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: 05.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

Nr. 26 · 25. Juni 2015

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ········· INTERNATIONAL ········· STELLENGESUCHE ····· IMMOBILIEN

QUALITATSDENKEN

In der Hotellerie herrscht Einigkeit, dass aufgrund zahlreicher Herausforderungen (z. B. SNB-Entscheid zum Euro-Mindestkurs, Image der Branche, Nachwuchsproblematik 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 Re-stauration 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 Be-schaffung einer immensen Varietät von Rohprodukten über die Verarbeitung mittels teils hochentwickelter Technologien bis hin zur heute unwahrscheinlich vielseitigen Präsenta induc unwahrscheinen Verseitigen Traena-tion der fertigen Speisen legt unzählige Schnitt-stellen in Zusammenhang mit Qualität offen. Ohne ein fundiertes Wissen über die Wirkun-gen der eigenen Prozesse kann aus meiner Sicht kein überzeugendes Qualitätsversprechen er füllt werden.

Nebst den erwähnten Punkten innerhalb des Leistungsmix kann die Küchenbrigade in der heutigen Zeit auch innerhalb des Kommuni kationsmix 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 klassi-schen Marketingthemen Promotion, Sales und Werbung können ebenfalls gezielt unter Mithilfe 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

An den Hotelfachschulen werden zu Beginn der Ausbildung diese Zusammenhänge zu Recht intensiv behandelt. Die Studierenden erkennen dadurch die Bedeutung des Küchendeparte-



Stephan Marolf Küchenfachlehrer Hotelfachschule Thun

AGENDA

24. SEPTEMBER

vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union,

www.hotelgastrounion.ch

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

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

14. JULI

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

23. JULI

«NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon www.hotelbildung.ch/agenda 20. AUGUST

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

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

30. SEPTEMBER

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:

CURAV/VA.CH

hotelleriesuisse

..... 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 Ab-

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

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 «Informatio nen 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 ara-

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.

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 sol-chen 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, Ge-fühle 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 fo-kussiert 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 ruhen, sondern wesentlich aktiver werden. Zu diesen Gehirnregionen gehört der präfrontale Kortex. Er ist quasi die Steuerzentrale für situationsange-messene 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 Acht-samkeitsübung. Zum Beispiel mit dem Body-Scan. Bei dieser Übung beobachten Sie zuerst Ihren Atem. Danach lenken Sie Ihre Aufmerksamkeit nach und nach in jeden Körper-teil 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 Konzen-trationsfähigkeit Ihres Gehirns.
- Wenn immer Sie merken, dass Ihre Gedanken streunen 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. An schliessend 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 ietzt am besten um meine Gäste/Mitarbeitenden/Arbeitskollegen kümmern?» Riccarda Frei

BUCHTIPP

ACHTSAMKEIT IM BERUF FÜR DUMMIES

Im Gastgewerbe gibt es stressige Momente. Einige Stressspitzen 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 praxis-bezogene 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 Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130

3001 Bern

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE Monbijoustrasse 130 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 Tel. 041 418 24 50

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

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

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

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

inserate@stellenProfil.ch

PRFISE

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

s/w CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

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

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

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 aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

AN7FIGENSCHI USS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

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,

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

Exklusives Resort Hotel - Ganzjahresbetrieb

Beeindruckende 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 Selfnessbereich – ein Rückzugsorst 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

destination unweit geschickte Führung der gut eingespielten bis 10-köpfigen Empfangs-Crew und die Verantwortung für den gesamten Beherbergungsbereich. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgraß, Reservationen, Mithilfe am Empfang, umfangreiche Gästeberatung, Überwachung der Altoments, Betreuung der Verkaufskanale R Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrechnungen im Hotel- et Seminarbereich sowie Mitarbeitereinsatzplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantwortlich für die Wirtschaftlichkelt.

