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

Band: - (2016)

Heft: 17

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: 07.12.2025

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

Nr. 17 • 18. August 2016

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

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



«Man sollte nie so viel zu tun haben, dass man zum Nachdenken keine Zeit mehr hat.»

Georg Christoph Lichtenberg

PRODUKT ARBEITSPLATZ

In Schweizer Hotels und Restaurants geht ein neues Gespenst um: Fachkräftemangel. Dieser trifft gerade eine so personalintensive Branche wie die unsere besonders hart. Dass sich diese Situation in den nächsten Jahren eher noch verschlimmert, belegen einige Zahlen und Statistiken.

Die Anzahl junger Menschen, die eine berufliche Grundbildung in unserer Branche wählen, ist rückläufig und, fast noch schlimmer, beinahe jeder fünfte Lernende bricht seine Ausbildung ab. Knapp die Hälfte aller Arbeitnehmer in unserer Branche müssen im Ausland rekrutiert werden. Wie sich die Umsetzung der Masseneinwanderungs-Initiative und die damit verbundene Kontingentierung auf diese Mit-arbeitergewinnung auswirkt, wird sich erst zeigen – einfacher wird es bestimmt nicht. Dies bedeutet für die Betriebe, dass sie mit ver-

stärkten Kräften denjenigen Menschen, die sich für einen Arbeitsplatz in Hotels und Restaurants entscheiden, ihre Aufmerksamkeit schenken und den Arbeitsplatz zunehmend als Produkt des Betriebes erkennen. Nicht nur der Aufenthalt mit Übernachtung, F&B-Angebot und Zusatzdienstleistungen ist das Produkt eines Hotels, auch seine Arbeitsplätze. Diese gilt es zu positionieren, eine passende Ange-botspalette zusammenzustellen und auf dem Markt, dem Arbeitsmarkt, anzubieten und ziel-gruppengerecht zu bewerben. Analog dem Produkte- und Dienstleistungsmarketing gilt es auch im Personalmarketing, die Bedürfnisse der Kunden, also der potenziellen Arbeitnehmer, zu erkennen und zu bedienen. Sonst locken andere Angebote innerhalb und ausserhalb der Branche

Was aber sind wichtige Bedürfnisse von Mitarbeitenden? Gemäss einer breit angelegten amerikanischen Studie sind es vor allem drei Dinge: Autonomy, Mastery, Purpose – Selbst-ständigkeit, Können, Sinnhaftigkeit.

Selbstständigkeit beinhaltet in der Zusammenarbeit Faktoren wie Mitbestimmung, Mitge

staltung, Mitsprache, Selbstbestimmung - und nicht die reine Ausführung von Anweisungen und Prozessvorgaben. Dies spricht für flachere Hierarchien, flexiblere Arbeitszeiten und neue Entscheidungswege in unseren Betrieben.

Ihr Können wollen Mitarbeitende erstens unter Beweis stellen. Sie reagieren in der Regel positiv auf neue Herausforderungen und haben zweitens das Bedürfnis, dieses Können auch zu verbessern. Der Mensch liebt, was er gut kann, und er ist gerne gut in den Dingen, die er tut. Es geht ja auch niemand an einen sportlichen Wett-kampf, um Letzter zu werden. Dies spricht für anspruchsvolle Aufgaben, Aus- und Weiterbil-dungen und für Wahrnehmung und Anerkennung von Leistung und Verhalten.

Gerade die Mitarbeitenden der neuen Generation wollen zunehmend eine Sinnhaftigkeit in ihrer Tätigkeit erkennen. Die Auffassung, dass ich durch Arbeit Brötchen verdienen kann, ist längst passé. Arbeit ist heute weit mehr als Geld verdienen. Der Mitarbeitende muss sich in der Vision des Betriebes wiedererkennen können und sich als Teil dessen verstehen - ein verbindendes, gemeinsames Ziel haben, das ihn morgens aus den Federn holt. Steve Jobs verkündete seinen Mitarbeitenden als Vision: «Let us put a thing in the universe.» Liest man die Mission, versteht man, was unter klaren gemeinsa-men Werten zu verstehen ist.

Mittelmässige Produkte und schlechter Service motivieren nicht, Teil einer Erfolgsstory zu sein schon. Dies spricht für klare Zielsetzungen, die klären: Wer sind wir und was wollen wir gemeinsam erreichen?

