Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 38

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: 09.12.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

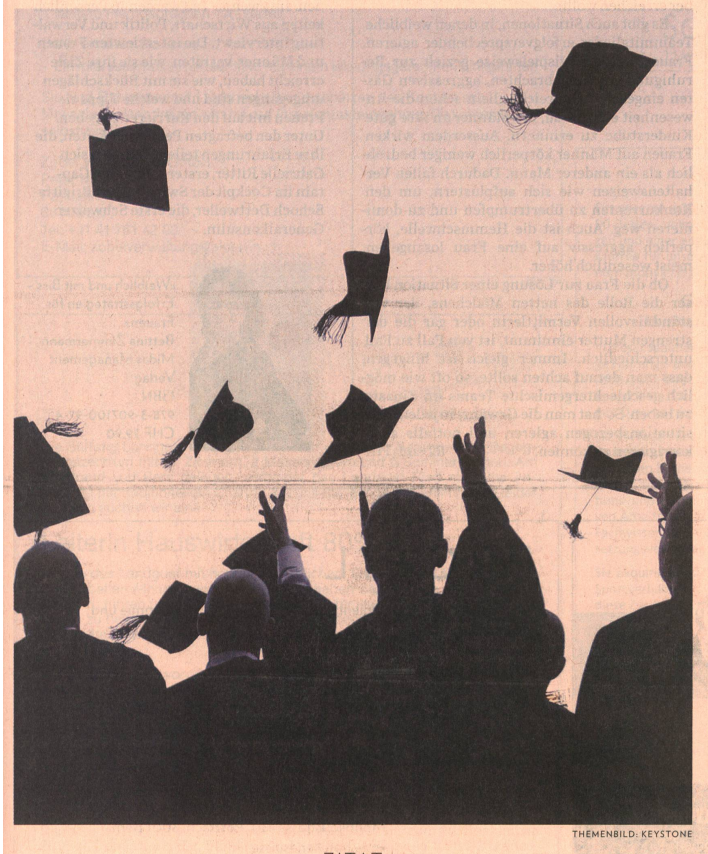
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 38 · 17. September 2015

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

ERFAHRUNGEN EINES EHEMALIGEN

Im Frühjahr 2013 stellte ich mir als Hotelier die folgenden Fragen: Brauche ich überhaupt ein Nachdiplomstudium? Was bringt es mir? Was kann ich dabei lernen? Könnte ich das Geld nicht auch anders investieren? Um die Antwort in einem Satz zu geben: Ich habe es nicht bereut und ich würde mich wieder für das NDS HF Hotelmanagement entscheiden. Persönlich hat es mir sehr viel gebracht. Ich habe viel Neues gelernt und konnte bereits erworbenes Wissen vertiefen. Ausschlaggebend für mein positives Fazit sind die folgenden Punkte:

Unterrichtszeiten

Den Unterricht in vier Module auf jeweils gut zwei Wochen aufzuteilen, ist perfekt für Hotelieren und Hoteliers. Man ist weg von seinem Betrieb und kann sich voll und ganz auf die Schule konzentrieren. Jedes Modul wird mit einer Prüfung abgeschlossen. Nachher kann sich jeder wieder seinem Beruf widmen, mit dem Wissen, sich erst im nächsten Modul wieder mit dem Schulstoff auseinandersetzen zu müssen.

Referenten und Themenmix

Die Referenten sind Koryphäen auf ihrem Gebiet und konnten jederzeit den Bezug zur Praxis herstellen. Die Lektionen waren durch Gruppenarbeiten, Selbststudium, Frontalunterricht und Präsentationen unsererseits sehr abwechslungsreich. Im Modul MENSCH setzt man sich intensiv mit Themen wie Charakter und Führung, Gruppenprozesse und Teamentwicklung, Mitarbeiterpolitik sowie praktischem Management auseinander. Im Modul MARKT ging es um Online Marketing, Positionierung, Revenue Management und Big Data. Verschiedene Aspekte des Finanzmanagements wurden im Modul MITTEL bearbeitet. Im Vorfeld des Moduls HOSPITALITY wurde in der Gruppe über mehrere Wochen ein eigenes Echtzeitprojekt ausgearbeitet, im Modul selbst dann der Businessplan erarbeitet und dieses am Ende den Projekteignern präsentiert.

Diplomarbeit

Jeder Absolvent stiess während der Diplomarbeit an seine Grenzen. Einige bei der Themenfindung, andere hatten während der Umsetzung plötzlich eine Schreibblockade und wiederum andere waren kurz vor Abgabe gar nicht mehr sicher, ob sie überhaupt das richtige Thema gewählt hatten. Mir sind alle Phasen bestens bekannt. Die Diplomarbeit war ein hartes Stück Arbeit, hat aber jeden von uns weitergebracht. Es war eine spannende und wichtige (Lebens-)Erfahrung.

Netzwerk

Schon während der Weiterbildung konnten wir von unseren NDS-Bekanntschaften profitieren, und wir hoffen, dass sich das Netzwerk auch in Zukunft ausbezahlen wird. Sei es durch unseren eigenen Zyklus oder durch die Ehemaligenverbindung VDH (Vereinigung diplomierter Hoteliers).

Daniel Kost
Vizedirektor Hotel Belvoir Rüschlikon
Absolvent Zyklus 40 NDS HF
Hotelmanagement

ZITAT DER WOCHE

«Ein Teil der Arbeit ernährt, der andere formt: Die Hingabe an die Arbeit ist es, was uns formt»

Antoine de Saint-Exupéry, Schriftsteller und Pilot (1900–1944)

AGENDA

24. SEPTEMBER
«Dekorationskurs»,
vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

15. OKTOBER
«Fachkurs: Lebensmittelverluste vermeiden»,
bei United Against Waste, Gümligen
www.hotelbildung.ch/agenda

19. OKTOBER
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I, Qualitäts-Coach»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Teufelhof, Basel
www.hotelbildung.ch/agenda

30. SEPTEMBER
«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie»,
vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Rehazentrum kneipp-hof, Dussnang
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER
«L-GAV Informationsveranstaltung»,
von hotelleriesuisse,
im Kultur- und Kongresszentrum La Poste, Visp
www.hotelbildung.ch/agenda

14. NOVEMBER
«Lern- und Leistungsdokumentation»,
vom Schweizer Kochverband,
im GastroBaselland, Liestal
www.hotelgastrounion.ch

Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von: CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 3)

Unfälle und Gesundheitsprobleme, die sich zum Beispiel durch muskuloskelettale Beschwerden wie Gelenk-, Rücken- oder Nackenschmerzen äusern, führen teilweise zu massiven Leistungseinbussen oder längeren Absenzen vom Arbeitsplatz.

Oft werden Unfälle auf menschliches Fehlverhalten zurückgeführt. Wer bei der Unfallverhütung den Faktor «Mensch» ernst nimmt, muss neben dem Arbeitsklima im Betrieb auch die Arbeitsorganisation hinterfragen. Denn diese Aspekte haben einen grossen Einfluss auf das Verhalten der Mitarbeitenden und tragen entscheidend zur Motivation und letztendlich zur Produktivität und Qualität bei.

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

TEAMS PROFITIEREN VOM MIX DER GESCHLECHTER

«Frauen sind von der Venus, Männer vom Mars» – aber leben tun beide auf der Erde. So unterschiedlich die Geschlechter in ihrem Empfinden und Wirken sein mögen, gut kombiniert, sind gemischte Teams ein Erfolgsgarant.

So wie sich die Einzelteile Ying und Yang gemeinsam zur perfekten Form, dem gefüllten Kreis respektive der Kugel ergänzen, so sind auch Teams erst ganz, wenn weibliche und männliche Eigenschaften ausgewogen sind. Hier ist bewusst von Eigenschaften und nicht von Männern und Frauen per se die Rede. Schliesslich gibt es Männer, die sich in ihrer Denk- und Handlungsweise sehr empathisch und integrativ verhalten, was man in der Regel eher Frauen zuschreibt. Umgekehrt gibt es Frauen, die sich und ihre Ziele kompetitiv kämpferisch durchzusetzen wissen, was im allgemeinen eher Männern attestiert wird.

Für den Erfolg eines Teams ist es zweitrangig, ob wirklich ein Mann männlich und eine Frau weiblich agiert und reagiert. Wichtig ist, dass beide Seiten situationsbezogen gelebt werden. In jedem Job gibt es Herausforderungen, die besser mit weiblicher Intuition statt mit männlicher Logik, mit mütterlicher Wärme statt mit väterlicher Strenge zu bewältigen sind oder eben auch umgekehrt.

Ob der weiche oder doch der harte Kurs zum Ziel führt, hängt nicht nur vom Steuermann/der Steuerfrau ab, sondern vom jeweiligen Gegenüber. Gerade im Umgang mit Gästen aus Kulturen, in denen Frauen in der Öffentlichkeit nichts zu melden haben, macht es wenig Sinn, wenn ein weibliches Teammitglied als Gesprächspartnerin auftritt. Selbst wenn sie von der Teamhierarchie und vom fachlichen Knowhow her den höheren Status hat als ihr männlicher Mitarbeiter. Der Gast aus einem männerdominierten Land wird sich wohler fühlen, wenn er mit einem Mann verhandeln kann. Als Frau mag man sich darüber aufregen – schliesslich hat man seine Position nicht geschenkt bekommen, sondern erarbeitet. Manchmal so gar härter als mancher Mann. Als kluge Frau weiss man aber den männlichen Mitarbeitenden oder Kollegen so zu briefen und einzusetzen, dass beim Gespräch das herauskommt, was man selber erreichen wollte.

Es gibt auch Situationen, in denen weibliche Teammitglieder erfolgversprechender agieren. Frauen werden beispielsweise gezielt zur Beruhigung von aufgebrachten, aggressiven Gästen eingesetzt. Oft reicht allein schon die Anwesenheit einer Frau, um Männer an ihre gute Kinderstube zu erinnern. Ausserdem wirken Frauen auf Männer körperlich weniger bedrohlich als ein anderer Mann. Dadurch fallen Verhaltensweisen wie sich aufplustern, um den Konkurrenten zu übertrumpfen und zu dominieren weg. Auch ist die Hemmschwelle, körperlich aggressiv auf eine Frau loszugehen, meist wesentlich höher.

Ob die Frau zur Lösung einer Situation besser die Rolle des netten Mädchens, der verständnisvollen Vermittlerin oder gar die der strengen Mutter einnimmt, ist von Fall zu Fall unterschiedlich. Immer gleich ist hingegen, dass man darauf achten sollte, so oft wie möglich geschlechtergemischte Teams im Einsatz zu haben. So hat man die Gewähr, in jedem Fall situationsbezogen agieren und notfalls auch korrigieren zu können.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

WEIBLICH UND MIT BISS

Die Wirtschaft will und braucht gute Frauen, aber dennoch sind Frauen sowohl im Top-Management als auch in Aufsichtsräten immer noch untervertreten. Während die Politik für eine Frauenquote plädiert, ist Bettina Zimmermann überzeugt, dass es genügend qualifizierte Frauen gibt, die sich aber einfach zu wenig zutrauen. In ihrem Buch «Weiblich und mit Biss – Erfolgsstrategien für Frauen» zeigt die Unternehmerin und Dozentin, wie sich Frauen immer wieder mentale Barrieren setzen, die sie daran hindern, den nächsten Karriereschritt anzupacken. Im ersten Teil ihres Buches präsentiert die Autorin fünf konkrete Schritte, wie Frauen den Weg in die Chefetagen erreichen können. Im zweiten Teil werden 16 Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik und Verwaltung interviewt. Die interviewten Frauen und Männer verraten, wie sie ihre Ziele erreicht haben, wie sie mit Rückschlägen umgegangen sind und welche Tipps sie Frauen mit auf den Karriereweg geben. Unter den befragten Persönlichkeiten, die ihre Erfahrungen teilen, befinden sich Gabrielle Ritter, erster weiblicher Captain im Cockpit der Swissair, und Brigitta Schoch Dettweiler, die erste Schweizer Generalkonsulin.

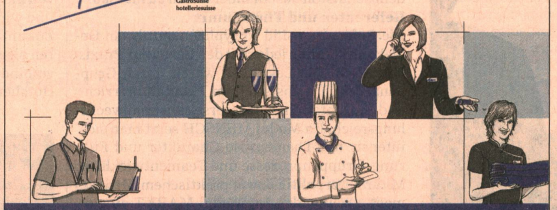
«Weiblich und mit Biss – Erfolgsstrategien für Frauen»
Bettina Zimmermann
Midas Management Verlag
ISBN 978-3-907100-97-4
CHF 29.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ITALIENISCH IN FLORENZ
Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-
• Italienisch für Tourismus, Euro 589.-
• Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-
Scuola Toscana - Via de`Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch
35946-11670

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

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union Gastrosuisse hotelleriesuisse



Planen Sie Ihre Karriere mit uns
Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen
• **Lehrgänge auf die Berufsprüfungen**
Beginn März 2016 – Chefkoch/-köchin
– Bereichsleiter/in Restauration
Beginn Juni 2016 – Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
Beginn August 2016 – Chef de Réception (Basismodule)
• **Lehrgänge auf die Höheren Fachprüfungen**
Beginn Juli 2016 – Küchenchef/in
– Leiter/in Restauration
– Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
– Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.
Ausbildungskurse für Berufsbildner/innen (Lehrmeisterkurse)
5 × jährlich: Februar, April, Juni, September und November
Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!
Hotel & Gastro *formation* | Eichistrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70
hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch
38506-12292

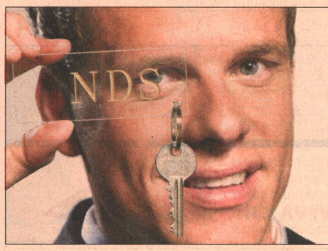
PROFIL
Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue
HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

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



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

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

38505-12291

Machen Sie einen Karrieresprung

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Dank innovativer F & B-Angebote Mehrwert für Kunden schaffen. Die Wettbewerbsvorteile eines Hotels im Topsegment mit sehenswertem Design, beeindruckender Architektur, grosszügigem Spa, Wellbeeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern optimal nutzen. Dies in einer einzigartigen deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen für hoch anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastgeberpersönlichkeiten mit dem Blick fürs Detail. Das Wichtigste: Die einmalige Chance das «zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen!

Leiter/in des à la carte Restaurants

Spektakuläres Deluxe Design-Hotel

Sie leiten mit Umsicht und Geschick das neugestaltete à la carte-Restaurant mit 60-80 Plätzen und einer 6-10-köpfigen Crew; darunter ein Stv. Restaurantleiter (Sommelier). Mit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreieren Sie aussergewöhnliche Erlebnisse für die Restaurantkunden. Das darf übrigens auch ruhig mal mit Filetieren, Tranchieren oder Flambieren verbunden sein. Das Angebot des Restaurants wird unter Ihrer Leitung sukzessive ausgebaut.

Führungserfahrene Damen und Herren aus der Spitzengastronomie – professionelles Nachwuchskader ist ebenfalls willkommen – erhalten die Chance auf einen zunächst bis April 2016 befristeten Vertrag. Der Anschlussvertrag ist gewährleistet wenn zwei Voraussetzungen erfüllt sind: Ihnen gefällt's im Unternehmen und Sie machen einen erstklassigen Job. An beidem zweifeln wir keine Sekunde. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung; spätestens jedoch per 1.12.2015. – Wollen Sie einen Karrieresprung machen? Dann CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Sie erreichen uns auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Sa/So auf +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

38504-12290

LANDGUET RIED

Die Stiftung Landguet Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begegnungszentrum mit 27 Zimmern, 2 Massenlagern und 6 Seminarräumen. Am Stadtrand von Bern gelegen, verbindet das Landguet Ried moderne Ansprüche mit traditionellem Charme. Da uns die jetzige Stelleninhaberin leider verlässt, suchen wir eine

Leiterin Hauswirtschaft 80%

welche das Landguet mit hohem persönlichem Engagement, Flexibilität und 3 Mitarbeitern/-innen bewirtschaftet. Sie haben das Können, die Hauswirtschaft zu führen und mitzuarbeiten, das Flair für kleine Details, Spass, in der Küche zu helfen oder sogar mal selbst zu kochen? Auch unsere Aussenanlage sollte Ihnen am Herzen liegen, und Sie geniessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Leiterin Hauswirtschaft eine Ausbildung in diesem Bereich und/oder einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Position. Sie verbinden eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und dessen inhaltlicher Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine zeitgemässe Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit unserem Team zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab November 2015 oder nach Vereinbarung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 20. September 2015 an Dominik Stalder, Stiftung Landguet Ried, Hilfligweg 10, 3172 Niederwangen, dominik_stalder@bluewin.ch – www.landguet.ch

38399-12242

Sportchalet Mürren

Für unseren ganzjährigen Betrieb, das Sportchalet Mürren mit 90 Betten, Vollpensionsangebot, Sonnenterrasse, Tennisplätzen und einer engen Zusammenarbeit mit dem Sportzentrum Mürren für unsere Sportgruppen, suchen wir eine/n erfahrene/n motivierte/n

Gastgeberin/Gastgeber
Eintritt: 1. Mai 2016 oder nach Übereinkunft

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung des Sportchalets, die Motivation Ihrer Mitarbeiter und die Umsetzung der vorgegebenen Ziele. Sie sind Ansprechperson für Ihre Gäste und Partner. Dazu werden Sie durch ein erfahrenes Team unterstützt.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie mehrjährige Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebs. Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Ihr Organisations- und Kommunikationstalent hilft Ihnen, die administrativen Arbeiten termingerecht zu erledigen. Sie besitzen solides Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen.

Sie akquirieren aktiv Kunden in allen Märkten sowie bei den Sportverbänden als auch bei Jugend und Sport und fördern diese Zusammenarbeit.

Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben ihnen die entsprechende Unterstützung in den saisonalen Spitzenzeiten. Als sprachgewandte, gästeorientierte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu.

Haben wir Sie angesprochen?

Mehr Infos unter www.muerren.ch/sporchalet

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung:

Ralph von Allmen
Hotel Blumental
3825 Mürren
E-Mail: blumental@muerren.ch

38528-12303

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten auf die Wintersaison 2015/2016 das bekannte

Restaurant Cavigilli in Flims

Das Restaurant verfügt über eine grosse Stammkundschaft – hat 45 PL plus 30 PL im Garten. Auf Wunsch mit Wirtewohnung.

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

38147-12157

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

KLOSTER FISCHINGEN
[denk mal]

Grosszügige Räume, lange Gänge mit Tonplattenböden und wärmende Holzböden prägen die Ambiance im Seminarhotel Kloster Fischingen. Unsere Gäste schlafen in den ehemaligen Mönchszimmern. Vor zwei Jahren haben wir das Haus vollständig erneuert und neu ausgestattet. Ein sorgfältig renoviertes Bundesdenkmal mit moderner Einrichtung, Historisches und Neuzeitliches geschickt kombiniert. Ein einmaliger Ort, nicht nur für unsere Gäste, sondern auch als Arbeitsort.

Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Hauswirtschaft (80–100%)

Zusammen mit unserem eingespielten und einsatzfreudigen Team pflegen Sie das besonders wertvolle Haus und präsentieren es unseren Gästen täglich mit Freude. Ihre wichtigsten Aufgaben sind

- praktische Mitarbeit beim Zimmerdienst, bei der Bereitstellung der Seminarräume und bei der Reinigung des Hauses
- Planung und Kontrolle des Personaleinsatzes
- Materialeinkauf und -bewirtschaftung
- Pflege und Unterhalt der Arbeitsmittel
- Mitarbeit bei der laufenden Weiterentwicklung des Hauses

Unsere erfahrenen Mitarbeiterinnen freuen sich auf eine Chefin, die mit anpackt, weitsichtig und transparent plant, die klare Vorstellungen vom Ziel hat und doch offen ist für Anregungen. Die anspruchsvolle Arbeit soll Freude bereiten durch unterstützende Zusammenarbeit.

Mehr über uns und das Stellenangebot erfahren Sie unter www.klosterfischingen.ch/Service/JOBS

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 2. Oktober 2015 an die Direktion Kloster Fischingen, Kloster, 8376 Fischingen, 071 978 72 20, direktion@klosterfischingen.ch.

38520-12295

Chef de Rang (m / w)

Sorell Hotel Rigiblick
Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

per sofort

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

SWISS HRC LABEL 2014

SORELL
HOTELS SWITZERLAND

38522-12297

Ob frühmorgens zum Alpfrühstück, mittags zu Pizzoccheri oder nachmittags auf eine Riesencremeschnitte... Der Sessellift bringt Gäste, Einheimische und auch die Mitarbeiter bis an die Türe unseres Bergrestaurants im authentischen Hüttenstyle.

Wir suchen ab Juni 2016 für das Bergrestaurant Alp Languard eine/n

Betriebsleiter/in

Sie lieben die Berge, sind naturverbunden, charmant, unkompliziert und flexibel. In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick.

Sie haben Führungserfahrung mit einem kleinen Team, arbeiten gerne aktiv mit und verfügen über einen Leistungsnachweis im à la carte Service. Ihre Muttersprache ist Deutsch, Italienischkenntnisse wären von Vorteil.

Das Bergrestaurant Alp Languard mit 100 Sitzplätzen ist jeweils von Angangs Juni bis Mitte Oktober geöffnet. Während des Sommers finden diverse Events wie Hüttenabende und sonntägliche Ländlermusik statt.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Nicole Pampel.
Sporthotel Pontresina, Via Maistra 145, 7504 Pontresina
n.pampel@sporthotel.ch

BOCK AUF ALP LANGUARD

38527-12302

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

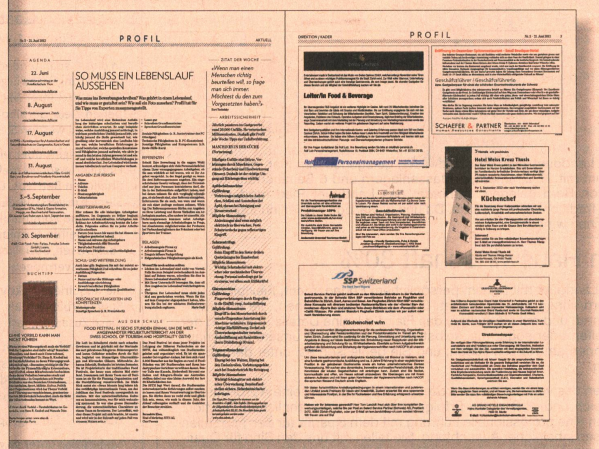
htr hotelrevue

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

www.immoPROFIL.ch

KLOSTER FISCHINGEN
[denk mal]

Im Kloster Fischingen findet man eine überraschende Vielfalt mit Seminarhotel, Restaurant, Schreinerei, Brauerei, Kulturprogramm, Schule und Benediktinermönchen. Und mittendrin die Küche. Hier weiss man, dass Essen mehr ist als Verpflegung. Essen ist Gesundheit, Geselligkeit, Lebensfreude. Die Küche ist Herzstück für das Wohlbefinden der Menschen. Das stellt hohe Ansprüche ans Team der Küche, das mit Phantasie, Gestaltungsfreude, täglich neuer Motivation und produktiver Routine am Werk ist.

Reizt Sie die Herausforderung, in diesem einmaligen Haus, an diesem einzigartigen Ort Ihren Beitrag zu einem unverwechselbaren und überraschenden Angebot zu leisten? Dann könnte die Küche im Kloster Fischingen schon bald Ihr neuer Wirkungsort sein. Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung

Küchenchef/Küchenchefin

und

Jungköchin/Jungkoch

Weitere Informationen zu diesen beiden Stellenangeboten finden Sie unter www.klosterfischingen.ch/Service/JOBS

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 2. Oktober 2015 an die Direktion Kloster Fischingen, Kloster, 8376 Fischingen, 071 978 72 20, direktion@klosterfischingen.ch.

38521-12296

Für lebhaftes Hotel im BEO, Nähe Jungfrauregion, suchen wir eine **Gesch.-F., Stellvertretungspaar mit Fachabschl.** Top-EDV- und -Englischkenntnisse erforderlich.
Ziel: business takeover.
Anfragen unter Chiffre 38478-11930 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38478-11930

Gastro Express
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

36195-11732

Dort arbeiten, wo andere Ferien machen!
ZERMATT
JOBS ZERMATT
www.jobszermatt.ch

38497-12287

Bänklialp
Hotel Restaurant ***

Eine neue Herausforderung
ab sofort oder nach Vereinbarung

Sind Sie eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene Ausbildung, lieben den Kochberuf, arbeiten gern in allen Bereichen der Küche, dann melden Sie sich als **Koch/Köchin (auch Teilzeit möglich)**

Lieben Sie die persönliche Gästebetreuung? Dann sind Sie bei uns genau richtig als **Servicemitarbeiter/in (100% oder Teilzeit)**

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im familiären Ambiente.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Frau Martina Kollreider:

Hotel Bänklialp, Bänklialpweg 25, 6390 Engelberg
Tel. 041 639 73 73, Fax 041 639 73 74
martina.kollreider@baenklialp.ch, www.baenklialp.ch

38496-12286

hotelfachschule thun
soul passion system

Die Hotelfachschule Thun ist eine Höhere Fachschule und bildet junge Erwachsene in 3 Jahren zum «Dipl. Restaurateur-Hôtelier HF» bzw. zur «Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» aus. Sie hat sich in den knapp 30 Jahren seit der Gründung einen ausgezeichneten Ruf als innovative und dynamische Ausbildungsstätte geschaffen.

Unser Leiter Fachausbildung möchte seine Leitungsfunktion abgeben und sich bis zur Pensionierung auf sein Unterrichtspensum beschränken. Wir suchen deshalb auf den 1. April 2016 oder nach Vereinbarung den oder die Nachfolger/in als

Leiter/in Fachausbildung und Referent/in (Vizedirektor/in)

In dieser Funktion übernehmen Sie die Führungsverantwortung für die Unterrichtenden im Bereich der Fachausbildung (Module in Küche, Service, Front Office, Housekeeping, Hotel-, Restaurantmanagement). Der Beschäftigungsgrad beträgt zu Beginn 80 Prozent und kann nach der Einführungsphase auf 100 Prozent ausgebaut werden.

Ihre Hauptaufgaben umfassen:
- Verantwortung für fachliche, didaktische und organisatorische Belange der Fachausbildung
- Koordination und Durchführung von Marketing-, Kommunikations- und Sales-Massnahmen für die Gesamtschule
- Unterricht im Bereich Front Office/Hotelmanagement
- Leitung Praktikumswesen
- Nach Bedarf Leitung von Projekten im Rahmen der Gesamtunternehmung

Sie verfügen über eine fundierte höhere Ausbildung (z. B. Hotelfachschule und NDS-Hotelmanagement HF). Ihre mehrjährige Führungs- und Ergebnisverantwortung haben Sie im Bereich der Hotellerie erworben. Unterrichtserfahrungen sowie eine methodisch-didaktische Ausbildung runden Ihr Profil im Idealfall ab.

Wir bieten Ihnen eine spannende, herausfordernde Tätigkeit mit hohen Gestaltungsmöglichkeiten und einem motivierten Team. Eine umfassende Einführung durch den aktuellen Stelleninhaber ist garantiert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis spätestens 12. Oktober 2015 vorzugsweise in elektronischer Form an:

Christoph Rohn, Direktor, oder Urs Bachmann, Leiter Fachausbildung
bewerbung@hfthun.ch

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37, Postfach 113
3602 Thun
Telefon 033 227 77 77
www.hfthun.ch

38519-12294

Chef de Service (w/m)

Gastronomie BERNEXPO
Mingerstrasse 6, 3000 Bern 22

per 1. November 2015

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

SWISS HRO LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

38508-12293

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

SUISSE ROMANDE

HOTEL DE ROUGEMONT

L'Hôtel de Rougemont, Swiss Alpine Boutique Hotel & Spa

«Chez Nous – chez Vous»: Individuell wie im eigenen Chalet, aber komfortabel wie im Luxushotel – so heissen wir unsere Gäste im 2014 eröffneten Haus in den Waadtländer Alpen willkommen! Mit 33 Zimmern und Suiten, einem Spa mit Blick auf die Berge, feinster Küche und alpiner Gemütlichkeit bieten wir Gastlichkeit par excellence.

Wir suchen für die Wintersaison 2015/16 folgende Mitarbeiter/innen:
- **Rezeptionist**
- **Nachtportier**
- **Chef de Partie**
- **Servicemitarbeiter**
- **Barmitarbeiter**
- **Zimmermädchen**
- **Masseur**
- **Praktikant im Frontoffice**
- **Praktikant im Service**

Möchten Sie Teil des motivierten, jungen Teams werden und bringen nebst fachlicher Kompetenz auch gute Französischkenntnisse mit, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an:
info@hotelderougemont.com

Chemin des Palettes 14
1659 Rougemont
Switzerland
+41 26 921 01 01
info@hotelderougemont.com
hotelderougemont.com

38526-12301

SVIZZERA ITALIANA

Albergo 4 stelle nel locarnese cerca un/a:

ricezionista al 50% o al 100%
con almeno 2 anni di esperienza.

Ottime conoscenze del tedesco e comprensione dello svizzero tedesco.
Buona conoscenza dell'italiano, francese ed inglese.
Conoscenza Fidelio. Data da convenire.

Interessati scrivere a cifra: O 024-903451, Publicitas SA, casella postale 1280, 1701 Friborgo.

38523-12298

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über **inserate@htr.ch** oder **031 370 42 42**

htr hotel revue

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

THEMENBILD: KEYSTONE

SPARPOTENZIAL LEBENSMITTELABFALL

Mit der Vermeidung von Lebensmittelabfällen spart ein Betrieb durchschnittlich 2–6 % der Warenkosten. Um gezielte Massnahmen einzuführen, empfiehlt der Verein United Against Waste, in einem ersten Schritt die Abfälle zu messen. Die Reduktion von Lebensmittelabfällen ist für den Betrieb bares Geld wert. Erhebungen aus den USA zeigen, dass im Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung durchschnittlich 2–6 % der Warenkosten eingespart werden können. Die Messung der Abfälle zeigt auf, wo und wie viel Abfall im eigenen Betrieb anfällt und wo noch Optimierungspotenzial besteht. Indem man weiss, welche Produkte am häufigsten weggeworfen werden, können bessere Entscheidungen für den Einkauf, die Produktion und die Angebotsgestaltung getroffen werden. Das Resultat sind spürbar weniger Warenkosten.

Hotel spart 3.000 Franken im Monat

Bisher fehlten jedoch spezifische Daten zu Lebensmittelabfällen in der Schweizer Hotelbranche. Gemeinsam mit dem Verein United Against Waste hat hotelleriesuisse daher eine Erhebung der Lebensmittelabfälle in 17 Hotelbetrieben durchgeführt. Erste Ergebnisse zeigen grosses Sparpotenzial: So konnte ein Beispielbetrieb in nur drei Wochen seine Abfälle um 30 % reduzieren – und spart heute 3.000 Franken im Monat. Detailliertere Ergebnisse der Gesamterhebung werden kommenden Monat in der hotel revue veröffentlicht. In Fallstudien werden die Ergebnisse zudem laufend auf der Webseite von United Against Waste publiziert (www.united-against-waste/fallstudien).

Das richtige Werkzeug für jeden Betrieb

United Against Waste bietet verschiedene Werkzeuge für das Messen von Lebensmittelabfällen. Betriebe aus dem Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung können zwischen einer Gratis-App zur Selbstanalyse oder einer detaillierteren Analyse wählen: Die Gratis-App zur Erstanalyse bietet eine einfache Möglichkeit, die Menge der Lebensmittelabfälle im eigenen Betrieb aufzudecken. Hierfür wurde ein intuitives Tool entwickelt, das allen Interessierten kostenlos zur Verfügung steht. Es zeigt auf, wie viel und wo genau Lebensmittelabfälle im Unternehmen entstehen und was dagegen getan werden kann.
Das elaborierte Erhebungstool ermöglicht eine vertieftere Messung der Nahrungsmittelverluste. Dieses Angebot kann zudem kombiniert werden mit einer Beratung durch Christian Ecoeur, einem ausgewiesenen Optimierungsexperten und Gastronomie-Berater. Gemeinsam mit ihm werden die Daten analysiert und Lösungen gesucht. Das Resultat ist ein angepasster Massnahmenkatalog zur Nutzung des betrieblichen Sparpotenzials.

Corinne Wälti
Projektleiterin United Against Waste
www.united-against-waste.ch

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration
Wir vermieten auf die
Wintersaison 2015/2016 das bekannte
Restaurant Cavigilli in Flims
Das Restaurant verfügt über eine grosse Stammkundschaft – hat 45 PL plus 30 PL im Garten. Auf Wunsch mit Wirtewohnung.
Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ – 055 410 15 57
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
38148-12156

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
36937-11937

Zu verkaufen im Tessin, Nähe Lugano
3-Sterne-Hotel mit 47 Zimmern
Möglichkeit zu vergrössern. Kontakt 079 621 83 72
38525-12300

Liebhaberobjekt
Kapverdische Inseln/Santiago
Hotelresort (44 Betten)
mit Privatvilla
direkt am Atlantik
zu verkaufen
Kontakt: ukarius1@web.de
38413-12249

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.
35907-11658

Zu verkaufen GmbH
Mit Pachtvertrag für ein gemütliches Restaurant, eine Bar sowie Gästezimmer im Appenzellerland. Das Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze sowie ca. 30 Gartensitzplätze. Das Restaurant liegt an einer sehr guten Lage mit treuen Stammgästen.
Notwendige Kapitalmittel, günstiger Übernahmepreis.
Anfragen unter Chiffre 38412-12248, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
38412-12248

7130 ILANZ
RESTAURANT OBERTOR
WIR SUCHEN GASTRONOMEN
Einem innovativen Gastronomen mit Flair fürs Unternehmerische bietet sich die Gelegenheit, ab dem Frühling 2016, das traditionsreiche Restaurant Obertor in der Altstadt von Ilanz zu übernehmen.
DIE LAGE
Die Lage ist in vielen Hinsichten spannend für einen Gastronomiebetrieb. Direkt neben dem historischen Wohnturm von Johannes Schmid von Grüneck, dem Obertor, am Rande der malerischen Altstadt gelegen, geniesst der Standort historischen Status. Ilanz, die erste Stadt am Rhein, ist der Ausgangspunkt für Entdecker und Geniesser. Die Tourismendestinationen Flims-Laax, Brigels-Obersaxen oder die Ruinaulta, auch als Swiss Grand Canyon bekannt, liegen vor der Haustüre.
DAS RESTAURANT
Eine Gartenterasse mit unverbaubarer Aussicht in die Natur der Val Lumnezia, die Gasträume mit rund 40 Plätzen und der unverwechselbare Altstadtcharme machen das Objekt zum schmucken Bijou. Nach der umfassenden Erneuerung, erscheint das Restaurant ab nächstem Frühling in neuem Glanz.
WIR BIETEN
Um sich auf lange Frist eine Existenz aufzubauen, unterstützen wir den Pächter während der Aufbauphase gerne. Weitere Informationen finden Sie unter:
www.restaurant-obertor.ch, mail@restaurant-obertor.ch
Telefon 079 602 40 17
38495-12285