

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2015)
Heft:	40
Anhang:	Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor:	[s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 06.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 40 · 1. Oktober 2015

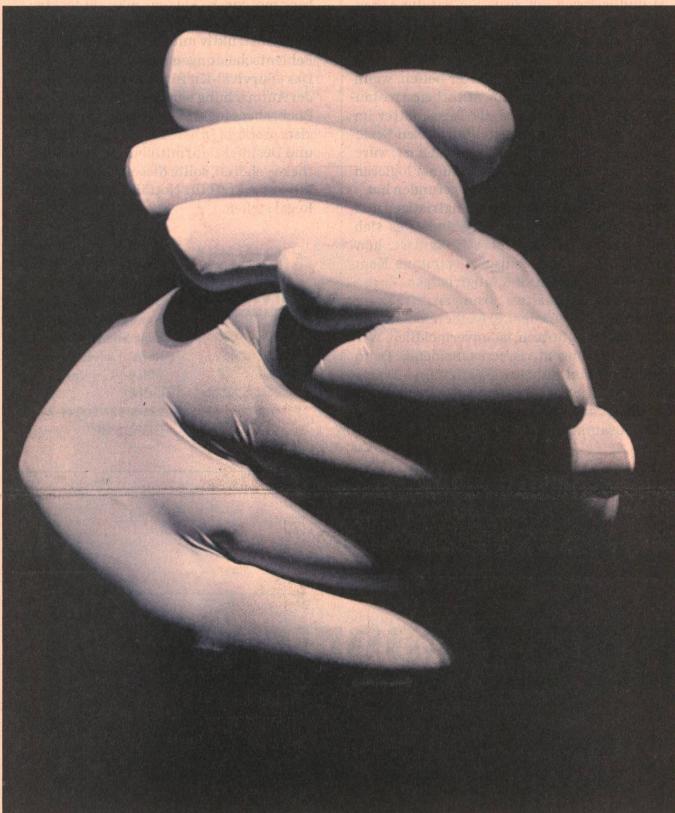
htr hotel revue

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

«Der Weg zur
Vollkommenheit und zu
jedem Fortschritt ist
fortwährende Selbstkritik»

Arnold Böcklin, Schweizer Künstler (1827–1901)

CONCIERGE MYSELF

Was ist eigentlich ein Concierge? In der heutigen Vorstellung ist der Concierge das personalisierte Bewusstsein eines Hotels. Er oder sie kennt die Eigenheiten des Betriebs und ist sich stets bewusst, welche Wünsche und Bedürfnisse die einzelnen Gäste haben. Das Wohl der Kundinnen und Kunden liegt ihm am Herzen. Auf Grund des Verständnisses für die Stärken und Schwächen des Hotels kann er diskret, aufmerksam und verständnisvoll entsprechende Tipps und Hinweise kommunizieren und galant zum richtigen Zeitpunkt die richtigen Trümpfe ausspielen. Kompetenz und Empathie sind zwei wichtige Stichworte, die in diesem Zusammenhang im Zentrum stehen.

Szenenwechsel

Was braucht es eigentlich, um ein erfolgreicher Hotelier/Hoteliere zu sein beziehungsweise zu werden? Dieser Frage hat sich die Schweizerische Hotelfachschule Luzern gewidmet und im Rahmen einer weitreichenden Praxisstudie im Gespräch mit namhaften Hoteliers erarbeitet, was eigentlich die tägliche, anspruchsvolle Arbeit einer Führungspersönlichkeit in der Hotellerie ausmacht. Aus dieser Studie ist ein Kompetenzprofil für den Beruf des Hoteliers entstanden. Dabei hat sich deutlich herausrystallisiert, dass neben fachlichen spezifischen Sozial- und Selbstkompetenzen äußerst erfolgskritisch sind. Die SHL behandelte diese Kompetenzbereiche in der Vergangenheit implizit und ohne auf diese Lerninhalte bewusst einzugehen. Aufgrund dessen hat die Schulleitung der SHL entschieden, ein Programm auf-

zubauen, das parallel zur fachlichen Ausbildung erfolgt und zum Ziel hat, die folgenden Schlüsselkompetenzen zu fördern: «Arbeiten im Team», «Selbstmanagement», «Aufgaben und Kommunikation im Kundenkontakt», «Mitarbeitende wertschätzend führen» und «Changemanagement». Diese überfachlichen Kompetenzen werden attraktiv und differenziert in den Ausbildungsaltag integriert. Interaktive Lernmodule auf E-Learning-Basis, Lernfilme, Kaminfeuergespräche und ein intensives, individuelles Coaching bieten ein umfassendes Instrumentarium, das schlussendlich zu einem persönlichen Kompetenzprofil führt, was die Selbsteinschätzung und die Stellensuche positiv beeinflusst.

