

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 12

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 12 · 19. März 2015

htv hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTS-PROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Ein guter Ruf ist
mehr wert als Geld»

Pubilius Syrus, römischer Autor (1. Jahrhundert v. Chr.)

AUS DER NOT EINE TUGEND MACHEN

Die Hotel-Tourismus-Handelsschulen sind seit 1978 ein fester Bestandteil der Bildungslandschaft der Schweizer Hotellerie. Damals wie heute ist die Raison d'être dieser Partnerschulen das fehlende Angebot an KV-Lehrstellen in der Branche. Deshalb hat sich hotelleriesuisse als Verband vor rund 35 Jahren entschieden, diese Ausbildung selber anzubieten. Die angehenden Berufsleute werden in den von Partnern geführten acht Hotel-Tourismus-Handelsschulen im so genannten schulisch orientierten Grundbildungsmodelell ausgebildet: Die Lernenden erarbeiten zuerst während eines Jahres die theoretischen Grundlagen und setzen ihr Wissen anschliessend während eines einjährigen Praktikums in einem Hotel oder einer touristischen Organisation um. Zurück in der Schule, wird das letzte Jahr den Prüfungsvorbereitungen gewidmet. Die jahrelange Erfahrung zeigt, dass diese Aufteilung einer idealen Abfolge von Theorie, Praxis und Reflexion des Erlernten entspricht.

Beste Berufsaussichten

Während einige Schülerinnen und Schüler ihre Ausbildung nach zwei Jahren mit dem Verbandsdiplom von hotelleriesuisse abschliessen, absolviert eine Mehrheit das dritte Jahr, das mit dem Qualifikationsverfahren zum Eidgenössischen Fähigkeitszeugnis EFZ führt. Die frisch gebakkenen Berufsleute sind heute gefragter denn je. Viele Hotels bekunden Mühe, gut ausgebildete Fachkräfte für die Tätigkeit an der Front zu finden und sind deshalb auf die Absolventen der Hotel-Tourismus-Handelsschulen angewiesen. Kaum eine andere Branche

kann im kaufmännischen Bereich eine solch vielfältige und abwechslungsreiche Ausbildung anbieten wie die Hotellerie. Die Tätigkeit an der Front und der Kontakt mit internationalen Gästen stellen sowohl Sozialkompetenzen als auch Sprachkenntnisse der Jugendlichen auf die Probe. Für das weitere (Berufs-)Leben unverzichtbare Menschenkenntnis, konsequente Dienstleistungsorientierung und Organisationsfähigkeit sind weitere Eigenschaften, die man sich während des Praktikums im Hotel aneignet. Wer ehrgeizig ist, hat die Möglichkeit, an einer der acht Partnerschulen die Ausbildung zweisprachig auf Englisch und Deutsch zu absolvieren oder die integrierte Berufsmaturität anzustreben.

Roter Teppich auf dem Karriereweg

Mit der schulisch organisierten Grundbildung an einer Hotel-Tourismus-Handelsschule wird den Absolventen der rote Teppich für den weiteren Karriereweg in der Hotellerie oder dem Tourismus ausgelegt: die höheren Fachschulen stehen den KV-Absolventen ohne Zugangshürden offen. Wer eine Berufsmaturität abgeschlossen hat, kann sich gar an der renommierten Fachhochschule Ecole hôtelière de Lausanne einschreiben.



Dr. Ueli Schneider
Leiter Bildung, hotelleriesuisse
www.hotelbildung.ch/hhs

AGENDA

13. APRIL
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, Qualitäts-Coach», von hotelleriesuisse, im Arte Konferenzzentrum, Olten www.hotelbildung.ch/agenda

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

16. APRIL
«Dekorationskurs», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

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

14. UND 16. APRIL
«Dekokus Dessert-Sommerträd», von Agrano AG, bei Agrano AG, Allschwil www.hotelgastrounion.ch

17. UND 18. APRIL
«Moderne Garmethoden», vom Schweizer Kochverband, an der Berufsfachschule BBB, Baden www.hotelgastrounion.ch

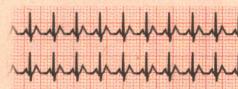
Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Gemeinsames
Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association



Für Gesundheit
in Afrika.

SOLIDAR MED

www.solidarmed.ch

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

ARBEITSSICHERHEIT

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

Sicherheit und Schutz am Arbeitsplatz basieren nicht auf Freiwilligkeit, sie sind vom Gesetzgeber vorgeschrieben.

Pflichten des Arbeitgebers
(Art. 6 ArG)

«Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit der Arbeitnehmer alle Massnahmen zu treffen, die nach der Erfahrung notwendig, nach dem Stand der Technik anwendbar und den Verhältnissen des Betriebes angemessen sind.»

