033 821 69 10

36149-11714

Steinfels
LA MAISON DU VIN
www.steinfelsweinshop.ch

Steinfels La Maison du Vin gehört zu den renommiertesten Weinhandelshäusern in Zürich und ist Ihr Ansprechpartner für Weinspezialitäten aus aller Welt. Wir achten daher besonders auf die sorgfältige Auswahl hochwertiger Weine und höchste Qualität unseres Kundenservices. Unser Geschäft ist von der persönlichen Kundenbeziehung, Servicequalität und der Identifikation mit dem Produkt bestimmt, und wir sind mit Herzblut dabei.

Für unseren Standort in Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine fachlich versierte Persönlichkeit als

Mitarbeiter/in Verkauf Handel 60–80%

Sie sind für den attraktiven Auftritt der Weinhandlung sowie die Beratung und den Verkauf zuständig wie auch für die Entwicklung und Umsetzung von neuen Verkaufsaktivitäten. Sie helfen mit, Fachmessen, Firmenanlässe und Weinseminare zu organisieren und diese teilweise selbstständig durchzuführen. Zudem helfen Sie bei der Akquisition von Firmenkunden und Kunden in der Gastronomie aktiv mit.

Wir suchen eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit einer Grundausbildung im Verkauf/Detailhandel oder in der Gastronomie. Sie sind vertraut mit den gängigen EDV-Programmen und besitzen stilsichere Deutschkenntnisse. Nebst Ihrem Verkaufs- und Kundenfokus sollten Sie gerne selbstständig arbeiten, flexibel und belastbar sein, Organisationstalent und Teamgeist mitbringen. Zudem bringen Sie die Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten (Samstag, Abendanlässe, Messen) mit.

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

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

Steinfels La Maison du Vin, Oliver Wullschleger
Pfingstweidstrasse 6, 8005 Zürich
oliver.wullschleger@steinfelsweine.ch, Tel. 044 444 48 04

36428-11802

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

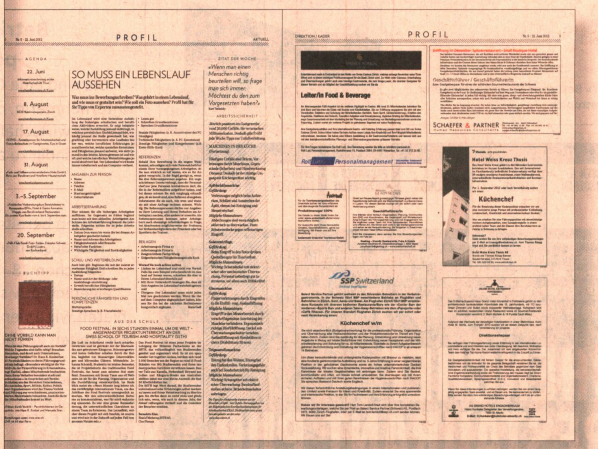
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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



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

htr hotel revue

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

HFR
hôpital fribourgeois
freiburger spital

Das freiburger spital (HFR) engagiert sich tagtäglich für die Gesundheit der Bevölkerung. Es ist an mehreren Standorten tätig und bietet eine breite Palette qualitativ hochwertiger Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich an. Das Wohl der Patientinnen und Patienten steht dabei stets im Mittelpunkt. Engagement, Solidarität, Respekt: An diesen Werten orientieren sich unsere 3000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Abteilung Restauration des HFR eine/n

Leiter/in Restaurants und Events HFR

100%

Ihre Aufgaben:
- Koordinieren der HFR-Restaurants der Standorte Freiburg, Riaz und Meyriez-Murten und deren Events
- Umsetzen einer aktiven und dynamischen Verkaufsstrategie
- Ausbilden der Mitarbeitenden und der Lernenden in der Restauration
- Organisieren und internes und externes Werben für die Events
- Einhalten der Finanzziele und Verwalten der Kassen
- Organisieren und Leiten der Restaurant-Teams