Der Name für dieses neue Programm schliesst den Kreis dieses Artikels wieder: Concierge Myself. Die Bedeutung liegt primär in der Selbstreflexion und in der sich ableitenden Kenntnis über die eignen Kompetenzen. Sowie ein Concierge die Stärken und Schwächen des Hotels kennt, so sind sich die Studierenden bewusst, durch welche Kompetenzen sie in der Arbeitswelt brillieren können und wo sie eher weniger zuhause sind.



Timo Albiez
Stv. Direktor
Hotelfachschule Luzern
www.shl.ch

AGENDA

20. OKTOBER

«Forum sbkpv»,
vom Schweizer Bäckerei- und
Konditorei-Personal-Verband,
bei der Pistor AG, Rothenburg
www.hotelgastrounion.ch

29. OKTOBER

Expertenforum «Input 3/2015»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Bern, Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

3. NOVEMBER

«Was heisst Querschnittslähmung?
Sensibilisierung für die Hotelbranche»,
von hotelleriesuisse,
im Schweizer Paraplegiker-Zentrum, Nottwil
www.hotelbildung.ch/agenda

22. OKTOBER

«PowerPoint»,
vom Berufsverband Hotel Administration · Management, bei der
Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. OKTOBER

«Fusion Europa und Asien»,
vom Schweizer Kochverband,
in der Berufsfachschule BBB, Baden
www.hotelgastrounion.ch

4. NOVEMBER

«eHotelmarketing:
Hotel-Websit»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 5)

Der Arbeitgeber ist gemäss Artikel 2 der Verordnung 3 zum Arbeitsgesetz verpflichtet, «... alle Massnahmen zu treffen, die nötig sind, um den Gesundheitsschutz zu wahren und zu verbessern und die physische und psychische Gesundheit der Arbeitnehmer zu gewährleisten. Insbesondere muss er dafür sorgen, dass:

- ergonomisch und hygienisch gute Arbeitsbedingungen herrschen.
- die Gesundheit nicht durch schädliche und belästigende physikalische, chemische und biologische Einflüsse beeinträchtigt wird.
- übermäßig starke oder allzu einseitige Beanspruchung vermieden wird.
- die Arbeit geeignet organisiert ist.

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

PERSÖNLICHES IST NICHT IMMER NUR PRIVATSACHE

Der Mensch lebt in Systemen, die sich gegenseitig beeinflussen. So kann eine bestimmte Situation oder Konstellation im Privatleben die Arbeitsleistung beflügeln oder belasten. Das stellt Vorgesetzte vor eine heikle Aufgabe.

Es gibt Menschen, die Privat- und Berufsleben strikt trennen. «Was ich in meiner Freizeit mache, geht meinen Chef nichts an», ist ein Satz, den man von ihnen gerne hört. Im Grundsatz haben sie Recht, nur: Menschen sind ganzheitliche Wesen, die in Systemen leben. Also in Paarbeziehungen, Familien, Freundeskreisen und Arbeitsteams. Auch wenn man sich noch so sehr bemüht, eine hundertprozentige Trennung der einzelnen Systeme ist unmöglich. Ein Beispiel: Man ist frisch verliebt, strahlt, ist beschwingt, sieht alles positiv. Die Schmetterlinge im Bauch wirken sich unweigerlich auf die Arbeitsleistung sowie das Verhalten am Arbeitsplatz aus. Dies ganz besonders, wenn der/die Herzallerliebste ein Arbeitskollege, Vorgesetzter oder Guest ist.

Es gibt auch Turbulenzen (Schicksalsschläge, gesundheitliche Probleme, Schwierigkeiten in der Familie), die sich negativ auf die Arbeitsleistung auswirken. Spätestens jetzt muss sich ein Vorgesetzter für das Privatleben seiner Mitarbeitenden interessieren. Nicht aus Neugierde, sondern um der betroffenen Person zu helfen und negative Auswirkungen bei der Arbeit und fürs Team zu verhindern. Dazu empfiehlt sich folgendes Vorgehen:

- Das Problem analysieren: Wie gut kennen Sie den Mitarbeitenden? Spricht er über private Belange? Sind die persönlichen Turbulenzen auf Einflussfaktoren innerhalb oder ausserhalb des Arbeitsplatzes zurückzuführen? Wie lange dauern sie an? Ist ein Ende in Sicht? Lässt sich die Ursache beseitigen? Braucht der

Mitarbeitende von Ihnen oder von extern Rat/Schutz oder Unterstützung? Wie wirken sich die Turbulenzen auf die anderen Teammitglieder, die Gäste und den Betrieb aus?

