**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2015) **Heft:** 19-20

**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:** 07.12.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE **GASTRONOMIE ZEITUNG** 

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-**AUFLAGE** 

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ...... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

Nr. 19/20 · 7. Mai 2015

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN

# NEUER BERUF SFT7T 7FICHEN

Im Rahmen des Projekts «Big Picture 2», das eine klare Strukturierung der Berufe und der Berufsausbildung der Branche an-strebt, bildet der neue Beruf einen wichti-gen Meilenstein. Die Inhalte und Anforderungen sind definiert. Die Namensfindung steht kurz bevor.

In enger Zusammenarbeit mit Bund und Kan-tonen laufen unter der Leitung der Reformkommission die Arbeiten in verschiedenen Gruppen auf Hochtouren. Es gilt, die in den Umfragen erhobenen Anforderungen und die Vorgaben für die Branche in einem Qualifikationsprofil zu beschreiben. Darin werden nicht nur die schu-lischen Ziele, sondern auch diejenigen für die betriebliche Ausbildung formuliert, bevor das Werk in die Vernehmlassungen geschickt wird Der «Neue Beruf», dessen Bezeichnung im Moment in der Schlussevaluation ist, bringt einen klaren Mehrwert für die Branche. Die vermittelten Handlungskompetenzen machen aus den Lernenden Mitarbeitende, welche genau da eingesetzt werden können, wo es für den Betrieb entscheidend ist: direkt beim Gast.

Die jungen Menschen verstehen es, richtig aufzutreten und sich mit Gästen unterschiedlichster Herkunft in drei Sprachen korrekt über ihre Bedürfnisse zu unterhalten. Sie sind mit grundlegenden Elementen des Verkaufs und der Vermarktung, auch mittels elektronischer Medien, vertraut. Zudem verstehen sie Zusammenhänge im betrieblichen Umfeld und kennen die Anforderungen der Zusammenarbeit mit touristischen Partnern. Im Betrieb selber sind sie mit allen Bereichen vertraut. Sie wis

sen, wie Arbeiten auf der Etage, im Service oder bei der Produktion einfacher Speisen ablau-fen und werden so zur wertvollen Unterstüt-zung. Dass sie auch die Grundlagen der Administration lernen, macht sie in kleinen wie in grossen Betrieben zu einer wichtigen Entlastung der Betriebsleitung und zur Drehscheibe für die Koordination von betrieblichen Prozessen. Die grosse Innovation von «Big Picture 2» bildet die konkrete und praktische Vermittlung von in der Branche zentralen handlungsleitenden Prinzipien. Erweiterte Sprachkom-petenz, Normen, Werte, Qualität, Hygiene und Sicherheit, aber auch Zusammenarbeit, Methoden und Technologien fliessen direkt in die Ausbildung ein. Ihr Hauptarbeitsort wird beim Gast sein, insbesondere an der Réception und an Gästeanlässen, für gewisse Arbeiten jedoch auch im Backoffice. Dass die Gästebetreuung auch im Restaurant, am Buffet, auf der Etage oder in andern Bereichen stattfindet, macht die Arbeit nur noch attraktiver.

Die Ausbildung wird anspruchsvoll und abwechslungsreich sein. Sie richtet sich an offene, kommunikative Jugendliche, welche die Vielfalt unserer attraktiven Branche erleben wollen.



Peter B Grossholz Präsident Reformkommission

«Glücklicher als der Glücklichste ist, wer andere Menschen glücklich machen kann»

Alexandre Dumas der Ältere, französischer Schriftsteller (1802-1870)

#### 27. MAI

«Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, Lenzerheide www.hotelbildung.ch/agenda

9. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 2, Qualitäts-Trainer», im Hotel Monopol, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, Qualitäts-Coach», von hotelleriesuisse, im Hotel Monopol, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

#### 14. AUGUST

«Kosten der Reinigung und Wäscherei», vom Berufsverband Hotellerie Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

#### 20. AUGUST

«29. Tagung der Hotellerie-Hauswirtschaft», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Zürcher Blumenmarkt, Zürich www.hotelgastrounion.ch

