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

**Band:** - (2016)

**Heft:** 18

**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:** 09.12.2025

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. 18 • 1. September 2016

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



# ZUHÖRERKURSE FÜR MITARBEITENDE

Das Thema raubt Führungskräften immer häufiger den Schlaf. Verunsichert stellt man sich die Frage nach genügend eigenen «Visionen», oder ob das viel gerühmte «Charisma» nun endlich so ausgeprägt sei, um selbstsicher von sich zu behaupten, über die so wichtigen und unabdingbaren Leadership-Qualitäten wirkungsvoll zu verfügen. Ich bin der Überzeugung, dass diese Thematik entspannt angegangen werden darf, vorausgesetzt, man ist sich bewusst, dass Leadership erst einmal mit dem Umgang mit sich selbst und der damit verbundenen Demut zu tun hat. Einfache und gezielte «Alltagsrituale» begleiten dabei auf dem Weg und verankern bei der notwendigen Umsetzungskonsequenz im eigenen Sein und Tun ganz Wesentliches, um wirklich Leader zu werden.

Zum Beispiel: Werden Sie sich bewusst bewusst! Bekanntlich ist man, was man isst. Dasselbe gilt auch in Bezug auf die Art und Weise, wie ich Beziehungen gestalte. Und Führung hat ganz wesentlich damit zu tun. Die Forschung zeigt, dass ich tendenziell wie die sechs Menschen werde, welche ich am meisten um mich herum habe. Dieser Entwicklung kann ich aus dem Wege gehen, wenn ich bewusst beginne, über mich, mein Leben und meine Wirkung nachzudenken, und andere Menschen um einen «Spiegel» bitte. Umgebe ich mich gezielt auch mit Menschen welche 2026 statt 2016 leben, dann verbringe ich gezielt Zeit mit Individuen, welche meiner Zeit voraus sind. Der Anspruch an «Vision» bekommt damit eine wundervolle Eigendynamik, insbesondere wenn ich parallel dazu Bücher zu Themen lese, zu welchen ich mich eigentlich informiert fühle, mir gleichzeitig iedoch auch eingestehen muss, dass ich sie nicht wirklich verstanden habe.

Und: Hören Sie einfach zu! Als innere Haltung, nicht als Parole. Strategisches Zuhören ist wichtiger als strategisches Planen. Jeder Mitarbeiter hat eine andere Sichtweise, er kann damit wichtige Aspekte in der Unternehmensführung aufzeigen und neue Ideen generieren, sofern Sie ihm wirklich zuhören. Führen Sie Zuhörerkurse auch für alle Mitarbeitenden ein und wiederholen Sie diese regelmässig. Damit entsteht Routine und dies ganz besonders in einem Verhalten, welches bei richtiger Anwendung sicher zu «Charisma» führt.

Und: Belohnen Sie hervorragende Fehler und bestrafen Sie mittelmässigen Erfolg! Loben Destraten Sie mitteimassigen Erfoig: Loben Sie Mitarbeiter, welche neue Wege einschla-gen, experimentieren und aus Fehlern lernen, und unterstützen Sie nicht nachlässige Lohn-empfänger. Auch Sportler haben bekanntlich schlechte Monate, aber genau diese Momente dienen dazu, besser zu werden, vorausgesetzt, sie werden gut begleitet durch Sie als Coach.



Hans Peter Spreng, Concluso lung und Coaching für emotionale Kompetenzen www.concluso.ch

· ZITAT ·

«Der Optimist sieht eine Rose, nicht aber ihre Dornen.»

Khalil Gibran

# 1. SEPTEMBER

«Informationsnachmittag Hotelfachschule Thun www.hfthun.ch

# 12. SEPTEMBER

«Progresso Kurs 2&3», Brig, Wallis www.mein-progresso.ch

# 14. SEPTEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 3 – Hotel Waldstätterhof, Luzern

AGENDA

# 15. SEPTEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 4 -Distribution»; Hotel Waldstätterhof, Luzern www.hotelbildung.ch

# 16.-20. SEPTEMBER

«Berner Ausbildungsmesse BAM». Bern www.berufehotelgastro.ch

# 10.-14. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse», Modul 1 – Persönlichkeit Seminarhotel Sempachersee, Nottwil 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.

### ERSTE-HILFE-MATERIAL

Nicht auffindbares, nicht vorhandenes oder unvollständiges Erste-Hilfe Material

- Mindestens einen Erste-Hilfe-Koffer mit Desinfektions- und Verbandmaterial
- bereitstellen.Bei grösseren Betrieben oder solchen, die auf verschiedene Stockwerke oder Gebäude verteilt sind, sollten entsprechende Ausrüstungen an mehreren und günstig gelegenen Orten vorhanden sein.
- Periodische Kontrolle des Erste-Hilfe-Materials.
- Aufbewahrungsorte des Erste-Hilfe-Materials mit weissem Kreuz auf grünem Grund kennzeichnen.