In diesem Sinne: «handle with care».



Christa Augsburger

AGENDA

23. AUGUST

«Neuer Beruf: Kick-off Lausanne» Anlässe zum Beruf «Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ» für interessierte Ausbildungsbetriebe. www.hotelbildung.ch

23. AUGUST

«E-Hotelmarketing, Modul 1 – Online Marketing», Hotel Waldstätterhof, Luzern www.hotelbildung.ch

24. AUGUST

«E-Hotelmarketing, Modul 2 -Revenue Management», Hotel Waldstätterhof, Luzern www.hotelbildung.ch

Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue htr.ch/immobilen

..... ARBEITSSICHERHEIT

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

ETAGEN-SERVICE

Übergriffe, Eingriff in die Privatsphäre Schulung der Mitarbeitenden über das richtige Verhalten in Gästezimmern. Erfahrung im Team besprechen und austauschen.

Gefährdung durch Notsituationen

Fluchtwege und Notausgänge gut kennzeichnen und Mitarbeitende informieren.

Probleme des Bewegungsapparats durch falsche Körperhaltung, falsches Heben und Tragen von schweren Lasten

- Geeignete Hilfsmittel einsetzen.Die Mitarbeiter über ergonomisch richtiges Heben und Tragen instruieren.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherhei 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

AUF EINE GUTE 7USAMMENARBEIT!

Nur 13 Prozent aller Angestellten weltweit erscheinen motiviert am Arbeitsplatz. Alle anderen machen mehr oder weniger Dienst nach Vorschrift. Ein Beitrag von Philipp Muehlenkord, Leiter B2B Marketing LinkedIn D-A-CH.

ie obige Zahl stützt sich auf eine Gal-lup-Studie. Seither fragen sich Unternehmerinnen und Unternehmer, was sie daran ändern können. Denn motivierte Mitarbeiter sind gleichzeitig auch zufriedene Mit-arbeiter, die sich nicht schon nach einem anderen Arbeitgeber umsehen, bevor die Probezeit überhaupt abgelaufen ist.

Angestellte, die in den vergangenen Monaten ihren Arbeitgeber gewechselt haben, geben immer wieder dieselben Gründe für ihre Entscheidung an: Sie waren auf der Suche nach besseren Entwicklungsmöglichkeiten für die eigene Karriere. Sie wünschten sich mehr Herausforderung im Job. Und sie waren unzufrieden mit dem Führungsstil ihrer Vorgesetzten im bisherigen Unternehmen. Das haben wir jüngst in einer Umfrage unter 10 000 Fachkräften herausgefunden. Zu den Erkenntnissen aus der Studie gehört aber auch, dass 47 Prozent derer, die gewechselt haben, mit ein paar einfachen Massnahmen seitens des Arbeitgebers zu halten gewesen wären.

Mitarbeiterbindung schaffen

Ein Unternehmen muss nicht zaubern können, um seine hoch qualifizierten Arbeitnehmer dauerhaft für sich zu gewinnen. Aber es muss einige Dinge beachten, die nicht nur zu moti-vierten Angestellten führen, sondern auch zu einer deutlich höheren Mitarbeiterbindung. Einige davon erscheinen naheliegend:

- Mit den Mitarbeitern über deren Ziele und Karrieremöglichkeiten sprechen, diese schriftlich festhalten und regelmässig überprüfen.
- Vakante Stellen erst den eigenen Mitarbei-tern anbieten, bevor sie extern ausgeschrieben werden
- Einen Mehrwert bieten, der über das blosse Geldverdienen hinausgeht. Loben, wo Lob angebracht ist.
- Und, nicht zu vergessen: auf Auszeiten achten und die Urlaubstage abbauen lassen.

Doch Mitarbeiterbindung fängt schon lange vor der Vertragsunterzeichnung an. Recruiter und Personalentscheider spielen eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, wie wohl sich Mitarbeiter im Unternehmen fühlen und wie lange sie ihm treu bleiben. Sie wissen, was der ständige Wechsel von Angestellten den Arbeit-geber kostet, und können ihrem Unternehmer bares Geld sparen. Sie können dafür sorgen dass bevorzugt firmeninterne Bewerber zum Zug kommen. Und sie können mit einem ehrli-chen Auftreten im Einstellungsverfahren den Bewerbern gegenüber eine Transparenz und Zuverlässigkeit beweisen, die diese noch Jahre später zu schätzen wissen.