#### 23.-25. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungs-lehrgang für Berufsprüfung Bereichsleiter/-in Restauration», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, Balsthal www.hotelgastrounion.ch





Luzern

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

#### ..... ARBEITSSICHERHEIT ......

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

#### Vorbeugende Massnahmen (Teil 2)

· Eine wichtige Basis bildet das Erkennen von möglichen Gefährdungen und Risiken im Betrieb und in dessen Umgebung. Dabei sollten auch Sicherheits- und Gesundheitsanliegen der Mitarbeitenden einfliessen (Wahrnehmen des Mitspracherechts, u. a. gemäss Art. 6a VUV und Art. 48 ArG und Mitwirkungsgesetz). Zum Wahrnehmen dieser Aufgaben braucht es ein solides Grundwissen. Massgebend sind dabei auch die Betriebsgrösse und das Tätigkeitsfeld. Das erforderliche Wissen kann man sich im Selbststudium oder durch den Besuch von Kursen (Brandschutz, Ergonomie, Nothelferkurs usw.) oder von Fachtagungen erwerben. Für die Grundausbildung in Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz eignen sich insbesondere auch Branchenlösungen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informatio nen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungs bereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidaenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

## FRÜHLINGSPUTZ AM PC-ENTSTAUBEN SIE DIE DATEN

In der Saisonhotellerie herrscht Zwischensaison. Das ist die Zeit, in der geputzt, repariert, aussortiert, eliminiert und neu angeschafft wird. Die Festplatten der PCs werden dabei oft vergessen.

eine andere Jahreszeit motiviert so zum Neubeginn wie der Frühling. Wenn die Neubeginn wie der Frühling. Wenn die Tage länger werden, die Sonne scheint und die Knospen spriessen, möchte man das Gefühl von Frische, Luft und Licht auch in die Gebäude bringen. Es werden Möbel ge-rückt, Wollmäuse und Spinnweben entfernt, Schränke und Schubladen ausgemistet. Es wird aus-, weg- und umgeräumt. Es wird ver- und entsorgt. Ordner werden archiviert, Altpapier wird entsorgt. Vielleicht werden sogar die Bildschirme der PCs und ihre Tastaturen gründlich gereinigt, die virtuellen Schreibtische hingegen bleiben oft so chaotisch wie eh und je. Spätes tens wenn das System immer langsamer wird ist es höchste Zeit, sich mit der Datenflut auf der Festplatte zu beschäftigen.

- Dazu ein paar Tipps:

  Ob Sie eine Information per Post, per Fax oder per Mail bekommen – eine Unterlage ist eine Unterlage und sollte als solche behandelt werden. Mit anderen Worten: Ein Blatt Papier und ein virtuelles Dokument sollen korrekt abgelegt sein
- Das Geheimnis, um die physische und virtuelle Datenflut zu meistern, lautet: Filtern, Sortieren, Ablegen oder Löschen! Unterscheiden Sie zwischen aktiven und inaktiven Unter-lagen. Aktive sind solche, die man immer wieder und regelmässig zur Hand nehmen muss (z. B. laufende Projekte). Als inaktiv bezeichnet man Unterlagen, die man zwar aufbewah-ren muss, sich aber auf abgeschlossene Pro-jekte beziehen (z. B. bezahlte Rechnungen).

Aktive Unterlagen bleiben in Reichweite, inaktive kommen, deutlich beschriftet, ins Lager Hier bleiben sie, bis die gesetzliche Aufbewahrungsfrist abgelaufen ist. Danach kann man sie entsorgen – falls sie für die Dokumentation

