

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 28-29

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: 31.12.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 28/29 · 9. Juli 2015

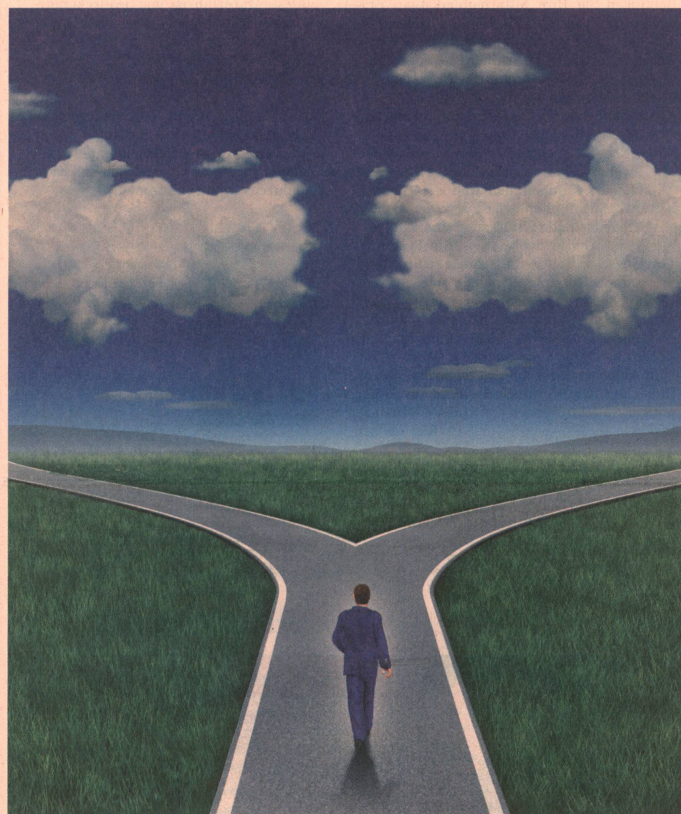
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: FOTOSEARCH

WELCHE FIRMA PASST ZU MIR?

Sie haben einen Stellenwechsel im Kopf? Achten Sie auf den Auftritt des Arbeitgebers.

1. Das Schaufenster: Wo sind die offenen Stellen ausgeschrieben? Ein erstes Zeichen, wie wichtig die Mitarbeitenden dem Betrieb sind. Wie wirkt die Unternehmenspräsentation? Gibt es Hintergründe zur Unternehmensgeschichte? Stellt sich die Geschäftsleitung vor? Erhält man einen Einblick in die Arbeit? Finde ich Porträts oder Filme über Mitarbeitende? Wirken sie glaubwürdig? Hier zeigt sich, ob ein Unternehmen ernsthaft bemüht ist, sich ansprechend zu präsentieren.

2. Der Empfang: Ist eine Stelle frei, die Sie interessiert? Sind die Erwartungen klar? Ist die Internetseite nutzerfreundlich? Zeigen die Stellenbeschreibungen individuellen Charakter oder sind es lieblose Standardvorlagen? Ist die Ansprache verständlich? Funktioniert der Empfang, ist das ein gutes Zeichen dafür, dass die Firma die Bedürfnisse der Kandidaten versteht.

3. Die Bedienung: Gibt es eine persönliche Mailadresse und eine Telefonnummer? Kann man Kontaktpersonen oder sogar das ganze Team über Social Media erreichen? Gewonnen hat, wer ein Video ins Netz stellt, in dem sich der Vorgesetzte bei potenziellen Kandidatinnen vorstellt. Unpersönliche Ausschreibungen und anonyme Mailadressen geben schlechte Noten. Ein Arbeitgeber, der Persönlichkeit zeigt, garantiert oft auch gute Teamarbeit.

4. Der Briefkasten: Ist klar, welche Unterlagen Sie bis wann und wohin senden müssen? Kann

man sich online bewerben? Wem können Sie Fragen stellen? Viele Unternehmen verzichten heute auf einen traditionellen Lebenslauf und interessieren sich stattdessen für Ihr XING- oder LinkedIn-Profil. Unabhängig davon, ob Ihre Zielfirma professionelle Social-Media-Profile akzeptiert, lohnt es sich, diese laufend zu aktualisieren. Erfahrungen sind heute genauso wichtig wie ein gutes Abschlusszeugnis. Sie geben Hinweise auf die Person des Bewerbers. Gute Arbeitgeber wissen: nicht nur Diplome zählen, sondern auch die Persönlichkeit.