Nicht nur der Arbeitgeber hat Pflichten, die ihm das Gesetz vorschreibt, sondern auch der Arbeitnehmer. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe des «Profil».

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

IN DER MEHRZAHL, ABER NICHT AN DER MACHT

Der 8. März ist der internationale Tag der Frauenrechte und -Gleichstellung. In der Schweizer Gastronomie und Hotellerie sind Berufsfrauen zahlenmäßig gut vertreten. Allerdings findet man sie selten in hohen Positionen.

Der internationale Frauentag entstand um 1910. Zu einer Zeit, als Frauen noch kein politisches Wahlrecht hatten und auch sonst kaum selbstbestimmt entscheiden konnten. Entweder verfügte ihr Vater über sie und ihr Schicksal oder ihr Ehemann. Mit der Einführung des Frauentags wurde der Kampf um Gleichberechtigung und das Erlangen des Wahlrechts für Frauen offiziell eingeläutet.

Am 7. Februar 1971 haben die Schweizerinnen mit der Einführung des Frauenwahlrechts ein Ziel erreicht; auch wenn die regelmässigsten Wahlbeteiligungen zeigen, dass nur ein kleiner Teil der Damen dieses hart erkämpfte Recht zu schätzen weiß und es wahrnimmt. Beim Thema Gleichstellung hingegen besteht definitiv noch Handlungsbedarf. So verdienen Frauen in vielen Branchen und Berufen noch immer bis zu 25 Prozent weniger als ihre männlichen Berufskollegen. Auch gibt es zahlreiche Berufsgruppen, in denen weibliche Fachkräfte stark in der Unterzahl sind. Handkehr sind Männer oft benachteiligt, wenn es um die Möglichkeit zur qualifizierten Teilzeitarbeit geht.

In der Branche Hotellerie und Gastronomie sind weibliche Berufsschule sehr gut vertreten. Gemäss Jahrbuch der Schweizer Hotellerie 2014 sind 55,5 Prozent der in dieser Branche beschäftigten Menschen weiblichen Geschlechts. Zum Vergleich: Der Frauenanteil bei den Beschäftigten aller Wirtschaftsbranchen liegt bei 44,4 Prozent. Nun aber anzunehmen, dass Hotellerie und Gastronomie eine von Frauen massgeblich dominierte Branche sei, wäre

falsch. Denn die Positionen, an denen die strategischen, betriebswirtschaftlichen oder branchenrelevanten Entscheidungen getroffen werden, sind fast nur von Männern besetzt. So ist beispielsweise in den Verwaltungsräten und Vorstandsgremien von hotelleriesuisse (sieben Sitze) und GastroSuisse (neun Sitze) jeweils nur eine Frau zu finden. Im Zentralvorstand (fünfzehn Sitze) der Hotel & Gastro Union sind es immerhin drei.

Gründe, warum verhältnismässig wenige Frauen die Herausforderung eines Chefpostens, eines Verwaltungsratsmandates oder Präsidiums annehmen, gibt es viele – vom Kinderwunsch bis zu mangelndem Selbstvertrauen, von Doppel- und Dreifachbelastung bis zu fehlender Motivation oder Unterstützung. Dabei gäbe es gerade in der Branche Hotellerie und Gastronomie mit ihrem durchlässigen und vielseitigen Weiterbildungsangebot sowie den verschiedenen Organisationen, Verbänden und Institutionen gute Aufstiegsmöglichkeiten für Frauen. Es ist eben ein bisschen wie mit dem Wählengehen – die Möglichkeit ist da, ergreifen muss man/frau sie selber.

In einem Bereich, nämlich bei den Mindestlöhnen, herrscht in Hotellerie und Gastronomie bereits absolute Gleichstellung der Geschlechter. Die nach Ausbildungsgrad abgestuften Mindestlöhne gelten gleichermaßen für Mann und Frau; auch wenn im Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) jeweils nur von Mitarbeiter und nicht auch von Mitarbeiterin gesprochen wird.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE GENERATION Z

Alle reden von der Generation Y, deren Vertreterinnen und Vertreter im Umfeld von Internet und mobiler Kommunikation aufgewachsen sind. Doch bereits ist die Generation Z im Anrollen. Mit dieser Generation steht der Gesellschaft eine Zeit des Wandels bevor. Nicht bloss, weil sich die demographischen Verhältnisse stark verändern, sondern weil diese Generation auch andere Werte hat als die Generationen X, Y und Babyboomer vor ihr. In seinem Buch «Die Generation Z – wie sie tickt, was sie verändert und warum sie uns alle ansteckt» sagt der Autor Christian Scholz, mit welchen gesellschaftlichen Veränderungen wir in naher Zukunft rechnen müssen. Der Unternehmensberater und Trendforscher erklärt, was diese Veränderungen für das private, berufliche und wirtschaftliche Leben bedeuten und wo die Unterschiede zu früheren Generationen, besonders zur Social-Media-affinen Generation Y, liegen. Zum Beispiel wollen die Mitglieder der Generation Z Arbeit und Privatleben nicht ineinander fließen lassen. Konstante, klare Arbeitszeiten sind ihnen wichtig. Diese Generation will nicht gemanagt, sondern situativ und differenziert geführt werden.