- der Betriebsgeschichte nicht wichtig sind. Wie bei physischen Dokumenten sortiert man auch virtuelle Dokumente nach aktiv und in-aktiv aus. Aktive bleiben auf der Festplatte, inaktive können auf ein separates Speichermedium (externe Festplatte, DVD, Stick) abgelegt werden
- Räumen Sie den E-Mail-Posteingang auf. Was nicht mehr gebraucht wird: löschen. Was noch aufbewahrt werden muss: Legen Sie Ordner an und verschieben Sie die E-Mails in die je-weils passenden Ordner. Vergessen Sie nicht, auch die Ordner «Gesendete Mails» und «Ge-löschte Mail» auszumisten.
- Ob physische oder virtuelle Unterlagen -legen Sie Ordner mit Unterordnern (Registern) an. Nutzen Sie Farben, um Zusammen-gehörendes zu markieren. Verwenden Sie klare, unmissverständliche Bezeichnungen. Sie erleichtern sich und anderen das Suchen

und sparen viel Geld. Wie Eileen Roth (siehe Buchtipp) schreibt, gibt es Studien, die aufzeigen, wie viel Zeit und Geld in Unternehmen durch das Suchen nach Unterlagen verloren geht. Pro Woche verbringen Menschen im Schnitt 4,3 Stunden mit Suchen Bei einem Stundenlohn von 25 Franken und 47 Arbeitswochen macht das 5.052.50 Franken pro Jahr. Riccarda Frei BUCHTIPP .....

#### ORGANISIERT AM ARBEITS-PLATZ FÜR DUMMIES

Papierberge auf dem Schreibtisch, Datenlawinen auf der Festplatte und Sie fragen sich, wo Sie die Reservationsbestätigung, den Freitageplan oder die Economat-Inventarliste abgelegt haben. Kommt Ihnen diese Situation bekannt vor? Im Pocketbuch «Organisiert am Arbeitsplatz für Dummies» erklärt die Autorin Eileen Roth, wie Sie Ihre Akten und Daten mit System ordnen, den Überblick über den Schreibtisch bewahren und Ihre Dokumente stets wiederfinden. Mit den im Büchlein beschriebenen Tipps und Tricks gelingt es, Termine und Unterlagen rasch in den Griff zu bekommen. Statt sich mit den Folgen von schlechter Büroorganisation und chaotischer Administration herumzuär-gern, sollen Sie mehr Zeit für die wichtigen und schönen Dinge erhalten. Zeit ist Geld – und Unordnung kann einen teuer zu stehen kommen. Die verursachten Kosten reichen von Bargeld, das verloren geht, weil man Rechnungen zu spät bezahlt oder Einkaufsaktionen verpasst, bis zum Verlust von Nerven, Gesundheit und zwischen-menschlichen Beziehungen. Übrigens: Die Tipps lassen sich auch fürs Organisieren des privaten Papierkrams bestens nutzen.



«Organisiert am Arbeitsplatz für Dummies» Eileen Roth ISBN 978-3-527-71164-2 CHF 9 90 Das Pocketbuch ist auch als E-Book

#### AUS- UND WEITERBILDUNG





Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse der Minerva eine kaufmännische Berufslehre in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus machen. Die Lernenden absolvieren ein einjähriges Praktikum an der Reception eines Hotels und schliessen bereits nach zwei Jahren ein erstes Diplom ab, nach 3 Jahren folgt der KV-Abschluss. Die praxisnahe Ausbildung kann zweisprachig D/E oder mit integrierter Berufsmaturität (BM1) absolviert werden

#### Mehr Praxis. Mehr Perspektiven

HOTEL-TOURISMUS-

- HANDELSSCHULE

  Diplom Kaufm. Mitarbeitende
- Hotellerie + Tourismus Eidg. Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann
- Hotel-Gastro-Tourismus



Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

#### Berner Wanderwege

Berne Rando

Die Berner Wanderwege betreuen im Kanton Bern ein Wanderwegnetz von 10 000 km Länge. Die Hauptaufgaben des Vereins sind die Planung und Signalisation des Wanderroutennetzes, das Erbringen von Dienstleistungen gegenüber den 13 000 Mitgliedern sowie die Förderung des Wanderns durch die Herausgabe von wandertouristischen Publikationen.

Wir suchen auf 1. Juli 2015 eine/n

#### Leiter/in Marketing/Kommunikation (80%)

Das abwechslungsreiche Tätigkeitsspektrum umfasst die redaktionelle Betreuung von Mitgliederzeitschrift, Website, Wanderbuchreihe, Jahresbericht, Broschüren und weiteren Kommunikationsmitteln. Ebenso gehören die Vorbereitung und Durchführung von Marketingaktionen und anderen Veranstaltungen, die Werbung und die Verkaufsförderung sowie die Medienbetreuung zum Aufgabenbereich.

