

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 49

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>

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. 49 · 3. Dezember 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



THEMENBILD: KEYSTONE

ZITAT
DER WOCHE

«Die wichtigste Stunde ist
immer die Gegenwart, der be-
deutendste Mensch immer der,
der dir jetzt gegenübersteht»

Meister Eckhart, Theologe und Philosoph (1260–1328)

SO WIRKEN SIE ECHT SYMPATHISCH

Wie sollen Gäste Sie als Gastgeber eigentlich verstehen und sympathisch finden, wenn Sie Ihre eigenen Gefühle ignorieren oder verstecken?

Die beruflichen Anforderungen steigen, täglich sind Entscheidungen zu treffen, welche vorwiegend durch rationale Überlegungen geprägt sind. Emotionale Kompetenzen werden vergessen. Intelligentes Handeln kann jedoch emotionale Kompetenz nicht ausschliessen. Die Trennung von Gefühl und Verstand ist eine grosse Illusion. Emotionen beeinflussen die Ratio und damit das Betriebsklima, die Loyalität der Mitarbeitenden – und damit die gefühlte Zufriedenheit der Gäste. Wer seine Gefühle zulässt, wer sie verarbeitet und einsetzt, zeigt emotionale Kompetenz. Jedes negative Gefühl hat ein Gegenstück; zum Beispiel Misstrauen und Vertrauen. Ein Gefühl entsteht durch einen «Reiz», durch ein «Beziehungsangebot» eines Gegenübers, und nicht, wie oftmals angenommen wird, durch einen Zufall. Gefühlsmäßig positiv registrieren Mitarbeitende das Verständnis des Vorgesetzten auch für ihre privaten Probleme. Gäste bewerten Anteilnahme als Wertschätzung. Und eine nachhaltig gute Gesprächsatmosphäre entsteht genau durch solche Verhaltensweisen. Gute Beziehungen verringern Konfliktpotenziale, verhindern Intrigen und fördern den Zusammenhalt. Gute Beziehungen steigern das Empfinden von Wohlbefinden, ein hoher Wert für Zufriedenheit, sowohl bei Gästen wie Mitarbeitenden. Das Miteinander ist übrigens eine typisch emotionale Ange-

legenheit und sorgt auch nach aussen hin für ein positives Image. Mit vier einfachen Schritten schaffen wir mehr Emotionalität, mit welcher wir Menschen für uns gewinnen – eine Voraussetzung für Sympathie. Erstens: eigene Gefühle erkennen und verstehen. Darin liegt das Fundament von emotionaler Kompetenz. Zweitens: Diese Gefühle gilt es zu steuern und beeinflussen zu lernen, damit sie passend ausgedrückt werden können. Drittens: Die nun erreichte persönliche Kompetenzweiterung baut eine direkte Brücke zum Gegenüber. Viertens: Wir erkennen die Gefühle anderer, lernen sie zu verstehen, damit sie gezielt beeinflusst werden können. Menschen ohne Bewusstsein für und Wissen um emotionale Kompetenz sind eigentlich gar nicht wirklich in der Lage, die Beziehungsangebote der Gäste gezielt zu verarbeiten. Sie können weder darauf eingehen noch die Gefühle so beeinflussen, dass echtes Wohlbefinden entstehen kann.

Seien Sie folglich anders! Und das beste Anderssein geht nur über Bessersein – besser in der Gestaltung von Beziehungen zu anderen Menschen. So einfach entsteht Sympathie!



Hans Peter Spreng, Concluso
Systemische Organisationsentwicklung
und Coaching für emotionale Kompetenzen
www.concluso.ch

AGENDA

8. DEZEMBER

«Distribution Trends»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Alex, Zermatt
www.hotelbildung.ch/agenda

16. DEZEMBER

«Hotelmarketing: Schriftliche
Kommunikation – E-Mail im
Geschäftsalltag»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

3. MÄRZ

«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
bei Hotel & Gastro formation,
Aargau
www.hotelgastrounion.ch

9. DEZEMBER

«Distribution Trends»,
von hotelleriesuisse
im Hotel Visperhof, Visp
www.hotelbildung.ch/agenda

26.–28. FEBRUAR

«Olive Oil Professional OOSS»,
vom Schweizer Kochverband,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

9. MÄRZ

«Führung in der Küche»,
vom Schweizer Kochverband,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Pausen und Ruhezeitmangel

Situation/Gefährdung:

Übermüdung, Leistungsabfall, gesundheitliche Folgen.