«Generation Z –
wie sie tickt, was sie
verändert und warum sie
uns alle ansteckt»
Christian Scholz
ISBN 978-3-527-50807-5
CHF 28.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-

- Italienisch für Tourismus,
Euro 589.-
- Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-

Scuola Toscana - Via de' Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch

30940-11670



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nbs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch





Betriebsleiter/in

Cafébar & Kiosk am Flughafen Bern-Belp
Flugplatzstrasse, 3123 Belp

per 1. Juni 2015

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



zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

36834-11903



Wir suchen Sie noch als wertvolle/n Mitarbeiter/in.
Das Golfclub-Restaurant Heidental in Stüsslingen an zentraler Lage im Kantonsdreiblatt AG/SO/BL.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Saison 2015 oder nach Vereinbarung deutsch-sprachige/n

• Restaurationsfachmann/frau 60-100%

Gastgeber Peter Oesch freut sich sehr auf Ihren Anruf: Telefon 062 298 07 50 oder per Mail: oesch.peter@bluewin.ch

36841-11908

Regionaler Verkaufsprofi gesucht!

Sales Manager (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J94410

PALACE LUZERN
Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
041 416 10 04, d.schuermann@palace-luzern.ch

36854-11911



MATTERHORN
ZERMATT BERGBAHNEN

Das Matterhorn Glacier Paradies ist die höchstgelegene Bergstation Europas und zugleich der Gipfel des internationalen Skigebiets. Das neue Restaurant in der Station auf fast 4000 m ü. M. bietet neben traditionellen und asiatischen Köstlichkeiten ein atemberaubendes Panorama auf italienische, französische und Schweizer Alpenriesen. Zu seinen Füssen liegt das grösste Sommerskigebiet Europas und ein hipper Snowpark für Snowboarder und Freeskier, offen an 365 Tagen im Jahr, ebenso der Welt höchstgelegene Gletscher-Palast.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab Mai 2015 eine selbstständige und motivierte Person als

Koch/Köchin (100%, befristet)

Ihre Aufgaben

- Sie kreieren mit Ihrem Team kulinarisch attraktive Angebote.
- Sie schaffen originelle, abwechslungsreiche Kompositionen für unsere Spezialitäten.
- Sie sind verantwortlich für den Einkauf, die Kalkulation und das Inventar.
- Sie sorgen für ein hohes Qualitätsniveau und setzen das Hygienekonzept konsequent um.

Ihr Profil

- Sie sind gelernter Koch EFZ und können mehrjährige Berufserfahrung vorweisen.
- Kochen ist Ihre Passion, und Sie haben ein Flair für die asiatische Küche.
- Sie agieren als teamfähiger Motivator und sind ein Organisationstalent mit lösungsorientierter, kostenbewusster Arbeitsweise.
- Sie sind bereit, in hochalpinem Gelände in guten und hektischen Zeiten zu arbeiten.
- Gute körperliche Fitness und Belastbarkeit sind ein Muss.
- Sehr gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung, alle weiteren Sprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Über uns

Neben einer vielseitigen und anspruchsvollen Aufgabe in einem kleinen und motivierten Team bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und die einzigartige Kulisse der Zermatter Bergwelt!

Bischt parat für Zermatt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) bis zum **25. März** per E-Mail an fernanda.switalla@zbag.ch oder per Post an Zermatt Bergbahnen AG, Postfach 378, 3920 Zermatt. Bei fachspezifischen Fragen hilft Ihnen Sandra Stockinger, Leiterin Marketing und Verkauf, gern weiter.

36815-11897



Unsere gepflegte Residenz Vivo liegt im Herzen von Köniz und besteht aus 48 Eigentums- und Mietwohnungen, 28 Residenzwohnungen und einem Bereich für betreutes Wohnen für 15 Bewohner. Ebenfalls dazu gehören das öffentliche Restaurant Sinfonie sowie Veranstaltungsräumlichkeiten.

