

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 11

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: 06.02.2026

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

PROFIL

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. 11 · 12. März 2015

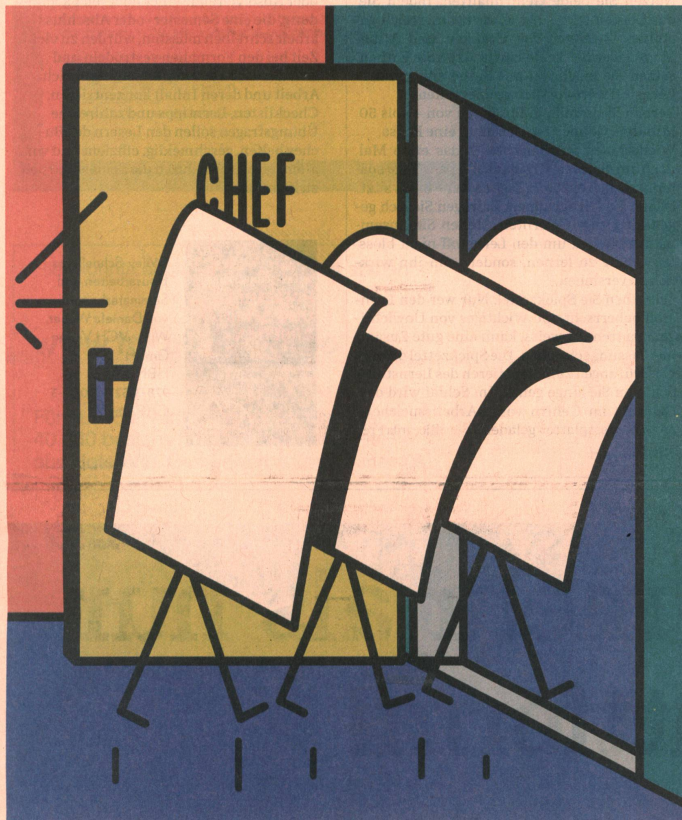
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



QMS – 5 TIPPS GEGEN BÜROKRATIE

Würden Sie ihr eigenes Qualitätsmanagementsystem (QMS) weiterempfehlen? Im Prinzip ja, wenn nur der bürokratische Aufwand nicht wäre. So hört man es oft von Direktoren und Qualitätsbeauftragten in unserer Branche. Hier sind fünf Tipps um Ihr QMS unbürokratischer zu machen:

Einfachheit für neue Mitarbeiter: Bessere und vereinfachte Einführung von Mitarbeitern – das wird von den meisten Betrieben als Hauptnutzen des QMS bewertet. Gestalten Sie darum Ihre Q-Dokumentation so, dass damit die Einführung neuer Mitarbeiter einfacher wird. Denken Sie an fremdsprachige Mitarbeiter und an Aushilfen: Was ist das Allerwichtigste, das sie in der Einführungsphase schriftlich und mit mündlicher Erläuterung erhalten sollen? Schlanke Handbücher und knackige Merkblätter haben sich besser bewährt als komplexe Beschreibungen mit vielen verlinkten Einzeldokumenten.

Kurze Sitzungen: Das Nachverfolgen von Verbesserungsvorschlägen, von Massnahmen aus internen Audits usw. ist oft umständlich geregelt. Integrieren Sie das in die ordentlichen Sitzungen. Das ist der einfachste Weg, um den Plan-do-check-act-Qualitätskreislauf zu durchlaufen.

Training: Die Q-Standards müssen in den Köpfen und Herzen der Mitarbeiter sein. Öfter, dafür kürzer – das gilt auch für Schulungen und Trainings. Kurze Trainings sind auch eine Chance für Mitarbeiter, selber Teamkollegen in wichtigen Standards zu schulen. Besonders schwierige und besonders gelungene Momente

mit Gästen gehören in jedes Training. Das QMS bringt mit Schulungsplan und Schulungsnachweisen mehr Verbindlichkeit in das Schulungsthema, das oft unter dem Alltagsstress zu kurz kommt.