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

# (FAST) KOSTENLOSE INVES-TITION IN DIE ZUKUNFT

Die wirtschaftliche und politische Lage in der Schweiz ist eine Herausforderung für das hiesige Gastgewerbe: Frankenstärke, Brexit und Masseneinwanderungsinitiative führen zu Unsicherheiten.

icht wenige Gastgeber stellen sich aus diesem Grund die Frage, wo sie ihr Potenzial ressourcenschonend aus-schöpfen können. Eine naheliegende Lösung ist die Investition in die Professionalisierung der Mitarbeitenden mittels der durch den L-GAV finanzierten Aus- und Weiterbildungen

Je besser Mitarbeitende ihre Handgriffe beherrschen, desto effektiver und effizienter sind nerrscnen, desto effektiver und emzienter sind ihre Arbeitsschritte. Das gefestigte Fachwis-sen wirkt sich positiv auf Betriebsabläufe aus. Damit möglichst alle der über 200 000 Arbeit-nehmenden in rund 27 000 Betrieben von diesem positiven Effekt profitieren können, öffnen die Sozialpartner des Schweizer Gastgewerbes den Zugang zu einem attraktiven Aus- und Weiterbildungsangebot. Seit bereits sechs Jahren fördern sie nämlich mit grosszügigen Bildungsbeiträgen die Professionalisierung der Bran-che. Es entsteht ein finanzieller Mehrwert für Arbeitnehmer und -geber: Dank der Lohnaus-fallkompensation investieren Arbeitgebende fast zum Nulltarif in die betriebliche Qualität. Mitarbeitende nehmen ihre Karriere mit dem breiten Spektrum an Bildungsmöglichkeiten aktiv an die Hand.

# VON DER BASIS BIS AN DIE SPITZE

Mit der Basisbildung Progresso setzen ungelernte Mitarbeitende in den Fachberei-chen Küche, Service, Hauswirtschaft und der Systemgastronomie den ersten Meilenstein. Gleichzeitig verbessern Teilnehmende mit den integrierten oder dezentralen fide-Sprachkursen fachspezifische Kenntnisse der Landessprachen. Der Abschluss der nur fünfwöchigen Basisbildung öffnet dank dem branchenweit an-erkanntem Progresso-Zertifikat den Zugang zu den Grundangehoten: So kann das eidgenössische Berufsattest (EBA) erlangt werden – für Restaurations- und Küchenangestellte sogar innerhalb von nur einem Jahr anstelle von zwei. Weiter führt der Bildungsweg von der Berufslehre über die Berufsprüfung zur Höheren Fachprüfung bis hin zum Nachdiplomstudium.

# EIN GEWINN FÜR ALLE

Die Mitarbeitenden entwickeln ihre Fachkenntnisse stetig weiter und erlangen dadurch mehr Selbstvertrauen. Die Betriebe wiederum finden einfacher qualifizierte Mitarbeitende und senken die Fluktuation. Die durch die Aus- und Weiterbildungen gesteigerte Qualität nimmt nicht zuletzt auch der Gast wahr. Um von dieser positiven Aufwärtsspirale zu pro-fitieren, sind nur wenige Schritte notwendig. Mitarbeitende und ihre Arbeitgebenden kön-nen sich auf www.l-gav.ch unter «Downloads» über das gesamte Angebot informieren und sehen dort, wie sich die Kosten und Finanzierungsbeiträge zusammensetzen. Nach der Entscheidung für den gewünschten Lehrgang erfolgt die Anmeldung bei der entsprechenden Bildungsinstitution. Der Startschuss für die Zukunft ist damit gegeben. cg/hotelleriesuisse

..... BUCHTIPP .....

# FÜHRUNGSKOMPETENZ **ACHTSAMKEIT**

Eine Einführung für Führungskräfte und Personalverantwortliche

Martina Amberg legt in diesem essenziell dar, was sich hinter dem Begriff und dem Konzept «Achtsamkeit» verbirgt, und umreisst Möglichkeiten, die sich dadurch im Führungskontext ergeben. Sie zeigt, dass Selbstkompetenz, Bezie-hungskompetenz und Veränderungskompetenz die Ebenen sind, die Führungs-kräfte für sich weiterentwickeln müssen, um zukunftsfähige Führungskompetenz zu erlangen. Eine zentrale Bedeutung kommt hierbei der Achtsamkeit zu als innerer Haltung der offenen, nichtwertenden Aufmerksamkeit, die bewusst auf den gegenwärtigen Augenblick gelenkt wird. Globalisierung, technologische Entwick-lungen und veränderte gesellschaftliche Rahmenbedingungen haben in den letzten Jahren Dynamik und Komplexität in Gesellschaft und Wirtschaft deutlich erhöht. Dadurch kommen klassische Führungskonzepte zunehmend an ihre Grenzen Führung neu zu denken und zu gestalten, wird daher zu einer zentralen Bedingung für die Zukunftsfähigkeit von Unternehmen und Organisationen