BUCHTIPP

NÖRGLER, BESSERWISSER, QUERULANTEN

Wie Sie schwierige Menschen zielsicher

Wie wir einen sturen Bock zähmen und eine beleidigte Leberwurst für uns gewinnen. Konstruktive Gesprächsführung ist wie Muskeltraining: Je häufiger und fokussierter wir trainieren, desto besser erreichen wir unser Ziel. «So geht das nicht!», «Wie siehst du denn aus?», «Da habe ich eine bessere Lösung» oder einfach immer «Nein!» – Wer kennt sie nicht: jene Menschen, die stets alles besser wissen, dauernd nörgeln oder prinzipiell dagegen sind und den anderen so das Leben vergällen.

Die Autorin identifiziert und beschreibt verschiedene Menschentypen und zeigt ihre typischen Verhaltensweisen auf Sie erfahren, wie Sie mit unterschiedlichen Typen umgehen und sich anbahnende Konflikte entschärfen können.

Mit durchdachtem Selbstmanagement und zielsicherer Gesprächsführung gelingt es Ihnen, mit unterschiedlichsten Situationen gelassener umzugehen und Ihr Miteinander zu verbessern.



«Nörgler, Besserwisser, Querulanten» Evelyn Summhamme ISBN 978-3-903090-07-1

«Der L-GAV ist unsere Basis für partnerschaftliche und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.»

Angela Tauro, Leiterin Human Resources der ZFV-Unternehmungen mit ihrem Team.



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle













Exklusivität - Lifestyle - einzigartige Infrastruktur

Hochmodernes Business Class Hotel unter der Flagge eines starken Brands1 Rund 130 grosszü-gig eingerichtete Komfortzimmer ft Suiten, Trend-Gastronomie, Bar-Lounge, beeindruckendes Tagungs- ft Veranstaltungszentrum. Schlanke Strukturen, kurze Entscheidungswege. Sie be-richten direkt an den Owner. Beste City-Lage in einer **Deutschschweizer Metropole**.

In den Bereichen Rooms Division und Revenue Management liegen Ihre Stärken. Flair für Sales 8. Marketing sowie profunde Erfahrung in Sachen Tagung et Event bringen Sie mit. Lokales Networking steht bei Ihnen klar im Fokus. Dank geschickter Positionierung/Profilierung des Hauses erreichen Sie die anvisierte stärkere Integration in den regionalen Markt. Vorhandenes Potential in Sachen Belegung und Wirtschaftlichkeit stärker auszuschöpfen, machen Sie zur Chefsache!

General Manager w/m

des führenden Erstklass Superior Hotels der Stadt

Idealprofil: Ambitionierter Branchenprofi, hands-on, mit der schweizerischen Hotel-Szene bestens vertraut! Verlässliche Intuition, mentale Präsenz und Energie sind Ihre USPs. Krisen-bedingten Veränderungen im Markt begegnen Sie souverän. Einen grösseren CH-City-Hotel-betrieb haben Sie bereits wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt oder besitzen den Leistungsausweis als starker Vizedirektor/Resident Manager. Konzernhotellerie-Erfahrung erleichtert den Einstieg.

Gelingt es Ihnen Menschen im Spannungsfeld «Mitarbeitende, Investoren, VR und Behördenvertretern» mit Charisma und bemerkenswerter Rhetorik von gemeinsamen Zielen zu überzeugen? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. – Eintritt: Sept./Okt. bzw. nach Vereinbarung, Optimal für der Erstkontakt: Vorab CV/Floto via Mail senden oder Infoline 044 802 12 00 anrufen. Abends und am Wochenende: 079 402 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



Ambitionierter EAM auf dem Weg zum Stv. Direktor

Der ausgezeichnet im Markt integrierte Betrieb der gehobenen Mittelklasse – zu einer CH-Hotelgruppe (auch im Ausland tätig) gehörend – umfasst ca. 250 Betten, å la carte-Restaurant, Bar und Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². Alles in Top-Qustandt Lage: Attrakti-ve Deutschschweizer Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Sportanlässe und Life-Style optimal ergänzen.

