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: 09.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

AUFLAGE 40.000

GESAMT-

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

Nr. 40 · 1. Oktober 2015

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

CONCIERGE

Was ist eigentlich ein Concierge? In der heutigen Vorstellung ist der Concierge das personifizierte 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, auf merksam 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 Zusammen hang im Zentrum stehen.

Szenenwechsel

Was braucht es eigentlich, um ein erfolgreicher Hotelier/Hotelière zu sein beziehungsweise zu werden? Dieser Frage hat sich die Schweize rische Hotelfachschule Luzern gewidmet und im Rahmen einer weitreichenden Praxisstu die im Gespräch mit namhaften Hoteliers erhoben, was eigentlich die tägliche, anspruchs volle Arbeit einer Führungspersönlichkeit in der Hotellerie ausmacht. Aus dieser Studie ist ein Kompetenzprofil für den Beruf des Hoteliers entstanden. Dabei hat sich deutlich her-auskristallisiert, dass neben fachlichen spezi-fische 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», «Auftreten und Kommunikation im Kundenkontakt», «Mitarbeitende wertschätzend führen» und «Changemanagement». Diese überfachlichen Kompetenzen werden attraktiv und differenziert in den Ausbildungsalltag integriert. Interaktive Lernmodule auf E-Learning-Basis, Lernfilme, Kaminfeuergespräche und ein intensives, individuelles Coaching bieten ein umfassendes Instrumentarium, das schlussend-lich 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 Selbst-reflexion 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



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

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

20. OKTOBER

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

22. OKTOBER

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

29. OKTOBER

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

AGENDA

30. OKTOBER

«Fusion Europa und Asien», vom Schweizer Kochverband, in der Berufsfachschule BBB, Baden

3. NOVEMBER

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

4. NOVEMBER

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



···· 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 «Informatio nen 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 gra tis 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.

s 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 hun-dertprozentige 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 be-sonders, wenn der/die Herzallerliebste ein Arbeitskollege, Vorgesetzter oder Gast ist. Es gibt auch Turbulenzen (Schicksals-

schläge, gesundheitliche Probleme, Schwierig-keiten 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 Turbulen-zen 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 Lösun gen mitzuarbeiten. 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 Bezie hung 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, kön-nen Sie eher auf spezifische, spontane Kompromisse eingehen. Bei langfristigen Turbu-lenzen 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 Be-währungsproben bestehen und im besten Fall daran (zusammen) wachsen. Riccarda Frei

..... BUCHTIPP

SURVIVAL-KIT FÜR MANAGER

«Schnelle Lösungen für die 50 grössten Herausforderungen» verspricht das Autorenduo Sona Sherratt und Roger Delves in ihrem Buch «Survival-Kit für Manager». Das Buch ist in sieben Problemzonen gegliedert: Probleme mit Einzelperso nen, 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 Lö-sungsansätze 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, pra-xiserprobtem 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 Lösun-gen für die 50 grössten Herausforderungens Sona Sherratt und Roger Delves Wiley-VCH Verlag ISBN 978-3-527-50841-9

CHF 21.90

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREIC SIE SIND DER BESTE BEWEIS. DASS INSERA SEN WERDE Zeitungs- und Zeitschriften-Leser beschäftigen Entsprechend hoch und nachhaltig ist deshalb auch die Beachtung von Inseraten. sich bewusst und konzentriert mit dem Inhalt.

Prodalps

FLU/MSER 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

Das Berggasthaus Prodalp wird im Sommer 2016 einer Totalsanierung unterzogen. Während der Sanierungsphase im Sommer 2016 bleibt ein reduziertes Gastronomieangebot auf Prodalp bestehen.