- Aktiv werden: Bringen Sie mehr über den Mitarbeitenden in Erfahrung ohne aufdringlich zu sein oder neugierig zu wirken.
 - Sprechen Sie den Mitarbeitenden auf den Leistungsabfall oder sein verändertes Verhalten an. Sagen Sie, was Ihnen aufgefallen ist und wie sich die Situation auf die Arbeit auswirkt.
 - Signalisieren Sie die Bereitschaft, an Lösungen mitzuwirken. Zum Beispiel kann es einer alleinerziehenden Mutter helfen, wenn ihr Kind über Mittag im Mitarbeiterrestaurant essen darf, solange die Tagesmutter im Spital ist. Oder ein Angestellter, dessen Beziehung gerade in die Brüche gegangen ist, wäre froh, wenn er in einem Hotelzimmer logieren könnte, bis er eine neue Bleibe gefunden hat.
 - Unterscheiden Sie zwischen langfristigen und kurzfristigen Turbulenzen. Handelt es sich um kurzfristige, absehbare Ereignisse, können Sie eher auf spezifische, spontane Kompromisse eingehen. Bei langfristigen Turbulenzen sind nachhaltige Lösungen gefragt.
- Dass Ereignisse aus dem Privatbereich den Arbeitsalltag beeinflussen, ist unvermeidlich. Wie man damit umgeht, ist entscheidend. Denn die Qualität von Führungskräften und Teams zeigt sich darin, wie sie gemeinsam solche Bewertungsproben bestehen und im besten Fall daran (zusammen)wachsen. Riccarda Frei

BUCH TIPP

SURVIVAL-KIT FÜR MANAGER

«Schnelle Lösungen für die 50 grössten Herausforderungen» verspricht das Auto-renduo Sona Sherratt und Roger Delves in ihrem Buch «Survival-Kit für Manager». Das Buch ist in sieben Problemzonen gegliedert: Probleme mit Einzelpersonen, Teams, externen Interessengruppen, Probleme rund um Konflikte, mit Veränderungen, mit Macht, Politik und Einfluss im Unternehmen sowie mit Problemen für und mit sich selbst.

Die Autoren benennen nicht nur die Problemzonen, sie analysieren die Probleme, liefern Aktionsideen und regen durch Fragestellungen zum Finden eigener Lösungsansätze und -wege an. Zum Beispiel wie man schwierige Mitarbeiter, die jedes Feedback ignorieren, zu besserer Leistung motiviert. Oder wie man verdeckten Widerstand gegen Veränderungen auflöst und konstruktiv mit eigenen Fehlern und Fehlentscheidungen umgeht.

Das «Survival-Kit für Manager» ist von der Aufmachung her kein wirklich schönes Buch, aber eines mit sehr nützlichem, praxisorientiertem Inhalt. So wie Heftpflaster und Desinfektionsmittel in jede Hausapotheke gehören, sollte dieses Buch bei jeder Führungskraft für Notfälle griffbereit im Regal stehen.



«Survival-Kit für Manager - Schnelle Lösungen für die 50 grössten Herausforderungen»
Sona Sherratt und Roger Delves
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50841-9
CHF 21.90

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**SIE SIND DER
BESTE BEWEIS,
DASS INSERATE
GELESEN WERDEN.**



Zeitungs- und Zeitschriften-Leser beschäftigen sich bewusst und konzentriert mit dem Inhalt.

Entsprechend hoch und nachhaltig ist deshalb auch die Beachtung von Inseraten.

printwirkt.ch

LEO BURNETT SCHWEIZ

Prodalp
Berggasthaus

FLUMSER BERG

Wir suchen Sie! Möchten Sie arbeiten, wo andere Ferien machen?