Hir Profil
Sie haben eine Ausbildung im Bereich PR, Journalismus oder Marketing und weisen Praxiserfahrung auf. Ihr mündlicher und schriftlicher Ausdruck in Deutsch ist stlisicher und Sie verfügen über gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Französisch. Das Arbeiten mit MS-Office-Anwendungen und Content-Management-Systemen bereitet Ihnen keine Probleme. Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Die Kooperation im Team schätzen Sie sehr und Sie sind flexibel und weisen eine hohe Einsatzbereitschaft auf. Natürlich liegt Ihnen das Wandern sehr am Herzen.

Unser Angebot
Wir bieten Ihnen eine selbständige, abwechslungsreiche Aufgabe in einer vielseitigen und erfolgreichen Organisation an. Ihr Arbeitsumfeld ist modern und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Berner Wanderwege, Bernhard Schmidt, Geschäftsführer, Moserstrasse 27, 3000 Bern 25, Tel. 031 340 01 01 / bernhard.schmidt@beww.ch

#### Ja, ich will!

Seien wir ehrlich: Eine Zusage für eine Stelle lässt einem HR-Profi, dessen Herz für die Rekrutierung schlägt, immer einen Freudensprung machen! Diese Erfolgserlebnisse können Sie sich in diesem schnell wachsenden, dynamischen Dienstleistungs-Unternehmen holen! Als initiative/r, selbstständiger/r

#### **HR-Manager mit Drive**

übernehmen Sie für Ihre Bereiche eigenverantwortlich die ganze Rekrutierung und Beratung, Faszinierend sind hier die Vielseitigkeit der Mitarbeitenden-Profile durch die Bandbreite des Kundenspektrums. Sie unterstützen und beraten die Linienverantwortlichen in Personal- und Führungsfragen und meistern auch schwierige Personalsituationen mit Bravour. Ein Anteil Ad-ministration und die Mitarbeit in Projekten runden das Aufgabengebiet ab!

Ihr fundiertes HR-Wissen aus mehrjähriger Erfahrung, z.B. aus dem Gastronomie- oder Tourismus-Umfeld oder auch aus einem handfesten, technischen Bereich, kommt hier perfekt zum Tragen. Fachlich stützen Sie sich auf einen Fachausweis als Personalfachfrau/-mann. Sie sind eine pragmatische Persönlichkeit mit einer Mischung aus gesundem Durchsetzungsvermögen und Diplomatie. Ihr Auftritt ist gegen innen und aussen perfekt, und Sie zeichnen sich durch Marcher Queltüsen gust! sich durch Macher-Qualitäten aus!

Selbstständigkeit, Gestaltungsfreiraum, externer Kundenkontakt, Verantwortung – all das wird Ihnen hier geboten. Und ein unkompliziertes HR-Team freut sich auf Ihre Zusage!

Appetit bekommen? Dann überzeugen Sie uns mit Ihrer Bewerbung! Per Post oder Mail an erika.bleisch.imhof@prisma-personalberatung.ch. Absolute Diskretion ist garantiert. Besten Dank!





Prisma Personalberatung AG Brunngasse 2 8400 Winterthur Telefon 052 212 94 24 Fax 052 213 37 86

Motiviertes und professionelles Team sucht

#### Restaurationsfachfrau/mann

Jobcode hoteliob.ch: J96332

Oberwaid - Kurhotel und Privatklinik Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen 071 282 05 30, jobs@oberwaid.ch

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

#### für nur 150 Franken

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

Ab Sommer, spätestens November in Baden

#### Chefkoch

Geschichtsreicher Betrieb in Altstadt Wunsch: Einstieg als Geschäftspartner E-Mail: Bewerbung restaurant.baden@gmx.ch

GRAND HOTEL KRONENHOF kronenhof chef de bar

Die Barlegende Ady Gloor hat uns nach 18 Jahren verlassen ist in den verdienten Ruhestand getreten. Wir suchen nun at kommende Sommersaison 2015 als Nachfolger eine erfalt en Zusammenarbeit interessiert ist.