Ihr Profil:
- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Ausgewiesene Berufserfahrung im Bereich Restauration
- Mehrjährige Erfahrung in einer Kaderfunktion und in Teamleitung
- Kenntnis der Verkaufsgrundlagen (Marketing)
- Beherrschen der deutschen oder der französischen Sprache mit ausgezeichneten Kenntnissen der anderen Sprache
- Beherrschen der gängigen Informatikprogramme
- Kenntnis der allgemeinen Funktionsweise eines Spitals und den besonderen Einschränkungen dieses Umfelds (Hygiene, Sicherheit etc.)
- Belastbarkeit
- Anpassungsfähigkeit, Flexibilität, Organisationsvermögen, sorgfältige und doch dynamische Arbeitsweise

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr J. Tena, Leiter Restauration HFR, Tel. 026 426 75 42

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen, und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 5. März 2015 (letztes Eingangsdatum) an: freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg

Ref : HFR-IN-150701

36409-11796

Bergbahnen
Meiringen-Hasliberg

Haslital
BERNER OBERLAND

Die Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG erschliesst ein bekanntes und beliebtes Ausflugs- und Schneesportgebiet im Berner Oberland. Über eine halbe Million Gäste lassen sich von uns jährlich in die herrliche Bergwelt und an die Sonne transportieren, um sich aktiv und mit Genuss zu erholen.

Wir suchen für unser neu gebautes Hotel per Dezember 2015 eine/n kompetente/n

Pächter/in oder ein Pächter-Paar

Ihr Aufgabenbereich
In dieser vielseitigen und bereichernden Tätigkeit pflegen Sie als Gastgeber/in einen aktiven und herzlichen Kontakt zu unseren Gästen und führen den Hotelbetrieb selbstständig.

Arbeitsplatz
Das neue Hotel befindet sich unmittelbar neben der Talstation der Gondelbahn, die die Gäste direkt ins Schneesportgebiet bringt. Es verfügt über 18 Zimmer/Studios, ein Restaurant und einen Saal mit insgesamt rund 110 Sitzplätzen, eine Gartenwirtschaft mit rund 80 Sitzplätzen und eine Schneebar mit Platz für rund 150 Gäste. Im Dachgeschoss befindet sich eine sehr attraktive 4½-Zimmer-Wirtewohnung.

Unser Angebot
Wir bieten Ihnen einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz an einer Toplage inmitten einer herrlichen Bergkulisse, eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem motivierten Team, sowie attraktive Bedingungen.

Interessiert? Wir freuen uns auf Sie!
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Hanspeter Wenger, Präsident des Verwaltungsrates und Vorsitzender der Geschäftsleitung: 079 415 03 07. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis spätestens Mitte März 2015 per Post oder E-Mail an:

Bergbahnen Meiringen-Hasliberg AG
Hanspeter Wenger
Twing, 6084 Hasliberg Wasserwendi
hanspeter.wenger@meiringen-hasliberg.ch
www.meiringen-hasliberg.ch

36427-11801

Die Patienten-Hotellerie des UniversitätsSpitals Zürich befindet sich im Aufbau. Daher suchen wir laufend neue

Mitarbeiter/innen Patienten-Hotellerie 50 – 80 %*)

*) Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Ihre Hauptaufgaben
- Gastgeber/in für unsere Patienten
- Verschiedene Hotellerie-Dienstleistung
- Professioneller Zimmer- und Mahlzeitenservice
- Koordinationsaufgaben
- Auffüll- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Blumenpflege

Ihr Profil
- Abgeschlossene Ausbildung (EFZ) im Bereich Hotellerie oder Gastronomie
- Bereitschaft für lange Dienste: 06:45 – 19:15 Uhr (auch Wochenende)
- Sehr gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich)
- Gute PC-Kenntnisse setzen wir voraus
- Hohe Dienstleistungsorientierung und Selbstständigkeit

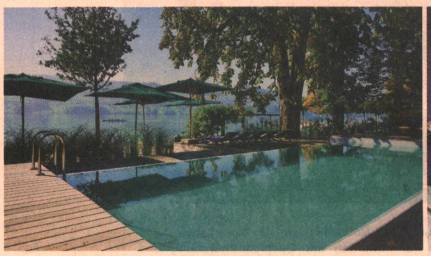
Unser Angebot
Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildungen und Schulungen in Anspruch zu nehmen.