Zehn Gebote statt 1000 Regeln: Zentrale Werte für Gastfreundschaft wie echte Freundlichkeit, Aufmerksamkeit, Hilfsbereitschaft usw. können nicht über Standards erzwungen werden. Ähnlich wie bei der Tafel mit den zehn Geboten sollten Sie die wichtigsten Verhaltenswerte in Ihrem Betrieb kurz und prägnant formulieren. Lenken Sie nicht mit zu vielen Einzelregelungen von diesen zentralen Werten ab.

Update-Wochen: Der Zeitaufwand zur Aktualisierung des QMS ist für die meisten Betriebe der grösste Störfaktor. Darum bleibt das QM in Stressphasen oft auf der Strecke. Legen Sie zwei günstig gelegene Wochen pro Jahr fest, in denen alle Abteilungen ihr QMS aktualisieren. Nebenwirkung: So fällt sofort auf, wenn in einem Bereich das QMS nicht mehr gelebt wird.

Man soll die Säge schärfen, solange sie noch scharf ist – schärfen und verschlanken Sie Ihr QMS. Starten Sie mit diesen fünf Tipps.



Rolf Widmer
Strategie- und
Qualitätsmanagementberatung
www.widmer-partner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Ein entspannter Mensch
ist ein gesunder Mensch»

chinesische Weisheit

AGENDA

20. MÄRZ

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

7. APRIL

«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

13. APRIL

«Mental fit für die Prüfung», von Hotel & Gastro Union, bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

14. APRIL

«KOPAS-Kurs», von hotellerieuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

14. APRIL

«Information Session EHL», von hotellerieuisse, an der Fachhochschule, Lausanne
www.hotelbildung.ch/agenda

14. APRIL

«Mitarbeiter führen», von Hotel & Gastro Union, bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesetzliche Grundlagen (Teil 1)
Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz basieren nicht auf Freiwilligkeit; sie sind vom Gesetzgeber vorgeschrieben. Hier die wichtigsten Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Unfallversicherung (UVG) SR 832.20 sowie des Bundesgesetzes über die Arbeit in Industrie, Gewerbe und Handel (Arbeitsgesetz) SR 822.11.

Pflichten des Arbeitgebers
(Artikel 82 UVG)

«Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zur Verhütung von Berufsunfällen und Berufskrankheiten alle Massnahmen zu treffen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und den gegebenen Verhältnissen angemessen sind.»

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

LEBENSLANGES LERNEN – ABER BITTE RICHTIG

Zur Zeit unserer Grosseltern erlernte man einen Beruf und den übte man bis zur Pensionierung aus. Heute ist das anders. Die Grundbildung ist erst der Anfang. Umso wichtiger ist es zu wissen, wie man effizient lernt.

Lehre und Grundbildung – schon im Namen zeigt sich der Unterschied: Früher ging man in die Lehre und war danach «ausgelernt». Natürlich gab es Berufsleute, die sich auch damals weiterbildeten. Das Gros jedoch gab sich mit einer Lehre zufrieden und arbeitete sich mittels Berufserfahrung hoch.

Heute heisst die Lehre Grundbildung. Der Name beschreibt sehr deutlich, was mit dieser Ausbildung gelegt wird: der Grundstein für eine berufliche Laufbahn. Und diese verläuft heute in der Regel nicht mehr so schnurgerade wie noch zu Grossvaters Zeiten. Es ist keine Seltenheit, dass jemand im Laufe seines Lebens mehrere unterschiedliche Berufe ausübt und zwischen Branchen hin und her hüpfte. Gerade in der Gastronomie wimmelt es von so genannten Quereinsteigern. Umgekehrt zieht es auch viele Absolventen einer gastgewerblichen Grundbildung in andere Branchen. Zum Beispiel sind Hotelkauffleute wegen ihrer Sprachkenntnisse, Umgangsformen und Dienstleistungsbereitschaft gefragte Mitarbeitende in internationalen Konzernen. Gelernte Köche findet man in der Lebensmitteltechnologie und bei Lebensmittelkontrollstellen genauso wie im Aussendienst oder in der Entwicklungsabteilung von Foodproduzenten.