Auf die Sommersaison 2016 suchen wir für das auf dem Hochplateau Prodalp gelegene Berggasthaus Prodalp eine erfahrene und kreative Führungspersönlichkeit als Gerant / Gerantin

Zur Prodalp gehören:

- Modemles, neu konzipiertes Restaurant mit 200 Innenplätzen
- Sonnenterrasse mit 250 Außenplätzen
- Präzisions- und raffinierte Innen-/Aussenbar
- Modernste Gastronomieküche mit allen notwendigen Nebenräumen
- Wirtswohnung, 4 ½ Zimmer-Wohnung
- Inventar vorhanden

Gruppenunterkunft
Bewirtschaftung der neu erstellten Alpenlodge Prod

Ihr Profil:
dynamische, motivierte und belastbare Führungspersönlichkeit
ausgewiesene Gastronomieerfahrung in einem Wintersport-/Sommergebiet
betriebswirtschaftliche und unternehmerische Ausrichtung

Zudem sind Sie gewillt, den Betrieb an vorderster Front selber zu führen und die Schneesporthalter mit feinen, regionalen Speisen aus der Küche zu verwöhnen. Wenn Sie sich von dieser neuen Herausforderung angesprochen fühlen, richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

BBF Gastro AG, Herr Marco Kohler, Bergbahnen Flumserberg AG, Tannenboden, 8898 Flumserberg
Telefon: 081 720 15 15 | E-Mail: marco.kohler@flumserbergbahnen.ch / www.flumserberg.ch / www.prodalp.ch

38578-12322

Abteilungsleiter/-in Küchen

Der neu geschaffene Bereich Hotellerie & Service erbringt seine Dienstleistungen an allen Standorten am Kantonsspital Graubünden. Der Bereich setzt sich aus den Abteilungen Gastronomie inkl. Events und Kiosk, Küchen und Hauswirtschaft zusammen.

Ihre Hauptaufgaben:

- Fachliche, betriebswirtschaftliche und personelle Führung der Abteilung Küche mit rund 75 Mitarbeitenden in 3 Küchen. Sie werden dabei durch zwei Küchenchefs an den Standorten Fontana und Kreuzspital und drei Souschefs unterstützt.
- Verantwortung für die Gewährleistung einer qualitativ hochstehenden Verpflegung in allen erforderlichen Facetten eines Zentralspitals
- Sicherstellung einer zeitgemässen, effektiven und effizienten Aufbau- und Ablauforganisation innerhalb der Abteilung und laufende Optimierung der internen Prozesse
- Mitwirkung innerhalb fachspezifischer Projekte, wie dem aktuellen Küchen - Neubau. Der Bezug der neuen Zentralküche ist per anfangs 2019 geplant. Hier werden Sie die Betriebsorganisation und Arbeitsprozesse entscheidend mitgestalten.
- Finanzielle Kostenstellenverantwortung für die eigene Abteilung

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie konnten sich auf Stufe der höheren Fachprüfung in der Küche weiterbilden und bringen Erfahrung in der Führung von Vorgesetzten und Mitarbeitenden mit
- Sie bringen einen Leistungsausweis aus der gehobenen Gastronomie und dem Gesundheitswesen mit
- Sie verfügen über planerische und konzeptionelle Fähigkeiten
- Sie überzeugen uns durch Ihre unternehmerische Denkweise, Kommunikationsfähigkeit und Offenheit für Entwicklung
- Sie weisen umfassende IT – Kenntnisse in MS – Office und im elektronischen Menüwahlsystem vor

Unser Angebot:

- eine herausfordernde und verantwortungsvolle Kaderaufgabe in einem spannenden und dynamischen Umfeld auf Abteilungsleiterstufe
- moderne Führungsstruktur, welche Leistung, Transparenz, Vertrauen, Verantwortung und Dynamik fördert
- zeitgemäss Anstellungsbedingungen
- vielseitige Mitarbeiterangebote und –vergünstigungen

Arbeitspensum: 100 %

Stellenantrag: per sofort oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Marcel Coray, Bereichsleiter Hotellerie & Service, Telefon +41 81 256 67 64 oder E-Mail marcel.coray@ksgr.ch, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Angabe der Referenznummer 106/15 unter ksgr.ch/jobs oder an das Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur.

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



Kantonsspital
Graubünden

38592-12326



Leiter/Leiterin Marketing und Kommunikation (80% bis 100%)

Tourismus und Naturpark Diemtigtal

Sie bringen alles mit, um die positive Marke Diemtigtal weiterzubringen.

Ihre Aufgabe ist es, sämtliche Marketingaktivitäten beim Tourismus und Naturpark Diemtigtal zu koordinieren. Dabei erarbeiten Sie sich eine Drehscheibenfunktion im Tal und vernetzen so das Naturpark-Marketing nach aussen. Zusammen mit der Führung überarbeiten Sie die Markenstrategie des Naturparks. Daraus entstehen überzeugende und nachhaltige Konzepte, welche Sie umsetzen. Sie kennen die Tourismusbranche und haben die Fähigkeit, ein schlagfertiges Produktmanagement aufzuziehen. Unter Ihrem Lead werden Angebote im Tal gebündelt, marktgerecht aufbereitet und in geeigneten Kanälen vertrieben.