Zukünftiger Stv. Direktor w/m

als Gastgeber - Front Office Manager

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hands-on-Hotelfachpersönlichkeit mit solider Praxis als erster oder zweiter Chef de Réception 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 voutgoing personalitys, die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion die erweiterte Geschäftsleitung bilden? Wollen Sie sich profilieren? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet und zu den exzellenten Konditionen? Dann sind wir gespannt auf Siel 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

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

Malerische Altstadt · Kantonshauptstadt · Aarau

Für die Leitung dieses aussergewöhnlichen Betriebes, ein historisch bedeutendes Gebäude, bestehend aus einem 4-Sterne-Hotel mit 24 Zimmern und Suiten, Restaurant, Gewölbekeller, 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 Jokal und überregional hervorragendem Ruf. Als vielseitige Hospitality-Persönlichkeit verfügen Sie über solides F tē B-Know-how und sind mit den Bedürfnissen einer anspruchsvollen Kundschaft bestems vertraut. Bei Bedarf: In Sachen Rooms, Marketing und Administration ist von zentraler Stelle aus Unterstützung gewährleistet.

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

Sie kommunizieren exzellent 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 Gastl Dynamische Nachwuchskräfe mit Veranstaltungs-, Seminar- und Restaurations-Know-how, die reif sind für den Sprung auf Betriebsleitungsebene, 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 positioniere**n kann und will? Haben Sie es sich zum Ziel gesetzt eine Pionieratigabe mit Bra-vour zu meistern? Bei dreimal ja bieten wir Hnen dazu die ideale Plattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat vous as messetur pet utermal ja oteten wir innen dazu die ideale Prattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat Potentiall Einfürtt: 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

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

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

Geschäftsführer

w/m oder Paar

Das kompakte, neuzeitliche Hotel mit kleinem Wellnessbereich verfügt über eine interessante und gut frequentierte Restauration. Es erwartet Sie ein selbständiges Jahresengagement mit einer attraktiven Direktionswohmung 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

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

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

mit aktuellem Foto per Post oder E-Mail an:

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



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 hochstehen-den Produkten und heifen 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 der Projekt-/Destinationspartner hinsichtlich
 innovativer Produktentwicklungen

 Akquisition und Betreuung von Destinationspartnern

 Sicherstellung des Know-how Transfers

 Teilbudget-Verantwortung

Ihr Profil

- Ausbildung im Bereich Tourist nach oder Betriebswirtschaft oder Betriebswirtschaft Fundlerte Kenntnisse der touristischen Branche Erfahrung im Projektmanagement Erfolgsnachweise in der Umselzung von Tourismus-Projekten Gewinnende Persönlichkeit mit ausgeprägtern Kommunikatior und Organisationstalent Überzeugungs- und Durchsetzungsvermögen Ausgezeichnete Deutsch- und gute Französisch und Stanlisch-Kenntnisse

- Wir bleten
 Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen und unkomplizierten Team
 was der verstellt der vers
- komplizierten 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-Mali: pascal.schaer@saas-fee.ch

Gastroconsult

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

Hotel Seegarten-Marina, 3700 Spiez Direktionsehepaar

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
 Gewandte/r Gastgeber/in mit Sprachkenntnissen
 Sicherer Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
 Allrounder/in und Vollblutgastronom/in
 Küchenkenntnisse 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

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

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



Gesucht: Bistrotisch Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

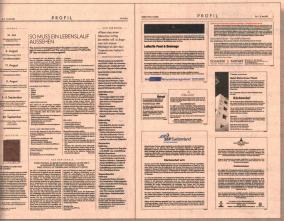
HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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



und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!



HUNDE IM HOTEL – EIN THEMA FÜR SICH Brown and Arter and

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien "ho



Das freiburger spital (HFR) engagiert sich tagtäglich für die Gesundheit der Bevölkerung. Es ist an mehreren Standorten tätig und bietet eine breite Palerte an qualitätiv 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

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

- Hr Profil:
 EFZ als Diätkoch/-köchin
 Mind, 3 Jahre Berufserfahrung nach Ausbildungsabschluss
 Beherrschen 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 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



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 Hous-keeping 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 Ganzjahresstelle Wir bieten eine Ganzjahressteile Verantwortung verbunden mit Selbständigkeit Wir unterstützen Ihre Weiterbildung

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





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 vielseitliger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant
"Zunftstube- 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. nomie, flexibel und teamfähig. Sprachkenntnisse: fliessend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:

Herr Kuno Trevisan Ober Altstadt 1, 6300 Zug Telefon 041 711 00 58 contact@rathauskeller.ch

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

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



Trainer/Trainerin (100%)

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 – erst-mals im Schulungsramm auf und nach rund einem Jahr können Sie erste Schulungen selbständig entwerfen, vorbereiten, durchführen und nachbearbeiten.