Ein Hotel-Familienbetrieb in einem bekannten Winterresort sucht ab sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Küchenchef (m/w)

Konkrete Tätigkeitsmerkmale unseres Stellenprofils sind

- Neues Food-Konzept erarbeiten
   Budget- und Kostenberichtsverantwortung tragen
   Realisierung unserer Jahresplanung
   Controlling durchführen, Soll/Ist-Vergleiche überwachen
   Neue Projekte kreieren, erarbeiten, umsetzen
   Optimalen Qualitätsstandard auf hohem Niveau sicherstellen
   Weiter von der erstellen bestehen.
- sicherstellen
  Kritikmanagement professionell handhaben
  Mitarbeiterschulungen planen, durchführen und analysieren
  Feedback- und Qualifikationsgespräche führen
  Mitarbeiter fördern

Dazu bringen Sie eine abgeschlossene Berufslehre und eine mehrjährige Berufserfahrung als Sous- oder Küchenchef mit. Der Spagat zwischen Unternehmens- und Gästeorientierung ist Ihnen geläufig, und Sie haben gelernt, diese Brücke immer wieder aufs Neue zu schlagen.

Wenn diese Merkmale auf Sie zutreffen, dann bewerben Sie sich noch heute!

Wir sind ein junges Direktionsteam, das es liebt, in einem offenen Arbeitsklima positive Unternehmensziele mit Ihnen umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 37797-12023 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.





Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und interna-tionalen Speisen, sowie Holzofenpitzas. Zur Ergänzung unseres Teams in unseren Lokalen Wil SG, Wi-len b.Wil suchen wir kompetente und kreative Mitarbeiter:

#### Koch/Köchin

Sie sind auf allen Posten einsetzbar und haben Interesse sich kulinarisch zu entfalten und wirken tatkräftig in unserer kreati-

#### Servicefachangestellte (m/w)

Sind Sie ein aufgeweckte, motivierte Persönlichkeit und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren und haben eine solide Berufserfahrung und lieben die Arbeit an der Front.

Wir bieten moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten und zeitgemässe Entlöhnung. Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns

PN Gastro-Service GmbH, Weierstrasse 10, CH-9500 Wil E-Mail: info@laghetto.ch www.laghetto.ch Fax ++41 71 920 15 17 Tel. ++41 71 920 01 01

# hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



## DIE GRÖSSTE STELLEN-UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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

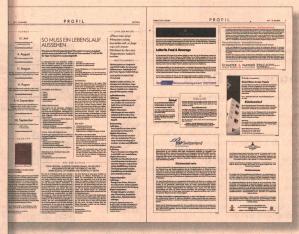


Patilisate for seasons from the primir des «Primple blotd brokenholdschriften sicht nicht primir des «Primden in Vorlegwark für Far einer Unterstimmen Ferschnich
"Sich war ih sam für Ferbällungen der Francholdschriften den
John war ihnen für Ferbällungen der Francholdschriften den
John war ihnen für Ferbällungen interneter. Die
John war ihnen für Ferbällungen interneter. Die
John der der Parisis Ferbillungen interneter. Die
John der der John der
John der Jo

Control and State of Control a

### BUCHEN SIE JETZT!

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



tplatz.ch

EIN THEMA FÜR SICH

For shared

It is consisted

It is consisted

It is consisted and in the consistence of t



Directeur (H/F) - Hôtel des Patients (100%)

PATIENTENHOTEL

Reliva Patientenhotel SA, jeune entreprise spécialisée dans le dévelop-

Heliva Patientennotel SA, jeune entreprise specialisee dans le develop-pement de projets novateurs a pour objectif de promouvoir les syner-gies entre les domaines de la santé et de l'hôtellerie. En automne 2016, le 1er établissement en Suisse offrant une structure d'hé-bergement, ouverte à tous et accueillant des patients autonomes et des pro-ches, ouvrira ses portes.

L'Hôtel des Patients, situé sur le site du Centre Hospitalier Universitaire Vaudois (CHUV) à Lausanne, offrira une vue imprenable sur le lac Léman et ses environs. L'établissement, correspondant au standard de "ri, sera com-posé de 114 chambres de différentes catégories et proposera un concept de

Doté(-e) d'une personnalité charismatique et vous démarquant par votre ca-pacité relationnelle, vous accordez une grande priorité à l'écoute active de votre clientèle. De nature empathique, vous disposez d'une ouverture d'esprit et faites preuve de proactivité.

Nous vous encourageons vivement à rejoindre notre équipe dynamique dans la phase de préouverture et de participer à une expérience professionnelle passionnante. Cette opportunité unique vous permettra de gérer l'ensemble de l'activité hôtelière et de développer une collaboration étroite, structurée et fonctionnelle avec le CHUV. Vous occuperez ainsi une position charnière essentielle pour assurer la réussite de l'établissement.

- Votre profil:

  Diplômé(-e) d'une école hôtelière, d'une formation de niveau HES dans le management hospitalier ou d'une formation équivalente

  Connaissances ou expérience dans le secteur médico-social

  Titulaire de poste(s) à responsabilité en tant que directeur(-trice) ou sous-directeur(-trice) d'un établissement hôtelier

  Expérience de l'ouverture d'un nouvel établissement (constitue un atout)

Si vous êtes intéressé(-e) et que vous correspondez à ce profil, merci de nous envoyer votre dossier complet à l'adresse suivante : Reliva Patientenhotel SA, à l'att. de Nicole Hemsley, Chargée des Ressources Humaines, Holbeinstras-se 31, 8008 Zurich.

Christoph Glutz, Délégué du Conseil d'administration, est à votre disposition pour tout d'autre renseignement au numéro 044 233 30 00 ou par E-Mail à christoph.glutz@reliva.ch.

### Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons. Wir suchen, nous recherchons

cuisinier/ère Koch oder Köchin

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66 1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

#### 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

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 Immobilienanzeiger erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue Monbijoustrasse 130, Postfach,

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

nserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

#### PREISE

#### Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen 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

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)

Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print. Zürcherstrasse 39.

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 Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierter 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.

# Wie viel Schwein brauchen Sie, um qlücklich zu sein?

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



#### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



MADE IN SWITZERLAND PREISWERT!

Der Titel ist in der aktuellen Zeit der Währungsverwerfungen provokativ – stimmt aber für die Hotellerie und Produzenten von Schweizer Spitzenqualität. Warum?

Diese Aussagen sind polarisierend, zugegeben! Trotzdem sind wir sehr überzeugt, dass überdurchschnittliche Leistungen in der Schweizer Hotellerie und Gastronomie ihren Preis wert sind – eben preiswert sind! Nehmen wir den Schweizer Detailhandel wie Coop oder Migros als gute Beispiele und schauen uns an, wie sich der Umsatzanteil der einheimischen Produkte mit diesem Gütesiegel verhält. Diese Produkte haben in den letzten Jahren einen eno<mark>rmen Zus</mark>pruch erlebt und deren Regalanteil in den Läden nimmt la<mark>ufend z</mark>u – dies, obwohl die Artikel nebenan im Regal deutlich g<mark>ünstiger s</mark>ind und auch nicht schlecht aussehen. Was bedeutet das nun für die Hotellerie- und Gastronomiebranche? Die Kunden sind ganz offensichtlich bereit, für Schweizer Erzeugnisse deutlich mehr zu bezahlen – es geht also nicht um den Preis, sondern um die Herkunft der Artikel und deren Qualität. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist gemäss Kundenbeurtei-