Zur Ergänzung unseres Hotellerieteams suchen wir ab 1. Juli 2015 aufgeschlossen, teamorientierten, selbständigen und engagierten Mitarbeitenden

Leitung Küche 100%

Für diese verantwortungsvolle Position bringen Sie mehrjährige Praxis- und Führungserfahrung mit. In unserem hotelähnlichen Betrieb sind Sie zuständig für den Produkteinkauf und machen Preis- und Qualitätsüberwachungen auf dem Markt. Sie entwickeln das Speiseangebot für die Residenzbewohner und das Restaurant Sinfonie und sind zuständig für die Vorbereitung bis zur Vollendung der Speisen. Sie verfügen über ein hohes Qualitätsbewusstsein und haben Freude am Umgang mit älteren Menschen. Die Richtlinien für Arbeitssicherheit, gute PC-Anwenderkennnisse und Hygiene haben Sie im Griff und setzen diese konsequent um.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Rahel Kunz, Residenz Vivo, Schlossstrasse 30, 3098 Köniz
Telefon 031 978 46 78, www.residenz-vivo.ch



www.pilatus.ch

Leiter Marketing und Verkauf (w/m) Mitglied der GL

Hier sind Sie als Strategie und Macher gefragt. Sie positionieren und vermarkten zusammen mit Ihrem Team den Luzerner Hausberg und sorgen für eine wirkungsvolle nationale und internationale Ausstrahlung.

Die Pilatus-Bahnen AG ist ein dynamisches Unternehmen, das sich proaktiv auf der Angebotsseite weiterentwickelt – aktuell zum Beispiel mit dem Bau der neuen Luftseilbahn «Dragon Ride». Diese Vielseitigkeit widerspiegelt der Slogan «2132 Möglichkeiten über Meer». Touristen und Tagesausflügler, Gruppen und Seminare, Familien und Individualisten – alle finden hier das Richtige von Businesssevent bis zum Abenteuerspielplatz – für Fun & Action, sagenhafte Erlebnisse und einmalige Aussichten.

Leiter Marketing und Verkauf (w/m)

Ist Ihre wichtigste Aufgabe, den Pilatus über den Fokus «Bahnen» hinaus in den unterschiedlichen Märkten zielgruppenrecht als Ganzjahresdestination zu positionieren. Sie denken und agieren auf drei Ebenen: Sie stärken die Dachmarke, definieren die Angebote und entwickeln diese weiter. Erwartet werden innovative und kreative Lösungen, die in den hart umkämpften Märkten überraschen. Ihr zweiter Fokus gilt dem Verkauf: Sie wissen, wie man Ideen in Produkte umwandelt und wie

man Produkte im Wettbewerb verkauft. Und drittens bearbeiten Sie mit passenden Kommunikationsmaßnahmen die Märkte im In- und Ausland. In all diesen Bereichen arbeiten Sie intensiv mit Ihrem eigenen Spezialistenteam und mit externen Agenturen und Partnern zusammen.

Sie sind durch und durch ein Marketing- und Verkaufsprofi, der weiss, wie Botschaften und Angebote die Zielgruppen und Märkte erreichen. Sie sind führungserfahren, dynamisch und umsetzungskräftig. Idealerweise verfügen Sie über Erfahrungen im internationalen Tourismusbusiness. Sie sind neugierig und setzen gezielte Impulse, die die Marke Pilatus in allen Facetten erfasst und lebendig hält. Sie arbeiten strukturiert, sind teamfähig und kennen die ganze Kavaliere des Marketings – insbesondere auch jene der Social Medias. Mit Geist und Geschick repräsentieren Sie «Ihren» Pilatus und strahlen ansteckenden Enthusiasmus aus. Kurz und gut: Ihr Herz schlägt für den Pilatus. Und das begeistert, wirkungsvoll – und erfolgreich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto auf elektronischem Weg.

Kontakt: Corinne Häggi
René Barnetler

Jörg Lienert AG
Neugasse 14, Postfach 430
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@jorg-lienert.ch



36812-11894



Betriebsleitung (w/m)

Restaurant im Zentrum Mobilcity
Wölflistrasse 5, 3006 Bern

per sofort

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



zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

36835-11894

Regionaler Verkaufsprofi gesucht!

