

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 26

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: 07.02.2026

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

PROFI

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 26 · 25. Juni 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: KEYSTONE

ZITAT
DER WOCHE

«Eine Stunde konzentrierter Arbeit facht die Lebensfreude besser an als ein Monat dumpfen Brütens»

Benjamin Franklin, US-amerikanischer Staatsmann und Erfinder (1706-1790)

QUALITÄTSDENKEN IN DER KÜCHE

In der Hotellerie herrscht Einigkeit, dass aufgrund zahlreicher Herausforderungen (z. B. SNB-Entscheid zum Euro-Mindestkurs, Image der Branche, Nachwuchssproblematik in der Grundbildung) ein nachhaltiges Überleben nur möglich ist, wenn sich Betriebe in Leistungs- und Kommunikationsmix über ein hohes Qualitätsbewusstsein positionieren.

Wie hilfreich ist ein fundiertes Küchen-Know-how im Zusammenhang mit diesem Qualitätsdenken?

Wirkung der Prozesse kennen

Die meisten Betriebe der Hotellerie und Restauration sind KMU und bieten als zentrale Dienstleistung in der Gemeinschafts-, Care-, Event-, System-, Catering- oder klassischen Gastronomie ein Foodangebot an. Die ganze Wertschöpfungskette von der Auswahl und Beschaffung einer immensen Varietät von Rohprodukten über die Verarbeitung mittels teils hochentwickelter Technologien bis hin zur heute ungewöhnlich vielseitigen Präsentation der fertigen Speisen legt unzählige Schnittstellen in Zusammenhang mit Qualität offen. Ohne ein fundiertes Wissen über die Wirkungen der eigenen Prozesse kann aus meiner Sicht kein überzeugendes Qualitätsversprechen erfüllt werden.

Nebst den erwähnten Punkten innerhalb des Leistungsmix kann die Küchenbrigade in der heutigen Zeit auch innerhalb des Kommunikationsmix einer Unternehmung eine wichtige Rolle spielen. Einige Konzepte bringen die Küche direkt zum Gast. Dann übernimmt die Küche auch PR-Aufgaben und trägt zur gewünschten Corporate Identity bei. Die klassischen Marketingthemen Promotion, Sales und Werbung können ebenfalls gezielt unter Mit hilfe der Küche umgesetzt werden.

Für mich ist klar, dass die meisten Betriebe innerhalb ihrer komplexen und variantenreichen Küche ohne ein umfassendes und zeitgemäßes Know-how das Potenzial für höchste Qualität nicht ausschöpfen können und mit ihrem Leistungsangebot oft unter den Möglichkeiten bleiben.

An den Hotelfachschulen werden zu Beginn der Ausbildung diese Zusammenhänge zu Recht intensiv behandelt. Die Studierenden erkennen dadurch die Bedeutung des Küchendepartments für den unternehmerischen Erfolg.



Stephan Marolf
Küchenfachlehrer
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

AGENDA

14. JULI

«Information Session EHL»,
von hotelleriesuisse,
an der Fachhochschule Lausanne
www.hotelbildung.ch/agenda

20. AUGUST

«L-GAV Workshop»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Schweizerhof, St. Moritz
www.hotelbildung.ch/agenda

30. SEPTEMBER

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

23. JULI

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

24. SEPTEMBER

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

30. OKTOBER

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



Planen Sie ein neues Projekt?

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

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil 8)

Absenzenmanagement:
Eruieren Sie in Ihrem Betrieb auch die Kosten der durch Unfälle und Gesundheitsprobleme verursachten Absenzen.

Mit einer systematischen Erfassung sämtlicher Absenzen erhalten Sie ein effizientes Führungsinstrument. Absenzendaten ermöglichen den Aufbau eines Zielsetzungs- und Controllingprozesses.