Auch wer in der Branche bleibt, kommt ums konstante Weiterbilden nicht herum. Nun ist es aber so, dass viele Menschen sich mit dem Lernen schwer tun und effektives, effizientes Lernen mit stupidem Pauken verwechseln. Hier ein paar Tipps und Tricks, wie man besser, rascher,

intensiver und vor allem nachhaltiger lernt:

- Arbeiten Sie im Unterricht aktiv mit. Scheuen Sie sich nicht, Fragen zu stellen, wenn Sie etwas nicht verstanden haben.
- Schaffen Sie ein angenehmes Lernumfeld: aufgeräumter Schreibtisch, schönes Arbeitsmaterial, gut gelüfteter Raum, gefülltes Wasserglas, um regelmässig zu trinken, Zeitfenster zum ungestörten Lernen.
- Nutzen Sie beide Gehirnhälften, indem Sie das Lernen möglichst abwechslungsreich gestalten. Zeichnen Sie Grafiken und Mind-Maps, lesen Sie Texte laut, nutzen Sie Farben, setzen Sie möglichst alle Sinne ein, um den Lernstoff wortwörtlich zu «begreifen».
- Lernen Sie jeweils in Einheiten von 45 bis 50 Minuten. Gönnen Sie sich dann eine Pause.
- Wiederholen Sie Gelerntes – das erste Mal noch am gleichen Tag, dann ein paar Tage später und noch ein paar Tage später – bis es sitzt.
- Bilden Sie Lerngruppen. Befragen Sie sich gegenseitig zum Gelernten. Stellen Sie Zusammenhänge her, um den Lernstoff nicht bloss auswendig zu lernen, sondern um ihn wirklich zu verstehen.
- Schreiben Sie Spickzettel. Nur wer den Lernstoff beherrscht und Wichtiges von Unwichtigem zu trennen weiss, kann eine gute Zusammenfassung schreiben. Die Spickzettel dienen vor Prüfungen zum Repetieren des Lernstoffs.
- Schlafen Sie lange genug. Im Schlaf wird das Gelernte im Gehirn vom «Arbeitsspeicher» auf die «Festplatte» geladen.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

SCHNELLKURS HAUSARBEITEN UND SEMINARARBEITEN

Mit dem Schreiben von Seminar- und Diplomarbeiten kann man sehr viel Zeit verbringen, muss man aber nicht unbedingt. Das jedenfalls findet Daniela Weber, Diplom-Betriebswirtin. Sie betreibt eine Betreuungsagentur für Diplomanden und ist Autorin der Bücher «Die erfolgreiche Abschlussarbeit für Dummies» und «Wiley-Schnellkurs Hausarbeiten und Seminararbeiten».

In diesem Buch zeigt die Autorin auf, wie ein systematisches Vorgehen hilft, ungemein viel Zeit zu sparen, wie man eine Arbeit richtig gliedert, effektiv mit Quellen arbeitet, den Text verfasst und ihn am Ende noch formatiert. Viele Studenten oder Absolvierende einer höheren Fachbildung, die eine Semester- oder Abschlussarbeit schreiben müssten, würden zu viel Zeit bei den Formalien verträdeln und sich dadurch zu wenig auf die eigentliche Arbeit und deren Inhalt konzentrieren. Checklisten, Lerntipps und zahlreiche Übungsfragen sollen den Lesern des Buches helfen, geschmeidig, effizient und vor allem erfolgreich durch die Semesterarbeit zu kommen.



«Wiley-Schnellkurs Hausarbeiten und Seminararbeiten» von Daniela Weber, Wiley-VCH Verlag GmbH
ISBN 978-3-527-53008-3
CHF 20.90

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Weiterbildung
News
Karrieretipps
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

BEKANNTMACHUNG

ARBEITEN KANN MAN ÜBERALL.
ABER NICHT ÜBERALL IST ES SO SPANNEND.

Die Saastal Marketing AG (SMAG) ist für die Vermarktung der Destination Saas-Fee/Saastal mit den vier Gemeinden Saas-Fee, Saas-Grund, Saas-Almagell und Saas-Balen verantwortlich.

Nebst dem Destinationmarketing ist die SMAG im Rahmen eines Leistungsauftrages ebenfalls für das Marketing der Bergbahnen sowie für die Umsetzung der Destinationsstrategie verantwortlich. Als

Leiter PR & Assistent Events (100%)

koordinieren Sie hauptsächlich, in enger Zusammenarbeit mit dem Marketingleiter, die PR-Arbeit des Unternehmens. Des Weiteren organisieren Sie eigenverantwortlich Medienreisen, Events und Projekte. Als OK-Mitglied sind Sie ausserdem an der Organisation grösserer Events beteiligt.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine kommunikative Persönlichkeit mit Organisationstalent. Sie sind kreativ, innovativ und verfügen über einen sicheren Schreibstil sowie über gute Englisch- und Französischkenntnisse. Erfahrung im Tourismus ist wünschenswert.

Stellenantritt: 18.05.2015 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich bereit für diese Herausforderung fühlen und über eine entsprechende Ausbildung verfügen, freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung bis zum 29. März 2015 inkl. Lohnvorstellung an:

Saastal Marketing AG
Andrea Betschart
Leiterin Events & Animation
3906 Saas-Fee
andrea.betschart@saas-fee.ch

SAAS-FEE | SAAS-GRUND | SAAS-ALMAGELL | SAAS-BALEN

Sie sind Gastgeber mit Leidenschaft

Wir suchen Sie, eine/n kommunikative/n, teamfähige/n Geschäftsführer/in im Direktionsrang

Sie haben Ihre Ausbildung in der Gastronomie gemacht und die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen. Danach konnten Sie einige Jahre Erfahrung in der Führung eines 3- bis 4-Sterne-Hotels sammeln und suchen jetzt den nächsten Karriereschritt.

Bei uns sind Sie verantwortlich für die Führung, Organisation und den Ausbau des Geschäftsganges gem. den vereinbarten Zielsetzungen für ein bestens eingeführtes Haus in der Region Zentralschweiz.

Sprachen: sehr gute Kenntnisse Wort und Schrift in Englisch und Deutsch.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Diskretion ist selbstverständlich.

Angebote unter Chiffre 36777-11876, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36777-11876

gibb

Wir suchen für die Abteilung Gewerbe-, Dienstleistungs- und Laborberufe (gdl)

Eine Lehrperson für Fachunterricht an Klassen des Berufes Hotelfachmann/Hotelfachfrau EFZ

4 Lektionen pro Woche
Befristete Anstellung ab 01.08.2015



Anforderungen

- Fundierte Aus- und Weiterbildung im Bereich Hofa
- Flair im Umgang mit Jugendlichen
- Interesse an fachlicher und pädagogischer Weiterbildung
- Bereitschaft zur Mitarbeit in der Berufsgruppe

Anstellung u. Besoldung nach Kant. Richtlinien (LAG/LAV)

Auskunft: Therese Badertscher, 031 711 20 49/079 522 57 74

Bewerbungen bis am 27.03.2015 an:

Willy Obrist, Abteilungsleiter, Steigerhubelstrasse 49,
3008 Bern oder willy.obrist@gibb.ch

36786-11861

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus.

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

Hotel Schweizerhof Sta. Maria sucht ab 09.04.

Köche und Servicemitarbeiter

Hotel Schweizerhof, 7536 Sta. Maria VM
Tel. 081 851 60 30
info@schweizerhof-gr.ch

36788-11869

Ferienhotel Bodensee Berlingen

Réceptionist/in 80-100%
Jobcode hoteljob.ch: J93974

Seestrasse 86 8267 Berlingen
052 761 36 72
steiner@ferienhotel-bodensee.ch

36771-11872

Wir sind ein grösseres Gastronomieunternehmen und führen verschiedene gastgewerbliche Betriebe in der Ostschweiz. Für die Messe-, Congress- und Eventgastronomie in St.Gallen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n beruflerfahrene/n

Assistent/in der Messeleitung 80 – 100% Pensum, unregelmässige Arbeitszeiten

An Banketten von 200 bis mehreren tausend Gästen sowie Messen arbeiten Sie als Chef de Service. Zu Ihren weiteren Aufgabenbereichen gehören das selbständige Durchführen von kleineren Banketten, die Mithilfe beim Auf- und Abbau von Messen und Banketten, Verantwortung für Dekorationsgestaltung, Mithilfe bei Einführung neuer Mitarbeitenden in Service, Buffet und Stewarding.