5. Die Empfangsbestätigung: Ihre Bewerbung ist raus. Erhalten Sie gleich eine Bestätigung mit persönlichem Absender? Standard-mails sind inakzeptabel. Informiert man Sie über den weiteren Bewerbungsprozess? Oder heisst es lapidar: «Sie erhalten in den nächsten Wochen Bescheid»? Top-Unternehmen wissen, wie man mit Bewerbern umgeht und sie bei der Stange hält.

Eine Arbeitsstelle ist immer auch eine Partnerschaft. Nur wenn die Persönlichkeiten passen und das Team stimmt, sind Höchstleistungen möglich. Die Extrameile lohnt sich für jeden Arbeitgeber: Ehrlicher, direkter und glaubwürdiger Umgang mit Bewerbern ist Gold wert!



Christoph Jordi
Gründer und CEO DoDiffernet
www.dodifferent.com

ZITAT
DER WOCHE

«Sein, was wir sind, und
werden, was wir werden
können, das ist das Ziel
unseres Lebens»

Baruch de Spinoza, Philosoph (1632–1677)

AGENDA

23. JULI
«NDS Informationsanlass»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Seedamm Plaza,
Pfäffikon
www.hotelbildung.ch/agenda

6. AUGUST
«Informationsnachmittag
Hotelfachschule Thun»,
von hotelleriesuisse,
an der Hotelfachschule, Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

24. AUGUST
«KOPAS-Kurs»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Bildungszentrum 21,
Basel
www.hotelbildung.ch/agenda

9. SEPTEMBER
«Gastrozesse Upgrade»,
vom Schweizer Kochverband,
im Hotel Continental, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

7. OKTOBER
«Neuerungen für eidg. dipl.
Küchenchefs»,
vom Schweizer Kochverband,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

IM HERBST
«Getränkeaussschank für
Hotelfachleute»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahme (Teil 9)

- Instruieren und bilden Sie Mitarbeitende systematisch aus und dokumentieren Sie die durchgeführten Instruktionen und Ausbildungen.
- Führen Sie neue Beschäftigte sorgfältig am Arbeitsplatz ein.
- Mitarbeitende von Fremdfirmen (Handwerker, Temporäre usw.) müssen die sie betreffenden Sicherheitsvorschriften ebenfalls kennen.
- Stellen Sie sicher, dass auch fremdsprachige Arbeitnehmer die Instruktionen richtig verstanden haben.
- Wiederholen Sie die Instruktionen regelmässig.
- Die positive Vorbildfunktion der Vorgesetzten erspart manche zusätzliche Instruktion.

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

SITUATIONSELASTISCH
HANDELN IM BERUFSLEBEN

Das wirtschaftliche Umfeld ist zurzeit hart. Von Arbeitnehmenden und Führungskräften werden grosse Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Leistungen gefordert. Dem Druck standzuhalten, ist nicht einfach, aber möglich.

Je schwieriger das wirtschaftliche Umfeld, desto grösser wird der Erwartungs- und Leistungsdruck. Das bekommen nicht nur Angestellte zu spüren. Auch Führungskräfte stehen extrem unter Strom. Auf Dauer ist das sowohl für die betroffenen Personen, ihre Teamkollegen wie auch für das Unternehmen ein ungesunder Zustand.

Die Zahl der Krankmeldungen und Frühpensionierungen auf Grund psychischer Belastungen nimmt von Jahr zu Jahr zu. Allein die Krankheitstage durch Burnout haben sich von 2004 bis 2011 verzehnfacht. Immer mehr Unternehmen erstellen daher Leitlinien für das betriebliche Gesundheitsmanagement. Unter anderem werden Führungskräfte darauf sensibilisiert, stressbedingte Veränderungen und Auffälligkeiten bei Mitarbeitenden rechtzeitig zu erkennen.

In einer deutschen Studie mit 13.550 Mitarbeitenden aus 92 Unternehmen zeigte sich Folgendes: Resignation, emotionale Erschöpfung, Aggression und Kündigungsabsicht nehmen markant zu, teilweise sogar um bis zu 200 Prozent. Demgegenüber nahmen der Return of Investment (ROI), die Effizienz, die Gesamtleistung, die Mitarbeiterbindung, die Mitarbeiterproduktivität und das Umsatzwachstum um bis zu 24 Prozent ab.

Eine Möglichkeit, dieser negativen Entwicklung entgegenzuwirken und mit dem Druck im Alltag besser umzugehen, besteht im situationselastischen Handeln. Dazu hier vier Ansatzvarianten:

- Prüfen Sie Ihre Organisationskultur und Ihr Gesundheitsmanagement. Führen Sie Mitarbeiterbefragungen durch, um Stressfallen zu entdecken. Erarbeiten Sie mit besonders belasteten Abteilungen in Workshops konkrete Optimierungsansätze.
- Gönnen Sie sich Auszeiten mit Ihrem Führungsteam, sodass Sie mit Abstand zum Tagesgeschäft Ihr aktuelles Handeln reflektieren und Veränderungsziele entwickeln können.
- Beteiligen Sie Ihre Mitarbeitenden an Entwicklungsprozessen. So können Sie einerseits im strategischen Dialog Massnahmen zur Stärkung Ihres Unternehmens festlegen und andererseits die Selbstverantwortung der Mitarbeitenden fördern.
- Als Führungsperson sind Sie ein Vorbild für Ihre Mitarbeitenden. Auch in Bezug auf die körperliche, geistige und seelische Gesundheit. Mit Ihrem Verhalten beeinflussen Sie massgeblich das Wohlbefinden und die Gesundheit Ihrer Mitarbeitenden. Es ist daher wichtig, dass Sie belastende Situationen und Entspannung im Gleichgewicht halten. Ein Resilienz-Training kann helfen, die Balance zu finden.
- Wer ein Ziel verfolgt, braucht eine gewisse Hartnäckigkeit und Ausdauer, damit er sich nicht durch Fehlschläge von seinem Weg abbringen lässt. Haben Sie dennoch den Mut, sich und anderen einzugestehen, wenn es Zeit zum Aufgeben ist. Und dies möglichst, bevor Ihnen die Kräfte und Ressourcen für einen nötigen Richtungswechsel oder Neustart fehlen.

Ricarda Frei

BUCHTIPP

RESILIENZ – INNERE STÄRKE
FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Im Unternehmensalltag bringt fast jeder Tag Veränderungen mit sich. Und nur selten erweisen sich diese als warmer Rückenwind. Wer gelernt hat, sich aus jeder Situation wieder aufzurichten, vermag Gegenwind unbeschadet zu widerstehen. In ihrem Buch «Resilienz – Innere Stärke für Führungskräfte» erklärt die Autorin Jutta Heller anschaulich und leicht verständlich, was Resilienz ist, wie man sie erhält, bewahrt und stärkt. Dazu beruft sie sich auf die moderne Resilienzforschung. Diese hat eine Reihe einfacher Schritte und Massnahmen entwickelt, mit denen anspruchsvolle Herausforderungen bewältigt werden können, ohne dass man dabei den Boden unter den Füßen verliert. Führungskräfte erfahren, wie sie ihre innere Stärke so trainieren, dass sie leistungsfähig, entspannt und zufrieden bleiben. Jutta Heller ist Professorin, NLP-Lehrtrainerin, systemische Beraterin und Dozentin an der wirtschaftspsychologischen Fakultät der Hochschule für angewandtes Management in Erding. Sie ist überzeugt: «Resilienz ist eine Schlüsselkompetenz der Zukunft, um trotz Belastungen und Krisen gut durchs Leben zu kommen.»



«Resilienz – Innere Stärke für Führungskräfte»
Prof. Jutta Heller
Orell Füssli Verlag
ISBN
978-3-280-05570-0
CHF 25.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse

Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis

Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

EDUQUA

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gesucht: Gipfelstürmer/-in im Human Resources!

Charisma, Begeisterungsfähigkeit, unkonventionell, kreativ, ein bisschen Crazyness kann nicht schaden – und dabei mit dem nötigen Durchhaltevermögen und HR-Fachwissen ausgestattet: So wünscht sich Ihr zukünftiger Chef, der Gesamt-HR-Leiter in diesem marktführenden Unternehmen, Sie als

Bereichs-Personalverantwortliche/-r

Als Vorderste/-r der Seilschaft übernehmen Sie von Anfang an eine wichtige Rolle in der Neuausrichtung der HR-Abteilung. Sie führen ein Team von vier HR-Managern und einer HR-Assistentin mit klarem Ziel vor Augen in unbekannte Höhen. Eigenverantwortlich betreuen Sie auch selber einen Bereich auf allen Stufen, von Mitarbeitenden bis hin zur Abteilungsleitung, ein Schwergewicht liegt dabei auf Rekrutierung. Als Sparring-Partner für die Linienverantwortlichen bieten Sie aktiven Support und Beratung in Führungsfragen. Dazu sind Sie für den Gesamt-HR-Leiter eine wichtige Ansprechperson und liefern als Mitglied des Führungs-Teams Ihren Input auch in Projekte und strategische Fragestellungen. Eine wahre Herausforderung am Berg also!