Zur Prodalp gehören:
Modernes, neu konzipiertes Restaurant mit 200 Innenplätzen
Sonnenterrasse mit 250 Aussenplätzen
Prodissimo und raffinierte Innen-/Aussenbar
Modernste Gastronomiektüche mit allen notwendigen Nebenräumen
Wirtewohnung, 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

Zudern sind Sie gewillt, den Betrieb an vorderster Front selber zu führen und die Schneesportler 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: marcokohler@flumserbergbahnen.ch / ... www.flumserberg.ch / www.podalp.ch

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 Zentrumspitals
 Sicherstellung einer zeitgemässen, effektiven und effizienten Aufbauund 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

- 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

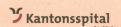
- eine herausfordernde und verantwortungsvolle Kaderaufgabe in einem spannenden und dynamischen Umfeld auf Abteilungsleiterstufe
 moderne Führungsstruktur, welche Leistung, Transparenz, Vertrauen, Verantwortung und Dynamik fördert
 zeitgemässe Anstellungsbedingungen
 vielseitige Mitarbeiterangebote und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

Arbeitspensum: 100 %

Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbarung

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







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 Inre Aufgabe ist es, samtliche Marketngaktvitäten beim Tourismus und Naturpark Diemtigtal zu koordinieren. Dabei erarbeiten Sie sich eine Drehscheibenfunktion im Tal und vernetzen so das Natur-park-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 auf-zuziehen. 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 qualitäts-bewussten Tourismus macht Sie kompetent in 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)

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 Akquirierung 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. Diskretion ist selbstverständlich.

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

Lust auf eine Top Jahresstelle im Spgadin? 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 WIR FREUEN UNS AUF IHRE YOLLSTÄNDIGEN BEWERBUNGSUNTERLAGEN 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

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr hotel revue

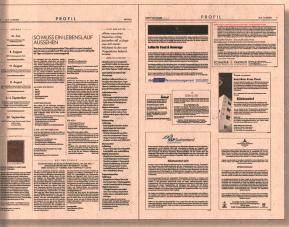
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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





SIE JETZT!

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



PROFIL

GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

HOTEL I KULINARIK I BANKETTE & SEMINARE I KULTUR & EVENTS

1 Team und 4 Sterne suchen ab sofort oder nach

Rezeptionist/in

Restaurationsfachmann/frau

Infos und Stellenbeschrieb unter: www.stadthaus.ch

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

SEEFFEFFF

Wir suchen Sie

Gastgeberln/-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.



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 stilsicherem 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.

- abgeschlossene Gastronomieausbildung EFZ
- Weiterbildung Hotelfachschule oder ähnlich Erfahrung im gehobenen Cateringbereich
- Aktive Mitarbeit im Cateringbereich
 stilsicheres 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 Vorreiterin 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









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 Mitarbei-

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

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

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

The Capra**** nattenstrasse 6

3906 Saas-Fee +41 27 958 13 58



Werden Sie Schicksalswender

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





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

Vizedirektor

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

Ziel der Stelle: Geschickte Zusammenarbeit mit dem gut eingespielten Kader und 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 Gästebetreuung, Betreuung der Verkaufskanale und Buchungsplatformen, Revenue Management, F+B-Angebote, permanente Qualitätssicherung in allen Bereichen sowie die Mitarbeitereinsatzplanung.

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, 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.

SUISSE ROMANDE



CLINIQUE ≅ERNOISE 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

 Coresponsable 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
 Maltrise 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

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 ww.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERI AGE htr hotel revue

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch Hotellerie**Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

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



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 ge-lassen 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 schnelle 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. Diesbezüglich ist ein höchstmöglicher Sauberkeits-, Hygiene- und Qualitätsstandard unerlässlich, denn strahlende sche - 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 mitverant-wortlich, 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 rich-tige zukünftige Lösung für den eigenen Betrieb? Stellt man sich dieser Frage, drängt sich die Kosten-Eignungs-Prüfung einer In-house-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 Textilvolumen 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 kostenoptimie-rend 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 meh-rere Hotellerie- und Gastronomiebetriebe die Wäschekosten zukünftig so stark senken, dass die Wäsche nicht länger zum Belastungs-, sondern zum budgetären Freudenfaktor wird.

Nicole Gillhausen Leiterin Marketing Schulthess Maschinen AG

Markus Scheurer Verkaufsleiter Gewerbemaschinen Schulthess Maschinen AG

HESSER

r 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.

Hotelkette zu verkaufen!

Für 4 Hotels und ein Cateringunternehmen an Top-Standorten suchen wir einen neuen Besitzer. ssiert? Rufen Sie uns an

044 432 73 73 r.eng@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

Liebhaberobjekt verdische Inseln/Santiago Hotelresort (44 Betten) mit Privatvilla direkt am Atlantik zu verkaufen Kontakt: ukarius1@web.de

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

htr hotel revue