Für diese Position verfügen Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann sowie über Weiterbildungen im Gastgewerbe und über gute EDV-Kenntnisse. Fremdsprachenkenntnisse (Englisch) sind von Vorteil. Führungserfahrung sowie eine hohe Sozialkompetenz setzen wir voraus. Zudem sind Sie eine kontaktfreudige und gepflegte Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgestellten Team. Wenn Sie interessiert sind und über die entsprechenden Anforderungen verfügen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Santis Gastronomie AG
Personaldienst
St.-Jakob-Strasse 87, 9008 St.Gallen
Tel. 071 242 03 57, Fax 071 242 03 56
email: personaldienst@santisgastro.ch
www.santisgastro.ch

Santis
gastronomie
Gastlichkeit und Genuss

36769-11870



Strandhotel
E. und H. Hornberger-Wild
3807 Iseltwald am Brienzsee
Tel. 033 845 13 13
Fax 033 845 13 15

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Service
eine/n Servicefachangestellte/n mit A-la-carte-Erfahrung (F/E)
Eintritt ab 1. Mai
oder nach Übereinkunft

Etage
Mitarbeiterin Etage/Lingerie
Deutschkenntnisse erforderlich
Eintritt ab 1. April

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
CH-3807 Iseltwald
Tel. 033 845 13 13
Info@strandhotel.ch

36765-11868

Betriebsleitung (w/m)

Restaurant uniTurn
Rämistrasse 71, 8006 Zürich

per 1. April 2015

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



Die Gastronómiegruppe
www.zfv.ch



36762-11860

Hotel- oder
Restaurationsfachfrau/-mann für
den Room-Service (30 - 50 %)

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Ihre Hauptaufgaben:

- Sie empfangen die Patientinnen/Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patientinnen/Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränke-service
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur Fachfrau/-mann Gesundheit

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit
- Sie bleiben in hektischen Situationen ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen
- Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot:

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Stellenantritt: 1. Mai 2015 oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, Telefon +41 81 255 23 30, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Angabe der Referenznummer 29/15 unter www.ksgr.ch/jobs oder an Kantonsspital.Graubünden.Personaldienst@ksgr.ch, Loëstrasse 170, 7000 Chur

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.



Kantonsspital
Graubünden

36770-11871

**AUFLAGE
40.000**

Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus



Für die Direktion Betrieb suchen wir für den Bereich Küche/Warme Produktion per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie 100 % (Stv. Gruppenleiter/in Warme Produktion)*

* Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8 000 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

- Unterstützung des Gruppenleiters Produktionsküche in der Herstellung, Ausgabe und Überwachung der täglichen Mahlzeiten aus der Warmen Produktion nach Vorgaben
- Erfassen von korrekten Lebensmittelbestellungen (zeitlich, Quantität, Kalibrierung) und deren Kontrolle
- Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften der Lebensmittelhygiene und der Arbeitssicherheit sowie Durchführung von Kurzschulungen
- Positives Repräsentieren der Abteilung Küche gegenüber internen und externen Kunden
- Instruktion von 10 Mitarbeitenden plus Lernenden im Alltagsgeschäft

Ihr Profil

- Koch/Köchin EFZ mit eidg. Fachausweis Chefkoch/-köchin
- Von Vorteil Weiterbildung zum Diätkoch
- Mehrjährige Erfahrung mit Verantwortung in einem Grossbetrieb (Spitalküche oder Gemeinschaftsgastronomie)
- Strukturierte, ziel- und kundenorientierte Arbeitsweise
- Sehr gute Umgangsformen und hohe Dienstleistungsorientierung
- Hohe Sozialkompetenz
- Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Kreativität
- Hohe Eigenmotivation und gepflegtes Auftreten

Unser Angebot

Es erwartet Sie eine vielseitige Aufgabe in einem der führenden Spitalgastronomiebetriebe der Schweiz. Profitieren Sie vom neuesten Stand der Technik und gestalten Sie Veränderungen mit. Nehmen Sie die einzigartigen Weiterbildungen auf höchstem Niveau wahr.

Weitere Auskünfte

Für Fragen steht Ihnen Herr Thomas Marti, Abteilungsleiter Küche, unter 044 255 23 23 gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung

Senden Sie vollständig via Mail an willkommen@usz.ch (Frau Ursina Giger)

 **UniversitätsSpital
Zürich**

www.usz.ch

36753-11860

GRANDHOTEL-CHARME DIREKT AM SEE. *****

DAS FLAIR DES SÜDENS
NÖRDLICH DER ALPEN ERLEBEN!
In einem der führenden Wellness-Hotels mit
einzigartiger Lage direkt am Thunersee, zwischen
Bern und Interlaken.