Erfahrungen in einer solchen Aufgabe sind hilfreich, jedoch keine grundsätzliche Bedingung. Flexibilität, selbständiges Arbeiten, Team- und Konfliktfähigkeit sowie Proiritäten 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.

- 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.





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.





Dank Ihrer Spende auch für Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4 www.denkanmich.ch



ANZEIGEN

UND VERSILBERTES

Wird abgeholt und bar bezahlt.

HOTELSILBER - BESTECK

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

- Votre mission:

 préparation des repas normaux et diététiques selon les règles institutionnelles

 maffrise de la gestion des commandes de repas (LOGIMEN)

 encadrement des apprenti-e-s cuisiniers-ères

- 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
- sens des responsabilités, de l'initiative, bonne gestion du stress

Entrée en fonction: 1er 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 online.

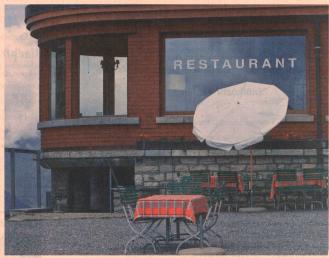
Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 12 juillet 2015 (date limite de réception des dossiers).

Réf: HFR-IN-152601

Stelle suchen - Stelle finden www.hoteljob.ch

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



THEMENBILD 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 bilateral zu regelnde Vertragspunkte, die zu einem transparenten und erfolgreichen zukünftigen Mietverhältnis beitragen. Ein Beschrieb des Mietobjekts mit Plänen und Angaben zu Mitbenützungen, zu Einrichtungen und Inventaren ist aufzubereiten. Es ist zu bestimmen, ob Gästekartei, Logos, Domains, Telefonnumern etc. übergeben werden und bei einer Rückgabe des Mietobjektes zurückzugeben sind. Die Handhabung von Reservationen und weiteren vertraglichen Verpflichtungen per Mietantritt sowie Mietende sind zu regeln. Falls der Namen 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 nebst der Ertragslage und dem direkten Betriebsaufwand vor allem die Bestimmungen über die Erledigungspflicht von Unterhalt, Reparaturen und Ersatz wichtig. Es empfiehlt sich, sämtliche Serviceabonnemente, Reparaturkosten und die Ersatzpflicht den Parteien anteilsmässig zuzuweisen. Ein grosser Aspekt für die Beurteilung des Mietzinses sind der Finanzund 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 Verzinsungsbetrag. 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

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.



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 Gartenwirtschaft 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.

Fordern Sie bei Interesse das umfangreiche Exposé zum Objekt an: Duttlinger GmbH Steinmatt 14 | D-79725 Laufenburg T +497763/7216 | www.duttlingergmbh.de



Inmitten der bezaubernden Bergwelt von Laax begrüsst «peaks place» seine glücklichen Gäste. Neben seiner hervorragenden Lage besticht das elegante Resort mit einem Vier-Sterne-Ausbau inklusive eigenem Spa-Bereich.

Elin modernes Gastro-Konzept auf rund 450 (hadratmetern vereint Restaurant, Bar, Lounge qund die einladende Terrasse zu einem harmonischen Ganzen. Die Einbindung in das Resort garantiert einen sieten Zustrom von Gästen. Ideale Voraussetzungen also für einen erfolgreichen Betrieb.

Neugierig geworden? Erfahren Sie mehr über die attraktiven Mietkonditionen und kontaktieren Sie uns noch heute.



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

38075-12

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.com E-MAIL: info@alpinefinanz.ch

HESSER

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