Als weltoffener junger Hotel-Allrounder übernehmen sie die Gesamtverantwortung/Organisation der Gastronomie, Stellvertretung der Direktion, Controlling FTI (-Raten), ToS & Online, organisatorische Abläufe im Gruppengeschäft sowie Reservations im Umfeld von FTI, Gruppen und Anlässe, evtl. Seminare. Ausserdem: Aufgaben im Bereich CRM sowie die Mitentwicklung resp. Konzeptionierung von marktgerechten Arrangements/Angeboten.

Vizedirektor w/m

eines erstklassig geführten Resorthotels

Die Gepflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen bestens vertraut (Swissness); als Nachwuchs-kraft eine spannende «Vertrauensposition» anzutreten sehen Sie als Anreiz! Frontorientierheit, den Blick für das Ganze, Zahlenflair und konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum und Kom-

Investieren Sie Inre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Plattform (trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert) in der Sie Ihre Gastgeberqualitäten und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintritt: Flexibel, z.B. sofort oder später im Herbst resp. nach Vereinbarung. – Interessiert? Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

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





Frau Vreni Giger (17 Gault-Millau Punkte), Köchin des Jahres 2003, sucht für die Wiedereröffnung Verstärkung für ihr neues Team:

Chef de Service (w / m) Chef de Rang (w / m) Koch (w/m)

Sorell Hotel Rigiblick Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführlichen Stellenbeschriebe finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch



SORELL



Für eine Vereinigung von Autobahnraststätten in der Ost-

einen Stellvertreter (m/w) für den Vorsitzenden der Geschäftsleitung

- Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

 die Unterstützung des CEO in der operativen Führung
- der Gruppe

 die Mitarbeit bei der Bearbeitung von anspruchsvollen Projekten im In- und Ausland

Wir stellen uns einen Gastrofachmann/-fachfrau, max. 35 Jahre alt, mit entsprechender theoretischer und praktischer Ausbildung vor. Erfahrung in einem grösseren Gastronomieunternehmen. Der Stelleninhaber soll innerhalb der eigenen Betriebe gefördert werden und sukzessive mit Linienkompetenzen innerhalb der Geschäftsführung ausgestattet werden. Der Arbeitsplatz ist in Buchs SG.

- eine interessante und ausbaufähige Arbeitsstelle
 den hohen Ansprüchen angemessene Entschädigung
 sowie gute Sozialleistungen
 berufliche Förderung

Aus administrativen Gründen werden nur Bewerbungen per Mail entgegengenommen. Bewerbungen per Post können nicht retourniert werden.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: kurt.kuenzle@trehag.ch



PILATUS-BAHNEN AG Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern Switzerland

Fax +41 (0)41 329 11 12 info@pilatus.ch www.pilatus.ch

Feiern, tagen, geniessen und träumen – auf 2132 Metern über Meer bieten wir unseren Gästen spannende Ausflugserlebnisse, aussergewöhnliche Feste, vorzügliche Esskultur, Seminare mit Weitblick und traumhafte Übernachtungen.

Wir suchen einen Gastronomieprofi als

Leiter/in Hotels und Gastronomie und Mitglied der Geschäftsleitung

Auf dem Berg sind Sie der Chef. Sie führen ein Team von rund 100 Mitarbeitenden, sind erfolgsorientiert, verantwortungsvoll, aufmerksam und geben die Richtung vor. Sie behalten den Überblick, handeln respektvoll, sorgen für starke Leistung, fordern und fördern Ihre Mannschaft – bei Sonnenschein, Regen und Schnee. Sie sind präsent, übernachten regelmässig auf dem Pilatus und engagieren sich mit viel Herzblut für unseren Erlebnisberg.

Wir suchen einen begeisterten und frontorientierten Gastgeber mit ausgeprägten Führungsqualitäten. Sie haben mehrere Jahre erfolgreich grössere Gastronomie- und Hotelbetriebe mitgeleitet.

Sie übernehmen die Verantwortung für zwei Hotels mit insgesamt 50 neuen Zimmern und einem à la carte und einem Selbstbedienungsrestaurant auf dem Berg sowie die fachliche Leitung von drei weiteren Restaurants rund um den Pilatus. Zusammen mit Ihrem Führungsteam gestalten Sie ein von unseren Gästen aus aller Welt geschätztes Angebot. Deutsch und Englisch sprechen Sie verhandlungssicher, jede weitere Sprache ist von Vorteil.

Sie sind dem CEO der Pilatus-Bahnen direkt unterstellt und agieren als Mitglied der Geschäftsleitung bereichsübergreifend und im Sinne unserer Strategie.

Gerne beantwortet Godi Koch, CEO PILATUS-BAHNEN AG, Ihre Fragen unter Telefon 041 329 11 21.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte bis am 9. September $2016\,an\,wohlwert^*-Personal dienst\,auf\,Zeit, Esther\,Schmutz, bewerbung@wohlwert.ch,$ www.wohlwert.ch.



hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suchel

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung

P. 14			
Position	Ort	Job-Code	
Hotel Manager	Region Zürich	J114705	
Geschäftsführer	Region Mittelland (SO,AG)	J114429	
Gastgeberin	Region Zürich	J114718	
Leiter Corporate Services	Region Zentralschweiz	J114610	
Gastgeber	Region Bern	J114712	
Teamleitung/Betriebsleitung	Region Zürich	J114560	

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Parfum- und Kosmetikverkäufer	Region Graubünden	J114404
Human Resources Manager	Region Zürich	J114551
Sales Manager	Region Zürich	J114501
Corporate Sales Manager	Region Zürich	J114468
Kosmetik- und Parfumerieverkäuferin	Region Graubünden	J114619

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort .	Job-Code
Freelancer Masseurin & Kosmetikerin	Region Graubünden	J113820
Fitnesstrainer	Region Zentralschweiz	J114784
Osteopath als Aushilfe	Region Berner Oberland	J114817
Aushilfe Dipl. Med Masseur/in	Region Ostschweiz	J114820
Masseur/in	Region Graubünden	J114797
Masseurin / mediz. Masseurin / Physiotherapeutin	Region Graubünden	J114710
Commis de cuisine	Region Graubünden	J114593
Mitarbeiter/in Massage & Kosmetik	Region Graubünden	J114798
Bademeister (60-100%)	Region Berner Oberland	J114583
Masseur	Region Zentralschweiz	J114787
Mitarbeiter im Spa (Aushilfe)	Region Zentralschweiz	J114573
Mitarbeiter Thermenaufsicht & Saunabetreuung	Region Zentralschweiz	J114782
KosmetikerIn/MasseurIn	Region Bern	J114578

Réception / Reservation

	Job-Code
Region Zentralschweiz	J114807
	J114811
Region Zentralschweiz	J114758
Region Berner Oberland	J114430
Region Zürich	J114445
Region Zürich	J114765
Region Zentralschweiz	J114789
Region Zürich	J114719
Region Zentralschweiz	J114790
Region Graubünden	J114708
Region Zürich	J114462
Region Graubünden	J114709
Region Zentralschweiz	J114677
Region Oberwallis	J114634
Region Graubünden	J114614
	J114796
	J114469
	J114569
Region Bern	J114522
	J114555
	Region Berner Oberland Region Zentralschweiz Region Berner Oberland Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zürich Region Zentralschweiz Region Zürich Region Zentralschweiz Region Zentralschweiz Region Graubünden Region Graubünden Region Graubünden Region Oberwallis Region Graubünden Region Oberwallis Region Graubünden Region Ostschweiz Region Ostschweiz Region Ostschweiz Region Zentralschweiz

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
F&B und Event Assistent	Region Zentralschweiz	J114783
Mitarbeiter und Führungskräfte	Region Graubünden	J114452
Meeting & Event Host / Hostess	Region Bern	J114523
F&B Operations Manager	Region Zentralschweiz	J114558
Aushilfen Bankett- und Frühstücksservice	Region Mittelland (SO,AG)	J114728
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J114655
Abteilungsleiter Catering	Region Zentralschweiz	J114607
EventmanagerIn	Region Zürich	J114481

Küche

Ort	Job-Code
Region Bern	J114401
	J114436
Region Mittelland (SO,AG)	J114438
Region Ostschweiz	J114496
Region Bern	J114488
Region Graubünden	J114484
Region Berner Oberland	J114470
Region Zentralschweiz	J114568
Region Berner Oberland	J114564
Region Graubünden	J114618
Region Bern	J114599
Region Zentralschweiz	J114594
	Region Bern Region Zürich Region Mittelland (SO,AG) Region Ostschweiz Region Bern Region Graubünden Region Graubünden Region Jenrer Oberland Region Zentralschweiz Region Berner Oberland Region Berner Oberland Region Graubünden Region Ferner Oberland

Chef de Partie Gardemanger	Region Bern	J114582
Koch oder Köchin	Region Graubünden	J114636
Chef de Partie	Region Oberwallis	J114632
Junior Souschef	Region Zentralschweiz	J114675
Chef de Partie	Region Zürich	J114673
Küchenchef	Region Graubünden	J114663
Sous Chef	Region Berner Oberland	J114654
Küchenchef/in	Region Basel	J114737
Küchenchef	Region Bern	J114713
Chef de Partie	Region Graubünden	J114706
Koch / Chef de Partie Pâtisserie	Region Zürich	J114767
Chef de partie Produktionsküche	Region Berner Oberland	J114813
Chef de partie / Commis de cuisine	Region Bern	J114812
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J114810
Chef de Partie	Region Graubünden	J114794
Commistournant	Region Zentralschweiz	J114805
Koch	Region Zentralschweiz	J114785
Koch	Region Zürich	J114826

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Serviceleiter	Region Oberwallis	J114631
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J114678
Mitarbeiter	Region Zürich	J114672
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J114814
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J114353
Serviceaushilfe 20-60%	Region Bern	J114402
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J114566
Serviceprofi im Spätdienst (auch teilzeit)	Region Zürich	J114559
Chef de Bar	Region Zürich	J114539
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J114533
Restaurationsfachfrau/Mann	Region Bern	J114777
Chef de Rang	Region Zürich	J114527
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J114524
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J114565
Chef de Service	Region Berner Oberland	J114472
Aushilfe Service	Region Bern	J114622
Chef de Rang	Region Graubünden	J114616
Frühstücks- und Halpensions-Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J114473
Geschäftsführung	Region Zürich	J114611
Aushilfs-Barmaid/man	Region Berner Oberland	J114474
Betriebsassistenz	Region Zentralschweiz	J114609
Servicefachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J114597
eine/n 50% Servicefachkraft & 50% Barmitarbeiter	Region Berner Oberland	J114596
Commis de Rang Gourmet	Region Bern	J114444
Commis de Rang	Region Bern	J114577
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J114759
Chef de Rang	Region Oberwallis	J114635
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J114827
Barkeeper	Region Graubünden	J114725
Betriebsassistent/in	Region Bern	J114748
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J114799
Serviceangestellter	Region Zentralschweiz	J114736
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J114727
Chef de Rang	Region Zürich	J114808
Weinbarmitarbeiter in Aushilfe 40%	Region Basel	J114723
Teamleiter Service	Region Bern	J114714
Restaurantmanager	Region Bern	J114497
Barmitarbeiter	Region Berner Oberland	J114475
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J114711
Mitarbeiter/in Bar 80%	Region Zentralschweiz	J114439
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J114824
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J114793
Stv. Geschäftsführer/in - Chef de Service	Region Bern	J114400

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Leiter/in Housekeeping	Region Zentralschweiz	J114658
Leitende Hausdame / Gouvernante	Region Graubünden	J114699
Gastgeberin	Region Zürich	J114720
Hauswirtschaftsmitarbeiterin als Aushilfe	Region Basel	J114446
Allrounder Raumgestaltung	Region Zürich	J114576
Leiter Etage	Region Zentralschweiz	J114786
Etagenmitarbeiterin	Region Zürich	J114480
Hausdamenassistentin	Region Graubünden	J114556
Portier	Region Zentralschweiz	J114761
Teammitglied Reinigung	Region Mittelland (SO,AG)	J114729

Diverses

	TO THE STATE OF THE PARTY OF TH	
Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Technik & Unterhalt	Region Zürich	J114613
Haustechniker / Sanitär	Region Zentralschweiz	J114674
Sanitärinstallateur	Region Graubünden	J114627
Mitarbeiter Administration 80 %	Region Ostschweiz	1114762



GAST RATHAUSKELLER

Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

Wir suchen per 1. Oktober 2016 eine(n) junge(n) Mitar-

Wir suchen per 1. Oktober 2016 eine(n) junge(n) mitarbeiter(in) als

Restaurationsfachfrau/-mann 100% fitr unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant Zunftstube und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahrejung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Gastronomie mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut dabei, 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

IMMOBILIEN

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Suchen Sie einen Betrieb? Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatz-steigerung und Betriebskostenoptimierung

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent, diskret und auf Erfolgsbasis

oststrasse 2, Postfach 413 – CH–8808 Pfäffikon SZ hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch 055 410 15 57



Kloster & Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lemens und der Inspiration. Es wird von der evang. reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. He ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe, Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

Réceptionist/-in 50-60%

Ihr Aufgabengebiet: Sie unterstützen das Team tatkräftig und sind auch mitverantwortlich für den Verkauf und die Administration. Ihr Profil: Sie sind ausgebildete Réceptionist/-in oder Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (Deutsch, Englisch und Französisch), überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidelio V8 von Vorteil). Gleichzeitig haben Sie ein Flair für Zahlen und sind bereit, auch abends und am Wochenende zu arbeiten. Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto bis spätestens 31. August 2016 an folgende Adresse: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albi:

SUISSE ROMANDE

Hôtel de la région lémanique cherche son ou sa

Chef de réception à 100%

Profil recherché

- maîtrise du français et de l'anglais, bonnes connaissances d'allemand
- une expérience réussie d'1 ou 2 ans dans un poste
- sens du leadership et de l'organisation
- capacité de travailler en petite équipe, sens des priorités et capable de gérer les situations inhérentes à ce poste
- autonome, créatif et dynamique

Envoyer sous Chiffre 40367-12870, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

NEUVERMIETUNG RESTAURANT I CAFÉ I BAR I BISTRO TAKE AWAY I KIOSK I RETAIL

mit total ca. 470 m² Mietfläche an be im Pfister Center, Suhr (Aargau).





Sitzplätze: ca. 130 Kaufpreis für den komplett ausgestatteten Betrieb: CHF 800 000. Bruttoumsatzgrösse: durchschnittlich ca. 2 Mio./Jahr Umsatzmiete: 6%

Umsatzmiete: 6% Mietbeginn: September 2017 oder nach Vereinbarung

Sind Sie interessiert? Verlangen Sie die ausführliche Dokumentation und senden Sie anschliessend Ihre vollständige Bewerbung bis spätestens 15.09.2016 per Email an peter.studler@studlerbeck.ch

Ansprechpartner: Peter Studler Tel. 076 588 34 56







Liegenschaften finden - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG Michael Müller a. i.

REDAKTION Michael Müller a. i. Tel. 031 370 42 48

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt 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@htr.ch

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.hoteljob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif 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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHI USS Montag, 12.00 Uhr

NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE 12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-

Erste Ausgabe: 7. Januar 2016 Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



WERTVOLLE EXTILIEN

Textilien im Hotel- und Gastrobereich sind Wertfaktoren, die es sorgsam zu pflegen gilt, um ihre Lebensdauer zu verlängern. Ob die Pflege extern oder intern erfolgt, ist deshalb genau zu prüfen.

 $Tischwäsche,\ Bettwäsche,\ Frottierwäsche,\ Vorhänge,\ Berufskleidung,\ Gästekleidung,\ aber\ auch\ Kissen,\ Daunen-\ und\ Wollde$ cken: Diese bei Weitem nicht vollständige Aufzählung verschiedenster Textilien im Hotel- und Gastrobereich zeigt auf, welche täglichen Herausforderungen anstehen, wenn es um die Wäschepflege geht. Diese Textilarten wollen perfekt gepflegt sein. Die Kundschaft erwartet, dass das Tischtuch aus Baumwolle hübsch ist, die Bettwäsche angenehm riecht und sich weich anfühlt und dass der Bademantel der Haut schmeichelt. Will man diesen Gäs-teerwartungen dauerhaft gerecht werden, muss in die Hotelund Gastro-Wäsche investiert werden, um die Textilien-Lebensdauer spürbar zu verlängern.