«Wir machen das Gewöhnliche ungewöhnlich»
Chef de rang (m/f/e)

Wellness- und Spa-
Hotel BEATUS
CH-3658 Merligen
www.beatus.ch
☎ +41 33 252 81 81
karin.ramseyer@ermitage.ch

Wir freuen uns auf Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen.



36779-11814

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe



www.gastro-express.ch

36185-11732

Ferienhotel Bodensee Berlingen

Restaurationsfachfrau/mann
Jobcode hoteljob.ch: J93975

Seestrasse 86 8267 Berlingen
052 761 36 72
steiner@ferienhotel-bodensee.ch

36779-11873

Kann man positive
Energie sparen?

Bewusst leben macht glücklich:
wwf.ch/gluecks-experiment



SPINALE CIVIL VOICES

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@hotmail-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 automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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 Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Inserate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

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

FAIRTRADE WIRKT – AUCH IN DER GASTRONOMIE



THEMENBILD: ZVG

Das Engagement für Fairtrade ist ein starkes Zeichen an eine anspruchsvolle und qualitätsbewusste Kundschaft. Fairtrade stärkt Kleinbauern und Plantagenarbeiter in Entwicklungsländern, damit diese ihre Lebensbedingungen aus eigener Kraft nachhaltig verbessern können. Schweizer Hoteliers und Gastronomen haben es in der Hand, Verbesserungen zu bewirken, beispielsweise für Kaffeebauern, Kakao-Produzenten oder Tee-Pflückerinnen. Darum bietet die Stiftung Max Havelaar ein breites Sortiment von zertifizierten Produkten für Gastronomieprofis an, das ihrer Kundschaft ein starkes, sympathisches Signal geben möchte.

Stabiles und nachhaltiges Einkommen

In den Fairtrade-Kooperativen und -Plantagen in Lateinamerika, Asien und Afrika arbeiten mehr als anderthalb Millionen Menschen. Sie produzieren hochwertige Nahrungsmittel und setzen sich dafür ein, dass die Umwelt für die kommenden Generationen bewahrt wird. Dank der Fairtrade-Zertifizierung können diese Kleinproduzenten auf ein stabiles Einkommen zählen.

len. Der Mindestpreis, der ihre Produktions- und Rohstoffkosten deckt, gibt ihnen Sicherheit und Zukunftsperspektiven. Die Produzenten-Organisationen erhalten zusätzlich eine Fairtrade-Prämie, die sie beispielsweise in Wasserprojekte, in den Bau von Schulen oder in die medizinische Versorgung investieren. Über die Verwendung der Fairtrade-Prämie wird demokratisch in den Kooperativen und Plantagen entschieden. 2013 haben die Kleinproduzenten rund 90 Millionen Franken in ihre Produktionsinfrastruktur, Weiterbildung und in den Umweltschutz investiert. Die Akteure des Fairtrade-Systems setzen zudem auf langfristige Partnerschaften, damit nachhaltige Verbesserungen für alle Beteiligten erarbeitet werden können.

Über 200 Produkte und 800 Partner

Produkte mit dem Fairtrade-Label, die in rund 800 Gastronomiebetrieben und Hotels täglich konsumiert werden, sind die perfekte Ergänzung zu regionalen Produkten. Nachhaltige und faire Produkte sind sehr gefragt bei einer Kundschaft, die an die Herkunft der Nahrungsmittel zunehmend höhere Ansprüche

stellt. Mit dem Konsum von Fairtrade-Produkten bezeugen die Kunden ihren Respekt vor den Kleinbauern und Arbeitern in den Anbauländern und leisten einen effektiven Beitrag, damit diese in eine nachhaltige Zukunft investieren können. Das grosse Interesse für das Wohl von Mensch und Umwelt spiegelt sich in einem stark wachsenden Nachhaltigkeitsmarkt.

Durch das stetig wachsende Sortiment von über 200 Produkten und der Präsenz bei den wichtigsten Schweizer Grosshändlern wie Transgourmet, Pistor, Saviva oder Biopartner sind Fairtrade-Produkte überall erhältlich.



Florie Marion
Communications & Marketing
Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz)
www.maxhavelaar.ch/gastro

Stadtbekanntes Café-Restaurant im Berliner Grunewald zu verkaufen

Topzustand, auf Mietgrundstück (ca. 2500 m²), grosser Biergarten mit ca. 160 Plätzen, erweiterbar, mit neuer Minigolfanlage (18 Bahnen), provisionsfrei, Kaufpreis 398 000 Euro.

Zuschriften erb. unter Chiffre 36779-11878,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36779-11878

Un emplacement stratégique idéal, à proximité de Verbier et des stations touristiques du Pays du St-Bernard et sur l'axe international Martigny-Grand-St-Bernard-Aoste.
Un accès aisé en transports publics.

Une infrastructure de qualité immédiatement disponible (60 lits, appartement 5 pièces disponible pour gérant, cuisine, salle à manger, places de parc).

Des modalités de location à discuter.

Des conditions financières favorables.

Hôtel – Restaurant – Bar Le Terminus

à louer, à Orsières (VS).

Condition préalable: disposer des connaissances professionnelles nécessaires et volonté de s'engager pleinement pour le développement de l'activité hôtelière et touristique régionale.

Renseignements et dossier complet de présentation sur demande: info@cedrinesa.ch

36779-11878

Staatlich geprüfter Gastronom mit Ausbildereignungsprüfung – Restaurationsleiter mit eidgenössischem Fachausweis – **sucht Partnerin für die Selbständigkeit** – Hotelfachfrau oder Restaurationsfachfrau, um ein Hotel oder Restaurant zu führen. Bevorzugte Gebiete: GR, UR, GL, ZH.

Kontakt bitte unter Chiffre
36764-11867, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36764-11867

Café «am Bach» Würenlos

Nach Vereinbarung vermieten wir im Herzen von Würenlos das Café «am Bach».

Erfahrene Gastgeberpersönlichkeit (w/m) gesucht

Ihre Aufgabe

Als Pächter sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle und sowie qualitativ hochstehende Führung der Gastronomie des Café «am Bach» zuständig.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine herzliche, gepflegte und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, welche bereits über einige Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, sind besorgt um das Wohl der Gäste und stehen für ein angenehmes, gemütliches und persönliches Ambiente. Ihre personelle und finanzielle Betriebsführung ist geprägt von einem unternehmerischen und kundenorientierten Handeln.

Wir bieten

Ein neu renoviertes Restaurant mit schönem Garten an bester Lage in Würenlos mit einem grossen Einzugsgebiet und ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten. Ein zur Lokalität passendes Konzept ist vorhanden. Der Besitzer wünscht eine langfristige Partnerschaft einzugehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden wir Ihnen eine Kurzversion des Konzeptes sowie die Ausschreibung zum Betrieb zu. Auf Ihre Bewerbung bis zum 20. März 2015 freuen wir uns.

festspiel – agentur für inszenierungen GmbH, Bahnhofstrasse 23, 8956 Killwangen. Für Fragen zum Betrieb wenden Sie sich bitte an Franziska Arnold, Geschäftsleitung, Tel. 079 253 39 90, Mail: info@festspiel-inszenierungen.ch

36734-11803

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen für ein

Spezialitätenrestaurant in bekanntem Ferienort GR

einen Mieter. Der Betrieb kann auf 1.12.2015 übernommen werden – auf Wunsch mit Wohnung. Weitere Angaben erteilen wir Ihnen gerne persönlich.

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

36781-11876

Chiffre T 111150 an Publicitas S.A.,
Postfach 1280, 1701 Fribourg.

Privatperson sucht Kaufobjekte: Hotel & MFH

Kauf kann diskret abgewickelt werden. Freuen uns auf Ihr Angebot.

36781-11876

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

EINMALIGE GELEGENHEIT...

3-Sternehotel im Kt. Zürich mit 80 Zimmer und Appartements

Der Betrieb verfügt über eine sehr gute Zimmerauslastung, ein Restaurant mit Bar, 2 Seminarräume und Bankettlokalitäten sowie 11 Appartements 1-4 Zimmer, 100 PP und Reservebauland. VP Fr. 10 Mio. Eigenkapital Fr. 2-3 Mio.

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch
www.hesser-consulting.ch

36780-11803

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

36781-11876