Sales Manager (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J94410

PALACE LUZERN
Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
041 416 10 04, d.schuermann@palace-luzern.ch

36854-11911



www.gastro-express.ch

36195-11732



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

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik des freiburger spitals eine/n

Leiter/in Restauration, Einkauf und Warenversorgung 100%

Ihre Aufgaben:

- Sie sind Gastgeber für unsere Patienten und unsere Mitarbeiter/innen und bieten eine gesunde Ernährung
- Sie sind verantwortlich für die Abteilung «Supply Services – Restauration, Einkauf und Warenversorgung» (200 Mitarbeitende), sind Mitglied des Führungsgerüsts der Direktion und unterstehen direkt dem Direktor für Logistik
- Sie sind verantwortlich für die operative und betriebswirtschaftliche Führung und Sicherstellung der Bereiche dieser Abteilung
- Sie führen kundenorientiert diese Bereiche und entwickeln ein zukunftsgerichtetes Angebots- und Ressourcenmanagement
- Sie setzen die aktuellen Projekte in den drei Bereichen zielgerichtet um

Ihr Profil:

- Hotelfachschule mit betriebswirtschaftlicher Erfahrung oder Betriebsökonom mit Führungserfahrung (Hotellerie, Detailhandel, Einkauf usw.)
- Einige Jahre Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion (Hotel, Spital usw.)
- Analytisches Denken, Freude an neuen Herausforderungen, Innovationsgeist
- Beherrschung der deutschen oder der französischen Sprache mit sehr guten Kenntnissen der anderen Sprache
- Flexibilität, Kommunikations- und Verhandlungsgeschick

Stellenantritt: 1. August 2015 oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr R. Overney, Direktor für Logistik, Tel. +41 26 426 88 45

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 12. April 2015 (letztes Ein-gangsdatum) an: freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref: HFR-IN-151201

36810-11892

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



JETZT
BUCHEN

36815-11897

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



Praktikumstellen

Berufsportraits

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Karrieretipps

Lehrstellen

Kurse

Veranstaltungen

Bewerberbossiers

hoteljob.ch



Zwischen Bahnhof und Bielersee steht die Residenz Au Lac. Unsere Gastronomie überzeugt mit ihrem Angebot die vielen Gäste und verwöhnt sie mit hoher Servicequalität in den drei Restaurants „Côté Lac“ (60 Plätze), „à la CARTE“ (60 Plätze) und „Arc-en-ciel“ (90 Plätze). Es finden regelmässig Seminare, Kongresse, Bankette und andere Events statt.

Planen Sie Ihre Karriere als Restaurationsleiter/in? Suchen Sie eine passende Stelle für Ihr Weiterbildung als Restaurationsleiter/in?

Wir unterstützen Sie auf dem Weg zum eidgenössischen Fachausweis und Diplom im Gastgewerbe und bieten Ihnen eine Stelle als ambitionierte/n

Dipl. Servicefachangestellte/n (80%)

Ihre Aufgaben

- Sie verwöhnen die Gäste unserer verschiedenen Kundengruppen mit einer hohen Servicequalität.
- Sie arbeiten im Tagesdienst inklusive Samstag/Sonntag/Feiertage.
- Sie leisten Abendensätze an Events und Banketten.
- Sie zeichnen sich durch eine selbstständige, verantwortungsbewusste Arbeitsweise aus und erbringen einen wesentlichen Beitrag zum Wohle unserer Kunden.

Ihr Anforderungsprofil

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte/r und/oder mehrjährige Berufserfahrung.
- Sie mögen Ihren Kunden, Ihre Kunden stehen für Sie immer im Zentrum.
- Sie zeichnen sich als freundliche, flexible und speditive Service-Persönlichkeit aus.
- Ihre Sprachgewandtheit in Deutsch und Französisch sowie die Bereitschaft zu unregelmässigen Einsätzen runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen

Mitarbeit in einer Residenz mit gehobener Gastronomie in einem interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, 5 Wochen Ferien sowie gute Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Diplome) an:

Residenz Au Lac, Direktion, Arbergstrasse 54, Postfach, 2501 Biel/Bienne

Residenz Au Lac

Arbergstrasse 54 | Postfach | 2501 Biel-Bienne
Tel. 032 328 29 30 | Fax 032 328 29 31

www.residenz-au-lac.ch
info@residenz-au-lac.ch

36819-11909



PROFIL

Nr. 12 · 19. März 2015

5



Réceptionist/in

Sorell Hotel Ador
Laupenstrasse 15, 3001 Bern

Ab sofort

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



36819-11909

ANZEIGEN

Kaufe:

HOTELSILBER – BESTECK UND VERSILBERTES

Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

36806-11735

Hotel & Gastro

formation by
Hotel & Gastro Union
GastroVaud
Hôtellerie Romande

1 commissaire professionnel(le) à 20%

pour la région de l'Est vaudois
(districts Aigle et Riviera-Pays-d'Enhaut)

avec pour tâche principale, au sens de l'article 90 de la loi vaudoise sur la formation professionnelle du 9 juin 2009, le contrôle de la qualité de la formation à la pratique professionnelle en entreprise.