«Führungskompetenz Achtsamkeit» Eine Einführung für Führungskräfte und Personalverantwortliche Martina Amberg ISBN 978-3-658-13473-0 CHF 10.50



Für unser neu eröffnetes Papa Joe's American Restaurant & Caribbean Bar/Hotel New Elvezia auf der Piazza, direkt an der Seepromenade in Ascona, suchen wir pe

### Geschäftsführer (m/w)

Amerikanische und karibische Küche "at its best" – damit bieten wir unseren meist jüngeren Gästen eine abwechslungsreiche Spezialitäten-Küche an, die in unkomplizierter Art und Weise serviert wird. Die Renner unseres Angebotes sind Spare Ribs, Chickenwings, Steaks and Stuffed Potatoes. Unser Motto "Have fun and take care" widerspiegelt sich im farbenfrohen Ambiente: Hunderte von Bildern und Original-Dekorationen lassen, zusammen mit den fruchtigen Cocktailis der Papa Joe's-Bar, eine Ferienstimmung entstehen. Das integrierte Hotel New Elvezia verfügt über 20 renovierte, farbenfrohe und geräumige Zimmer mit 59 Betten. Die Gäste kommen aus aller Welt und schätzen besonders die idyllische und verkehrsfreie Lage unseres Hauses.

Sie haben Ihre beruflichen Wurzeln in der Gastronomie (abgeschlossene Berufslehre, Hotelfachschule oder Wirtepatent) und sich kontinuierlich fortgebildet.

Sie sind eine Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent und mind. 30 Jahre jung. Sie erledigen administra-tive und organisatorische Arbeiten wie Mitarbeitereinsatzplanung und -schulung, Einkauf und Qualitätskontrolle mit links. Unternehmerisches Denken nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen ist kein Fremdwort für Sie.

Ihre Aufgabe ist es, diesen trendigen Betrieb erfolgreich zu führen. Das wird Ihnen am besten gelingen, wenn Sie ein leidenschaftlicher, frontorientierter Gastgeber sind und dem "American way of life" viele gute Seiten abgewinnen. Sie kennen sich im Gastgewerbe bestens aus und haben einen gut geschnürten Rucksack, in dem mehrjährige Erfahrung steckt. Wenn sie zudem sowohl Deutsch als auch Italienisch sprechen und sehr gute Englischkenntnisse haben - dann sind Sie unser Favorit.

Wir bieten ein Arbeitsumfeld in einer gesunden Firma mit einem umfangreichen Förderungsprogramm für alle interessierten Mitarbeitenden.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder an



Restaurant Papa Joe's/Hotel New Elvezia, Herr Grischa Cassini Piazza Giuseppe Motta 15, 6612 Ascona g.cassini@gastrag.ch - www.papajoes.ch



# **Director of Finance**

### **Property Highlights:**

- Three hotel assets totaling 152 rooms (Grandhotel Waldhaus, Villa Silvana, Grandchalet
- 2500 square meter world-class spa and wellness facility featuring 13 treatment rooms,
- pools, and a fitness center

   5560 square meter Pavillon that is the region's largest event hall and features several
- restaurants and meeting space for over 1000 guests

  2595 square meter Waldhaus Arena that currently serves as a curling hall in the winter and concert space in the summer.

I. Job Summary

The Director of Finance is responsible for financial accounting, reporting and operational analysis for all aspects of the resort. This executive will also help establish strategic plans and provide leadership and support the management team and staff. The Director of Finance will demonstrate a personal philosophy of life and work ethic compatible with Waldhaus Resort and Spaprinciples and image. The position will report to the Managing Director and is based in Flims, Switzerland. Competitive compensation offered.

# II. Scope of responsibilities

- Member of Executive Committee.
- Provide strategic financial direction to the Managing Director and Board of Managers.

   Prepare and present, together with the Managing Director, monthly/quarterly operating reports to various stakeholders such as homeowners associations, condo owners, management
- Responsible for daily accounting and finance activities, internal and external financial reporting, treasury and cash management, budgeting, financial planning and analysis, operational analysis and internal controls.
- Work with senior leadership team to set goals and drive toward execution of those goals; quickly establish relationships with business unit leaders and department heads.
  Establish key performance indicators to provide management team visibility of operating results on a timely basis to achieve financial goals.
- Re-engineer processes and integrate systems to enhance efficiency and timeliness of monthly
- financial reporting. Critically evaluate and analyze all cost allocation methodologies and processes.
- Develop standard operating policies and procedures for all accounting, purchasing and IT
- Critically evaluate all leases, contracts and insurance policies.
- Identify and implement value-creation initiatives across all business units and departments.
   Encourage a culture supportive of change, urgency, continuous improvement and rapid implementation and accountability.

- III. Education, Experience and Skill Requirements

  B.A. or B.S. in Accounting or Finance required; CPA, CMA, CAM or MBA preferred.