Als gewiefte Kommunikationspersönlichkeit sind Sie Garant dafür, die Bekanntheit des Naturparks und der Tourismusdestination zu festigen und weiter auszubauen. Ihr Flair für naturnahen und qualitätsbewussten Tourismus macht Sie kompetent der Kommunikation nach innen und nach aussen. Für diese anspruchsvolle und faszinierende Aufgabe bringen Sie nebst Ihrer Persönlichkeit eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in Marketing und Kommunikation mit.

Sie sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt. Ihr Arbeitsort befindet sich in Oey/Diemtigen BE. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis zum 15. Oktober 2015 an: Tourismus & Naturpark Diemtigtal, Norbert Schmid, Geschäftsführer, Bahnhofstrasse 20, 3753 Oey
Für Auskünfte und weitere Informationen:
Norbert Schmid (Tel. 033 681 06 46, norbert.schmid@diemtigtal.ch)

38807-12329

Für das ****SeminarHotel am Ägerisee, Unterägeri, Kanton Zug, suchen wir einen engagierten und gästeorientierten

Hoteldirektor (m/w)

Das SeminarHotel am Ägerisee hat 89 moderne, grosszügige Zimmer, 14 Seminarräume mit moderner Technik, einen grossen neuen Festsaal für Anlässe und das grösste Licht- und Wasserspiel der Schweiz.

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- Aktive Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Akquisition von Neukunden und persönliche Betreuung der VIPs
- Auswahl, Weiterentwicklung und Betreuung der Mitarbeiter
- Erstellung und Umsetzung der Marketing- und Sales-Pläne
- Erstellen des Jahresbudgets, monatliches Reporting in Zusammenarbeit mit dem Controlling

Wir erwarten von Ihnen:

- Erfahrung in dieser oder einer vergleichbaren Position
- Kunden- und Führungskompetenz
- Verhandlungs- und Organisationsgeschick
- Sie haben die Fähigkeit, ein gut ausgebildetes Team zu motivieren
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Dafür erhalten Sie von uns:

- Ein interessantes Arbeitsumfeld mit einem leistungsgerechten Einkommen

Sie sind Gastgeber mit Leidenschaft und schätzen den Kontakt mit Menschen, dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Discretion ist selbstverständlich.

Zobel Verwaltungs GmbH
Peter Müller
Postfach 1813
6341 Baar
Tel. +41 41 761 42 00
E-Mail: zobelverwaltung@bluewin.ch

38505-12291

*Lust auf eine Top Jahresstelle
im Engadin?*

WHERE DEVILS MEET
ANGELS
• CLOSE TO HEAVEN •



WIR ERWEITERN UNSERE TÄTIGKEITEN UND SCHAFFEN NEUE ARBEITSSTELLEN

- DIREKTIONSASSISTENTIN • BETRIEBSASSISTENTIN •
- HR & ADMINISTRATIONSSEKRETÄRIN • LEITER F&B •

NÄHERE INFOS ZU DEN STELLEN FINDEN SIE AUF UNSERER PAGE

WWW.EL-PARADISO.CH

WIR FREUEN UNS AUF IHRE VOLLSTÄNDIGEN BEWERBUNGSSUBERLAGEN UND DARAUF,
SIE SCHON BALD IN UNSEREM TEAM BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN

ANJA & HANS-JÖRG ZINGG • EL PARADISO HOSPITALITY GROUP AG • POSTFACH 327 • 7500 ST. MORITZ
STAFF@EL-PARADISO.CH • +41 81 833 40 02