Profil du poste:

- titulaire d'un CFC ou d'un diplôme de l'hôtellerie-restauration
- disposant d'une solide expérience professionnelle dans les métiers de service et/ou hébergement
- âge minimum: 30 ans
- casier judiciaire vierge
- autonome, souple d'esprit et doué du sens de l'initiative
- titulaire du permis de conduire et disposé à se déplacer dans le secteur de l'Est vaudois
- capable de s'adapter à des horaires de travail variables
- maîtrisant les outils informatiques courants

Nous vous offrons un poste intéressant et varié, riche en échanges et en expériences humaines, une grande autonomie dans la gestion de votre temps de travail, un salaire en rapport avec le poste.

Délai de postulation: 10 avril 2015

Date d'entrée en fonction: rentrée scolaire 2015/2016 (fin août 2015)

En cas d'intérêt, merci de faire parvenir votre dossier à:
Hôtel & Gastro Formation VAUD
Secrétariat
Avenue Général-Guisan 42 A
1009 Pully

36873-11839

SUISSE ROMANDE

L'Hôtel de Gruyères et l'Hostellerie Saint Georges
(Gruyères – canton de Fribourg)

Hôtels Wellness et conférences recherche de suite

Réceptionnistes (H/F)

Sous les ordres du responsable des hôtels, vous êtes en charge d'accueillir et de renseigner la clientèle et de répondre à des offres individuelles et groupes. Vous êtes sensible à l'accueil et au sens du service, vous maîtrisez la langue française, allemande et anglaise.

Vous êtes au bénéfice d'une expérience de quelques années en tant que réceptionniste au sein d'établissements traditionnels ou similaires. Vous maîtrisez les techniques de base de la réception, le système FIDELIO, vous êtes dynamique, sérieux et prêt à vous investir dans un nouveau challenge. Nous vous offrons l'opportunité d'étoffer votre parcours avec une nouvelle expérience professionnelle au sein d'un établissement de taille familiale. Pour ce poste, les horaires peuvent être continus ou coupés. La date d'entrée est à convenir avec possibilité de logement.

Merci de nous faire parvenir votre dossier complet (CV, certificat de travail et lettre de motivation) par courriel à direction@gruyereshotels.ch

CHALET-RESORT IN ALPINER GRANDEZZA.

★★★★★



DIE CHANCE FÜR BEGEISTERTE PROFIS
Sie mögen Menschen und sind bereit, das Gewöhnliche ungewöhnlich zu machen und mit Leidenschaft in Ihrem Aufgabengebiet aufzugehen?
Ihr Kommen ist uns etwas wert, lernen Sie uns kennen!

ASSISTENT SALES & MARKETING
m/w (d/f/e)

RESERVATIONSMITARBEITER/IN
(d/f/e)



Wir freuen uns auf einen ersten Kontakt.

36830-11901

36830-11901



Le Service de la Restauration du CHUV regroupe 7 cuisines d'importance qui servent près de 2 millions de repas par année. Plus de 280 personnes y travaillent chaque jour afin de garantir une qualité des prestations irréprochable à nos patients, collaborateurs et visiteurs.

Pour faire face à l'augmentation de notre activité et au développement de nos nouvelles infrastructures culinaires, nous recherchons deux cadres pour les fonctions suivantes :

Un-e Responsable de l'Unité de Production Froide (UCP) à 100% &

Un-e Chef-fe de cuisine à 100%

Nous attendons de nos futurs collaborateurs-trices membres de la Direction du service qu'ils assurent la mise en œuvre et l'exploitation de leur secteur. Pour relever ce défi majeur et répondre aux objectifs fixés par la Direction du service, nous cherchons deux professionnels disposant d'une grande expérience de la cuisine collective et plus particulièrement dans le monde hospitalier. Leur capacité d'organisation, de management et de maîtrise des processus de production leur permettent d'être les garants d'une exploitation efficiente de leur secteur tout en maintenant un niveau de prestation très élevé. Par leur rigueur et leur compréhension des besoins, ils assurent un approvisionnement sans faille des points de ventes et unités de production.

Exigences du poste :

- CFC de cuisinier, complété par le brevet fédéral de cuisinier en hôtellerie et restauration ou titre jugé équivalent.
- Pratique professionnelle de plusieurs années en qualité de responsable d'unité de production alimentaire.
- Expérience dans la gestion d'équipes de production de plusieurs dizaines de personnes.
- Maîtrise des processus de gestion par le biais d'outils modernes de pilotage.
- Expérience dans la gestion de projets d'envergure touchant le domaine de la restauration.
- Connaissance du milieu hospitalier.
- Sens des responsabilités élevé, détermination, écoute et implication personnelle dans la coordination entre tous les acteurs touchant le processus alimentaire du CHUV.

Entrée en fonction : De suite ou date à convenir.

Renseignements : M. J.-F. Siegler, Chef du Service restauration,
tél. 021 314 58 40

Délai de postulation : 22 mars 2015

Si vous êtes intéressé-e par un nouveau défi professionnel, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet à l'adresse figurant ci-dessous:

Département logistique hospitalière du CHUV, RH, réf. 3259,
Mont-Paisible 18 - 1011 Lausanne

36803-11889

HFR

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.

Pour compléter son équipe, la direction Logistique de l'hôpital fribourgeois recherche un-e

Responsable Restauration, achat et approvisionnement

100%

Votre mission:

- en votre qualité d'hôte pour nos patients et collaborateurs, vous veillez à leur offrir une alimentation saine
- vous êtes responsable du service «Supply Services – Restauration, achat et approvisionnement» (200 collaborateurs), êtes membre du comité de conduite de la direction Logistique et êtes directement subordonné-e au directeur Logistique
- il vous incombe d'assurer la conduite opérationnelle et le bon fonctionnement des secteurs de ce service dans le respect des principes de gestion d'entreprise
- vous dirigez ces secteurs avec un esprit orienté client et développez une gestion de l'offre et des ressources tournée vers l'avenir
- vous mettez en œuvre les projets en cours dans ces trois secteurs de manière ciblée

Votre profil:

- diplôme d'une haute école hôtelière avec expérience dans la gestion d'entreprise ou économiste d'entreprise avec expérience dans le leadership (hôtellerie, commerce de détail, achats, etc.)
- quelques années d'expérience dans une fonction similaire (hôtel, hôpital, etc.)
- pensée analytique, esprit d'innovation, volonté de relever des défis
- maîtrise de la langue française ou allemande avec d'excellentes connaissances de l'autre langue
- flexibilité, sens de la communication et de la négociation

Entrée en fonction: 1^{er} août 2015 ou à convenir

Renseignements: M. R. Overney, Directeur Logistique, Tél. +41 26 426 88 45

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

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 12 avril 2015 (date limite de réception des dossiers)

Réf : HFR-IN-151201

36811-11893

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



THEMENBILD: KESTONE

KONTAKTLOSE ZAHLUNGEN

Das Erfolgsrezept für die Hotelbranche? Ein möglichst vollkommenen Service von der Begrüssung bis zum Check-out. Hoteliers wissen längst, dass zu diesem Rundum-Service auch eine komfortable Zahlung gehört. Das gilt nicht nur für die Zimmerrechnung am Abreisetag. Auch beim Essen im hoteleigenen Restaurant oder beim Drink an der Bar sorgen praktische Payment-Lösungen stets für zufriedene Gäste.

Besonders vielversprechend ist Near Field Communication, kurz NFC. Die Funktechnologie ermöglicht den schnellen und kontaktlosen Datenaustausch auf kurze Distanz. Das macht NFC zum idealen Baustein der bargeldlosen Zahlungsabwicklung – und zu einem wichtigen Wegbereiter für MobilePayment. NFC ermöglicht die verschlüsselte Übertragung der Zahlungsdaten auf eine Entfernung von wenigen Zentimetern. Auf der einen Seite ein Chip, der keine eigene Energiequelle braucht. Auf der anderen Seite das Lesegerät. Das System ist einfach und das

Prinzip erprobte. Vorläufer und artverwandte Lösungen kommen seit Jahrzehnten bei der Identifizierung von Gegenständen sowie bei der Positionsbestimmung zum Einsatz. Funkchips finden sich in Türöffnern genauso wie auf Personalausweisen und Reisepässen.

Kontaktlos erst nur mit Karte, dann mit Smartphone
 Zahlungen mit NFC sind besonders schnell, komfortabel und sicher. Kein Wunder also, dass auch die grossen Kartenanbieter ihre Kredit- und Debitkarten seit Jahren immer häufiger mit entsprechenden Funkchips ausstatten. Bei Beträgen bis zu 40 Schweizer Franken ist in der Regel weder die Eingabe einer PIN noch eine Unterschrift nötig. Die bequeme Technologie wird vermehrt auch in Mobiltelefone integriert. Heute ersetzt der Fingerabdruck bei einem der bekanntesten Smartphonehersteller die Eingabe der PIN oder die Unterschrift auf dem Kassenzettel, so dass die Abwicklung für den Gast noch schneller und bequemer als bisher funktioniert.