  Minimum 7 years of experience as Director of Finance/CFO of complex, multidimensional corporate organization or hotel/resort property is required.

  Demonstrated success managing through complex, multi-entity financial, accounting and

- Private equity and/or turnaround experience is desirable.
   Proactive identification of cost saving opportunities. Demonstrated track record of EBITDA improvement.
- Strong strategic thinker with ability to apply broad background and experiences to a new situation.
- High-energy, self-starter who operates with a sense of urgency to implement change
- Figir-energy, sensatater with operates and a state of the state of the
- Has had big-company experience but must be a «hands-on» Director of Financial with attention to detail.
- Ability to work effectively and efficiently on a team.
- Strong analytical and problem-solving skills.Strong leadership and communication skills.
- Strong work ethic with a «roll-up the sleeves» mentality and can-do attitude.
   Experience with oversight of IT and HR helpful.

Waldhaus Flims Mountain Resort & Spa Via dil Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58 b.arpagaus@waldhaus-flims.ch | ww.waldhaus-flims.ch





# Golf & Country Club Zürich (GCCZ) Club Manager (w/m)

Hier können Sie Sport und Gemein-schaftssinn mit unternehmerischem Handeln vereinen – Sie organisieren, koordinieren, repräsentieren und führen. Und dies alles in einer einzig-artig schönen Umgebung.

Der Golf & Country Club Zürich (GCZ) mit seinem Platzkonzept, dem charakteristischen Clubhaus und der malerischen Clubhaus und der malerischen Golfers höher schlagen. In den späten 1920er-Jahren in der Tadition eines englischen Golf clubs gegründet, präsentiert sich der GCCZ auch heute noch als privater Club, wo Mitglieder jederzeit ohne Reservation auf dem Der-72-Platz spielen können. Wir sind nun beauftragt, Sie, eine initiative Persönlichkeit mit unternehmerischem Flair, für die neu geschaffene Stelle als

### Club Manager (w/m)

zu finden. In dieser Funktion sind Sie für die einwandfreie operative Leitung des Clubs verantwortlich und sind erste Ansprechperson für Mitglieder und Gäste. Ihr Aufgabengebiet ist umfassend und spannend zugleich: Sie führen und betreuen über 30 Mitarbeitende, sind für die Finanzen, das Haus sowie die Gastronomie inkl. der damit verbundenen Dienstleistungen (Küche, Service, Reinigung usw.) zuständig. Weiter prägen Sie die Instandhaltung und Weiterentwicklung der Infrastruktur, leiten das Sekretariat und übernehmen die Koordination mit Golfpros, Greenkeepern und Lieferanten. Ausserdem repräsentieren Sie den Club nach innen und aussen und pflegen den Kontakt zu Mitarbeitenden,

Mitgliedern, Partnern und weiteren Mei-nungsbildnern. Direkt dem Clubpräsidenten unterstellt, arbeiten Sie zudem eng mit den Vorstandsmitgliedern der verschiedenen Ressorts zusammen.

Ressorts zusammen.
Wir wenden uns an eine gewinnende Person mit Allrounder-Qualitäten: Gekonnt erfüllen Sie die Gastgeberrolle und verfügen über mehrjährige Führungserfahrung und betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Wichtig ist auch, dass Sie selbst leidenschaftlich gerne (und gut) Golf spielen. Dank Ihrem Organisationstalent bewahren Sie auch in hektischen Zeiten die Ruhe und den Überblick. Als Motivator und gewiefter Kommunikator können Sie begeistern und schaffen in Klima des Vertrauens. Sie identifizieren sich mit den strategischen Zielen und dem Werten dieses Traditionsclubs und bringen sich aktiv und mit Innovationsgeist bei der Optimierung der Prozessablaufe und der grundsätzlichen Weiterentwicklung des Clubs ein.

Eine einmalige Chance bietet sich hier. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbungs-unterlagen (PDF-Datei) mit Foto.

Kontakt: Corinne Häggi Jörg Lienert

JÖRG LIENERT AG ZUG Neugasse 14 CH-6301 Zug Telefon 041 766 20 50 zug@joerg-lienert.ch www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Zug, Zürich, Basel, Bern

in × g

Die Schweizer Reisekasse Reka ist eine Non-Profit-Organisation, welche durch Herausgabe von Reka-Geld (Reka-Checks, Reka-Card, Reka-Lunch, Reka Rail) und die Vermietung von Ferienwohnungen in der Schweiz und im Mittelmeerraum erfolgreich tätig ist. Reka besitzt 20 eigene Ferienanlagen mit insgesamt.rund 1'000 Wohneinheiten sowie Hallenbädern und weiteren bewirtschafteten Räumlichkeiten.