Das Absenzenmanagement – mit Instrumenten wie Case Management, Rückkehrgesprächen und Gesundheitszirkel – bildet die Grundlage für eine gezielte Prophylaxe und eine erfolgreiche Wiedereingliederung.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informatioen 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

SO STÄRKEN SIE IHRE WIDERSTANDSFÄHIGKEIT

Resilienz ist ein Schlagwort, das man in letzter Zeit immer öfter hört. Es steht für psychische Widerstandsfähigkeit, eine Eigenschaft, die gerade für Menschen in stressigen Berufen enorm wichtig ist.

Der Arbeitsalltag kann manchmal ganz schön hart sein. Leistungsdruck, Hektik, schlechtes Arbeitsklima – all das kann einem an die Nieren und an die Nerven gehen. Menschen mit hoher Resilienz können mit solchen Belastungen der Arbeitswelt in angemessener Weise umgehen und so ihre psychische Gesundheit erhalten.

Nun ist aber nicht jeder von Natur aus mit grosser psychischer Widerstandskraft ausgestattet. Das ist aber kein Problem, denn man kann diese stärken. Unter anderem durch Achtsamkeit. Wer achtsam durchs (Berufs-)Leben geht, hat es oft leichter. Er vergiftet sein Leben nicht mit Selbstkritik. Er kann Gedanken, Gefühle und Empfindungen bewusster wahrnehmen. Diese Fähigkeit wahrzunehmen, was gerade um einen herum passiert, erspart einem zwar nicht den Druck, aber sie ermöglicht es, im Alltag und Beruf jederzeit konstruktiv und ruhig reagieren zu können, präsent und fokussiert zu sein und so die eigene Lebensqualität und die Leistungsfähigkeit zu steigern. Böse Zungen behaupten, Achtsamkeit sei bloss ein anderes Wort für Nichtstun. Gehirnscans zeigen aber, dass die mit der Aufmerksamkeitssteuerung betrauten Hirnregionen bei Achtsamkeitsübungen nicht ruhend, sondern wesentlich aktiver werden. Zu diesen Gehirnregionen gehört der präfrontale Kortex. Er ist quasi die Steuerzentrale für situationsangemessene Entscheidungen und Handlungen. Wer achtsam durchs Leben geht, trifft also unweigerlich die klügeren Entscheidungen.

Achtsam zu sein, kann jeder lernen. Hier ein paar Übungen und Tipps:

- Beginnen Sie den Tag mit einer kurzen Achtsamkeitsübung. Zum Beispiel mit dem Body-Scan. Bei dieser Übung beobachten Sie zuerst Ihren Atem. Danach lenken Sie Ihre Aufmerksamkeit nach und nach in jeden Körperteil von den Zehen bis in die Kopfhaut. Achten Sie darauf, wie sich die einzelnen Körperteile anfühlen und vergleichen Sie die linke mit der rechten Körperhälfte.
- Vermeiden Sie Multitasking wo immer es geht. Zu viel Multitasking verringert die Konzentrationsfähigkeit Ihres Gehirns.
- Wenn immer Sie merken, dass Ihre Gedanken streuen und Sie sich verzetteln, richten Sie Ihre Aufmerksamkeit kurz auf Ihren Atem. Das ist ein Anker, der Sie immer wieder rasch in den jetzigen Moment zurückholt.
- Machen Sie sich Notizen, was Sie in einer Stunde alles erledigt haben. So werden Sie sich bewusst, wie Sie Ihre Zeit nutzen. Anschliessend versuchen Sie, sich während jeder Stunde, die Sie arbeiten, effektiver zu konzentrieren. Halten Sie Ihre Fortschritte fest.
- Nehmen Sie sich ab und zu ein paar Minuten Zeit, um über Ihre momentane Verfassung zu reflektieren. (Wie fühle ich mich gerade? Welche Gedanken gehen mir im Kopf herum?)
- Fragen Sie sich: «Wie kann ich mich jetzt am besten um mich selbst kümmern?»
- Fragen Sie sich dann: «Wie kann ich mich jetzt am besten um meine Gäste/Mitarbeiter/Arbeitskollegen kümmern?» Riccarda Frei

BUCHTIPP
ACHTSAMKEIT IM BERUF FÜR DUMMIES

Im Gastgewerbe gibt es stressige Momente. Einige Stresssituationen lassen sich durch eine gute Mise en place und eine eingespielte, harmonische Zusammenarbeit im Team brechen. Aber eben nicht alle. Es gibt Methoden, wie man besser mit Stress umgehen und neue Kraft tanken kann. Der Schlüssel dazu heißt Achtsamkeit. Wie man diesen Schlüssel nutzt und auch im Beruf einsetzen kann, beschreibt das Autorenduo Shamash Alidina, psychologischer Berater, und Juliet Adams, Coach, in seinem Buch «Achtsamkeit im Beruf für Dummies». Auf einfache, ansprechende und humorvolle Art und Weise werden die Leser in das Thema Achtsamkeit eingeführt und auf ihrem Weg zu besserer Konzentration, mehr Gelassenheit und höherer Aufmerksamkeit begleitet. Zudem gibt das Autorenteam zahlreiche praxisbezogene Beispiele, so unter anderem, wie man Meetings und Präsentationen besser vorbereitet, das Team und seine Arbeitsleistung durch einen achtsamen Umgang stärkt oder wie man durch Achtsamkeit dem Stress entgegenwirkt. Das Buch wird durch eine Begleit-CD ergänzt.



«Achtsamkeit im Beruf für Dummies»
Shamash Alidina und Juliet Adams
Wiley-VCH Verlag
ISBN 978-3-527-71113-0
CHF 27.90

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörsen 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-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung

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

VERKAUF

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

Kaderubrik 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 / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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](http://www.htr.ch/) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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,
grafuli (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

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 Verwendung 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.

Exklusives Resort Hotel – Ganzjahresbetrieb

Beindruckende Architektur, alpines Design, Lifestyle-Ambiente sowie der Charme und die Romantik eines der schönsten und zugleich unkonventionellsten 4 Sterne Superior Hotels der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Optimal auch die perfekte Infrastruktur mit Event-, Seminar- und Selflessbereich – ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag. **Einer der besten Köche des Landes** prägt die von Gault Millau ausgezeichnete Kulinarik der verschiedenen Restaurants. Dies an fantastischer Panoramalage oberhalb einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination unweit grösserer Zentren.

Ziel der Stelle: Geschickte Führung der gut eingespielten bis 10-köpfigen Empfangs-Crew und die Verantwortung für den gesamten **Betriebungsbereich**. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, Mithilfe am Empfang, umfangreiche Gästebberatung, Überwachung der Allortsments, Betreuung der Verkaufskanäle & Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gaste Rechnungen im Hotel- & Seminarbereich sowie Mitarbeiterinserplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantwortlich für die Wirtschaftlichkeit.

Zukünftiger Stv. Direktor w/m

als **Gastgeber – Front Office Manager**

Identprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hands-on-Hotelfachpersönlichkeit mit solider Praxis als erster oder zweiter Chef de Récéption in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Englisch-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen sind von Vorteil aber nicht Bedingung. Die Perspektive bei Eignung und Potential zur **Stv. Direktion** aufzusteigen betrachten Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung.

Sind Sie die charismatische «outgoing personality», die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion die erweiterte Geschäftslösung bilden? **Wollen Sie sich profilieren?** Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet und zu den excellenten Konditionen? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +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

Malerische Altstadt - Kantonshauptstadt · Aarau

Für die Leitung dieses aussergewöhnlichen Betriebes, ein historisch bedeutsendes Gebäude, bestehend aus einem 4-Sterne-Hotel mit 24 Zimmern und Suiten, Restaurant, Gewölbe Keller, Bar, Lounge & Wintergarten, Bankettsaal (135 m²), Seminarräume mit bis zu 100 m² und Dachterrasse, suchen wir eine **Gastgeberpersönlichkeit** mit Flair für hochwertige Gastronomie. Dank geschicktem Outsourcing und der Nutzung gruppenübergreifender Synergien kann das Hotel mit einem kleinen Team schlank geführt werden.

Dabei spielen die Bereiche Restaurant, Saal und Seminargeschäft eine zentrale Rolle mit dem Ziel eine **exzellente Küche** zu kreieren mit lokal und überregional hervorragendem Ruf. Als vielseitige Hospitality-Persönlichkeit verfügen Sie über solides F & B-Know-how und sind mit den Bedürfnissen einer anspruchsvollen Kundschaft bestens vertraut. Bei Bedarf: In Sachen Room, Marketing und Administration ist von zentraler Stelle die Unterstützung gewährleistet.

Direktor/in Hotel-, Seminar- & Restaurationsbetrieb
Neueröffnung des Bijous anfangs 2016

Sie kommunizieren excellent auf allen Ebenen, haben wertvolle Erfahrungen auf Führungsebene in der Schweizer Hotellerie respektive in der CH-Gastronomie gesammelt und suchen das Besondere. Sie lieben die Nähe zum Gast! Dynamische Nachwuchskräfte mit Veranstaltungs-, Seminar- und Restaurations-Know-how, die reif sind für den Sprung auf Betriebsleitungsgebene, nehmen wir ebenfalls gerne mit auf in das Auswahlverfahren.

Packen Sie selbst mit an? Sind Sie der ehrgeizige Gastgeber, die ambitionierte Gastgeberin, die ein kleines aber feines Unternehmen **optimal positionieren** kann und will? Haben Sie es sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern? Bei dreimal ja bieten wir Ihnen dazu die ideale Plattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat Potential! Eintritt: Letztes Quartal 2015. – Begeistert? Für den Erstkontakt CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Das beauftragte Beraterteam: 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

38012-12105

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 erwarten Sie ein selbständiges Jahresengagement mit einer attraktiven Direktionswohnung und einem vielfältigen Job in einer der schönsten Berg- und Seenviertel.

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

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

PÄCHTER-PAAR

Das wunderschön gelegene Hotel mit Gletschersicht bietet:

- ein hochwertig umbautes Restaurant, eine grosszügige Küche sowie einen schönen Empfangsbereich mit modernem Konferenzraum.
- 13 Doppelzimmer, 2 kleine Suiten, 1 Pächterwohnung (½ 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
gioniffty.sen@gmx.ch

HOTEL PAZZOLA
DISENTIS - SWITZERLAND

38064-12128



Begeistert Sie der Tourismus und die Aufgabe als

**Project Managerin (100%)
Die Saastal Marketing AG sucht ab sofort**

eine dienstleistungs- und teamorientierte Persönlichkeit.

Als Project Managerin bauen Sie das Project Management auf und führen es. Sie sind beteiligt an der Entwicklung von innovativen und qualitativ hochstehenden Produkten und helfen mit, neue Partner zu finden und zu betreuen.

Ihre Aufgaben

- Aufbau und Führung des Project Management
- Führen strategisch wichtiger Projekte in der Destination
- Strategische Begleitung der Partner im Rahmen der Saastal Marketing AG
- Coaching des Project-Destinationspartner hinsichtlich ihrer Produktentwicklungen
- Akquisition und Betreuung von Destinationspartnern
- Sicherstellung des Know-how Transfers
- Teilbudget-Verantwortung

Ihr Profil

- Ausbildung im Bereich Tourismus- Marketing oder Betriebswirtschaft
- Fundierte Kenntnisse der touristischen Branche
- Erfahrung im Projektmanagement
- Erfolgsschweine in der Umsetzung von Tourismus-Projekten
- Gewinnende Persönlichkeit mit ausgeprägtem Kommunikations- und Organisationstalent
- Überzeugungs- und Durchsetzungsvermögen
- Ausgezeichnete Deutsch- und gute Französisch und Englisch-Kenntnisse
- Hohe Flexibilität und Belastbarkeit

Wir bitten

- Selbständiges Arbeiten in einem dynamischen und unkomplizierten Team
- Abwechslungsreiches und vielfältiges Tätigkeitsgebiet
- Große Eigenverantwortung

Wenn Sie glauben, dass die Zeit reif ist für eine Veränderung, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis am **20. Juli 2015** inkl. Lohnangaben und Foto an: Saastal Marketing AG, Pascal Schär, CEO, Obere Dorfstrasse 2, 3906 Saas-Fee, E-Mail: pascal.schaer@saa-fee.ch

38066-12128

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Eigentümer suchen wir auf Anfang 2016 oder nach Vereinbarung für das

Hotel Seegarten-Marina, 3700 Spiez**Direktionsehepaar
oder
Geschäftsführer****Aufgaben**

- Führung des Hotels und Restaurants mit Ergebnisverantwortung
- Personalmanagement inkl. Weiterentwicklung der Mitarbeiter
- Gastgeber/in sowie Repräsentant/in nach aussen
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Kostenmanagement, Reporting, enge Zusammenarbeit mit Besitzer

Qualifikationen/Anforderungen

- Hotelfachschule und Erfahrung in Führungsposition
- Gewandter/ Gastgeber/in mit Sprachenkenntnissen
- Sicherer Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Allrounder/in und Vollblutgastronom/in
- Küchenkenntnisse von Vorteil
- Ortskenntnisse von Vorteil

Wir bieten

- Sehr gute Verdienstmöglichkeit (Grundlohn plus Gewinnbeteiligung)
- Übernahme eines bestehenden Kaders mit Team
- Unterstützung/Einführung durch Besitzer
- Wohnmöglichkeit auf Wunsch
- Zukünftige Übernahme des Betriebes möglich

Stellenbeginn

■ Anfang 2016 oder nach Vereinbarung

Wir stehen zu Ihrer Verfügung für:

- Weitere Auskünfte und Informationen
- Bewerbungen per E-Mail: dominic.zuber@gastroconsult.ch
- Koordination zwischen Besitzer & Interessenten

Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung | Dominic A. Zuber
Standstrasse 8, Postfach 705, 3000 Bern 22
Telefon 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
E-Mail: dominic.zuber@gastroconsult.ch
Web: www.gastroconsult.ch



38065-12128

**Gesucht: Bistrositisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse



Das freiburger spital (HFR) engagiert sich täglich für die Gesundheit der Bevölkerung. Es ist an mehreren Standorten tätig und bietet eine breite Palette an qualitativ hochwertigen Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich. Das Wohl der Patientinnen und Patienten steht dabei stets im Mittelpunkt. Engagement, Solidarität und Respekt: An diesen Werten orientieren sich unsere 3000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Abteilung Restauration des HFR Riaz eine/n

Diätkoch/-köchin

100%

Ihre Aufgaben:

- Sie bereiten normale Mahlzeiten und Diätspeisen gemäss den Spitalrichtlinien vor
- Sie beherrschen die Verwaltung der Mahlzeitenbestellungen (LOGIMEN)
- Sie betreuen lernende Köchinnen und Köche

Ihr Profil:

- EFZ als Diätkoch/-köchin
- Mind. 3 Jahre Berufserfahrung nach Ausbildungsabschluss
- Beherrschung der französischen Sprache mit guten Kenntnissen der deutschen Sprache
- Verantwortungsbewusstsein, Eigeninitiative, Belastbarkeit
- Dynamik, Flexibilität
- Teamfähigkeit

Stellenantrag: 1. August 2015 oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr D. Seydoux, Küchenchef, HFR Riaz, Tel. +41 26 919 90 80

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen, und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Andernfalls senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 12. Juli 2015 (letztes Eingangsdatum) an:
freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref: HFR-IN-152601

38036-12125

Shoot for the moon ...



Trainer/Trainerin (100%)

Eintritt nach Vereinbarung

Wir verstärken unser Trainer-Team!

Lieben Sie kundenorientiertes Verhalten und leben Sie dies auch? Arbeiten und kommunizieren Sie leidenschaftlich gerne? Fällt es Ihnen leicht, auf viele unterschiedliche Menschen einzugehen und zuzugehen? Sind Sie ca. 30–38 Jahre jung? Sind Sie auf Ihre Führungs- oder Verkaufs-Erfahrungen stolz?

In dieser faszinierenden Funktion arbeiten Sie sich in die NeumannZanetti & Partner Produkte und Trainingsmethodik ein und übernehmen sukzessive Verantwortung in unseren Trainingsprojekten. Bereits nach einigen Monaten treten Sie – begleitet – erstmals im Schulungsraum auf und nach rund einem Jahr können Sie erste Schulungen selbstständig entwerfen, vorbereiten, durchführen und nacharbeiten.

Erfahrungen in einer solchen Aufgabe sind hilfreich, jedoch keine grundsätzliche Bedingung. Flexibilität, selbständiges Arbeiten, Team- und Konfliktfähigkeit sowie Prioritäten setzen sollten jedoch zu Ihren Talenten zählen. Ihre EDV-Kenntnisse (Windows) sind top und up-to-date. Auch schriftlich drücken Sie sich mit viel Freude gut und korrekt aus.

Kernaufgaben ab dem 2. Jahr bei NeumannZanetti & Partner:

- Ca. 75 Trainingstage im Jahr für unsere Kunden zu Erfolgen machen
- Trainings-Themen hinterfragen und weiterentwickeln
- Den Kontakt zu Ihren Kunden gemeinsam mit unserem Sales-Team halten

Legen Sie grossen Wert auf ein empowertes Arbeitsklima? Und ist es Ihnen eine Herzensangelegenheit, die NeumannZanetti & Partner Erfolgsgeschichte mit uns fortzuführen? Dann freue ich mich sehr auf Ihre Bewerbung.

Fröhlicher Gruß

Jörg Neumann
joerg@nzp.ch

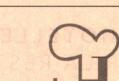
NeumannZanetti & Partner - Huobmattstrasse 5 - 6045 Meggen
Telefon 041 379 77 77 - www.nzp.ch

... Even if you miss it you will land among the stars.

38062-12124

Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.ch



ein Landgasthof zum Verlieben

Wiedehorn, 9322 Egnach
Am Bodensee

Wir suchen auf Vereinbarung

Hotelfachfrau

mit abgeschlossener Berufsausbildung
oder Führungserfahrung

Sie führen ein kleines Team und organisieren alles um Housekeeping und Lingerie. Sie engagieren sich für die Lernenden im Beruf Hotelfachfrau. Sie sind fachlich versiert, teamfähig, belastbar und haben eine gepflegte Erscheinung. Mit Ihrer Mitarbeit sind Sie Vorbild ihres Teams.

Wir bieten eine Ganzjahrestelle
Verantwortung verbunden mit Selbständigkeit
Wir unterstützen Ihre Weiterbildung

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Landgasthof Seelust AG
Martin Hasen
info@seelust.ch



GAST RATHAUSKELLER

Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

Wir suchen per 1. September 2015 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als
Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unser Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant «Zünftstube» und dem Cateringbereich. Über unsere Homepage 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 gehobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut in der Gastronomie, 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

38041-12129

Wo kochen freude macht!

Jungkoch mit freude im Beruf

Jobcode hoteljob.ch: J98286

Hotel Casa Fausta Capaul
Casa Fausta Capaul 7165 Brigels
081/941 13 58 info@faustacapaul.ch

38067-12129

Wir suchen per sofort motiviertes Personal !

Koch / Chef de Partie

Parkhotel Langenthal, Weststrasse 90
4900 Langenthal, Bewerbungen an Küchenchef
Herr Peterhans – info@parkhotel-langenthal.ch

38052-12121

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36100-11732

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

ANZEIGEN

Kaufe:
**HOTELSILBER – BESTECK
UND VERSILBERTES**
Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

SUISSE ROMANDE



L'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage au quotidien pour la santé de la population. Actif sur plusieurs sites, il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité, en plaçant le bien-être des patients au cœur de ses préoccupations. Engagement, solidarité et respect constituent les valeurs essentielles de ses 3000 collaboratrices et collaborateurs.

Afin de compléter son équipe, la Direction de la logistique recherche pour le service de la restauration de l'HFR Riaz un-e

Cuisinier-ère en diététique

100%

Votre mission:

- préparation des repas normaux et diététiques selon les règles institutionnelles
- maîtrise de la gestion des commandes de repas (LOGIMEN)
- encadrement des apprenti-e-s cuisiniers-ères

Votre profil:

- CFC de cuisinier-ère en diététique
- expérience post diplôme de 3 ans minimum
- maîtrise de la langue française avec de bonnes connaissances de la langue allemande
- sens des responsabilités, de l'initiative, bonne gestion du stress
- dynamique, flexible
- esprit d'équipe

Entrée en fonction:

1^{er} août 2015 ou date à convenir

Renseignements: M. D. Seydoux, Chef de cuisine, HFR Riaz,

Tél. +41 26 919 90 80

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence en ligne.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 12 juillet 2015 (date limite de réception des dossiers).

Réf: HFR-IN-152601

38052-12121

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

Die Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus ist eine Plattform für alle Akteure im Bereich der Immobilienwirtschaft. Sie verbindet Anbieter von Immobilienangeboten mit Interessenten aus dem Hotel- und Restaurantgewerbe sowie dem Tourismus. Die Börse ist ein wichtiger Treffpunkt für die Branche und ermöglicht eine schnelle und effiziente Marktbearbeitung. Sie bietet eine transparente und objektive Bewertung der Immobilien und ermöglicht eine faire Vergleichbarkeit der Angebote.

Die Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus ist eine Plattform für alle Akteure im Bereich der Immobilienwirtschaft. Sie verbindet Anbieter von Immobilienangeboten mit Interessenten aus dem Hotel- und Restaurantgewerbe sowie dem Tourismus. Die Börse ist ein wichtiger Treffpunkt für die Branche und ermöglicht eine schnelle und effiziente Marktbearbeitung. Sie bietet eine transparente und objektive Bewertung der Immobilien und ermöglicht eine faire Vergleichbarkeit der Angebote.



THEMENBLICK KEYSTONE

DIE ERFOLGREICHE VERMIETUNG

Die Vermietung von Hotel- oder Restaurantliegenschaften ist immer wieder eine Herausforderung

Die Bestimmungen des Schweizerischen Obligationenrechts gelten grundsätzlich für Miet- oder Pachtverträge. Nebst diesem rechtlichen Rahmen gibt es einige unter den Parteien bilaterale zu regelnde Vertragspunkte, die zu einem transparenten und erfolgreichen zukünftigen Mietverhältnis beitragen. Ein Beschrieb des Mietobjekts mit Plänen und Angaben zu Mitbenutzungen, zu Einrichtungen und Inventaren ist aufzubereiten. Es ist zu bestimmen, ob Gästekartei, Logos, Domains, Telefonnummern etc. übergeben werden und bei einer Rückgabe des Mietobjektes zurückzugeben sind. Die Handhabung von Reservierungen und weiteren vertraglichen Verpflichtungen per Mietantritt sowie Mietende sind zu regeln. Falls der Name des Betriebs in der Mietergesellschaft verwendet wird, ist zu bestimmen, ob eine Umfirmierung nach Mietende vorzunehmen ist.

Wie hoch sind die Werte des Kaufinventars und was umfasst es (Kleininventar, Grossinventar, Installation und Einrichtung,

Rohbau). Sollten die Inventare zum pauschalen Betrag gehandelt werden, sollte der Abschreibungssatz für den allfälligen Rückkauf bestimmt werden. Es ist empfehlenswert, für die Inventare einen separaten Kaufvertrag abzuschliessen. Die Kostenübernahme von Inventarschätzungen, Betriebsübergabeprotokollen etc. ist zu regeln. Für die Beurteilung der Tragbarkeit des Mietzinses sind neben der Ertragslage und dem direkten Betriebsaufwand vor allem die Bestimmungen über die Erledigungspflicht von Unterhalt, Reparaturen und Ersatz wichtig. Es empfiehlt sich, sämtliche Serviceabonnements, Reparaturkosten und die Ersatzpflicht den Parteien anteilmässig zuzuweisen. Ein grosser Aspekt für die Beurteilung des Mietzinses sind der Finanz- und Anlageaufwand.

Sicherheitsleistungen sind blockiertes Kapital. Es ist Verhandlungssache aufgrund von guten Geschäftsergebnissen und grossen Mieterinvestitionen, die Sicherheitsleistung ganz oder teils zu erlassen. Je höher die Investitionssumme für Konzeptum-

setzungen, Inventare etc. ist, desto höher ist der Verzinsungsbeitrag. Fremd- und Eigenkapital wird üblicherweise im Budget mit 5 % eingesetzt, wobei der Zins auf dem Halbwert des eingesetzten Kapitals kalkuliert wird. Die Abschreibungen auf Inventaren und Einbauten sind zwischen 8 und 15 Jahren, je nach Gattung, zu tätigen. Falls per Mietende keine Rückkaufverpflichtung vereinbart werden kann oder sogar der Heimfall von Einbauten oder deren Rückbau vereinbart wird, müssen die Abschreibungen der voraussichtlichen Vertragsdauer entsprechend kalkuliert werden. Konzepte sind nicht auf alle Zeiten gewinnbringend, also sollte auch für Erneuerungen rückgestellt werden.



Liliane Rentsch
 imhotel - Beratungsfirma für
 Hotellerie und Immobilien
www.imhotel.ch

HESSEN
 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

350507-11658

HOTEL-RESTAURANT ZU VERKAUFEN

Das Kaufobjekt besteht aus zwei miteinander verbundenen Häusern (Gebäudefläche 1.016 m², Grundstücksfläche 989 m²) mit eigenen Parkplätzen im unmittelbaren Umfeld.

Das traditionsreiche Hotel-Restaurant Alte Post in Laufenburg liegt direkt am Rhein mit herrlichem Blick auf die Schweiz und verfügt über eine schöne Gartengärtnerei mit 80-100 Sitzplätzen (erweiterbar) mit direktem Zugang zum Rheinuferweg.

Das Restaurant mit Gaststube, Wintergarten und zwei Nebenzimmern mit rund 100 Sitzplätzen (160 m²) sowie die 12 Zimmer (10 DZ und 2 EZ) mit 25 Betten wurde in den Jahren 1983-1985 von Grund auf saniert bzw. umgebaut.

Fordern Sie bei Interesse das umfangreiche Exposé zum Objekt an: Duttlinger GmbH
 Steinmatt 14 | D-79725 Laufenburg
 T +49 7763 / 7216 | www.duttlinger-gmbh.de
 duttlinger.gmbh@t-online.de

peaks place RESTAURANT

EIN GLÜCKSFALL FÜR
 PASSIONIERTE GASTGEBER
www.peaks-place.com

HRS Real Estate AG
 Walzmühlestrasse 48, CH-8501 Frauenfeld
 T +41 52 728 80 80, immobilien@hrs.ch, www.hrs.ch

38056-12122

Standort mit Potenzial

in Zürich-Nord

Für eine Gastronomiefläche inmitten von über 5'000 Arbeitsplätzen suchen wir einen Betreiber. Modernes Geschäftshaus (Neubau) mit ca. 700 Angestellten, direkt beim Bahnhof Glattbrugg. Raumhöhe 4,6 m, rund 100 Sitzplätze, schöne Außenanlage.

Interessiert? Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne:
 Tel. 044 809 50 12

ALPINE FINANZ IMMOBILIEN AG
 CH-8152 Glattbrugg | Sägereistrasse 25 | TEL +41 44 809 50 00 | FAX +41 44 809 50 01
 INTERNET: www.alpinefinanz.ch

38079-12134

HESSEN
 Unternehmensberatung
 für Hotellerie & Restauration
 Wir suchen zu kaufen
 per Winter 2015/2016
 3-4 Sterne-Hotel
 im Engadin

Der Betrieb sollte ab 50 Zimmer, Restaurant, Bar usw. verfügen. Gerne erwarten wir Ihre Offerte, welche absolut vertraulich behandelt wird.

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

38040-12120