Sie sind eine trittsichere und in allen Lagen schwindelfreie HR-Persönlichkeit, gewohnt, auch ungewöhnliche Situationen schnell und pragmatisch zu meistern, und lassen sich auch durch gelegentliche Steinschläge nicht abschrecken. Dank Ihrem Weiterbildungs-Rucksack auf höherer Ebene verfügen Sie über strategische Weitsicht bei gleichzeitigem Fokus aufs Machbare, das Sie zu Teilen auch gleich selber operativ umsetzen. Sie haben schon geführt, kennen die Erfahrung des „im Seil hängen“ aus eigener Erfahrung und bringen Ihr Team fachlich und persönlich weiter und zum Erfolg!

Das Unternehmen ist Marktleader und hat sich durch Service-Orientierung und Professionalität einen ausgezeichneten Ruf geschaffen. Das Umfeld ist dynamisch, stetig wachsend, international ausgerichtet. Und ein aufgestelltes Team, in dem auch Humor seinen Platz hat, freut sich auf Verstärkung!

Immer den Gipfel im Blick? Dann sind Sie hier die richtige Person! Überzeugen Sie uns von Ihren Gipfelstürmer-Qualitäten! Unsere Geschäftsführerin, Erika Bleisch Imhof freut sich auf Ihre Unterlagen! Bitte per Mail an: erika.bleisch.imhof@prisma-personalberatung.ch. Wir garantieren absolute Diskretion!



Prisma Personalberatung AG Brunnengasse 2 8400 Winterthur Telefon 052 212 94 24 Fax 052 213 37 86
www.prisma-personalberatung.ch

38119-12141

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison 2015/16 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Thailändische/n Küchenchef/in und thailändische Spezialitätenköche für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:
– Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik / jobs@arosakulm.ch

Kulm AROSA

***** CHARMING SINCE 1882
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 07 Fax +41 378 88 08
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

38138-12151



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch



TC SG Tennissclub St. Gallen

Ein Abend unter Freunden mit Blick auf einen traumhaften Sonnenuntergang: Nichts beschreibt das Restaurant des Tennissclubs St. Gallen besser. Inmitten von Rotmonten, am Sonnenhang St. Gallens gelegen, gleich neben der Uni, erfreut sich das „Tiebreak“ grosser Beliebtheit. Um es noch reizvoller zu gestalten und mit der Zeit zu gehen, wird es nun Zeit für eine Veränderung. Wir wollen ab September mit einem neuen Konzept auftrumpfen und dem Restaurant ein Facelift verpassen.

Aus diesem Grund suchen wir per sofort eine/n

GASTGEBER/IN

die oder der Freude an einer neuen Herausforderung hat und von Beginn weg an einer Erfolgsgeschichte teilnehmen möchte. Soziale Kompetenz, Freude an der Arbeit und Gastronomie-Erfahrung sollten Sie mitbringen. Wir stellen uns vor, dass Sie als engagierte/r **KOCH/KÖCHIN** oder **SERVICEPERSÖNLICHKEIT** die Leitung des Club-Restaurants übernehmen.

Der Tennissclub ist sowohl im Winter wie auch im Sommer geöffnet dank seiner Vier-Platz-Tennishalle und seinen neun Sandplätzen. Turniere, Cup-Spiele, Anlässe von Firmen und viele andere Aktivitäten machen das Restaurant zum Herzstück der St. Galler Tennisszene.

Fragen Sie uns an, um weitere Informationen zu erhalten. Wir freuen uns in jedem Fall bereits jetzt auf Sie.

Tennissclub St. Gallen, Gatterstrasse 10, 9010 St. Gallen, www.tcs.ch
Kontakt: Markus Bocker, markus.bocker@eurotreuhand.com, 079 216 09 49

38143-12156

Diesen Herbst verabschieden wir uns altershalber als **Direktionspaar** vom wunderschönen und modernen ***Ferienhotel mit 50 Betten in den Ostschweizer Bergen.