lung einwandfrei, sonst würden sie nicht Jahr für Jahr immer mehr von diesen Produkten mit dem schweizerischen Gütesiegel kaufen. Wenn also die Herkunft aus der Region resp. aus der He im at so relevant und Schweizer Qualität für die Konsumenten entscheidend ist - warum werden diese starken Argumente nichtnoch viel aktiver in der Kommunikation der Hotellerie und Gastronomie verwendet? Das sind echte, kommunikative und einzigartige Mehrwerte für den Gast! Es gibt eine Vielzahl an Produkten im Food- und Non-Food-Bereich, welche ein Hotel in der Schweiz einkaufen kann oder bereits tut und dies nicht proaktiv als Mehrwert gegenüber seinen Gästen kommuniziert. Warum bloss? Aufgrund der Logik aus dem Detailhandel und dem in der Praxis bewiesenen Zusammenhang von Umsatzsprüngen mit Produkten aus der Schweiz, wird dies doch auch in der Hotellerieund Gastronomiebranche funktionieren. Wir wissen, dass durchschnittlich 50 % der Hotelgäste aus der

Schweiz stammen, und diese haben offensichtlich eine sehr hohe Affinität zu den Erzeugnissen aus der Schweiz. Sie beweisen tagtäglich, dass sie bereit sind, über 20 % mehr für echte Schweizer Produkte zu bezahlen und dies bei einer enormen Konkurrenz an Billigartikeln. Wenn wir unsere Gäste mit der entsprechenden Kommunikation auf das bewusste Einkaufen von Produkten aus der Schweiz aufmerksam machen, hinterlässt dies viele positive Gefühle und macht den Aufenthalt im Hotel erst recht zu einem tollen Erlebnis. Dies sollte eben nicht nur im Food-Bereich und auf der Menükarte gemacht werden, sondern besonders auch bei Produkten, welche den Gästen nahegehen – hautnah sogar wie z. B. bei den Textilien.



Stephan Hirt Vorsitzender der Geschäftsleitung Schwob AG

#### 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.

Auf Herbst 2015 zu verpachten: neues, bestens eingeführtes

#### 3\*-Hotel in der Region Zürichsee

37 Zimmer, beschränkter F&B-Bereich (ausbaufähig). Perfekte Gelegenheit für erfahrenes, engagiertes Hotelierpaar. Kapitalbedarf ca. Fr. 200000.–, Diskretion ist selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme: hotel4lease@hotmail.com

Albergo Casa Soledaria

Fr. 1950000.-

30 Zimmer, 60 Betten, Terrasse, Speisesaal, Küche, Lagerräume, Lounge mit Bar und Cheminée, Bibliothek mit TV, Seminarraum, Wirtewohnung, Parkplätze, Pergola. natürlich • einfach • gut

www.soledaria.ch Interessenten melden sich bei E.+R. Kaufmann, +41 61 981 26 35 E-Mail: r.e.kaufmann@bluewin.ch

Guter Grund für Ihren Besitz.



Wir verkaufen eine gastronomische Oase in der Region Nordwestschweiz:

#### Restaurant an absolut einzigartiger Lage

Mit traditioneller, hochstehender Gastronomie, einigen Hotelzimmer und weiteren absolut einmaligen Attraktivitäten, welche ihresgleichen suchen.

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben gerne zur Verfügung.

G&PIMMORILIEN GMRH

Brûnigstrasse 20:: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00 thomas.rieben@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch

#### **HESSER**

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten an der Stadtgrenze von Zürich, an der Al Zürich-Bern

#### Hotel Garni mit 60 Zimmer u. Appartements

Der Betrieb befindet sich in einem neuwertigen baulichen Zustand. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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



Auf die Wintersaison 2015/16 verpachten wir im Wintersportgebiet Rinerhorn Davos Glaris das

#### Bergrestaurant Jatzmeder

Das Bergrestaurant Jatzmeder befindet sich direkt an der Bergstation mit herrlicher Aussicht und beinhaltet ein Selbstbedienungsrestaurant mit bis zu 350 Sitzplätzen, eine Sonnen-terrasse mit bis zu 150 Sitzplätzen und eine Aussenbar.

Der Jahresumsatz beträgt zwischen Fr. 1,3 und 1,5 Mio

Interessenten werden gebeten, sich schriftlich bis zum 31. Mai 2015 zu bewerben.

Bergbahnen Rinerhorn AG Landwasserstrasse 49 7277 Davos Glaris bewerbungen@rinerhorn.ch