Zur Führung des Reka-Feriendorfes in Montfaucon (Westschweiz) suchen wir eine/n

# Gastgeber/-in 100%

Das Reka-Feriendorf umfasst 32 Häuser mit diversen 3-, 4- und 5-Zimmer-Ferienwohnungen, eine schöne Wellnessanlage, Hallenbad, Fitnessraum, Rekalno-Kinderhort, Minigolfanlage, diverse Spielplätze sowie einen Germeinschaftsraum für F&B-Themenanlässe. Das Feriendorf ist ein Ganzjahresberrieb und liegt leicht erhöht auf einem Hölgelzug mit grossartiger Aussicht auf den Chasseral und die Berner Alpen. Seit Sommer 2016 werden neu Bike-spezifische Dienstleistungen angeboten (neuer Bike-Pavillon, Routenvorschläge, geführte Wochen- und Wochenendprogramme). Nebst der Kernzielgruppe Famillen werden dadurch auch neue Zielgruppen angesprochen.

- Aufgabenbereiche:
   Personelle und finanzielle Führung des Gesamtbetriebes nach betriebswirtschaftlichen
- Grundsätzen
- Grundsätzen
  Empfang und Betreuung der Feriengäste
  Sicherstellen der Betriebsbereitschaft der Ferienwohnungen
  Organisation von Themenanlässen, Ausflugsaktivitäten und Unterhaltungsanlässen
  inkl. Gastroangeboten
  Planung des Rekalino-Familienprogramms
  Unterhalt der technischen Anlagen wie Hallenbad, Heizung, Lüftung
  Unterhalt der technischen Anlagen wie Hallenbad, Heizung, Lüftung
  Verantwortung für diverse handwerkliche Tätigkeiten, Gartenarbeiten und Schneeräumung

- Anforderungen:

   Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson
   Gasteorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
   Betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit sowie analytisches Denkvermögen
   Überzeugendes Auftreten und Verhandtungsgeschick sowie gute sprachliche Ausdrucksweise und Durchhaltevermögen
   Solide PC-Anwender-Kenntnisse in Microsoft Office
   Sportliche Affinität von Vorteil
   Sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse / Englischkenntnisse von Vorteil

- Unser Angebot:

   Einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz bei einem solide aufgestellten Arbeitspebr von nationalem Bekanntheitsgrad

   Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

   Überdurchschnittliche Sozial- und Lohnnebenleistungen

- Stellenantritt: per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen: Herr Nando Calore, Leiter Betrieb Ferienanlagen, Tel. 031 329 67 06 oder nando.calore@reka.ch

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen elektronisch an: nicole.gerber@reoplan.ch

# Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft

Neuengasse 15 | Postfach | 3001 Bern 031 329 66 33 | www.reka.ch

Mit Reka Liegt mehr drin





# 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 Suche!

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Ort	Job-Code
Region Zürich	J115292
Region Bern	J115271
Region Zürich	J115218
Region Bern	J115087
	Region Zürich Region Bern Region Zürich

Marketing / Verkauf / KV / IT		100000	
Position	Ort		Job-Code
Human Resources Manager	Region Zürich		J114930
Mitarbeiter Buchhaltung & Controlling	Region Graubünden	100	J115182

# Position Ort Job-Code KosmetikerIn/MasseurIn Region Bern J115088 Coiffeuse/Coiffeur 50% ganze Schweiz J115312 Masseurin/Kosmetikerin Region Zentralschweiz J11541 MasseurIn Region Berner Oberland J11542

Ort	Job-Code
Region Zürich	J114994
Region Oberwallis	J115195
Region Zentralschweiz	J115334
ganze Schweiz	J115315
Region Zürich	J115259
Region Mittelland (SO,AG)	J115124
Region Zürich	J114993
Region Berner Oberland	J115158
Region Zentralschweiz	J115171
Region Berner Oberland	J115170
Region Schaffhausen	J114969
Region Oberwallis	J115194
Region Zentralschweiz	J115133
Region Graubünden	J114927
Region Graubünden	J115220
ganze Schweiz	J115041
Region Zürich	J115239
Region Zentralschweiz	J115134
Region Zürich	J115240
	Region Zürich Region Oberwallis Region Oberwallis Region Stritalschweiz ganze Schweiz Region Zürich Region Mittelland (SO,AG) Region Zürich Region Berner Oberland Region Zentralschweiz Region Berner Oberland Region Schaffhausen Region Oberwallis Region Oberwallis Region Graubünden Region Zentralschweiz

Position	Ort	Job-Code
Meeting und Eventmanager	Region Zürich	J115146
Bankett Setup Mitarbeiter	Region Zürich	J115238
Junior Kader Praktikant F&B	Region Zürich	J115213
Abteilungsleiter Catering	Region Zentralschweiz	J115200
Chef de partie à la carte	Region Zürich	J115290
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J115328

