

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: 06.02.2026

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

PROFI

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 19/20 · 7. Mai 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



ZITAT
DER WOCHE

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

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

NEUER BERUF SETZT ZEICHEN

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

In enger Zusammenarbeit mit Bund und Kantonen laufen unter der Leitung der Reformkommission die Arbeiten in verschiedenen Gruppen auf Hochtour. Es gilt, die in den Umfragen erhobenen Anforderungen und die Vorgaben für die Branche in einem Qualifikationsprofil zu beschreiben. Darin werden nicht nur die schulischen 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 unterschiedlicher 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 ablaufen und werden so zur wertvollen Unterstützung. 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 handlungselementen Prinzipien. Erweiterte Sprachkompetenz, 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

AGENDA

27. MAI

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

15. JUNI

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

20. AUGUST

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

9. JUNI

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

14. AUGUST

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

23.-25. AUGUST

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

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement
www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Jobs
online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

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 «Informatioen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen 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.

Keine andere Jahreszeit motiviert so zum 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 gerückt, 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. Späterstens 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 Unterlagen. Aktive sind solche, die man immer wieder und regelmässig zur Hand nehmen muss (z. B. laufende Projekte). Als inaktiv bezeichnen man Unterlagen, die man zwar aufbewahren muss, sich aber auf abgeschlossene Projekte beziehen (z. B. bezahlte Rechnungen).

Aktive Unterlagen bleiben in Reichweite, inaktiv 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 inaktiv 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 jeweils passenden Ordner. Vergessen Sie nicht, auch die Ordner «Gesendete Mails» und «Gelöschte Mails» auszumisten.

• Ob physische oder virtuelle Unterlagen – legen Sie Ordner mit Unterordnern (Registern) an. Nutzen Sie Farben, um Zusammengehörendes zu markieren. Verwenden Sie klare, unmissverständliche Bezeichnungen. Sie erleichtern sich und anderen das Suchen und sparen viel Geld.

Wie Eileen Roth (siehe Buchtipps) 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 ARBEITSPLATZ FÜR DUMMIES

Papierberge auf dem Schreibtisch, Datenlawinen auf der Festplatte und Sie fragen sich, wo Sie die Reservierungsbestätigung, 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 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 herumzuärgern, 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 zwischenmenschlichen Beziehungen. Übrigens: Die Tipps lassen sich auch fürs Organisieren des privaten Papierkram 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 erhältlich.

AUS- UND WEITERBILDUNG

G3 12
Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse

G3 12
Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis

G3 12
Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmersausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

EDUQUA
36791-11884



Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelschule hotelieruisse 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.

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich
www.minervaschulen.ch

HOTEL-TOURISMUS-HANDELSCHULE
■ Diplom Kaufm.
■ Mitarbeiter
Hotellerie + Tourismus
■ Eidg. Fähigkeitszeugnis
■ Kauffrau/Kaufmann
■ Hotel-Gastro-Tourismus
hotelieruisse Swiss Hotel Association

Vorteil MINERVA®
Eine Schule der Katalysen Bildungsgruppe Schweiz
37594-12011

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%)

Ihr Aufgaben

Das abwechslungsreiche Tätigkeitspektrum 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.

Ihr Profil

Sie haben eine Ausbildung im Bereich PR, Journalismus oder Marketing und weisen Praxiserfahrung auf. Ihr mündlicher und schriftlicher Ausdruck in Deutsch ist stilischer 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. Selbstständiges 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 vielgestaltigen 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

37612-12016

Motiviertes und professionelles Team sucht

Restaurationsfachfrau/mann

Jobcode hoteljob.ch: J96332

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

37789-12016

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

37905-12026



kronenhof chef de bar

Die Barlegende Ady Gloor hat uns nach 18 Jahren verlassen und ist in den verdienten Ruhestand getreten. Wir suchen nun auf die kommende Sommersaison 2015 als Nachfolger eine erfahrene Persönlichkeit als Chef de Bar (m/w), die ebenfalls an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert ist.

Detaillierte Informationen zu dieser herausfordernden Aufgabe finden Sie auf www.kronenhof.com/jobs. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Grand Hotel Kronenhof · 7504 Pontresina · T +41 81 830 30 30
E-Mail: bewerbung@kronenhof.com · www.kronenhof.com

37604-12003

Ein Hotel-Familienbetrieb in einem bekannten Winterort 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
- Kritikmanagement professionell handhaben
- Mitarbeiterausbildungen 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.

37797-12023

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11732



Casa Grande

Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und internationalem Speisen, sowie Holzofenpizzas.

Zur Ergänzung unseres Teams in unseren Lokalen WIL SG, WIEN 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 kreativen Brigade mit?

Servicefachangestellte (m/w)

100% oder Teilzeit

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 Entlohnung.

Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

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

37790-12020

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 Erfolgsleistungen 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 Administration und die Mitarbeit in Projekten runden das Aufgabengebiet ab!

Ihr fundiertes HR-Wissen aus mehrjähriger Erfahrung, z.B. aus dem Gastro- 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 Macher-Qualitäten aus!

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

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



Prisma Personalberatung AG Brunnigasse 2 · 8400 Winterthur · Telefon 052 212 94 24 · Fax 052 213 37 86
www.prisma-personalberatung.ch

37604-12013

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 G

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUFLAGE
40.000

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

**BUCHEN
SIE JETZT!**
Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus der
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFI.ch

www.immoPROFI.ch

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

Reliva Patientenhotel SA, jeune entreprise spécialisée dans le développement de projets novateurs a pour objectif de promouvoir les synergies entre les domaines de la santé et de l'hôtellerie.

En automne 2016, le 1er établissement en Suisse offrant une structure d'hébergement, ouverte à tous et accueillant des patients autonomes et des proches, 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 ***, sera composé de 114 chambres de différentes catégories et proposera un concept de restauration innovant.

Doté(-e) d'une personnalité charismatique et vous démarquant par votre capacité 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, Holbeinstrasse 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.

37814-12024

Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, nous recherchons

1 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

37804-12024



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit
CBM10 und spenden Sie 10 Franken
an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf
www.cbmswiss.ch



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

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

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

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

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

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

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein
PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015,
9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015,
30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,
10.12.2015.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Wie viel Schwein brauchen Sie, um glücklich zu sein?

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



SPRING CIVIL VOICES

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



THEMENBILD: KESTONE

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 enormen Zuspruch erlebt und deren Regalanteil in den Läden nimmt laufend zu – dies, obwohl die Artikel nebenan im Regal deutlich günstiger sind 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 von diesen Produkten mit dem schweizerischen Gütesiegel kaufen. Wenn also die Herkunft aus der Region resp. aus der Heimat so relevant und Schweizer Qualität für die Konsumenten entscheidend ist – warum werden diese starken Argumente nicht noch 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 Hotellerie- und 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 tag-

täglich, 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
www.schwob.ch

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

55907-11658

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. 200'000.-, Diskretion ist selbstverständlich.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
hotel4lease@hotmail.com

37985-12021

Albergo Casa Soledaria
Cavigliano TI
Fr. 1'950'000,-
30 Zimmer, 60 Betten, Terrasse,
Spisesaal, Küche, Lagerräume,
Lounges mit Bar und Cheminée,
Bibliothek mit TV, Seminarraum,
Wirtwohnung, 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

37997-12022

Guter Grund für Ihren Besitz.
G&P
IMMOBILIEN GMBH
LUZERN / LUGANO
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
www.gsellundpartner.ch

37548-11995

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir vermieten an der Stadtgrenze
von Zürich, an der A1 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

37611-12014

rinerhorn
DAVOS KLOSTERS

Auf die Wintersaison 2015/16 verpachten wir im Wintersport-
gebiet Rinerhorn Davos Glaris das
Bergrestaurant Jatzmader
Das Bergrestaurant Jatzmader befindet sich direkt an der
Bergstation mit herrlicher Aussicht und beinhaltet ein Selbst-
bedienungsrestaurant 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

37796-12022