Miete oder Kauf? Diese Frage gilt es, im Vorfeld genau abzuwä-

gen, Entscheidet man sich für die Wäschemiete, ist der Preis als wiederkehrender Faktor in das Budget zu integrieren, ohne dass man wirklich Einfluss auf die Qualität der Wäsche und somit weiterführend auch auf das Wohlbefinden der Gäste in diesem imageträchtigen Bereich nehmen kann. Die Wäsche wird ausser Haus gewaschen, was dazu führt, dass man die Qualität nicht selber unter Kontrolle hat, was zu unangenehmen Überraschungen führen kann. Was oft vergessen geht: Die Wäsche ist nicht Eigentum des Hotels oder des Gastrobetriebs, sie kann somit als finanzieller Durchlaufposten betrachtet werden, der auf den ersten Blick das Budget entlastet, aber als Qualitäts- und Wohlfühlfaktor aus Gästesicht nur bedingt planbar ist, da neben vielen anderen Faktoren auch die Materialkontrolle nicht in den eigenen Händen liegt. Hotel- und Gastrobetriebe prüfen äusserst genau und entschei-

den sich oft für die eigene Wäsche und somit für eine Inhouse-Wäscherei. Das harte Wettbewerbsumfeld bringt auch hier neue Lösungen hervor, wie beispielsweise eine Wäschereilösung, die

Hotels gemeinsam finanzieren und betreiben. Die Vorteile dieses neuen Ansatzes liegen auf der Hand: Shared Costs bei eigener steuerbarer Qualität, Werterhaltung und somit Steigerung der Langlebigkeit der Textilien, optimal planbarer Personaleinsatz, sehr kurze Transportwege, Mehrwertsteuer fällt keine an, kontrollier- und lenkbare Hygienestandards, Flexibilität und Schnelligkeit, Nassreinigungsverfahren inhouse für anspruchsvolle Gästewäsche. So werden Mittel freigesetzt, die in diesen harten Zeiten für andere Investitionen eingesetzt werden können.



Nicole Gillhausen, Leiterin Marketing Schulthess Maschinen AG

Markus Scheurer, Verkaufsleiter Gewerbemaschinen Schulthess Maschinen AG

www.schulthess.ch



Zu vermieten ab Februar 2017:

Das Restaurant im Schloss Arbon



Stammgäste aus der Umgebung, Ausflügler und Touris-ten sowie Besucherinnen und Besucher des Historischen Museums und der Migros-Klubschule im Schloss Arbon frequentieren das Restaurant in diesem historischen Gebäude im Herzen der Arboner Altstadt.

- Infrastruktur:

 80 bis 110 Sitzplätze im Innenbereich
- 20 Sitzplätze im Aussenbereich Möglichkeit für Apéros im Schlosshof oder auf der

Interessiert?

Interessiert?

Die Stadt Arbon bietet Ihnen einen Restaurantbetrieb mit Potenzial und den nötigen unternehmerischen Freiraum. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Weitere Informationen und die Bewerbungsunterlagen erhalten Sie von der Stadt Arbon, Abteilung Bau, Herr Hanspeter Mazenauer, Hauptstrasse 12, 9320 Arbon, hanspeter.mazenauer@arbon.ch, Telefon 071 447 61 76.



Grillmeister gesucht!

Ein stilvolles Lokal könnte ein Steakhouse werden.

Das erwartet Sie

Restaurant mit 60 bis 80 Sitzplätzen Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen Aussenparkplätze vorhanden Elegantes Interieur Moderne Küche

Das erwarten wir

Sie sind innovativ und begeistern mit einer speziellen Küche im Steakhouse-Bereich. Ihr Konzept spricht Gäste an, welche eine gepflegte Gastronomie suchen.

Gerne lassen wir uns von Ihrem Konzept überzeugen! Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns! KunstHof AG, Im Zübli 24, 8730 Uznach www.kunsthofag.ch, Tel. 055 285 84 50



Traditionell sehr gut geführter Hotel-Restaurantbetrieb in der Region Thunersee 24 freundliche, gut eingerichtete Doppelzimmer Kapazität Hotelbetrieb: 48 Betten 5 bis 6 Restauranträumlichkeiten bis 220 Gäste Aussenterrasse bis 60 Gäste Starthilfe mit spezieller Finanzierung möglich Personalhaus mit 7 vermieteten Studiowohnungen Rechtsform: Aktiengesellschaft GVB-Wert über Fr. 5,7 Mio. (Neuwert) Der Betrieb wird laufend gut unterhalten und erneuert.

Attraktiv ausgebaute Chefwohnung im Dachgeschoss, 1 Garage, 1 Carparkplatz, 4 Unterstände, 20 betriebseigene Parkplätze. Durchwegs gute Jahresergebnisse.

Eine sehr gute Existenzgrundlage für ein motiviertes, gut ausgebildetes, jüngeres Ehepaar.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.