Für den Eigentümer suchen wir als **Nachfolge** zur selbständigen, kompetenten Führung, dynamische, qualifizierte, teamorientierte und engagierte Persönlichkeiten als

Geschäftsführer

w/m oder Paar

Das kompakte, neuzeitliche Hotel mit kleinem Wellnessbereich verfügt über eine interessante und gut frequentierte Restauration. Es erwartet Sie ein selbstständiges Jahresengagement mit einer attraktiven Direktionswohnung und einem vielfältigen Job in einer der schönsten Berg- und Seewelt.

Chiffre 38061-12123, htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern, oder www.htr.ch

38061-12123

Für das Hotel Pazzola in Disentis suchen wir per 1. Mai 2016 ein

PÄCHTER-PAAR

Das wunderschön gelegene Hotel mit Gletschersicht bietet:

- ein hochwertig umgebautes Restaurant, eine grosszügige Küche sowie einen schönen Empfangsbereich mit modernem Konferenzraum.
- 13 Doppelzimmer, 2 kleine Suiten, 1 Pächterwohnung (3½ Zimmer) – allesamt mit Balkon.
- einen schönen Garten mit grosser Sonnenterrasse und Schwimmbad.

Als Pächter-Paar bringen Sie die nötigen Kompetenzen mit, um ein stilvolles Hotel zu führen sowie eine Kochausbildung mit hohem Qualitätsbewusstsein.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit aktuellem Foto per Post oder E-Mail an:

Hotel Pazzola / Verwaltung
Postfach 67
7180 Disentis
gionifry.sen@gmx.ch



HOTEL PAZZOLA
DISENTIS · SWITZERLAND

38064-12125

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch

Hotellerie" Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König / Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20



Die Direktion Betrieb ist für das Facility Management zuständig und unterstützt das Kerngeschäft mit ihren Supportprozessen. Rund 1000 Mitarbeitende aus 40 Nationen stellen rund um die Uhr einen reibungslosen Ablauf sicher.

Für den Bereich Gastronomie (Restauration) suchen wir per 1. September 2015 oder nach Vereinbarung eine Gastgeberpersönlichkeit als

Gruppenleitung Personalrestaurant*

* Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8 000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Ihre Hauptaufgaben

- Führung und Entwicklung von 4 Verkaufsstellen des Personalrestaurants und 18 Mitarbeitenden
- Sicherstellung der Qualität im Bereich Hygiene, Arbeitssicherheit, Arbeitsplatz und Angebot für Mitarbeitende und Kunden
- Repräsentation der Gastronomie
- Gewährleistung des Informationsflusses mit allen Schnittstellen
- Koordination und Entwicklung der Prozesse im Kaderteam Restauration
- Mitarbeit in interdisziplinären Projekten

Ihr Profil

- Restaurationsleiter/in mit Fachausweis, Hotelfachschule HF oder gleichwertige Ausbildung
- Mindestens 5 Jahre Erfahrung in Betrieben der Individual- und/oder Gemeinschaftsgastronomie
- Mindestens 5 Jahre Führungserfahrung
- Sehr gute schriftliche und mündliche Deutschkenntnisse
- Fundierte EDV-Kenntnisse
- Strukturierte und kundenorientierte Arbeitsweise
- Teamfähigkeit

Unser Angebot

Es erwartet Sie eine vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe in einem der führenden Spitalgastronomiebetriebe der Schweiz mit der Herausforderung, Veränderungen mitzugestalten. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie in allen Belangen. Profitieren Sie ausserdem von der Möglichkeit, gezielte Weiterbildungen wahrzunehmen.

Weitere Auskünfte

Für Fragen steht Ihnen Herr Roland Wallimann, Abteilungsleiter Restauration, unter der Telefonnummer 044 255 39 11 gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie uns bevorzugt über unser Bewerberportal unter www.usz.ch/jobs



UniversitätsSpital
Zürich

www.usz.ch

38063-12137



Werden Sie Schicksalswender

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



Terre des hommes
Kinderschutz weltweit

«Mit dem L-GAV setzen wir ein klares Zeichen – gegen Lohn-Dumping und für korrekte Löhne!»

Urs Zimmermann, Hoteldirektor, Garten Hotel Dellavalle, Brione

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle

HOTEL & GASTRO
UNION
seit 1886

syna

UNIA
Die Gewerkschaft.

SCA
SwissCateringAssociation

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Commis de Cuisine (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J98449

Casinotheater Winterthur
 Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
 052 260 58 58, marc.buerge@casinotheater.ch

38122-12143

Service-Mitarbeitende

Jobcode hoteljob.ch: J98086

Casinotheater Winterthur
 Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
 052 260 58 58, marc.buerge@casinotheater.ch

38123-12144

Sous-ChefIn Gastronomie

Jobcode hoteljob.ch: J98073

Alenia
 Worbstrasse 296, 3073 Gümligen
 031 950 96 43, katja.aufdenblatten@alenia.ch

38124-12145

Nous recherchons un/une

Responsable Hôtel-Restaurant

Jobcode hoteljob.ch: J98560

032 486 06 06
 Chemin des Lovières 13 – 2720 Tramelan
 michèle.dornbierer@cip-tramelan.ch

38125-12146

Gastro Express

Die führende
 Stellenbörse für
 das Schweizer
 Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38126-12147



HOTEL RESTAURANT
 Engel Stans GmbH
 Dorfplatz 1
 CH-6370 Stans

TELEFON/FAX
 +41 (0) 41 619 10 10
 +41 (0) 41 619 10 11

ONLINE
 info@engelstans.ch
 www.engelstans.ch

Wir suchen per sofort

**CHEF DE PARTIE
 SOUS CHEF
 JUNGKÖCH / JUNGKÖCHIN**

in Jahresstelle mit Erfahrung und Freude am Beruf.

Sie bringen mit: Kreativität, Begeisterung und Leidenschaft
 für die Gastronomie. Falls auch Sauberkeit, Zuverlässigkeit,
 Flexibilität und Teamfähigkeit keine Fremdwörter für Sie
 sind, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungs-
 unterlagen.

Es erwartet Sie ein familiär geführtes Hotel Restaurant mit
 jungem und motiviertem Team im Herzen von Stans.

Wir freuen uns auf Sie.

Patricia Pereira & Sören Schwitzky

38128-12148

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
 für Gastronomie,
 Hotellerie und
 Tourismus

**GAST RATHAUSKELLER**

Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

Wir suchen per 1. September 2015 eine(n) junge(n) Mitarbei-
 ter(in) als **Restaurationsfachfrau/-mann 100%**
 für unser Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein viel-
 seitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant
 «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Über unsere Home-
 page www.rathauskeller.ch können Sie sich gerne ein Bild
 unseres Gasthauses machen. Sie sind zwischen 20 und 30
 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der
 Gastronomie mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der ge-
 hobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut in der Gastro-
 nomie, flexibel und teamfähig. Sprachkenntnisse: fließend
 Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:
 Gasthaus Rathauskeller AG
 Herr Kuno Trevisan
 Ober Altstadt 1, 6300 Zug
 Telefon 041 711 00 58
 contact@rathauskeller.ch

38041-12155

**SCHLOSS HÜNEGG**

HILTERFINGEN

Das Schloss Hünegg in Hilterfingen am Thunersee und sein
 Park sind ein Kulturgut von nationaler Bedeutung. Seine
 Ausstattung ist seit 1900 unverändert. Eine Sonderausstel-
 lung mit wechselnden Themen sowie kulturelle und gesell-
 schaftliche Anlässe runden das Angebot ab.

Infolge Pensionierung per Ende Saison 2015 der jetzigen
 Stelleninhaberin suchen wir eine vielseitige Persönlichkeit
 für die

Leitung des Schlossbetriebes
 (Museum, Gebäulichkeiten, Schlosskeller)

ab der Saison 2016, mit Stellenantritt zwischen 1. November
 2015 und 1. März 2016. Eine Schlosswohnung im Schloss
 steht zur Verfügung.

Die Tätigkeiten und das Anforderungsprofil finden Sie auf
 unserer Homepage www.schlosshuenegg.ch. Die Bewer-
 bungsfrist läuft bis zum 24. August 2015.

38141-12154

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

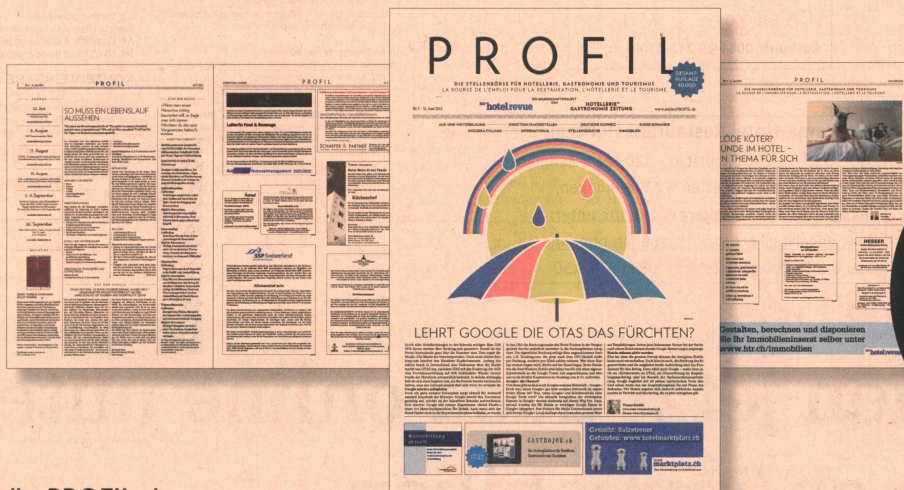
AUFLAGE
 40.000

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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



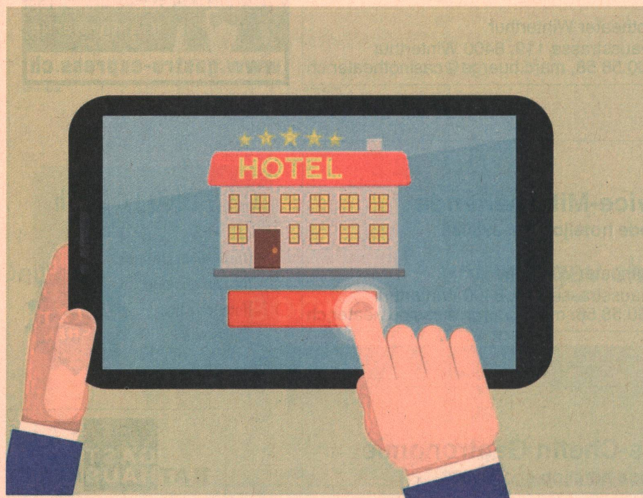
www.stellenPROFIL.ch

**BUCHEN
 SIE JETZT!**

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

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

AUSBILDUNG REVENUE MANAGEMENT



THEMENBILD: FOTORESEARCH

Es reicht heute nicht mehr, nur ein herzlicher Gastgeber zu sein, die wirtschaftlichen Aspekte im Hotelbusiness sind überlebenswichtig.

Ist aber Revenue Management etwas für jeden Betrieb? Man sollte sich vor Augen führen, dass grundsätzlich jeder Beherbergungsbetrieb, egal wie gross, Instrumente des Revenue Managements nutzt. In der Grundfunktion ist dieses nämlich nichts anderes als die Entscheidung, zu welchem Preis und zu welchen Konditionen man Übernachtungen anbietet. Eine Entscheidung also, die jeder Hotelier seit jeher trifft (Saisonzeiten, Wochenenden, Restriktionen etc.).

Warum Revenue Management

Was aber hat sich verändert? Warum ist das Thema Revenue Management allgegenwärtig? Durch das Internet sind Preisgestaltung und Vertrieb wesentlich komplexer geworden. Unzählige Distributionspartner rühmen sich, den besten Preis anzubie-

ten und der Hôtelier/die Hôtelière läuft Gefahr, die Kontrolle zu verlieren. Erst eine klare Positionierung des Betriebs, eine stringente Preispolitik und ein realistisches Budget erlauben es, erfolgreich Preise zu gestalten. Der Revenue Manager arbeitet mit wirkungsvollen Instrumenten zur Steuerung der Dauer des Aufenthalts und der nachfrageorientierten Preisgestaltung. Dazu Wilhelm K. Weber: «Der Revenue Manager nutzt zwar dieselben Instrumente wie der «Preis-Amateur», aber – und dies ist der grosse Unterschied – er tut es regelmässig, strukturiert und ist stets auf messbare Ziele ausgerichtet. Das Anspruchsvollste dürfte dabei das Berechnen bzw. Abschätzen der Belegung des Hotels zu einem Zeitpunkt in der Zukunft sein (Forecast). Entspricht der aktuelle Vorbuchungsstand dann nicht den Erwartungen, können – wo nötig – frühzeitig gezielte Massnahmen eingeleitet werden. Dieses Vorgehen verhindert panischen Aktionismus und üble Rabattschlachten, die lediglich die Preise in den Keller treiben.» Revenue Management – braucht es das also? Ja! Denn es geht dabei um die Antwort auf die Frage, die uns alle

täglich im Hotel umtreibt: Wie erziele ich mit optimalem Preis und bestmöglicher Auslastung einen möglichst hohen Profit? Selbstverständlich mit zufriedenen Gästen!

Die Hotelfachschule Thun baut ab dem kommenden Semester das Fach Revenue Management aus. Dabei orientiert man sich am europäischen Modell ECRME und bietet die ersten zwei Module des Lehrgangs Certified Revenue Manager an.



Madeleine Schüttli
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

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

35907-11056

Im Kundenauftrag suchen wir
ein Hotel

mit 40 und mehr Zimmern, Tagungs-
möglichkeiten sowie Ausbaupoten-
zial. Gerne erwarten wir Ihr Angebot
an info@mf2consulting.com.

35103-12140

Südbayern (D): Rarität!

Alteingesessenes Landgasthof-Hotel
mit Anwesen (ca. 4440 m²) aus fami-
liären Gründen zu verkaufen, Preis
auf Anfrage.

[www.immobilienscout24.de/
expose/82113280](http://www.immobilienscout24.de/expose/82113280), Schrottenbaum
Immobilien, +49 (0) 172 96 85 648

35101-12142

Zu verkaufen: einzigartiges
**Einwanderungs- und
Geschäftsobjekt in Kanada**

www.RestaurantKanada.ca

35129-12140

Zu verkaufen evtl. zu vermieten
geschäftsträchtiges, rustikales

Hotel-Restaurant Gabi

An der Simplonstr. N9, 35 km von
Brig oder 30 km von Domodossola

- gemütliches Restaurant, 55 Plätze
- Napoleonssaal, 48 Plätze
- 32 Hotelbetten
- 3 Zimmer-Wirtwohnung
- 4 Angestellten-Zimmer

VP: Fr. 380 000.–

Auskunft 0041 79 212 37 49

35129-12147

Panorama-Hotel Restaurant Hultegg

ZH / SG / TG – 250 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze –
200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen,

VP CHF 1'590'000 – weitere Auskünfte unter:

www.engelvoelkers.com/ch/zuerich-oberland

Frau Ursula Bolliger - Telefon 055 533 04 50

37400-12083

Gemeinde Meggen



Restaurant Pyramide im Dorfzentrum Meggen: Pächter/in gesucht

FACTS & FIGURES

- Erdgeschoss (ca. 200 m²)**
- Restaurant mit ca. 50 Sitzplätzen
 - Adäquate Aussenfläche mit ca. 40 Sitzplätzen auf dem Dorfplatz
 - Kombinierten Bar-/Buffetbereich
 - Grosszügige, voll ausgebaut Küche mit Tageslicht
 - Lager, Aufenthalts- und Büroraum

Untergeschoss (ca. 80 m²)

- Lager, Entsorgungs-, Kühl- und Tiefkühlräume, WC-Anlage und Garderoben
- Ein fixer Parkplatz in der Einstellhalle

- Für die Gäste stehen genügend gebührenfreie Parkplätze in der Einstellhalle zur Verfügung.
- Das gesamte Inventar/Möbel gehört zur Pachtsache.
- Die Vertragsdauer beträgt ab Januar 2016 fix vier Jahre.

INTERESSIERT?

Detaillierte Ausschreibungsunterlagen:
www.meggen.ch/pyramide

BESICHTIGUNGEN

Auf Voranmeldung bei:
Patricia Hirschi, Leiterin Immobilien,
Am Dorfplatz 3, 6045 Meggen
Tel. 041 379 82 48 oder patricia.hirschi@meggen.ch

KONZEPTEINGABE / BEWERBUNG

Interessenten (Firmen oder Privatpersonen) richten ihre schriftliche Bewerbung gemäss den Vorgaben in den Ausschreibungsunterlagen an folgende Adresse:

Gemeinde Meggen
Am Dorfplatz 3
6045 Meggen

35125-12146

Immobilien jetzt auch online unter
www.htr.ch/immobilien

htr **hotel revue**