Rucne		
Position	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J115275
Koch	Region Zentralschweiz	J115278
Nachtkoch	Region Graubünden	J115118
Chef de Partie	Region Bern	J115288
Patissier	Region Zürich	J115291
Koch 80% - 100%	Region Zürich	J115107
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J115203
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J115210
Gelernter Koch	Region Zürich	J115214
Demi Chef de Partie	ganze Schweiz	J115096
Küchenchef	Region Bern	J115081
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J115075
Jungkoch	Region Zürich	J115154
Koch	Region Zentralschweiz	J115126
Chef de Partie	Region Zürich	J115157
Chef de Partie/ Koch	Region Berner Oberland	J115159
Koch	Region Zentralschweiz	J115137
Pizzaiolo	Region Zentralschweiz	J115135
Chef de Partie	Region Zürich	J115184
Chef de Partie Pâtisserie	Region Oberwallis	J115191
Koch Aushilfe	Region Zentralschweiz	J115306
Jungkoch/ Commis de Cuisine	Region Zürich	J114909
Chef Saucier	Region Zentralschweiz	J115316
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J115333
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J115324
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J114895
Koch/in	Region Bern	J114880
Chef de Partie/ Pâtisserie	Region Zentralschweiz	J115332
Koch	Region Bern	J114973

Commis de Cuisine	Region Zürich	J114972
Jungkoch	Region Zürich	J114949
Demichef de Partie	Region Zentralschweiz	J115329
Koch der Neuandinenküche	Region Graubünden	J115001
Commis de Cuisine	Region Zürich	J115252
Sous Chef	Region Berner Oberland	J115254
Commis de Cuisine	Region Zürich	J115256
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J115258
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J115048
Jungkoch 80%	Region Basel	J115262
Sous Chef	Region Berner Oberland	J114898
Sous Chef	Region Zürich	J115269
Koch	Region Schaffhausen	J115043

Position	Ort	Job-Co
Chef de Service à la carte	Region Graubünden	J1151
Geschäftsführer	Region Zürich	J1152
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J1152
Teamleiter/in Bar & Eatery in Stellvertretung	Region Basel	J1150
Aushilfen Service & Bankett	Region Berner Oberland	J1152
Chef de Bar/Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J1150
Serviceleiter	Region Oberwallis	J1151
Gastgeber/in Hotelservice Tagdienst 80%	Region Zürich	J1152
Chef de Partie	Region Zürich	J1153
Chef de Service	Region Zürich	J1149
Commis de Rang	Region Zentralschweiz	J1158
Betriebsassistent/in - Chef de Service	Region Bern	J1149
Serviceaushilfe	Region Zürich	J115
Servicepraktikant Tisch & Bar	Region Zentralschweiz	J1149
Service-Aushilfen	ganze Schweiz	J115
Service-Austrilei	Region Bern	J1149
Commis de Cuisine		J114
Commis de Cuisine	Region Zürich	J1140
	Region Zentralschweiz	
Chef de rang	Region Berner Oberland	J115
Assistant Restaurantmanager	Region Zürich	J114
Commis de Rang	Region Bern	J1150
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J114
Chef de Rang	Region Oberwallis	J115
Chef de Bar	Region Zürich	J115
Barkeeper	ganze Schweiz	J1150
Vein Fachberater Aussendienst	ganze Schweiz	J115
Servicefachmitarbeiter	ganze Schweiz	J115
Mitarbeiter/in Service & Réception	ganze Schweiz	J115
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J115
Geschäftsführung	Region Zürich	J115
Bardame/Barmann	Region Berner Oberland	J115
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J115
Chef de Rang	Region Bern	J1150
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J1149
Teamleiter Service	Region Bern	J1150
Servicemitarbeiter Servicemitarbeiter	ganze Schweiz	J115
Commis de Rang	ganze Schweiz	J1150
Schichtleiter	Region Zürich	J115
Aushilfen Service	Region Mittelland (SO,AG)	J1150
Restaurationsfachmann-/Frau	Region Zürich	J115
Serviceaushilfe à la carte	Region Mittelland (SO,AG)	J115
ervicemitarbeiter/-in	Region Bern	J1152
Chef de Rang	Region Graubünden	J1152
Betriebsassistenz	Region Zentralschweiz	J1152
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J1149
Servicefachmitarbeiter Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J115
Frühstücks & Mittagsservice 80-90%	Region Zürich	J1152
&B Waiter Bar	Region Zürich	J1149
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J115

Hauswirtschaft		
Position	Ort	Job-Code
Assistante Gouvernante	Region Graubünden	J115224
Teammitglied Reinigung	Region Mittelland (SO,AG)	J115100
Mitarbeiter/innen Etagenreinigung 50%	Region Zürich	J115347
Zimmermädchen/ Cabin Stewardess	ganze Schweiz	J115097
Hotelfachangestellte	Region Zürich	J115104

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär	Region Zürich	J114900
Corporate Sales Manager	Region Zürich	J115105
Chief Purser Chief Purser	ganze Schweiz	J115092
Supervisor	- Region Zürich	J115231
HRAssistent	Region Graubünden	J115278
Mitarbeiter Technik & Unterhalt	Region Zürich	J114959
Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär	Region Zürich	J115260



### Ihre süsse Genussinsel

# Restaurationsleiter/in 100%

Ausführliche Stellenbeschreibung & Infos unter: www.cafeknaus.ch/Infos/Jobs Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Auf Oktober suchen wir

# Küchenchef Hotel Holiday

Jobcode hoteljob.ch: J114151

Hotel Holiday Thun CH-3604 Thun, Gwattstrasse 1 holiday@stiassny.ch

Per sofort

# Chef de service (m/w) Flims

Jobcode hoteljob.ch: J115055

DOMINO GASTRO AG Eulenbachstrasse 7 8832 Wilen bei Wollerau 044 784 60 95 personal@dominogastro.ch

# Service- und Raumpflegefachfrau 60 bis 100%

mit Ausbildung und Erfahrung. Unser Hotel liegt 1560 m ü.M. über dem Gommertal im sonnigen Wallis. Das Hotel besitzt 12 Zimmer und 25 Betten.

Das Restaurant hat 30 Innenplätze und 25 Terrassenplätze. Unsere Küche zeichnet sich durch kulinarische Höhenflüge und regionale und biologische Produkte aus. Wir erwarten freundlichen, gepflegten und motivierten Kundenkontakt mit Verantwortungsbewusstsein.

Bitte schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf an: hotel@wannenhorn.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

# hp**mıste**ti

PROFIL

# PÄCHTER/IN



Gastgewerbe www.gastro-express.ch

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

# www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

# Servicefachangestellte/n 100%

in kleinem Hotelbetrieb mit Restaurant.

Mit Ausbildung und Erfahrung. Unser Hotel liegt 1560 m ü. M. über dem Gommertal im sonnigen Wallis. Das Hotel besitzt 12 Zimmer und 25 Betten.

Das Restaurant hat 30 Innenplätze und 25 Terrassenplätze. Unsere Küche zeichnet sich durch kulinarische Höhenflüge und regionale und biologische Produkte aus. Wir erwarten freundlichen, gepflegten und motivierten Kundenkontakt mit Verantwortungsbewusstsein.

Bitte schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf an: hotel@wannenhorn.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Steakhouse Bahnhof

# Grilleur/in 100%

Jobcode hoteljob.ch: J115373

Bahnhöfli GmbH

Untere Bahnhofstrasse 10 8932 Mettmenstetter 0447670606 kontakt@steakhouse-bahnhof.ch



Rheinfelden, die malerische Altstadt mit ihren zahlreichen Sehenswürdigkeiten kneinielden, die inderschie Austad mit infern zamierien Generationen Generationen und einem vielfältigen Kulturangebot, bietet für ihre rund 13300 Einwohner/
Innen eine attraktive Wohngemeinde und für Gäste einen beliebten Ausflugsort.

Zur Unterstützung unseres Teams im Stadtbüro suchen wir per 1. November 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

# Sachbearbeiter/in Tourismus, 100%

Das Stadtbüro ist die zentrale Anlaufstelle für Gäste und Einwohner von Rheinfelden. Innerhalb dieser Organisation sind Sie hauptsächlich im Bereich Tourismus tätig. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

Beratung der Kunden am Schalter und am Telefon
Gestaltung und Verkauf von Angeboten (Peckages)

Organisation von Stadtführungen und Kundenprogrammen

Mithilfe bei der Organisation von Anlässen sowie Teilnahme an Messeauftritten

- Mithilfe bei PR- und Medienarbei<mark>ten sow</mark>ie bei verschiedenen Projekten Bewirtschaftung der Printmedien und des Informationsmaterials
- Allgemeine administrative Aufgaben

Wir erwarten:

- Abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung oder Fachausbildung im
- Angeschlossene kaurmannische Grundausbildung der Fachadashildung im Tourismusbereich sowie Berufserfahrung Gute PC-Anwenderkenntnisse, stilisicheres Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse Bereitschaft für Wochenendarbeit an Messeauftritten Kommunikative, selbstständige und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit
- Hohe Belastbarkeit, Organisationstalent und Teamfähigkeit

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und anspruchsvolles Aufgabengebiet sowie einen modern eingerichteten Arbeitsplatz und zeitgemässe Anstellungs-bedingungen.

Ihre vollståndigen Bewerbungsunterlagen, ergänzt mit unserem Bewerbungsformular (Download unter www.rheinfelden.ch), richten Sie bitte an die Stadtverwaltung Rheinfelden, Personaldienste, Rathaus, 4310 Rheinfelden. Bei Fragen steht Ihnen Frau Stéphanie Berthoud, Leiterin Stadtbüro, Telefon 061 835 52 05, gerne zur Verfügung.