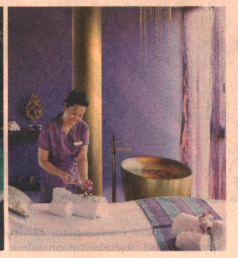
Ihre Bewerbung
Senden Sie Ihr vollständiges Dossier via Mail an: willkommen@usz.ch (Frau Ursina Giger).

UniversitätsSpital Zürich
www.usz.ch

36588-11808

SEEROSE RESORT & SPA
eintauchen am Hallwilersee





AUSSERGEWÖHNLICHES RESORT SUCHT **ENGAGIERTE MITARBEITENDE**

Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen umgeben von Seen und Bergen im Herzen der Schweiz erwartet Sie.

Ob für eine dynamische Sommersaison oder für eine längere Zusammenarbeit – attraktive Stellenangebote in den Bereichen Küche, Service, Anlassverkauf/-organisation und Empfang sind detailliert auf unserer Webseite www.seerose.ch/unternehmen/karriere beschrieben.

Diverse Startoptionen in den Monaten März, April und Mai 2015.

Bis bald – bei uns am See.

Seerose Resort & Spa
Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden
T + 41 56 676 68 68, F + 41 56 676 68 88
mitarbeiter@balancehotels.ch, www.seerose.ch

BALANCE HOTELS
das Gute leben
www.balancehotels.ch

36373-11784

Gesucht ab Anfang Mai oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter(-in)

Chalet-Hotel Schwarzwaldalp
3860 Meiringen
www.schwarzwaldalp.ch

36403-11793

Wir suchen ab dem 1. März 2015 eine/n

Betriebsassistent/in

Jobcode hoteljob.ch: J91521

Best Western Hotel Rothaus
Klosterstrasse 4, 6000 Luzern 7
041 248 48 48, info@rothaus.ch

36399-11792

Sevicefachangestellte/er

Jobcode hoteljob.ch: J90884

Hotel Restaurant Steinbock
Hauptstrasse 123, 3855 Brienz
033 951 40 55, info@steinbock-brienz.ch

36374-11785

ZENTRUM **BREITENHOF**
GEMEINDE RÜTI

Das Zentrum Breitenhof umfasst ein Alterszentrum mit rund 100 Bewohner/innen sowie eine Kinderkrippe und ein Tagesheim.

Wir suchen per 1. März 2015 oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n und flexible/n

Koch/Köchin mit Abschluss EFZ (Arbeitspensum 80–100%)

der/die sich mit Freude und Leidenschaft für unsere Bewohner und Gäste einsetzt.

Weitere Informationen über diese Stellen entnehmen Sie unserer Homepage:
www.breitenhof.ch/wcms/ftp//b/breitenhof.ch/uploads/inserat-koch_k-chin.pdf

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie an folgende Adresse:
Zentrum Breitenhof ◆ Frau Andrea Voser ◆ Leitung Hotellerie ◆ Breitenhofstrasse 12 ◆ 8630 Rüti

36591-11810

HOTEL MOOSEGG

Unser Hotel/Restaurant liegt im wunderschönen Emmental. Durch unsere spannenden Events und attraktiven Arrangements werden wir täglich neu gefordert. Der Winter ist noch da, trotzdem planen wir bereits die kommende Sommersaison. Aus diesem Grund haben wir per April/Mai 2015 oder nach Vereinbarung folgende Stellen verfügbar:

- **Koch w/m (Saisonstelle)**
- **Restaurationsfachfrau/-mann (Jahresstelle/Saisonstelle)**
- **Servicepraktikanten**

Weitere Informationen können Sie auf unserer Homepage www.moosegg.ch entnehmen.

Werden Sie Teil unseres jungen, dynamischen und motivierten Teams. Mehr Informationen über diese interessanten Stellen gibt Ihnen gerne Herr und Frau Daniel und Nicole Lehmann oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen!

Hotel Moosegg
Herr Daniel Lehmann
CH-3543 Emmenmatt
hotel@moosegg.ch oder
+41 34 409 06 06

36375-11786

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche.

Für unser Restaurant OASE in unserem 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempachersees, suchen wir zur Unterstützung unseres Teams zuverlässige Persönlichkeiten als

Servicemitarbeitende (w/m)

Befristet vom 1. April bis 31. Oktober 2015

Ihre Aufgaben:
- Führen und Bedienen einer Servicestation mit Inkasso
- Betreuung und Beratung unserer anspruchsvollen Gäste
- Vorbereiten und Durchführen von Banketten & Events
- Diverse Reinigungsarbeiten

Ihr Profil:
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundbildung im Service und sind Gastgeber/in aus Leidenschaft
- Zuverlässiges sowie team- und kundenorientiertes Verhalten zeichnet Sie aus
- Die Bereitschaft für Einsätze an Wochenenden und Abenden ist für Sie selbstverständlich

Unser Angebot:
- Abwechslungsreiche und spannende Saisonstelle
- Dynamisches Arbeitsumfeld
- Erfolgsorientiertes und hilfsbereites Team
- Attraktive Anstellungsbedingungen mit guten Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

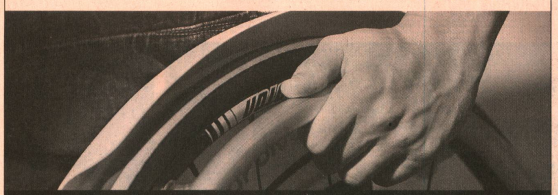
Ihr Kontakt für diese Stelle:
Genossenschaft Migros Luzern
Philipp Lustenberger,
Personalbereichsleiter
www.migrosluzern.ch

GOLF PARK MIGROS

36587-11807

SUISSE ROMANDE

Schweizer Paraplegiker Zentrum



Der Mensch im Mittelpunkt

Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum (SPZ) Nottwil ist ein Akutspital sowie eine Spezial- und Rehabilitationsklinik für Patienten mit Querschnittlähmung und Wirbelsäulenleiden. Dem SPZ sind eine Schmerzklinik und ein Sportmedizinisches Zentrum (Swiss Olympic Medical Center) angegliedert.

Täglich bedient unsere Gastronomie neben den individuellen Gästen im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant 140 Patientinnen und Patienten und über 900 Mitarbeitende. Das Aufgabengebiet wird ergänzt durch einen lebhaften und vielseitigen Bankettbetrieb.

Wir suchen per 1. April 2015 oder nach Vereinbarung eine kreative und selbständige Persönlichkeit als

Köchin / Koch 100 % (Schwerpunkt Bankette)

Hauptaufgaben
- Zubereitung der Mahlzeiten für alle Kundensegmente
- Selbständiges Arbeiten bei Banketten und Anlässen
- Mitwirken bei der Ausbildung von Lernenden Köchinnen und Köchen
- Mitarbeit in diversen Projekten

Anforderungsprofil
- Abgeschlossene Lehre als Köchin / Koch
- Mehrere Jahre Berufserfahrung in «à la carte» Betrieben und im Bankettbereich
- Selbständige Arbeitsweise und hoher Qualitätsanspruch
- Teamplayer, Freude an der Ausbildung von Lernenden

FRIENDLY WORK SPACE

Detaillierte Informationen zu dieser Stelle erhalten Sie auf www.paraplegie.ch/jobs

Schweizer Paraplegiker-Zentrum | Human Resources | Guido A. Zäch Strasse 1 | CH-6207 Nottwil
T +41 41 939 57 70 | humanresources@paraplegie.ch | www.paraplegie.ch
Ein Unternehmen der Schweizer Paraplegiker-Stiftung

36367-11781

WORLD HERITAGE
EXPERIENCE SWITZERLAND

Les sites du patrimoine mondial de l'UNESCO en Suisse font partie du patrimoine naturel et culturel le plus important au monde. La coopération entre les sites du patrimoine mondial de l'UNESCO et les organisations de tourisme vise à promouvoir la responsabilité commune du patrimoine naturel et culturel dans le monde à travers un tourisme durable. Ceci impose des exigences particulières sur la conception des offres et de leur positionnement. À la suite du changement d'orientation du titulaire du poste, nous recherchons pour la gestion opérationnelle du bureau un/e

Directeur/trice (80–100%)

Vos tâches:
- la gestion du bureau avec deux employés et la planification des activités organisationnelles et opérationnelles;
- la mise en oeuvre des objectifs stratégiques dans le cadre du projet intercantonal NRP;
- la conception d'une offre de haute qualité en adéquation avec le patrimoine mondial naturel et culturel;
- la mise en réseau des sites du patrimoine mondial de l'UNESCO en Suisse avec les pays voisins, dans le cadre d'une coopération pour sensibiliser le public;
- concevoir des programmes de communication efficients et efficaces avec des partenaires appropriés;
- renforcer les compétences dans le champ de relation du patrimoine mondial et le tourisme;
- renforcer les réseaux et relations publiques pour ancrer le WHES dans le cadre institutionnel du patrimoine mondial et du tourisme.

Votre profil:
- études supérieures en administration des affaires (FH/UNI) ou en sciences naturelles/culturelles avec compréhension de l'entreprise;
- l'expérience constitue un atout;
- fort intérêt pour l'UNESCO et le tourisme durable;
- aptitude à combiner des objectifs socio-économiques avec les questions de conservation du patrimoine naturel/culturel;
- compétence sociale élevée et dans un environnement interdisciplinaire;
- bonne connaissance de l'allemand, du français et de l'anglais (connaissances de l'italien est un atout);
- ouvert, bonnes compétences en communication et motivation.

Nous vous offrons:
- la possibilité de participer activement au développement durable d'un «tourisme du patrimoine mondial» à l'échelle nationale et internationale;
- la possibilité de travailler dans un environnement stimulant, alliant la conservation de sites naturels et culturels, le tourisme et la science.

Début de la fonction: De suite ou selon accord

Lieu de travail: Berne

Veuillez s'il vous plaît envoyer votre CV avec vos prétentions salariales d'ici le 28 février 2015 à
UNESCO Destination Schweiz z. Hd.
Beat Ruppen, Président
Kehrstrasse 12
CH 3904 Naters
(b.ruppen@jungfraualetsch.ch)

Pour plus d'informations, contactez:
Beat Ruppen au 079 503 10 11 ou
Emmanuel Estoppey, vice-président, 079 357 12 18
(estoppey@lavaux-unesco.ch)

36606-11816

hôpital fribourgeois
freiburger spital

L'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage au quotidien pour la santé de la population. Actif sur plusieurs sites, il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité, en plaçant le bien-être des patients au cœur de ses préoccupations. Engagement, solidarité et respect constituent les valeurs essentielles de ses 3000 collaboratrices et collaborateurs.

Afin de compléter son équipe, la Direction de la logistique recherche pour le service de la restauration de l'HFR un-e

Responsable des restaurants et events HFR

100%

Votre mission:
- superviser les restaurants HFR des sites de Fribourg, Riaz et Meyriez ainsi que les events
- appliquer une vente active et dynamique
- former les collaborateurs et apprentis spécialistes en restauration
- organiser et promouvoir les manifestations à l'interne et à l'externe
- respecter les objectifs financiers et gérer les caisses
- organiser et gérer les équipes des restaurants

Votre profil:
- diplôme d'une école hôtelière ou formation jugée équivalente
- expériences professionnelles confirmées dans le domaine de la restauration
- plusieurs années d'expérience dans une fonction de cadre et dans la gestion d'équipe
- connaissance des bases de la vente à la clientèle (marketing)
- maîtrise de la langue française ou allemande avec des très bonnes connaissances de l'autre langue
- maîtrise des outils informatiques
- connaissances du fonctionnement général d'un établissement hospitalier et des contraintes spécifiques à cet environnement (hygiène, sécurité, etc.)
- résistance au stress
- facilité d'adaptation, flexibilité, sens de l'organisation, précision et dynamisme

Entrée en fonction: immédiate ou date à convenir

Renseignements: M. J. Tena, Responsable restauration HFR, Tél. 026 426 75 42

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence online.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, **jusqu'au 5 mars 2015** (date limite de réception des dossiers)

Réf : HFR-IN-150701

36410-11797

PHAR
MANAGEMENT

La société PHAR SA est une entreprise nationale qui officie depuis 2006 dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. Forte de ses 700 membres dans toute la Suisse, elle a développé des services tels que la gestion des achats, du Cost Control, de la comptabilité, des ressources humaines et du marketing.

Nous recrutons

pour le 1er avril 2015 (ou à convenir)
UN(E) ASSISTANT(E) ADMINISTRATIF(E) (FR/ALL)
(DE 80 A 100%)

Vous êtes issu du milieu de l'hôtellerie-restauration et au bénéfice de plusieurs années d'expérience à un poste administratif ou la réception d'un hôtel. Apte à travailler de manière organisée et autonome, vous gérez les appels, le courrier et apportez votre soutien aux tâches administratives de la direction.

En charge du secrétariat, vous participez aux activités de marketing opérationnel et administrez la facturation pour les clients et fournisseurs ainsi que le calcul des ristournes des membres.

Vous maîtrisez l'allemand et le français, orale et écrit, les outils informatiques n'ont plus de secret pour vous. La maîtrise de l'italien est un atout.

Nous vous offrons un cadre de travail attractif, des prestations sociales modernes dans une société en pleine expansion.

Souhaitez-vous rejoindre une équipe dynamique et innovante?

PHAR SA
Mme Janett Bigière
Place St. François 2
1003 Lausanne
021 312 34 12
janett.bigiere@phar-swiss.ch

36396-11790

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

INTERNATIONAL

POST HOTEL & SPA LAKE LOUISE

Canadian Rocky Mountains

RELAIS & CHATEAUX.

Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht auf
1. Mai und Mitte **November**
Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie
Jungkoch
Service
Réception
Etagengouvernante

Eine spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über

International Experience Canada - Young Professionals
Wir werden Ihnen damit gerne behilflich sein.

Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

36154-11715

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 via Hotellerie Gastronomie Verlag 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
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 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 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

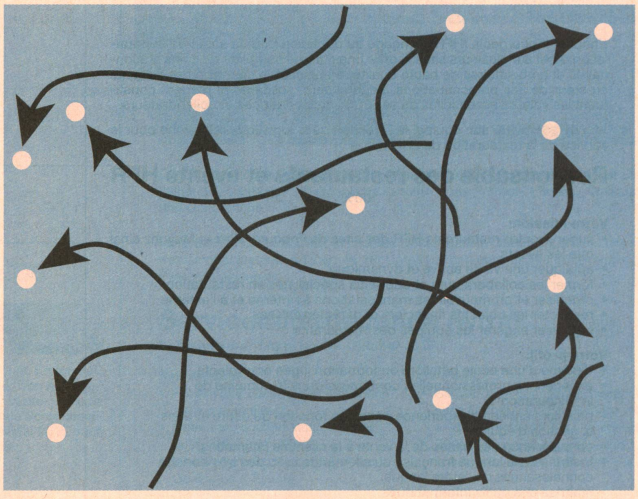
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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.



THEMENBILD

QII & QIII – OHNE PROZESS-DSCHUNGEL

Jedes Unternehmen steht für Q(ualität) ein – Kundenerwartungen erfüllen und übertreffen –, um am Markt bestehen zu können.
Als Garant für die zu erwartende Qualität wurden für verschiedene Branchen Labels geschaffen, welche Unternehmen in der Positionierung unterstützen und für Konsumenten Orientierung schaffen. Was hiess es nun für Unternehmen, welche ein Label einführen wollten? Gemeinsam mit Fachberatern wurden Handbücher, Prozesse, Standards, Anweisungen, Formulare und Checklisten kreiert. Die Labels unterstützen ein fortlaufendes Erstellen von Prozessen, welches unter Umständen in keiner Form Prozesse sind, sondern einfache Handlungen in einem Prozess. Was passiert mit dieser Überdokumentation von Prozessen und Dokumenten? Ein aufgeblähtes Management-System, welches ein bürokratisches Übel darstellt und niemand danach lebt? Wird von ISO gesprochen, äussern sich Unternehmer und Mitarbeitende oft kritisch. «Bürokratisch, kompliziert und nicht praxisorientiert. Niemand lebt danach.» sind Aussagen. Und das ist das Problem. Es finden sich umfassende Dokumentationen in Abteilungen. Es benötigt schriftliche Anträge, welche früher im KMU mündlich möglich waren. Es werden Nachweise auf langwierigen Dokumenten verlangt, wo früher eine einfache Notiz genügte. Hausgemacht. Am Ziel vorbeigeschossen? QII enthält wertvolle Instrumente, so das Self Assessment, die Kunden- und Mitarbeiterumfragen und den Aktionsplan. Aber bitte Finger weg von zu detaillierten Prozessen. Unterscheiden Sie klar von wirklichen Prozessen und von einfachen dokumentarischen Hilfsmitteln. Erstellen Sie nur das, was Sie zu einer erfolgreichen Unternehmensführung benötigen. Querdenken ist erlaubt. Handeln Sie auch hier praxisorientiert. Konzentrieren Sie sich aufs Wesentliche und fragen Sie sich immer zuerst, was Sie genau schriftlich benötigen, um Ihre Unternehmensziele und die maximale Kundenzufriedenheit zu erreichen. Brauchen Sie praktische Lösungsansätze von aussen, dann holen Sie sie sich ganz gezielt. Auch das QIII – und damit eine ISO-Zertifizierung, möglich auch in Verbindung mit Umweltmanagement oder einem Nachhaltigkeitslabel – ist weder eine dicke Bibel noch ein Papiertiger. Zu viele Unternehmen haben aufwendige Dokumentationen mit zahlreichen Abhandlungen verfasst. Das war einmal und ist ein für alle Mal vorbei. Ein sehr einfaches, stringentes Führungstool ist das Heute. Und so wird es zertifiziert. Leadership – Risikobewertung, Unternehmensstrategie, Messgrössen, Leitbild, Jahresziele, Marketingkonzept und relevante Dokumente zur Zielerreichung und Erfüllung der Gesetzgebung – ist ein Muss. Mit einem Klick soll der Mitarbeitende das für seine Aufgaben benötigte Dokument finden. Darauf soll er gleichzeitig alle notwendigen Informationen finden. Kurz, knapp und absolut klar.

Barbara Aebi
Geschäftsführerin & Coach
BARBARA AEBI PARTNER AG
www.bapartner.ch

Gastroconsult
UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Sind Sie auf der Suche nach einer passenden Investition und einer neuen Herausforderung?

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir per Frühjahr 2015 das

Hotel Restaurant Bären, 5242 Birr

Der Betrieb in ruhiger Wohnlage ist aufgrund seiner gastronomischen Leistungen und dem gut ausgelasteten Hotel stark nachgefragt.

Wir suchen eine engagierte Käuferschaft für den weiteren Auf- und Ausbau des erfolgreich positionierten Unternehmens.

Räumlichkeiten:

Restaurant/Kunststube	87 Sitzplätze
Bankett	120 Sitzplätze
Bar/Tagesrestaurant	50 Sitzplätze
Seminarraum	10 bis 30 Sitzplätze
Parkplätze	42
Hotelzimmer	35

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation
fritz.rohrer@gastroconsult.ch

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung / Fritz Rohrer
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
031 340 66 30 / fritz.rohrer@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

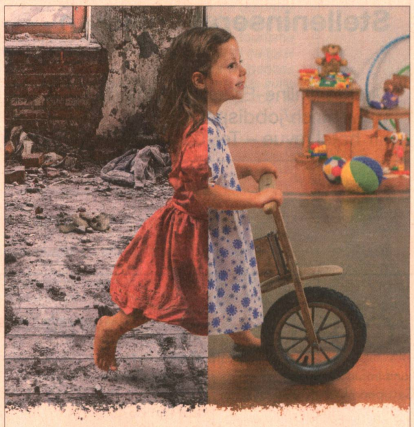
36122-11708

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch

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

35907-11658



Werden Sie Schicksalswender
Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. **Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt**

Terre des hommes
Kinderhilfe weltweit. tdh.ch

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

htr hotel revue