Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 36

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

GESAMT-**AUFLAGE** 40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 36 · 3. September 2015

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



PAPA. WARUM DARF ICH NICHT IN DIE GASTRONOMIE?

Diese Frage schmerzt doch, oder? Die Gastro-nomie hat so viel zu bieten, aber die Eltern wollen nicht, dass ihre Kinder Karriere in der Gastronomie machen. Sie motivieren ihre Kinder eine Universität zu besuchen oder zur kauf-männischen Grundbildung. Gegen beides ist nichts einzuwenden. Wenn ein Kind aber einen handwerklichen, kreativen Beruf lernen möchte, dann ist doch die Hotellerie-Gastrono-mie naheliegend. Leider ist es nicht so. Die Abschlüsse der Lehrverträge in der Gastronomie nehmen jährlich ab (in 2013 noch bei ca. 8.500, in 2009 waren es noch fast 10.000 - Quelle Branchenspiegel 2015) und somit sinkt automatisch das Fachkräftepotenzial, auf das wir in Zukunft zurückgreifen können. Diese Entwicklung muss uns zu denken geben. Wenn es so weitergeht, gibt es immer weniger geschulte Fachpersonen in der Gastronomie. Die Gastronomie bedient sich günstiger ungeschulter Mitarbeiter und die Qualität nimmt so schleichend

Warum motivieren die Eltern ihre Kinder nicht, die Ausbildung in der Hotellerie-Gastronomie zu machen? Sind es die Arbeitsbedingungen? Schlechte Erfahrungen beim letzten Essen oder Hotelaufenthalt? Ich bin überzeugt, dass die Meinung oft emotional gefällt wird. Wenn man es rational anschaut, hat unsere Branche sehr viel zu bieten. In welchem anderen Beruf kann man im Ausland oder auf einem grossen Kreuzfahrtschiff arbeiten? Wo sonst sind die Weiterbildungen so stark von den Verbänden finanziert? Weitere Pluspunkte sind auch der

direkte Kundenkontakt und das unmittelbare Feedback der Gäste. Für jene Eltern, die gerne international anerkannte Abschlüsse haben: Ihre Kinder können an Schweizer Hotelfachschulen sich bis zum Master ausbilden lassen. Also wo genau sind dann die Probleme?

Uns fehlt oft der Stolz. Sätze wie: «Ich serviere halt nur» oder «Ich bin nur Koch» lassen vermuten, dass wir uns an der eigenen Nase nehmen sollten. Wer sich in unserer Branche aus-und weiterbildet, kann Grosses erreichen. Die Arbeitsbedingungen sind nicht einfach. Das ist so! Es gibt allerdings in jeder Branche Herausforderungen. Wichtiger ist, dass wir das Positive erzählen. Branchenwechsel sind dank der guten Ausbildung ebenfalls möglich, was wir natürlich nicht forcieren. Die Realität ist aber so, dass zum Beispiel Köche sehr gerne bei Nahrungsmittel-Produzenten in der Produktent-wicklung oder im Verkauf oder Marketing gesehen werden. Unser aller Ziel muss sein, dass es beim nächsten Vater-Kind-Gespräch wie folgt tönt: «Papa, danke für deine Empfehlung, in der Hotellerie-Gastronomie zu arbeiten. Das ist ja unglaublich kreativ und die Zukunftsaussichten sind top.»



Leiter Marketing Hotel & Gastro Union www.hotelgastrounion.ch

DER WOCHE

«Zu wissen, wie man anregt, ist die Kunst des

30. SEPTEMBER

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

30. SEPTEMBER

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

5. OKTOBER «reception@hotelleriesuisse, Modul 1: Persönlichkeit», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

14. OKTOBER

«Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel Sigriswil, Sigriswil www.hotelbildung.ch/agenda

30. OKTOBER

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

17./18. NOVEMBER

«Fachdiplom professionelle Gesprächsführung», von Academy of Hotel Excellence Switzerland. im Kursaal Business & Events Center, Grand Resort Bad Ragaz www.hotelgastrounion.ch

Henri-Frédéric Amiel, Schweizer Schriftsteller und Philosoph (1821–1881)

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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



..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 1)

Der Gesundheitsschutz umfasst verschiedenste Themen wie:

- · Luftqualität, Raumklima
- Belästigender Lärm
- Muskuloskelettale Beschwerden
- · Psychische Belastungen
- Arbeitsorganisation
- Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und werdende Mütter

Ungünstige Arbeitsbedingungen (organisatorischer, ergonomischer, physikalischer, chemischer oder biologischer Art) können Ursachen von gesundheitlichen Beschwerden sein. Den aktuellen technischen Stand der Präventionsvorgaben finden Sie in den Wegleitungen zum Arbeitsgesetz und dessen Verordnungen.

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

MIT KLAREN REGELN SITZUNGSFRUST BEENDEN

Sitzungen, an denen man Infos austauscht, Neues plant und Wichtiges bespricht, sind nötig. Doch oft verkommen sie zu lästigen, ineffizienten Pflichtmeetings. Das kann man mit etwas Disziplin leicht ändern.

5 itzungen - für viele Mitarbeitende sind sie ein lästiges Übel, das man im wahrsten Sinn des Wortes einfach aussitzt. Doch auch viele Chefs empfinden das Leiten von Sitzungen nicht gerade als die schönste ihrer Aufgaben. Und trotzdem ist das regelmässige Zusammenkommen und der Informationsaus tausch ein wichtiges Element im Arbeitsalltag.

Hier ein paar Tipps, wie Sitzungen effizien-ter, effektiver und für alle Beteiligten erfreulicher gemacht werden.

Das Sitzungsziel festlegen und bekannt

- Das Sitzungsziel testlegen und bekannt geben. Nur wer das Ziel klar definiert, kann auch klar handeln und entscheiden. Ist den Teilnehmenden das Ziel bekannt, kön-nen sie aktiv und lösungsorientiert mitarbeiten. Sie wissen, wo der Fokus liegt und schweifen dadurch weniger ab. Auch ist es für den Sitzungsleiter einfacher, vom Kurs-abgekommene wieder in die richtige Spur zu bringen und zur Ordnung zu rufen. Um die Effizienz der Sitzung zu steigern, hilft es, die Traktanden festzulegen und einige Tage vor der Sitzung den Teilnehmenden zu kommenzulassen. So haben die Teilnehmen-den die Chance, sich vorzubereiten.
- Pünktlichkeit und Vorbereitet-zur-Sitzungkommen einfordern. Oft wird auf verspätete Kollegen gewartet oder für sie das Verpasste nochmals zusammengefasst. Durch diese falsche Rücksichtnahme geht viel Zeit verloren und zwar nicht nur die fünf bis zehn Minuten des Zuspätkommenden, sondern nochmals die gleiche Zeit für jeden der Sitzungsteilneh

menden. Bei neun Personen sind das 90 Minuten, also 1 1/2 Arbeitsstunden. Zeit ist Geld - bestehen Sie daher auf Pünktlichkeit und setzen sie diese mit entsprechenden Massnahmen um. Zum Beispiel mit der Opern-haus-Methode, die im Vorfeld der Sitzung angekündigt und erklärt wird: Nach Sitzungs-beginn wird bis zur Pause niemand mehr eingelassen. Wer unvorbereitet zur Sitzung kommt, blockiert ebenfalls den Sitzungserfolg. Machen Sie klar, dass dies nicht geduldet

- Handys aus. Wichtige Anrufe können in den Sitzungspausen erledigt werden.
- Viel- und Langredner in Schach halten. Ufert ein Sprechender aus und verzettelt sich, darf man die Knigge-Regel «Ausreden lassen» bre-chen. Höflich, aber bestimmt darf man solche Redner unterbrechen und sie bitten, auf den Punkt zu kommen. Zum Beispiel mit Sätzen wie: «Ein spannender Ansatz. Aber gibt es jetzt noch etwas, das Sie zum aktuellen Traktandum zu sagen haben, das bis jetzt noch un-erwähnt geblieben ist? Wenn nicht, gebe ich das Wort weiter an ...>
- Nebengespräche unterbinden. Ist die Sitzung langweilig, entwickeln sich oft Nebengespräche und Themen wiederholen sich. Ein gutes Mittel dagegen: Gesagtes stichwortartig auf einen Flipchart schreiben. So ist dokumentiert, was bereits besprochen wurde, man kann zügig die Traktanden abarbeiten und hat gleichzeitig das Gerüst fürs Protokoll. Im Protokoll selbst werden die Beschlüsse festgehalten.

..... BUCHTIPP

DIE FINANZKRISE - EINE TRAGISCHE KOMÖDIE

Wie kam es zur Finanzkrise? Wieso geht ein Land Pleite? Und was besprechen Menschen wie Angela Merkel, Josef Ackermann oder Bill Clinton hinter verschlos senen Türen oder wenn Mikrophone und Kameras ausgeschaltet sind? Der Krimi-Bestseller-Autor Veit Etzold hat seine Fantasie spielen lassen und sich vorgestellt, wie denn die Gespräche zwischen den Entscheidungsträgern aus Wirtschaft, Politik und Finanzen abgelaufen sein könnten. Entstanden ist ein erhellender, humorvoller und teilweise bitterböser Roman. «Achtung! Teile der enthaltenen Geschichten könnten sich so ereignet haben!», warnt Veit Etzold die Leser seines Buches «Die Finanzkrise – eine tragische Komödie». Dr. Veit Etzold ist nicht nur einer der

erfolgreichsten Thriller-Autoren Deutsch-lands. Er promovierte in Medienwissenschaften und hält einen MBA der IESE Business School. Er berät internationale Unternehmen in Fragen der Strategie und Positionierung, hat zahlreiche Lehraufträge an renommierten Business Schools und veröffentlicht regelmässig in Magazinen wie dem European Financial Review oder dem Harvard Business Manager.



«Die Finanzkrise – eine tragische Komödie» Veit Etzold Wiley-VCH Verlag ISBN 978-3-527-50816-7 CHF 31.90



Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsproiekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

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

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

Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG Mario Gsell

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

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

Tel. 041 418 24 44 karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch

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

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

inserate@stellenProfil ch inserate@immoProfil.ch

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

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

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION nserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion: Hotellerie Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE 40.000 Exemplare

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

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



Die Blausee AG ist Eigentümerin/Pächterin von zwei ausserordentlichen Betrieben: Dem Hotel & Spa Blausee, einem Restaurant (13 GaultMillau Punkte) am See, einer Pizzeria, der bedeutenden Bio-Forellenzucht und Shop, alles eingebettet in dem 22 Hektar grossen Naturpark. Ebenso ist sie Pächterin der Betriebe auf der St. Petersinsel, mit historischem Klosterhotel (Historisches Hotel des Jahres 2010), Restaurant mit grosszügigen Banketträumlichkeiten für Hochzeiten und Events, Bistro und Shop,

Zur Führung dieser bekannten Betriebe suchen wir eine erfahrene, motivierte und begeisterte Persönlichkeit (m/w) als

DIREKTOR **ODER DIREKTIONSPAAR**

(Eintritt: 1. Dezember 2015 oder nach Übereinkunft)

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung und rapportieren direkt dem Verwaltungsrat. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Führung und Motivation Ihrer (je nach Saison) bis zu 100 Mitarbeitenden, die Budgeterstellung, die Umsetzung der vereinbarten Strategie, der Zielsetzungen und deren Kontrolle sowie die Vermarktung der Hotel- und Gastro-Betriebe, wie auch der Förderung der Bio-Marke Blausee. Sie pflegen die Kontakte mit Tourismusregionen, Event-Veranstaltern und Partnern.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie mit Führungsund Marketingerfahrung sowie einem mehrjährigen und erfolgreichen Leistungsausweis in der Führung eines ähnlichen Unternehmens. Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Sie besitzen gutes Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen.

Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben Ihnen die entsprechende Unterstützung. Als sprachgewandte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu und ermöglichen ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Haben wir Sie angesprochen? Mehr Informationen erhalten Sie unter www.blausee.ch und www.st-petersinsel.ch.

Attraktive Anstellungsbedingungen und Erfolgsbeteiligung sind vorgesehen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an: Emanuel Berger, Berger Hospitality Management GmbH, Untere Gasse 4, 3800 Unterseen, eb@bergerhospitality.ch

Küchenchef (m/w) Jobcode hoteljob.ch: J100654

Hotel Des Alpes Furrengasse 3, 6004 Luzern pascal.merkli@desalpes-luzern.ch

Pächter/in oder Pächter-Paar Scuntrada Tinizong

Das romanische Dorf Tinizong liegt mitten im Surses, unmittelbar neben der bekannten Feriendestination Savognin. Die innovative kleine Gemeinde hat sich zum Ziel gesetzt, Tinizong für Einwohner und auch Touristen attraktiver zu gestalten. In diesem Zusammenhang wird die leer stehende Turnhalle direkt an der Julierstrasse zum zentralen Versorgungs- und Treffpunkt umgenutzt.

Auf Sommer 2016 ist ein attraktiver, innovativer und regionenbezogener Restaurantbetrieb mit ca. 50 Plätzen geplant. Darin soll ein Ladengeschäft für die Grundversorgung sowie mit lokalen Spezialitäten integriert werden.

Für dieses wegweisende und zukunftsorientierte Gastronomie-Konzept sucht die Gemeinde Tinizong-Rona, zusammen mit dem Förderverein Scuntrada, ein/e Pächter/in oder ein Pächter-Paar.

- Das bringen Sie mit:

 Gastgeber/in mit Leib und Seele

 Unternehmerisches Denken und die Bereitschaft, neue Handlungsfelder zu entwickeln
- Kreativität, Ehrgeiz und Durchhaltewillen
 Fundierte Ausbildung in der Gastronomie (idealerweise Koch)
 Gutes betriebswirtschaftliches Verständnis
 Organisationstalent sowie gute Kommunikationsfähigkeiten

Der Förderverein als Vermieter bietet sehr faire Pachtbedingungen und ist an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Er legt Wert darauf, dass ein starker lokaler Bezug geschaffen wird und der Gedanke als Dorftreffpunkt gelebt und aktiv mitgestaltet wird.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Förderverein Scuntrada, c/o Gemeinde Tinizong-Rona, Veia Cantunala 87, 7453 Tinizong Tina Nüesch-Felber, info@lascuntrada.ch, www.lascuntrada.ch



Die Stiftung Landguet Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begeg-nungszentrum mit 27 Zimmern, 2 Massenlagern und 6 Seminarräumen. Am Stadtrand von Bern gelegen, verbindet das Landguet Ried moderne An-sprüche 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 genlessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Leiterin Hauswirtschaft eine Ausbildung in wir wunscheit uns vohl der heuen Leiterin nauswirischeit 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 Nieder-wangen, dominik_stalder@bluewin.ch – www.landguet.ch

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

Seit 1997 führen wir das Restaurants Marzilibrücke - eine schöne, intensive Aufgabe. Sie hat uns viele Freunde, Feste und Feiern beschert, viel Arbeit und Herzblut erfordert, war Ausgangspunkt und ist sicherer Halt auf dem Weg, den wir seit fast 20 Jahren gehen.

Nun möchten wir uns per Ende Jahr aus dem operativen Geschäft zurückziehen und suchen eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN ODER /TEAM

- · Von der Konzeption bis zur operativen Führung wird alles in Ihren Händen liegen.
- Sie führen ein Team von zehn bis zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- · Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Umsatzsowie des Aufwändebudgets.
- Vorzugsweise haben Sie, neben einer Ausbildung zum Koch, eine Hotelfachschule absolviert und haben bereits selbstständig einen Betrieb geführt, oder assistierten darin mehrere Jahre.
- · Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, weltoffen, begeisterungsfähig, führungsstark und bereit, sich an einen Ort zu binden – mit Herzblut und Leidenschaft.
- Nach einer viermonatigen Einarbeitungszeit werden Sie den Betrieb selbstständig führen.

Interessiert? Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung und grüssen Sie freundlich vom Aareufer

Stefan Ruprecht / Michael Hersberger



Restaurant Marzilibrücke Gasstrasse 8, 3005 Bern Telefon 031 311 27 80, marzilibruecke@taberna.ch, www.taberna.ch

aletscharena.ch

Die Aletsch Bahnen Management AG führt im Auftrag der Bettmeralp Die Aletsch Bahnen Management AG unrt im Auttrag der Bettmeralp Bahnen AG und der Aletsch Riederalp Bahnen AG deren operative Geschäftsführung aus. Daher verwaltet die Aletsch Bahnen Management AG insgesamt rund CHF 32 Mio Umsatz und führt 170 Mitarbeiter im Sommer und rund 240 Mitarbeiter im Winter. Damit zählt unsere Unternehmung zu den grössten Bergbahnunternehmungen im Wallis.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/n

Chief Operation Officer (COO) 100%

Ihr Verantwortungsbereich:

Als Mitglied der Geschäftsleitung leiten, steuern und organisieren Sie die Betriebsprozesse und sind für die Management Services unserer Unternehmung zuständig. Damit sind Sie für die Qualität unserer Dienstleistungen massgeblich mitverantwortlich. Als wichtige Aufgabe fällt Ihnen dabei die Rolle als Bindeglied zu unserem Personal zu.

Eine enge Zusammenarbeit mit dem CEO und den Mitgliedern der Geschäftsleitung ist Voraussetzung für die Umsetzung der vom Verwaltungsrat vorgegebenen Strategie und Unternehmensziele.

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine solide Fachausbildung (FH, Uni, ETH) und mehrere Jahre Führungserfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb, vorzugsweise im Tourismusbereich. Sie beherrschen Deutsch und eine

Fremdsprache in Wort und Schrift. Sie richten Ihr Handeln stark nach planerischen und strukturbedingten Gesichtspunkten aus und sind eine überzeugende und kommunikative Führungspersönlichkeit, welche die vorgegebenen Ziele beharrlich in

die Tat umzusetzen vermag. Mit Affinität zur Organisation, Sozialkompetenz und richtigem Durchsetzungsvermögen in schwierigen Situationen bewahren Sie auch in hektischen Phasen die Ruhe.

Wir bieten:

- · Selbstständige, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einer einmaligen Destination
- Der Verantwortung entsprechende Entlohnung

Stellenantritt: nach Absprache

Auskunft: Renato Kronig, Verwaltungsratspräsident, T. 027 923 23 24

Wenn diese Stelle Ihr Interesse geweckt hat und Sie den Anforderungen entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens Mitte September 2015 an:

Herrn Renato Kronig Verwaltungsratspräsident ABM AG Kapuzinerstrasse 23 3902 Glis



greatest glacier of the alps



PROFIL

Restaurant Alter Emmersberg | Bürgerstrasse 49 | 8200 Schaffhausen

Top-Servicemitarbeiter/in gesucht

Wir suchen dich, den Serviceprofi w/m.
Start: 1. oder 20. Oktober 2015: Alter zwischen 25 und
50 Jahre. Belastbar mit Führungsflair: Sie packen
selber mit an. Sonntag und Montag geschlossen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen zu: info@restaurantemmersberg.ch

Fröhliche, motivierte Gastgeberpersönlichkeit gesucht! Langzeitanstellung

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Erfolgreich als 4*-Hotel inmitten der wunderschönen Walliser Berge positioniert, verfügt das Hotel Restaurant Landhaus über 31 trendige und modern eingerichtete Zimmer und 2 Suiten. Die Gastronomie besticht durch seine klassisch-saisonale Schweizer Küche sowie leckere Fleischspezialitäten.

- Das Anforderungsprofil:

 Erfahrung in ähnlicher Position an der Rezeption (KV-Abschluss von Vorteil)
 Sehr gute schriftliche und mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
 Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Outlook)
 Kundenorientiertes, kommunikatives, freundliches und sicheres Auftreten und das Flair für den Umgang mit anspruchsvollen Gästen aus aller Welt
 Engagierte, seibständige, teamorientierte und offene Gastgeberpersönlichkeit
 Gepflegte Erscheinung

Werden Sie Teil eines jungen, hoch motivierten Gastgeberteams und arbeiten Sie aktiv mit uns an der Geschichte des Hotels Res-taurant Landhaus mit. Wenn es auch Ihr Ziel ist, die Erwartun-gen unserer Gäste mit Ihrem Know-how, Charme sowie Ihrer Hingabe zu übertreffen, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für weitere Informationen:

www.landhaus-muenster.ch oder rufen Sie uns einfach an unter: Tel. +41 (0) 27 973 22 73

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuel-lem Foto sowie Lohnvorstellungen an: Frau Elisabeth Weger, Geschäftsleitung, info@landhaus-obergoms.ch



LANDGASTHOF ROHRMOOS, POHLERN

Sucht

Jungkoch

per 1. November 2015

Sind Sie kreativ, interessiert am Neuen, aufgestellt und flexibel, so heissen wir Sie gerne in unserem Team willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Landgasthof Rohrmoos Beat Beyeler 3638 Pohlern www.gastgeberbeyeler.ch restaurant@gastgeberbeyeler.ch



HIRING! 4-Sterne Hotel in Basel

Design & Lifestyle Eröffnung am 4. Januar 2016 Jung, unkompliziert, locker, offen, direkt, authentisch,

familiär – so sind wir. Werde auch du Mitarbeiter der ersten Stunde www.nomad.ch/jobs





Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.



Wir sind ein mittelgrosses, familiäres Alterswohnzentrum, pflegen und betreuen 81 BewohnerInnen im Pflegeheim und 42 MieterInnen in der Alterssiedlung. Die moderne Infrastruktur, unsere vielfältigen Gartenanlagen und die schöne Lage ergänzen unsere Dienstleistungen.

Zur Verstärkung des Küchen-Teams suchen wir ab dem 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine/einen

Köchin/Koch Pensum: 80%

Ihr Anforderungsprofil:
Sie sind Koch/Köchin EFZ und haben bereits Berufserfahrung gesammelt.
Ihre gute Fach- und Sozialkompetenz setzen Sie gekonnt und mit Freude um
und lernen gerne Neues dazu. Dank Ihrer raschen Auffassungsgabe behalten
Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und setzen Prioritäten
richtig. Sie sind sich unregelmässige Einsätze – auch an Wochenenden –
gewohnt. EDV-Anwenderkenntnisse sowie gute Deutschkenntnisse in Wort
und Schrift runden Ihr Profil ab.

Ihr Aufgabenbereich:

in Adiguberhoeten. Sie sind für die termingerechte Zubereitung der Mahlzeiten in den Bereichen kalte Küche, warme Küche und Patisserie zuständig. Sie helfen bei der Ermittlung der Ernährungsbedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Mitarbeitenden. Sie sind bereit, Ihr Fachwissen weiterzugeben und Sie helfen bei der Ausbildung der Lernenden. Das Hygienekonzept setzen Sie pflichtbewusst um und Sie können den Tagesbetrieb bei Abwesenheit des ' Vorgesetzten selbständig leiten.





GENUSSKULTUR IM EMMENTAL

1 Team und 4 Sterne suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Receptionist/in 100%

Stellenbeschrieb unter: www.stadthaus.ch

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



INTERNATIONAL

KARRIERELEITER FÜR **ABENTEUERLUSTIGE**

WIR SUCHEN

OPERATIONSMANAGER/IN

Sie suchen eine neue Herausforderung als Führungskraft in einem genialen Team? An einem der schönsten Orte der Welt? Haben Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie der Spitzenklasse? Dann suchen wir enau nach Ihnen! Den/die neue Operationsmanager/In für unser 4-Sterne-Superior-Hotel in Oberlech am Arlberg. Ein wundervolles Hotel am Berg, das neue Wege im Tourismus geht, grosse Gastronomie, vielfach ausgezeichnet in Küche und Keller, Nachhaltiakeit auf allen Ebenen ist unser grösstes Anliegen.

Sie sind erfahren in der Führung von Menschen, lieben es, Gäste so richtig zu begeistern, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, Ihre E-Mail und vor allem auf Sie!

Hotel Goldener Berg 4*Superior A-6764 Lech am Arlberg | Austria Tel. + 43 (0) 5583/22050 Fax + 43 (0) 5583/250513 daniela.pfefferkorn@goldenerberg.at GoldenerBerg.at



höchste qualität begeistert



KARRIERELEITER FÜR **ABENTEUERLUSTIGE**

WIR SUCHEN

RESTAURANTLEITER (M/W) CHEF DE BAR (M/W)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter

Hotel Goldener Berg 4*Superior A-6764 Lech am Arlberg | Austria Tel. + 43 (0) 5583/22050 Fax + 43 (0) 5583/250513 daniela.pfefferkorn@goldenerberg.at GoldenerBerg.at



höchste qualität begeistert



ANZEIGEN

Kaufe:

HOTELSILBER – BESTECK UND VERSILBERTES

Wird abgeholt und bar bezahlt. F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder 061 222 23 60

IMMOBILIEN

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.



Ich – altehrwürdiger

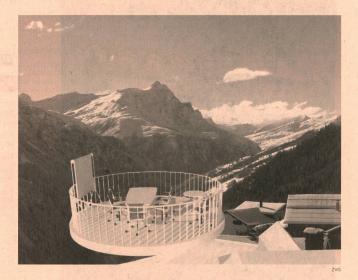
Landgasthof in Hohentannen TG suche neuen Pächter

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



NACHHALTIG BAUEN

Wer etwas erreichen will, das längerfristig Substanz haben soll, muss sich auf einen langwierigen Prozess, hohe Kosten und Kompromisse einstellen, denkt man. Doch das muss nicht sein! Die Aufgabe von uns Architekten besteht darin aufzuzeigen, dass es auch anders geht. Dies belegen 5 Beispiele aus der Praxis: 1. Einfache Lösungen sind oftmals die besten

Eine Skihütte in Graubünden erwirtschaftet nur bei gutem Wetter guten Umsatz, weil zu wenig Plätze im Innenraum verfügbar sind. Es entsteht die Idee einer mobilen Theke, die tagsüber vor die Skihütte gedreht werden kann. Innen entsteht Freiraum für die doppelte Anzahl Sitzplätze, aussen eine neue Attrak-tion. Und: Neu dürfen sich die Gäste ein Stück von der «Endlos-Wurst», die an der Decke hängt, selbst abschneiden.

Z. Auf kleinem Raum ein grosses Ereignis schaffen
Toiletten und Dusche eines Gasthauses im Berner Oberland be-

finden sich auf der Etage. Zugunsten neuer Badezimmer müsste das Zimmerangebot reduziert werden. Doch Nachhaltigkeit heisst auch so umzubauen, dass es sich in Zukunft rechnet. Komfort und Raumeinteilung sind vielen Gästen wichtiger als die eigentliche Zimmergrösse!

gentliche Zimmergrosse!
3. Stossrichtung vor Baubeginn festlegen
Ein kleiner Familienbetrieb im Appenzellerland möchte umbauen. Für das Erreichen selbstgesetzter Ziele ist es ausschlaggebend, dass sich das Direktionsehepaar vor den Umbauplänen intensiv mit der eigenen Ausrichtung beschäftigt. Wohin geht die Reise? Wer sind unsere zukünftigen Gäste? Was ist unsere Betriebsphilosophie? Diese Überlegungen sind für den zukünf-tigen Erfolg des Betriebs matchentscheidend!

4. Verknüpfung mit trendigen AngebotenEin Betrieb im Tessin möchte seine Belegung in der Zwischensaison erhöhen. Die Direktion entschliesst sich, beim neuen Co-Working-Programm vor Ort mitzumachen. Sie stellt ihre Zimmer zu vernünftigen Preisen an Berufsleute zur Verfügung, die nach Lust und Laune den Arbeitsort temporär von der Stadt in die Bergwelt wechseln. Sie arbeiten gemeinsam in einem grösse ren Raum, der von der Gemeinde zur Verfügung gestellt wird.

5. Saisonale Schwankungen auffangen

Es klingt wie Musik in den Ohren: Ein Skihotel in der Westschweiz ist so konzipiert, dass in der Nebensaison seine Türen für Musiker aller Sparten geöffnet sind. Die Räumlichkeiten können je nach Jahreszeit mit wenigen Handgriffen auf die Bedürfnisse der Gäste verändert werden. Nachhaltig bauen, heisst, dass sich auch mit bescheidenem Budget innovative Vorhaben realisieren lassen. Mit guten Ideen kann in der Architektur der entscheidende Mehrwert geschaffen werden, damit die Gäste gerne wiederkommen.



architect-director and partner gutundgut gmbh, Zürich www.gutundgut.ch

Zu verkaufen: einzigartiges Einwanderungs- und Geschäftsobjekt in Kanada

ww.RestaurantKanada.ca

Kapverdische Inseln/Santiago Hotelresort (44 Betten) mit Privatvilla direkt am Atlantik

zu verkaufen Kontakt: ukarius1@web.de

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.



Sind Sie unser zukünftiger Pächter?

Die E.E. Zunft zu Safran in Basel verpachtet ab Juli 2016 ihr renommiertes Restaurant Safran Zunft.

Der jetzige Pächter beendet nach 20-jährigem erfolgreichem Engagement seine Tätigkeit; entsprechend hoch sind die Anforderungen an Sie.

Das Restaurant Safran Zunft ist bekannt für sein stilvolles Zunftrestaurant, für seine Banketträume und insbesondere für einen der schönsten und grössten Zunftsäle der Region Basel. Die Küche ist im Stile des Hauses klassisch, setzt aber auf eine moderne und kreative Interpretation und Komposition

Wir sehen eine Persönlichkeit in der Kombination des kaufmännisch versierten Unternehmers, des innovativen Gastronomen und des aufmerksamen Gastgebers. Eine breite Gastronomie- und weiter dührende Managementausbildung, nebst mehrjähriger Berufserfahrung im Restaurations- und insbesondere Bankettwesen in verantwortlicher Führungsposition werden ebenfalls vorausgesetzt.

Gastronomieunternehmen, welche bereits ähnlich gelagerte Restaurationsbetriebe erfolgreich führen, sind ebenfalls eingeladen, ihre Bewerbung einzureichen.

Der Tradition der Zunft entsprechend wird ein langfristiges Engagement angestrebt. Die Pacht-konditionen sind entsprechend attraktiv.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung vorzugsweise in elektronischer Form bis Ende September 2015.

Lukas von Bidder desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH Hirzbodenweg 73, 4052 Basel



Bourgeoisie de Boécourt-Séprais

A louer:

Hotel-Restaurant des Rangiers, situé au sommet du Col des Rangiers, Commune de la Baroche (Jura), à 15 km de Delémont et de Porrentruy Salle pour banquet - Terrasse - Parking - Hôtel de 10 chambres Logement de fonction - Rendez-vous des motards

Date d'entrée: 1er avril 2016

Renseignements: Bourgeoisie de Boécourt-Séprais, Bout-Dessus 51C, 2856 Boécourt (JU), Tél. 032 426 56 07 www.bourgeoisieboecourt.ch – info@bourgeoisieboecourt.ch



Zu verkaufen im schönsten Dorf des Engadins, "GUARDA", frisch renoviertes

Boutique-Hotel

mitten im geschützten Dorfkern in 300 Jahre alten Gemäuern! Die 34 Betten und das Restaurant (ca. 40 Plätze) lassen sich ideal bewirtschaften on einem Paar mit Koch- und Hotelausbildung und wenigen Angestellten. Nähere Informationen durch Ginesta Immobilien, CH-8700 Küsnacht ZH. Tel. 0041 (0) 44 910 77 33 oder www.ginesta.ch