Neben der Verbreitung auf Verbraucherseite wächst die Zahl entsprechender Lesegeräte: Nach Angaben des EHI Retail Institute sind heute schon rund ein Viertel aller Kassensysteme auf Mobile Payment via NFC vorbereitet – und vier von fünf Händlern ohne eine solche Kassenfunktion planen, diese nachzurüsten. Für Einzelhandelskunden wird es in Zukunft selbstverständlich sein, Einkäufe kontaktlos per NFC zahlen zu können. Spätestens dann werden sie diese Möglichkeit auch als Gäste in Hotels erwarten. Jeder Hotelier ist demnach gut beraten, bei der Anschaffung neuer Terminals solche mit NFC-Funktion zu bevorzugen und bestehende Kartenlesegeräte entsprechend nachzurüsten.

Rainer Sureth
 Präsident des Verwaltungsrates
 ConCardis Schweiz AG
 www.concardis.ch

**Zu verkaufen in Belgien, Brüssel
 Schönes Luxus -Boutique -
 Hotel 160 Zimmer 4/5***
 Email : info@virtuecap.com

36845-11829

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

36907-11856

Zu verkaufen
 Restaurant Spycher in Niederwil
 Gemütliches Restaurant direkt im
 Dorfkern mit 75 Sitzplätze und 35
 Aussenplätze. Sämtliches Grossin-
 ventar ist im Preis inbegriffen.
Verkaufspreis: Fr. 570'000.-
immovendo 056 649 99 66
 079 630 19 57
 Erika Mahrer erika.mahrer@immovendo.ch

36629-11827

SEILER
 SINCE 1855

 Zu vermieten ab
 1. November 2015:
Bergrestaurant Alphitta
 auf 2220 m ob Zermatt:
 70 Innenplätze
 110 Terrassenplätze
 Apéro-Lounge
 sowie
 Zu vermieten ab sofort:
 In Zermatt Zentrum
 in repräsentativer Liegenschaft
Büroärmlichkeiten mit Oberlicht,
 1. UG, 151 m², abtrennbar,
 Wasser und Abwasser vorhanden
 Preis Fr. 2800,-/Monat netto
 zuzüglich Nebenkosten
 Interessenten melden sich unter:
 buchhaltung@seilerhotels.ch
 SEILER HOTELS ZERMATT AG
 Bahnhofstrasse 38
 3920 Zermatt

36823-11800

Engagierte, professionelle, innovative und erfahrene Unternehmer und Gastgeber aus Passion, so stellen Sie sich die Hoteliers vor, denen Sie ihr
Hotel zur Pacht
 anvertrauen möchten. Wenn Sie über ein Hotel mit ca. 30 – 50 Zimmern und einem
 Restaurant in einer deutschsprachigen Stadt oder Feriendestination besitzen, und wenn Sie
 eigentlich schon lange mit dem Gedanken spielen dieses Haus in vertrauenswürdige Hände zu
 geben, dann sollten Sie unbedingt mit uns in Verbindung treten.
 Wir freuen uns über Ihre Kontaktaufnahme, Vertraulichkeit ist selbstverständlich.
 Via E-Mail an: das.hotel@gmx.ch oder 078 966 79 68

36832-11802

Guter Grund für Ihren Besitz.

G&P
 IMMOBILIEN GMBH
 LUZERN/FÜSANO
 Ein Unternehmen
 der G&P Gruppe Luzern

**Wir verkaufen eine gastronomische Oase
 in der Region Nordwestschweiz:**

Restaurant an absolut einzigartiger Lage

Mit traditioneller, hochstehender Gastro-
 nomie, einigen Hotelzimmern und weiteren
 absolut einmaligen Attraktivitäten,
 welche ihresgleichen suchen.

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben
 gerne zur Verfügung.

G&P IMMOBILIEN GMBH
 Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00
 thomas.rieben@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch

36801-11888

Auf und davon ... nach Québec, Canada

- Spezialitätenrestaurant (Franz. Küche – Schweiz. Spez.)
- 110 Plätze – zahlreiche Möglichkeiten
- an bester Lage (ca. 60 km östl. von Montreal)
- Preis auf Anfrage
- Weitere Infos: 044 836 80 07, abends

36800-11887

A vendre ou à louer pour le 1^{er} octobre 2015 dans im-
 portante ville du Canton du Jura

Magnifique Hôtel-Restaurant

Opportunité unique pour un couple du métier.

L'établissement se compose de 10 chambres doubles,
 d'une brasserie, d'une salle à manger, d'une salle de
 conférence et d'une terrasse.

Grand Parking à disposition.

Possibilité de réaliser des chambres supplémentaires ou
 plusieurs appartements.

Pour plus d'amples renseignements, veuillez écrire sous
 chiffre 36795-11885 à htr hotel revue, Monbijoustrasse
 130, case postale, 3001 Berne.

36795-11885