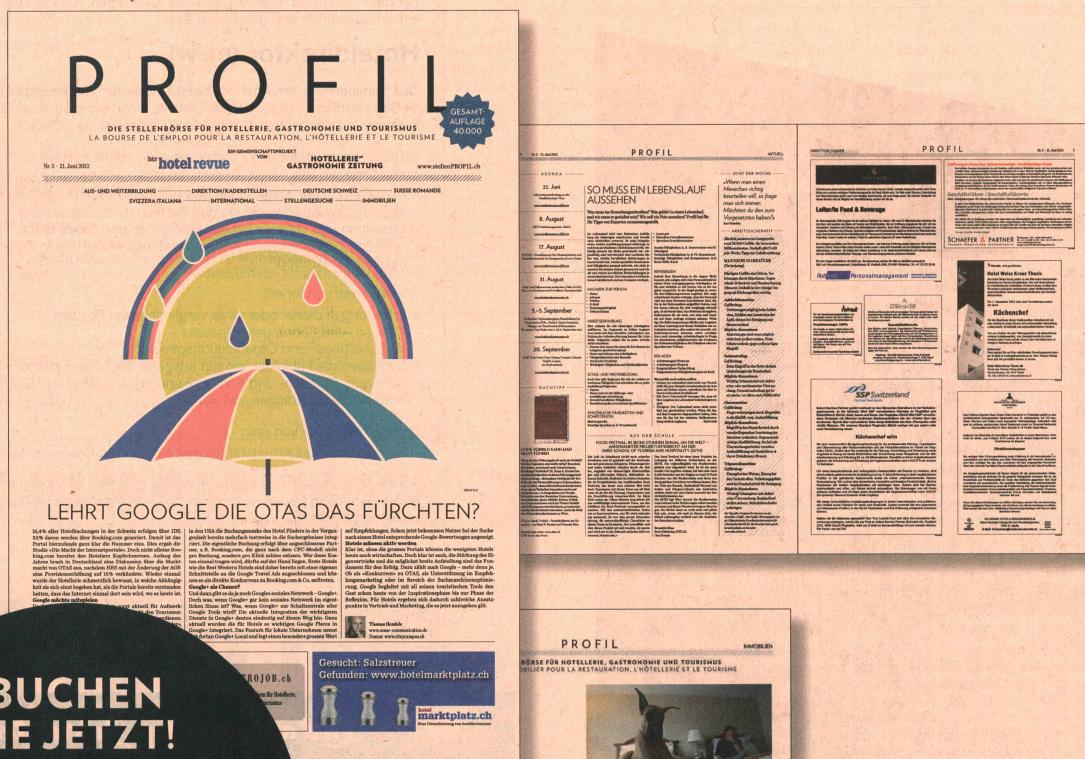
38569-12325

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON **htr hotel revue** HOTELLERIE &
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!



GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL I KULINARIK I BANKETTE & SEMINARE I KULTUR & EVENTS

1 Team und 4 Sterne suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Rezeptionist/in Restaurationsfachmann/frau

Infos und Stellenbeschrieb unter: www.stadthaus.ch

Stadthaus Burgdorf
Thomas Jann, Gastgeber
Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf
thomas.jann@stadthaus.ch



38693-12207

Wir suchen Sie:

GastgeberIn/-paar

für 3*-Hotel mit Restaurant in Graubünden auf Winter 2015/16 für langfristiges Engagement! Hervorragende Ausgangslage für aktive JungunternehmerInnen mit operativer Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie und im Bereich Vermarktung/Verkauf.

Angebote unter Chiffre 38524-12299 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38524-12299



Leiter/in Catering 100 %

Ihr Ziel Per sofort oder nach Vereinbarung sind Sie in den Gastronomiebetrieben der Actelion Pharmaceuticals in Allschwil für die Führung und Überwachung der Cateringabteilung zuständig. Sie nehmen Cateringaufträge entgegen, erstellen Offerten und koordinieren die Caterings. An den zahlreichen Anlässen bis 800 Personen sind Sie Gastgeber mit Leib und Seele. Sie pflegen Kundenbeziehungen mit der anspruchsvollen, internationalen Kundschaft in stilischem Englisch, Deutsch und Französisch. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehört die enge Zusammenarbeit mit dem Kader sowie die Übernahme von Ablösungen und Kontrolltätigkeiten in anderen Bereichen.

Ihre Arbeitszeiten: Montag-Freitag, zwischen 07.00-19.00 Uhr mit gelegentlichen Einsätzen am Abend.

Ihr Stil Belastbar, flexibel, verantwortungsbewusst, Organisationstalent, kommunikativ und gästeorientiert.

Ihr Profil

- abgeschlossene Gastronomieausbildung EFZ
- Weiterbildung Hotelfachschule oder ähnlich
- Erfahrung im gehobenen Cateringbereich
- Aktive Mitarbeit im Cateringbereich
- stilisiertes Auftreten vor dem Gast
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift
- Führerschein Kat. B
- gute EDV-Kenntnisse

Wir sind die Nummer 1 in der Gemeinschaftsgastronomie und Vorreiter im Thema Nachhaltigkeit. Bei SV Group finden Sie ein tolles Team, vielfältige Aufgaben, gute Personalnebenleistungen, interne Förderungsprogramme und Weiterbildungen.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung.

Daniel Amsler

daniel.amsler@sv-group.ch

www.sv-group.ch/de/karriere

SV Group

Passion for quality. Since 1914.

38672-12321

Dort arbeiten,
wo andere
Ferien machen!

ZERMATT
JOBS ZERMATT
www.jobszermatt.ch

38467-12287

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11722

Wir suchen für unser 4***Stern-Hotel in einem bekannten Winter- und Sommerberggebiet einen

Vizedirektor

Das mittelgroße Hotel bildet mit einer Topgastronomie den gediegenen Rahmen für grossartige Anlässe. Dies an fantastischer Lage eines bekannten Winter- und Sommerurlaubsgebietes. Ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag.

Ziel der Stelle: Geschickte Zusammenarbeit mit dem gut eingespielten Kader und Mitarbeitern sowie die Verantwortung für die operationellen Belange des Betriebes. Das umfasst u.a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, persönliche Gästebetreitung, Betreuung der Verkaufskanäle und Buchungsplattformen, Revenue Management, F+B-Angebote, permanente Qualitätssicherung in allen Bereichen sowie die Mitarbeiterreisitzplanung.

Idealprofil: Rhetorisch gewandt, sympathische Hotelfachpersönlichkeit mit solider Praxis vorzugsweise in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Sprachkenntnisse (D/E) bringen Sie mit, weitere Fremdsprachen sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Sind Sie die charismatische offene Persönlichkeit, die gemeinsam mit dem Kader die Geschicke des Betriebes führen will? Dann sind wir gespannt auf Sie!

Bewerbungen unter Chiffre 38581-12324 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38581-12324

SUISSE ROMANDE



CLINIQUE BENOISE MONTANA
CENTRE DE RÉADAPTATION MÉDICALE ET NEUROLOGIQUE

La Clinique Bernoise Montana, clinique de réadaptation de pointe en Suisse avec 116 lits, traite des patients des domaines de la neurologie, de la psychosomatique, de l'orthopédie et de la médecine interne et oncologie.

Notre centre de réadaptation situé à Crans-Montana, dans les Alpes Valaisannes, recherche de suite ou à convenir un/e

Cuisinier/ère en Diététique avec CFC 80-100%

Activités

- Elaboration et préparation de plats raffinés et équilibrés en collaboration avec le service diététique, selon les prescriptions médicales
- Coordonnance d'un standard de qualité élevé
- Contrôle et suivi des différents types de production et de la distribution des mets
- Formation des apprentis

Exigences

- Formation de cuisinier/ère en diététique avec CFC
- Sachant travailler de manière autonome et précise
- Maîtrise et respect des normes d'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Connaissances des rapports entre l'alimentation, la santé et la maladie
- Bonnes connaissances orales de langue allemande et française
- Bonnes connaissances informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Flexible, dynamique, engagé, esprit d'équipe

Nous offrons

- Travail au sein d'une équipe motivée et agréable
- Un poste à responsabilités, intéressant et varié dans une infrastructure moderne
- Possibilité de formation continue
- Entreprise innovante et orientée futur avec des conditions d'engagement attractives

Ce poste vous intéresse? Pour tout renseignement,appelez Monsieur Bruno Eugoné, Chef de cuisine, Tél. 027 485 50 13

Les offres de service écrites sont à envoyer à la Clinique Bernoise Montana, Ressources Humaines, 3963 Crans-Montana

38606-12323

THE CAPRA
★★★★★

Neueröffnung in Saas-Fee
The Capra

Das «Capra» Saas-Fee wird im Dezember 2015 eröffnet. Das Fünfsternehotel bietet diskreten Luxus und höchsten Komfort in einem modernen Schweizer Chaletstil. Mit 14 luxuriösen Suiten, Spa, gemütlicher Lounge mit Terrasse, Top-Weinkeller und einem Restaurant von Oliver Glowig (2 Michelin-Sterne, Rom) bieten wir persönliche Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.

Wir suchen für die Wintersaison 2015/16 folgende Mitarbeiter:

- Chef de Réception
- Réceptionist/-in
- Réception-Praktikant/-in
- Chef de Service
- Service-Mitarbeiter/-in
- Service-Praktikant/-in
- Barmitarbeiter/-in
- Etager-Mitarbeiter/-in

Möchten Sie Teil des motivierten, jungen Teams werden und bei einer Neueröffnung in den Walliser Bergen dabei sein? Nebst den fachlichen Kompetenzen bringen Sie auch gute Englisches- und Französischkenntnisse mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: careers@capra.ch

The Capra****
Lomattenstrasse 6
3906 Saas-Fee
+41 27 958 13 58
www.capra.ch

38606-12328

Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie lieidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt

TDH

Terre des hommes



Terre des hommes

soziale Arbeit

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-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König / Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39

Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20

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



THEMENBILD: KEYSTONE

KOOPERATION IM WÄSCHEMANAGEMENT

Eine gemeinsame Wäschelösung senkt die Betriebskosten schnell und nachhaltig und sichert die Qualität.

Die Hotel- und Gastronomie-Branche durchlebt harte Zeiten. Die aktuellen Rahmenbedingungen zwingen praktisch alle Betriebe, die Kosten schnell und nachhaltig zu senken, ohne dabei an Qualität einzubüssen. Diese Ausgangslage ist herausfordernd und muss flexibel und schnell angegangen werden. Herkömmliche Lösungen müssen überdacht und manchmal hinter sich gelassen werden, da sie oft nicht länger die geeigneten Rezepte bieten. Es darf davon ausgegangen werden, dass der Kostendruck zum Dauerzustand wird und mit kreativen Lösungen darauf geantwortet werden muss.

Wo kann und soll gespart werden?

Sicher gibt es schnell Einsparmöglichkeiten, die man erzielen kann. Man muss sich genau überlegen, wo man den Sparstift ansetzt. Überall, wo Gäste den Gastgeber erleben, sollte man darauf verzichten. Dies gilt vor allem bei der Pflege von Textilien. Sie sind nach wie vor die Visitenkarte eines jeden Gastgebers. Dies-

bezüglich ist ein höchstmöglicher Sauberkeits-, Hygiene- und Qualitätsstandard unerlässlich, denn strahlende Betriebswäsche – von Tisch- und Bettwäsche über flauschige Frotteetücher, aber ebenso Mitarbeiter-Uniformen und makellose Gästewäsche bis hin zu hygienisch sauberen Reinigungstextilien – muss oberste Betriebs-Maxime sein und ist massgeblich mitverantwortlich, dass Gäste sich wohl fühlen und wiederkommen.

Waschen lassen oder selber waschen?

Viele Betriebe geben ihre Wäsche an Dritte zum Waschen. Outsourcing ist immer eine mögliche Lösung. Ist sie aber die richtige zukünftige Lösung für den eigenen Betrieb? Stellt man sich dieser Frage, drängt sich die Kosten-Eignungs-Prüfung einer Inhouse-Wäscherei schnell auf. Eine solche bietet viele Vorteile: Die Prozess-Sicherheit hinsichtlich Qualitäts- und Hygiene standards ist gesichert, die Personalauslastung kann optimiert werden, es kann 7/24 (auch zu günstigen Tarifzeiten) gewaschen werden, die Gästewäsche wird dem Gast schneller wieder zur Verfügung gestellt, das sich im Umlauf befindende Tex-

tilvolumen kann effizienter geplant und somit reduziert werden und man schont die Umwelt, da mit schonenden Waschmitteln gewaschen werden kann und Hin- und Rücktransporte wegfallen. Alle diese Faktoren können nachweislich als kostenoptimierend angesehen werden. Die langjährige Erfahrung zeigt, dass sich die Investition in eine Inhouse-Wäscherei schnell bezahlt macht. Und denkt man in neuen kreativen Lösungen, könnte das gemeinsame Betreiben einer Inhouse-Wäscherei durch mehrere Hotellerie- und Gastronomiebetriebe die Wäschekosten zukünftig so stark senken, dass die Wäschekosten länger zum Belastungs-, sondern zum budgetären Freudenfaktor wird.

Nicole Gillhausen
Leiterin Marketing
Schulthess Maschinen AG

Markus Scheurer
Verkaufsleiter Gewerbemaschinen
Schulthess Maschinen 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

35907-11958

Hotelkette zu verkaufen!

Für 4 Hotels und ein Cateringunternehmen an Top-Standorten suchen wir einen neuen Besitzer.

Interessiert? Rufen Sie uns an:
044 432 73 73
r.engl@activegastro.ch

Details auf: www.activegastro.ch



Ich – altehrwürdiger Landgasthof in Hohentannen TG suche neuen Pächter

3 Gaststuben mit 96 Plätzen.
Möglichkeit Saalbenutzung mit 200 Plätzen.
4½-Zimmer-Wirtewohnung.

Gemeindeverwaltung Hohentannen
Hauptstrasse 18
9216 Hohentannen
www.hohentannen.ch
Tel. 071 422 54 80

36937-11957

Liebhaberobjekt
Kapverdische Inseln/Santiago
Hotelresort (44 Betten)
mit Privatvilla
direkt am Atlantik
zu verkaufen
Kontakt: ukarist@web.de

SB413-12249

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue