

**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](http://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 im 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 unwahrscheinlich 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](http://www.hfthun.ch)

## AGENDA

14. JULI

«Information Session EHL»,  
von hotelleriesuisse,  
an der Fachhochschule Lausanne  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

20. AUGUST

«L-GAV Workshop»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Schweizerhof, St. Moritz  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

30. SEPTEMBER

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

23. JULI

«NDS Informationsanlass»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Seedamm Plaza,  
Pfäffikon  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

24. SEPTEMBER

«Dekorationskurs»,  
vom Berufsverband  
Hotellerie-Hauswirtschaft,  
bei der Hotel & Gastro Union,  
Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

30. OKTOBER

«Fusion Europa und Asien»,  
vom Schweizer Kochverband,  
in der Berufsfachschule BBB,  
Baden  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: [www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://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:  
Erzielen 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. Absenzenzettel 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 «Informati onen 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](http://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.

**D**er 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 Aufmerksamkeitsübung nicht ruhen, 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. Sie 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 Stresspünktchen 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](http://www.hoteljob.ch)

## 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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**

**htr hotel revue**

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-gastronomie.ch](http://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

## Karina Huwyler

Tel. 041 418 24 44  
[karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.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](mailto:inserate@stellenProfil.ch)  
[inserate@immoProfil.ch](mailto: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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenProfil.ch](http://www.stellenProfil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

## 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](http://www.htr.ch) / [immobilien](http://immobilien) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenProfil.ch](http://www.stellenProfil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://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 gröserer 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 Allorts, Betreuung der Verkaufskanäle & Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrorechnungen 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto: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 m<sup>2</sup>), Seminarräume mit bis zu 100 m<sup>2</sup> 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 aus 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

38009-12105

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 **Nachfolger** 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 Seenwelt.

Chiffre 38061-12123, *htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern, oder [www.htr.ch](http://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 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  
[gloniffty.sen@gmx.ch](mailto:gloniffty.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 wichtige 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
- Erfolgsnachweise 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@saas-fee.ch](mailto:pascal.schaer@saas-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 Vollblutgastromatolog/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](mailto: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](mailto:dominic.zuber@gastroconsult.ch)  
Web: [www.gastroconsult.ch](http://www.gastroconsult.ch)



38065-12128

# Gesucht: Bistrotisch Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)



**hotel  
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse





Das freiburger spital (HFR) engagiert sich tagtäglich 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

Stellenantritt: 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](http://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? Fühlen Sie 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](http://www.nzp.ch)

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

38062-12124



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](mailto: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 «Zunftstube» und dem Cateringbereich. Über unsere Homepage [www.rathauskeller.ch](http://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](mailto:contact@rathauskeller.ch)

38041-12129

Wo kochen freude macht!

### Jungkoch mit freude im Beruf

Jobcode [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch): J98286

Hotel Casa Fausta Capaul  
Casa Fausta Capaul 7165 Brigels  
081/941 13 58 [info@faustacapaul.ch](mailto: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](mailto:info@parkhotel-langenthal.ch)

38052-12121

### Gastro Express

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://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](http://www.denkanmich.ch)

### SUISSE ROMANDE



hôpital fribourgeois  
freiburger spital

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<sup>er</sup> 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](http://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

### ANZEIGEN

#### Kaufe:

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

36206-11735

# Stelle suchen – Stelle finden

## [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