Massnahmen/zu beachten:

- Pausen in Räumen mit Tageslicht und Sicht ins Freie gewährleisten.

- Ruhezeit von mindestens 11 aufeinanderfolgenden Stunden/Tag einhalten.

- Mitarbeitende haben Anspruch auf zwei Ruhetage pro Woche. Sie sind nach Möglichkeit zusammenhängend zu gewähren. Pro Woche ist mindestens ein ganzer Ruhetag zu gewähren. Die übrige Ruhezeit kann auch in halben Ruhetagen gewährt werden. Im Einverständnis mit dem Mitarbeitenden können halbe Ruhetage für längstens vier Wochen, in Saisonbetrieben für längstens 12 Wochen, zusammenhängend gewährt werden.

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

IN VIER PHASEN ZUM ERFOLGREICHEN TEAM

In Alltag besteht ein Team oft aus einer Gruppe Einzelpersonen, die mehr oder weniger zufällig zusammengewürfelt wurden und nun gemeinsam arbeiten sollen. Bevor aus ihnen ein echtes Team wird, muss einiges geschehen.

Es gibt gewisse Gesetzmäßigkeiten, die sind einfach gegeben. Wasser läuft abwärts, die Steuerrechnung flattert um die Weihnachtszeit ins Haus und das Butterbrot fällt mit der beschmierten Seite auf den Boden. Auch der Teambildungsprozess folgt in der Regel immer dem gleichen Schema. Für Vorgesetzte wie für Mitarbeitende ist es von Vorteil, wenn sie dieses Schema kennen. Es macht gewisse Situationen erträglicher, weil man weiß, dass es sich im Normalfall nicht um einen Dauerzustand, sondern nur um eine vorübergehende Phase handelt. Allerdings kann so eine Phase, je nach Qualität der Führungskraft, schon mal etwas länger dauern.

Der Teambildungsprozess besteht aus vier Phasen. Sie heißen Forming, Storming, Norming und Performing. In jeder Phase stehen unterschiedliche Aufgaben an, die von der Führungskraft, aber auch den einzelnen Teammitgliedern bewältigt werden müssen. Die Teammitglieder müssen bereit sein, sich auf Veränderungen einzulassen und diese mitzutragen. Die Führungskraft muss Veränderungen anstoßen, Verhaltensweisen entwickeln und motivieren. Dabei wird sie feststellen, dass jeder ihrer Mitarbeitenden andere Bedürfnisse und Erwartungen hat. Den Überblick zu behalten, ist nicht ganz einfach. Das Teambildungsprozess-Schema kann hier etwas unterstützen.

FORMING

Die Formingphase ist eine Testphase. Sie dient

dazu, sich gegenseitig kennen zu lernen. Der Umgang ist vorsichtig, höflich und rücksichtsvoll. Jeder sucht noch seinen Platz im Team.

STORMING

In der Storming-, auch Nahkampfphase genannt, kennt man sich schon etwas besser. Erste Unterschiede werden sichtbar. Es werden Cliquen gebildet, die erste Euphorie ist verflogen, Reviere und Grenzen werden klarer abgesteckt. Es kommt zu Konfrontationen untereinander. Man kommt kaum vorwärts, weil das Team sich erst noch zusammenraufen muss.

NORMING

In der Normingphase geht es darum neue Umgangs- und Verhaltensformen zu entwickeln, sich neu zu orientieren. Standpunkte werden klargestellt, es gibt Feedback, Spielregeln werden festgelegt, Arbeitsabläufe definiert.

PERFORMING

Das Team hat sich zusammengefunden; ist zu einer Einheit verschmolzen. Man ist offen, flexibel, solidarisch und hilfsbereit untereinander. Jetzt kann die eigentliche Arbeit beginnen. Ab jetzt zeigt sich, ob die von der Führungskraft eingeleiteten Veränderungen auch wirklich Früchte tragen und ob die Teammitglieder ihren Fähigkeiten entsprechend richtig eingesetzt sind.

BUCHTIPP

FÜHRUNGSKOMPETENZ – WAS WIRKLICH WICHTIG IST

Es gibt Tausende und Abertausende von Managementbüchern – einige sind so seitenreich wie die Bibel, andere so schwer zu verstehen wie Nostradamus' Prophezeiungen oder so staubtrocken wie die Wüste Gobi. Das Autorentrio Michael Pellny, Jill Schmelcher und Anna Beinlich haben das, was eine Führungskraft wirklich wissen muss, auf 199 Seiten zusammengefasst. «Führungskompetenz – Was wirklich wichtig ist» basiert auf dem «Systemtraining Führung» des Weissman Instituts. Teilnehmende aus mehr als 1.000 Unternehmen sind nach diesem Trainingskonzept ausgebildet worden und setzen es in der Praxis um. Das Know-how aus diesen Trainings ist in das Buch eingeflossen. Alle wesentlichen Aspekte von Führungskompetenz sind leicht lesbar und gut strukturiert dargestellt. Zahlreiche Grafiken verdeutlichen den Text zusätzlich. Dadurch ist «Führungskompetenz – Was wirklich wichtig ist» ein ideales Buch für Menschen, die nicht gerne dicke Schmöker wälzen, sich aber trotzdem Management-Know-how anlesen möchten. Gerade wegen seiner Kompaktheit und Gliederung in kleine Kapitel eignet sich das Buch auch gut als Nachschlagewerk.



«Führungs-kompetenz – Was wirklich wichtig ist»
Michael Pellny
Jill Schmelcher
Anna Beinlich
Publicis Publishing
ISBN
978-3-89578-448-4
CHF 36.90

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

FESTIVATERMINALE

TopJobs
Bankett- und Seminarcoordinator (m/w)
Feststellung-Vollzeit
Region Bern

Alle Jobangebote 55

SERVICE / RESTAURATION

Alle Jobangebote 242

Lehrstellen / Praktikum 3

Bewerber- 55

HAUSWIRTSCHAFT

Alle Jobangebote 27

Bewerber-profile 3

htr-Code

Direktion / Geschäftsführung 38
Reception/Reservierung 103
Küche 280
F&B-Catering 45
Service / Restauratur 242
Haushwirtschaft 27
Marketing/Verkauf/KV/TIT 29
Reiseleitung/ Tourismus 4
Beauty/Wellness/Fitness 14
Backer-Konditoren 7
Diverses 22

Marketing/Verkauf/KV/TIT 29
Reiseleitung/ Tourismus 4
Beauty/Wellness/Fitness 14
Backer-Konditoren 7
Diverses 22

htr-Code

PLEASE DISTURB

Business Catering & Facility Management

Aus Chancen Business machen. Durch innovative Lösungen echten Mehrwert für Kunden generieren. Den Nutzen von Technologien und Services brillant in Präsentationen und Kundengesprächen vermitteln. Ihre Fähigkeiten im Bereich der strategischen Planung gewinnbringend einsetzen. Angestrebtes Wachstum als Schlüssel zum Erfolg sehen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Kundennähe, gesellschaftliches Engagement, einzigartiges Konzept und ein ganzheitlicher Dienstleistungs-Mix für die Bereiche Gemeinschaftsgastronomie und Facility Management haben unserem Auftraggeber eine weltweit führende Markstellung verschafft. Flache Hierarchie, Vertrauen und der spürbare Spirit im Unternehmen bilden die Erfolgsbilanz. Hier kommen Sie ins Spiel: Als Absatzverantwortlicher zeigen Sie Business- und Technologie-Entscheidern bei potentiellen Kunden, welch eindrucksvolle Vorteile sich mit modernen Kooperations- und Servicelösungen erzielen lassen.

Sales Manager Schweiz w/m

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie spüren neue Business Opportunities auf, bauen neue Kundenbeziehungen an, akquirieren, betreuen bestehende Kunden, schaffen Grundlagen für wettbewerbsfähige Angebote und unterbreiten attraktive Angebote, z.B. zur gastronomischen Leitung von Businesscatering-Units oder zur Übernahme des Unterhalts & Gebäudenagements bei potentiellen Geschäftspartnern. Im Team und in engem Kontakt zu Fachverantwortlichen – auch länderübergreifend – schaffen Sie die nötigen Voraussetzungen durch interne Präsentationen und der Entwicklung von Akquisitionstrategien.

Für diese resultoorientierte Position wird Integrität, solide Verkaufserfahrung und ein Gastronomie-Background vorausgesetzt. Eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung und FM-Kenntnisse sind hilfreich. Sie kennen den Markt Schweiz, die Player und sind ausgezeichnet vernetzt! Gutes Englisch ist ein Must (Französisch von Vorteil). Standort: Raum Zürich. – Interessiert? Anruft genügt oder CV mit Foto via E-Mail senden. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaefepartner.ch
ansgar.schaefer@schaefepartner.ch

38840-12409

**Erstklassige Adresse. Sport & Lifestyle. Wellness & Nightlife.**

Ein noch fast neues Hotel im coolen Design, gediegene Ambiente, zwischen dreistig und vierzig komfortable Zimmer, Familien- und Mini-Suiten, grosszügige Seminar-Infrastruktur, Wellness-Bereich, Restaurant, Event Bar mit Live Music und Nightlife. Ideal gelegen, attraktive beliebte D-CH-Resort-Destination wo sich sowohl Relax-Ferien und Alpinsport als auch Eleganz und Life-Style optimal ergänzen. Max. eineinhalb Stunden von der Stadtgrenze ZH entfernt.

Idealprofil: Solide ausgebildete, frontorientierte Hotelier-/Hoteliere-Persönlichkeit, bestens vertraut mit Front Office, F&B Management (Ihre Stärke) und Vermarktung. Dank geschickter Delegation von Aufgaben und effizienter Führung Ihres Teams ermöglichen Sie sich genau den Freiraum, den Sie direkt am Gast einsetzen wollen! Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch. Müssen Sie auch sein als Chef/chef des führenden Hauses am Platz.

Sportlicher Hoteldirektor w/m

Es darf auch ein Gastgeberpaar-duo sein

Mit dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Sie sind selbstbewusst, abgeklärt und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben bzw. als Nachwuchskraft einen Leistungsausweis als starker Vize oder als versierter F&B Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

Schweizerische Resorthotellerie-Erfahrung und «Macher-Qualitäten» bringen Sie mit. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kadernetteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung, spätestens jedoch auf März/April 2016. – Ihr Interesse vorausgesetzt: CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00

www.schaefepartner.ch · ansgar.schaefer@schaefepartner.ch

38868-12417

**Leiter Gastronomie**Gastronomie Stadion Letzigrund
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

Nach Vereinbarung

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



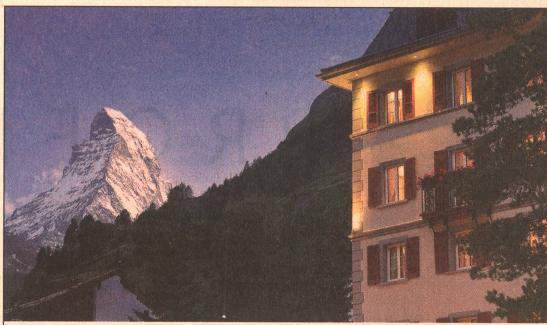
LABEL 2014



38809-12428

Wir möchten gerne unser traditionsreiches, bestens aufgestelltes Restaurant in unvergleichlicher Lage im Berner Oberland einem innovativen GASTRONOMEN (m/w oder Paar) übergeben.
Mit 160 Innenplätzen in 3 Räumlichkeiten und einer Sonnenterrasse mit 100 Sitzplätzen erfordert der Betrieb eine führungsstarke Persönlichkeit mit Flair für die internationale Kundschaft. Eine fundierte Ausbildung und langjährige Erfahrung in der Gastronomie sind Voraussetzung.
In der Anfangsphase unterstützen wir Sie gerne und streben daraufhin ein Pachtverhältnis an.
Wir freuen uns auf eine erste Kontaktaufnahme. Bitte melden Sie sich unter Chiffre 38869-12418 an:
htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern

38869-12418



Kann ein Hotel Charisma besitzen? Das «Monte Rosa» zweifellos. Die Grundmauern aus dem Jahr 1839 atmen den Mut der ersten Bergsteiger, die Einrichtung den Glanz der Belle Époque. Zahlreiche Annehmlichkeiten aus dem Hier und Jetzt warten darauf, entdeckt zu werden.

Wir suchen auf Anfang März 2016 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit als

Direktor/in – Gastgeber/in

In dieser vielseitigen Position sind Sie für die operative Führung unseres Boutique-Hotels Monte Rosa (41 Zimmer) sowie des neuen Restaurants 1818 verantwortlich.

Ihre Aufgaben

- Administrative und operative Verantwortung für das gesamte Hotel sowie für das Restaurant 1818
- Operatives Tagesgeschäft
- Professionelle und herzliche Gästebetreuung
- Projektbezogene Aufgaben

Ihr Profil

- Ausbildung in der Hotellerie, Abschluss einer Hotelfachschule oder Managementausbildung
- sehr gute Fachkenntnisse im F&B- und Front-Office-Bereich
- Kenntnisse der hotelspezifischen Kennzahlen und deren Anwendung
- Fundierte EDV-Kenntnisse und technisches Flair
- Führungserfahrung und hohe Sozialkompetenz gegenüber Mitarbeitenden und Gästen
- Erfahrung in der Luxus- oder 4-Sterne-Hotellerie und Begeisterung für die Gastronomie
- verhandlungssicher in Deutsch, Englisch und Französisch
- Gewinnende Persönlichkeit mit einer gesunden Portion Humor
- von Vorteil Zermatt-Kenner oder bergsportbegeistert

Wir bieten Ihnen

- Interessante und verantwortungsvolle Funktion in einem internationalen und lebhaften Hotelbetrieb in einer Topdestination
- Genügend Freiraum für persönliche Initiative und eigenverantwortliches Arbeiten
- Entwicklungsmöglichkeiten

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

MR

HOTEL MONTE ROSA

SEILER HOTELS ZERMATT AG
Katja Häuser, Human Resources Manager
Bahnhofstrasse 38, 3920 Zermatt
Tel. +41 27 966 87 51
hr@seilerhotels.ch / www.seilerhotels.ch



38909-12434

**Chef Pâtissier (w/m)**

Restaurants Schöngården im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtland 1, 3000 Bern 31

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden
Sie unter www.zfv.ch



LABEL 2014



38909-12429

ZFV Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

Stelle suchen – Stelle finden

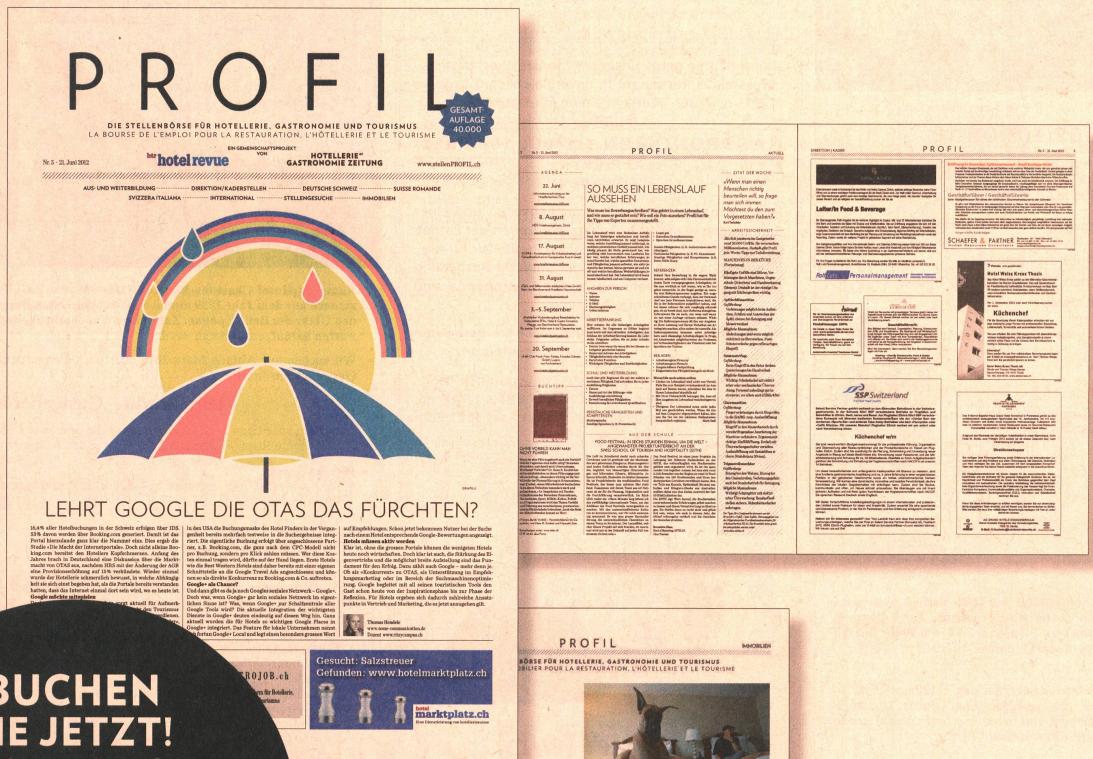
www.hoteljob.ch

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON **htr hotel revue** 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 dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

Suche für Restaurant in Freiburger Altstadt

einen Pächter

0041 (0)26 466 50 27

38885-12424

Service - Teilzeit

Jobcode hoteljob.ch: J104111

Hotel-Restaurant Jardin GmbH
Militärstrasse 38, 3014 Bern
031 333 01 17, info@hotel-jardin.ch

38885-12421



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

im Hotel Ambassador**** in Bern:

- Teppanyaki- und Sushi-Koch für unser japanisches Restaurant «Taishi»

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:

Hotel Ambassador****, Thomas Kübeli
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
thomas.kuebeli@hotels.ch
www.fassbindhotels.ch

38885-12425

4 Sterne Hotel in Ascona sucht:

Direktionsassistentin / Chef de réception (D/E/F/I)

Mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Front Office und Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Hotellerie. Deutsche Muttersprache. Fidelio 8 Kenntnisse.

Schreiben Sie an Chiffre X 024-908811
Publicitas S.A., PF 1280, 1701 Fribourg.

38875-12419

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38875-12419



Wir suchen per 1. Januar 2016
Servicemitarbeiterinnen

mit Erfahrung, 100%.

Airport Hotel Bern-Belp
Flugplatzstrasse 57, 3123 Belp
info@airhotel.ch, 031 961 61 81

38901-12430

Hotel Splendide Royal - Lugano

Sales Manager (M/W)

Jobcode hoteljob.ch: J103882

Hotel Splendide Royal
Riva A. Caccia 7, 6900 Lugano
+41 91 985 77 11, hr@splendide.ch

38864-12416

www.spitalzentrum-biel.ch



Leiter/in Küche

(100 %) Referenz-Nr. 1522

Das Spitalzentrum Biel ist das Zentrumsspital für die Bevölkerung der Region Biel-Seeland-Berner Jura. Stellenantritt per 1. Januar 2016 oder nach Vereinbarung.

Informationen zum attraktiven Stellenangebot finden Sie auf unserer Website www.spitalzentrum-biel.ch.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Valeria Linder, Leiterin Gastronomie, Tel. 032 324 16 38* gerne zur Verfügung.

Spitalzentrum Biel AG, Human Resources, Postfach, 2501 Biel oder hr@szb-chb.ch

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne

38907-12433

Für Gesundheit in Afrika.

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

SOLIDAR MED

www.solidarmed.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

Karin Huwyler
Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@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 eine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

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

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

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.

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



THEMENBILD: KEYSTONE

SPAREN IN DER KÜCHE

Mit einer bedarfsgerechten Steuerung kann der Stromverbrauch der Lüftung um die Hälfte reduziert werden. Bei einer Grossküche in einem Hotel kann das gut und gerne bis zu 35'000 Kilowattstunden Strom pro Jahr ausmachen. Meist sind die Küchenlüftungen in Hotels mit einer Zweistufenschaltung ausgerüstet. Sie wird entweder manuell oder mit einer Zeitschaltuhr bedient. Das hat zur Folge, dass sie während der Betriebszeiten auf der höchsten Stufe läuft, aber auch bei geringer Entwicklung von Hitze, Dampf oder Rauch unnötig Strom verbraucht. Durch den Einbau von Sensoren in den Lüftungsanlagen lässt sich die Stärke des Luftwechsels nach Bedarf automatisch und energieeffizient steuern. Mit dieser Massnahme lässt sich der Stromverbrauch um mindestens 50 Prozent senken. Das Förderprogramm Küchenlüftung von hotelleriesuisse unterstützt Hoteliers mit Grossküchen beim Sparen. Die Nachrüstung einer bedarfsgerechten Lüftungssteuerung wird mit einem Förderbeitrag von 6.000 Franken unterstützt. Die Vorgehensweise ist einfach und unkompliziert. So funktioniert's:

1) Der Gesuchsteller füllt das Formular «Anmeldung für eine Grob-

analyse zum Förderprogramm Küchenlüftung» aus und reicht es bei hotelleriesuisse ein.
2) Der Umsetzungspartner nimmt direkt mit dem Hotel Kontakt auf und vereinbart einen Termin für die kostenlose und unverbindliche Beratung und Grobanalyse vor Ort.
3) Das Hotel erhält vom Umsetzungspartner eine Kostenofferte für Installation und Umsetzung der bedarfsgesteuerten Küchenlüftung.
4) Das Hotel reicht den «Antrag Fördergesuch Effizienzprogramm Küchenlüftung» zusammen mit einer Kopie der Kostenofferte an hotelleriesuisse ein.
5) hotelleriesuisse beurteilt das Gesuch. Es wird zum Zeitpunkt der Einreichung und nach den Bedingungen dieses Reglements beurteilt. Das Gesuch um Fördergelder gilt nur als bewilligt, wenn der Gesuchsteller eine Bestätigung von hotelleriesuisse erhalten hat.
6) Das Hotel erteilt die Auftragsbestätigung zur Umsetzung.
7) Nach Installation reicht der Gesuchsteller die Kopie der Installationsrechnung und das «Datenblatt Erfolgskontrolle» an hotelleriesuisse ein.

8) Der Förderbeitrag wird durch hotelleriesuisse an den Gesuchsteller ausbezahlt.

Damit die Prüfung des Fördergesuchs rechtzeitig vor Ablauf des Förderprogramms erfolgen kann, müssen Hotels ihr Gesuch bis spätestens 30. Juni 2018 einreichen. Sollte das für dieses Programm zur Verfügung stehende Fördergeld vor dem 30. Juni 2018 aufgebraucht sein, wird das Förderprogramm vorzeitig beendet.

Detaillierte Informationen zu diesem Förderprogramm findet man unter www.hotelleriesuisse.ch/kuechenluftung



Sonja Seiffert
Leiterin nachhaltige Entwicklung
www.hotelleriesuisse.ch

Grundstück für visionäres Alpenresort

Grundstück	Toplage mit grossem Potential; 14'723 m ² , bestehend aus zwei Baulandparzellen in Zone mit Planungspflicht/inkl. 5 vermittelbarer Chalets (56 Betten).
Zone	Kur- und Hotelzone, Ausnutzungsziffer 0.9.
Nutzung	100% der Fläche kann für qualifiziert bewirtschaftete Apartments genutzt werden, maximal 20% für Personalwohnungen.
Lage	Bekannter Sommer- und Winterferienort mit Topinfrastruktur im Berner Oberland, Ski in – Ski out-Komfort, traumhafte Bergkulisse.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 38903-12431 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Anschriften werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

38903-12431

Mallorca – Südwesten

Exklusives, modernes Restaurant, ganzjähriger Betrieb, vor 8 Jahren neu erbaut, aus gesundheitlichen Gründen vom Eigentümer zu verkaufen oder zu verpachten; Preis VB. 80 Sitzplätze innen, Lizenz 110 Personen, ca. 200-m²-Terrasse, Parkplätze. Info: 0034 617 83 39 44 (AB)

38849-12431

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen an sehr guter Geschäftslage am Zürichsee einen Mieter / Betreiber für ein

neues Geschäftshotel
mit 100 Zimmer, Restaurant, Bar,
Seminarräume u. Parkplätze

Das Hotel wird im Herbst 2018 eröffnet, das Bau- und Betriebskonzept und der Innenausbau können noch bestimmt werden. Weitere Infos erteilen wir gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

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

**4-Sterne-Hotel-Restaurant 35 km CH
Hegau/ 20 km Bodensee
Schwarzwald/ Deutschland**
38 Zimmer+8 Whg/App. m.Küche , Tagungsräume, Restaurant total 350 Plätze, Grund 7825m², 2650 m² BGF, vollständig renoviert in Toplage. Kein Investitionsstau, gute lfd. Umsatz, Entwicklungspotential, vielfältige Nutzung, von privat aus Gesundheitsgründen, VHB 2,75 Mio. €, bei Bonität Pacht möglich, ab sofort **Infos Nur an Direkte Übernehmer, Investoren: info@tut-hotel.de**

38898-12427

Sind Sie unser Mieter für die gastronomische Plattform im Transitlager?



Basel's new
Hot Spot.

Im Herbst 2016 öffnet im Innovationsraum Transitlager (www.transitlager.ch) auf dem Dreispielt-Areal in Basel ein gastronomischer Dreispartenbetrieb seine Türen: Ein smartes Ganztagesskonzept mit Deli, Bar und Restaurant, ausgerichtet auf die Bedürfnisse im wachsenden Markt Dreispielt sowie mit Ausstrahlung über ganz Basel bildet das zukünftige Begegnungszentrum im neuen Transitlager.

Die 700 Quadratmeter grosse Gastronomiefläche ist geprägt durch lichtdurchflutete Gäserräume, eine moderne, offene Küche sowie eine imposante Bar im Zentrum des Raumes. Die Bereiche Deli, Bar und Restaurant fließen ineinander und werden durch die rückwärtigen Räume sinnvoll ergänzt. Weite und sonnige Terrassen ergänzen die Innenräume und schaffen Kontakt zum Leben im wachsenden Quartier. Arbeits- und Wohnzonen, Freizeit und Kultur – alles in unmittelbarer Nähe.

Das Grobkonzept für diese Gastronomiefläche besteht bereits. Wir freuen uns, es mit einem professionellen Gastro-Partner gemeinsam verfeinern und realisieren zu können. Angestrebt wird eine langjährige Partnerschaft zu attraktiven Konditionen mit einer Unternehmung oder einem Unternehmer, welche(r) bereits komplexe gastronomische Projekte erfolgreich realisiert und sich idealerweise im Raum Basel bereits einen Namen gemacht hat.

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Download Ausschreibungsdossier:
www.desillusion.ch/transitlager.pdf

Lukas von Bidder
desillusion – Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH, Basel
bewerbung@desillusion.ch
+41 (0)78 605 52 98

INNOVATIONSRAUM
TRANSITLAGER
FREILAGER DREISPITZ BASEL SÜD
www.transitlager.ch

38881-12420