# 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.

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

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

Druck: NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE 12.000 Exemplare

**FRSCHFINUNGSDATEN** Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.

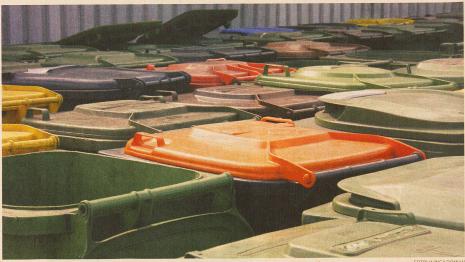
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016 Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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

# DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# **OPTIMIERTE** ENTSORGUNG

Die Handhabung von Kübeln mit Fett und Speiseresten beschert den Gastrobetrieben im Flachland bereits grossen Aufwand. Auf über 1000 Metern Höhe sorgt die Entsorgung gerade auch im Winter für eine beachtliche logistische Herausforderung und bringt viele Gastronomen an ihre Grenzen. Doch wie bekommt man die Unannehmlichkeiten mit wirtschaftlichem Denken in Einklang?

Am Beispiel von Herrn Good, Technischer Leiter Restaurant Prodalp Flumserberg, wird die herkömmliche Entsorgung erläu-

tert und gezielt eine neue Strategie angesprochen. Bisherige Entsorgungen waren mittels Speisekübeln die gängige Variante. Regelmässige Transporte mussten wegen der unangenehmen Geruchsemissionen eingehalten werden, was der Bedürfnisdeckung in keiner Weise entsprach. Erst über die Piste zur Bergstation, danach per Gondel ins Tal und anschliessend über die Strasse zur Entsorgungsstelle.

Um den Neubau bedürfnisdeckend errichten zu können, ist eine

Kombinationslösung von Speiseresten und Fettabscheider eingeplant. Dabei gibt man die Speisereste direkt in der Küche ein. Die Reste des Fettabscheiders und jene aus der Küche lagern schliesslich zusammen in einem grossen Lagerbehälter. Der Lagerbehälter selbst ist dabei keiner Kühlung unterstellt.

Die aus der Kombinationslösung entstehenden Vorteile wider-spiegeln sich ungemein und in direkter Weise im täglichen Betrieb. Die Unfallgefahr wird durch den Wegfall vieler Transporte auf der Piste minimiert, da die Entleerungen im Frühling und Herbst mittels Tankwagen erfolgen können. Die daraus resultierenden organisationalen und personalen Einsparungen sind eine wesentliche Erleichterung.

Aber nicht nur auf der Prodalp fand die kombinierte Lösung Anklang. Thorsten Fink, Direktor der Family Lodge Melchsee Frutt, führte dieses System bereits letztes Jahr erfolgreich ein. Seine spürbaren Vorteile sind hauptsächlich im Bereich Transportkosten und Personalaufwand. Die neue Kombinations-methodik ersetzte die häufigen Nassmülltransporte mit der Gondelbahn. Der im Verhältnis geringe Lagerplatz ermögliche vereinfachte Betriebsabläufe, denn das Sammeln, Verladen und Reinigen der Nassmüllfässer entfalle komplett.

Bei Betrieben ohne Zufahrtsstrassen sind auch Wechseltanklösungen denkbar. Letztlich muss jeder Betrieb im Einzelnen überprüfen, welche Lösung die Bedürfnisse optimal abdeckt. Durch die Kombinationsvariante wurde eine Basis für eine innovative und zukunftsorientierte Denkweise geschaffen und neue Wege die Entsorgung zu bewältigen eröffnet.



Daniel Senn Betriebsleiter www.biotrans.ch

Ein besteingeführtes 4-Sterne-Hotel im Berner Oberland sucht nach Ihnen:

Wir bieten die Chance für ein motiviertes und fachlich kompetentes junges Gastronomiepaar, die Zukunft in die eigenen Hände zu nehmen

Sie sind ein motiviertes Gastronomiepaar, vorzugsweise Küche/Frontoffice, das auf dem Weg zur Selbständigkeit seinen Traum leben möchte, jedoch dankbar wäre, wenn es in die neue Aufgabe hineinwachsen könnte. Wir möchten unseren Betrieb aus Altersgründen in den kommenden Jahren in jüngere Hände übergeben, die dieser Herausforderung gewach-sen sind und bereit sind, mittelfristig die stattliche Liegenschaft an schönster Seelage zu übernehmen.

Angebote unter Chiffre 40379-12876, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Zu kaufen gesucht

# 2- oder 3-Stern-Hotel in NW

Kontakt unter Chiffre 40413-12886, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

# HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent, diskret und auf Erfolgsbasis

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

Im Auftrag des Eigentümers suchen wir per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung für sein

### **Businesshotel mit 80 Zimmern** im Zürcher Unterland/Zürich Nord

einen Pächter/Käufer.

Ausbaustandard: \*\*\*\*, neuwertig. Self-check-in.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Interessensbekundung per E-Mail an: Ernst Hurni, e.hurni@ernst-hurni-ag.ch

Weitere Informationen erhalten Sie aus Diskretionsgründen im Anschluss.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

# Liegenschaften verkaufen - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue