

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: 07.02.2026

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

PROFIL

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

Nr. 18 • 1. September 2016

EINE BEILAGE DER
htr **hotelrevue**

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



ZITAT
DER WOCHE.

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

Khalil Gibran

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 ist. Daselbe 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 par-

lel dazu Bücher zu Themen lese, zu welchen ich mich eigentlich informiert fühle, mir gleichzeitig jedoch auch eingestehen muss, dass ich sie nicht wirklich verstanden habe.

Und: Hören Sie einfach zu! Als innere Halutung, 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 Sie Mitarbeiter, welche neue Wege einschlagen, experimentieren und aus Fehlern lernen, und unterstützen Sie nicht nachlässige Lohnempfänger. 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
Systemische Organisationsentwicklung und Coaching für emotionale Kompetenzen
www.concluso.ch

AGENDA

1. SEPTEMBER

«Informationsnachmittag
HF Thun»,
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

14. SEPTEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 3 –
Hotel-Website»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

16.-20. SEPTEMBER

«Berner Ausbildungsmesse
BAM», Bern
www.berufeotelgastro.ch

12. SEPTEMBER

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

15. SEPTEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 4 –
Distributions»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.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/immobilien

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 Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

(FAST) KOSTENLOSE INVESTITION 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.

Nicht wenige Gastgeber stellen sich aus diesem Grund die Frage, wo sie ihr Potenzial ressourcenschonend ausschöpfen 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 ihre Arbeitschritte. Das gefestigte Fachwissen wirkt sich positiv auf Betriebsabläufe aus. Damit möglichst alle der über 200 000 Arbeitnehmenden in rund 27 000 Betrieben von diesem positiven Effekt profitieren können, öffnen die Sozialpartner des Schweizer Gastgewerbes den Zugang zu einem attraktiven Aus- und Weiterbildungsbereich. Seit bereits sechs Jahren fördern sie nämlich mit grosszügigen Bildungsbeiträgen die Professionalisierung der Branche. Es entsteht ein finanzieller Mehrwert für Arbeitnehmer und -geber: Dank der Lohnausfallkompensation 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 ungelerte Mitarbeitende in den Fachbereichen 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 anerkanntem Progresso-Zertifikat den Zugang zu den Grundangeboten: 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 profitieren, sind nur wenige Schritte notwendig. Mitarbeitende und ihre Arbeitgebenden können 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, Beziehungskompetenz und Veränderungskompetenz die Ebenen sind, die Führungskräfte für sich weiterentwickeln müssen, um zukunftsfähige Führungskompetenz zu erlangen. Eine zentrale Bedeutung kommt hierbei der Achtsamkeit zu als innerer Haltung der offenen, nichtwerten Aufmerksamkeit, die bewusst auf den gegenwärtigen Augenblick gelenkt wird. Globalisierung, technologische Entwicklungen 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.

}essentials{

Martina Amberg
**Führungskompetenz
Achtsamkeit**

Eine Einführung für Führungskräfte und Personalverantwortliche

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

Springer

☆
**FUTURO
ZUKUNFT
GELECEK**



Ein Lehrgang der
Hotel & Gastro formation Schweiz.

**WEITERBILDUNG FAST ZUM NULLTARIF –
DANK DEM L-GAV.**

PROGRESSO
mein-progresso.ch



Progresso-Absolventen 2014/2015

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 per sofort einen

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 Moto „Have fun and take care“ widerspiegelt sich im farbenfrohen Ambiente: Hunderte von Bildern und Original-Dekorationen lassen, zusammen mit den fruchtigen Cocktails 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 Witpatepten) und sich kontinuierlich fortgebildet.

Sie sind eine Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent und mind. 30 Jahre jung. Sie erledigen administrative und organisatorische Arbeiten wie Mitarbeiterselektion 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 Grisch Cassini
Piazza Giuseppe Motta 15, 6612 Ascona
g.cassini@gastrag.ch - www.papajoes.ch

40376-12874

www.gccz.ch



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

Hier können Sie Sport und Gemeinschaftsinnen mit unternehmerischen Handeln vereinen – Sie organisieren, koordinieren, repräsentieren und führen. Und dies alles in einer einzigen schönen Umgebung.

Der Golf & Country Club Zürich (GCCZ) mit seinem Platzkonzept, dem charakteristischen Clubhaus und der malerischen Umgebung lässt das Herz jedes jeden Golfer höher schlagen. In den späten 1920er-Jahren in der Tradition eines englischen Golfclubs gegründet, präsentiert sich der GCCZ auch heute noch als privater Club, wo Mitglieder jederzeit ohne Reservation auf dem Par-72-Platz spielen können. Wir sind nun beauftragt, Sie, eine initiativ 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, Greenkeepers und Lieferanten. Außerdem repräsentieren Sie den Club nach innen und aussen und pflegen den Kontakt zu Mitarbeitenden,

Mitgliedern, Partnern und weiteren Meisterschaften. Direkt dem Clubpräsidenten unterstellt, arbeiten Sie zudem eng mit den Vorstandmitgliedern der verschiedenen Ressorts zusammen.

Wir wenden uns an eine gewinnende Person mit Allrounder-Qualitäten: Gekonnt erfüllen Sie die Gastgeberrolle und verfügen über mehrjährige Führererfahrung 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 ein Klima des Vertrauens. Sie identifizieren sich mit den strategischen Zielen und den Werten dieses Traditionclubs und bringen sich aktiv und mit Innovationsgeist bei der Optimierung der Prozessabläufe und der grundsätzlichen Weiterentwicklung des Clubs ein.

Eine einmalige Chance bietet sich hier. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronischen Bewerbungsunterlagen (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

Luzern, Zug,
Zürich, Basel, Bern

40375-12872

Director of Finance

Property Highlights:

- Three hotel assets totaling 152 rooms (Grandhotel Waldhaus, Villa Silvana, Grandchalet Belmont)
- 2500 square meter world-class spa and wellness facility featuring 13 treatment rooms, pools, and a fitness center
- 5560 square meter Pavilion 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 Spa principles 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 team and private equity ownership group.
- 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 services.
- 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 legal issues.
- 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.
- Superior organizational skills with the ability to multi-task and prioritize value-added activities.
- Expertise in oversight of monthly, quarterly and annual internal and external financial reporting and financial planning, analysis and measurement, banking and cash management.
- 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 del Parc 3 | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
b.arpagaus@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch



40376-12884

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 Mitteleuropa erfolgreich tätig ist. Reka besitzt 20 eigene Ferienanlagen mit insgesamt rund 1'000 Wohneinheiten sowie Hallenbäder und weiteren bewirtschafteten Räumlichkeiten.

Zur Führung des Reka-Feriendorfs 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, Rekalino-Kinderhort, Minigolfanlage, diverse Spielplätze sowie einen Gemeinschaftsraum für F&B-Themenanlässe. Das Feriendorf ist ein Ganzjahresbetrieb und liegt leicht erhöht auf einem Hügelzug 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 Familien werden dadurch auch neue Zielgruppen angesprochen.

Aufgabenbereiche:

- Personelle und finanzielle Führung des Gesamtbetriebes nach betriebswirtschaftlichen 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
- Verantwortung für diverse handwerkliche Tätigkeiten, Gartenarbeiten und Schneeräumung

Anforderungen:

- Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson
- Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit sowie analytisches Denkvermögen
- Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick 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 Arbeitgeber von nationalem Bekanntheitsgrad
- Fortschritteliche 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

Interesse?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen elektronisch an: nicole.berger@reoplan.ch

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft
Neuengasse 15 | Postfach | 3001 Bern
Tel. 031 329 66 33 | www.reka.ch

Mit Reka liegt mehr drin
reka

40407-12880

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

Direktion / Geschäftsführung

| Position | Ort | Job-Code |
|------------------------------|---------------|----------|
| Teamleitung/ Betriebsleitung | Region Zürich | J115292 |
| Geschäftsführer/in | Region Bern | J115271 |
| Geschäftsführer/in | Region Zürich | J115218 |
| Gastgeber | Region Bern | J115087 |

Marketing / Verkauf / KV / IT

| Position | Ort | Job-Code |
|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Human Resources Manager | Region Zürich | J114930 |
| Mitarbeiter Buchhaltung & Controlling | Region Graubünden | J115182 |

Beauty / Wellness / Fitness

| Position | Ort | Job-Code |
|------------------------|------------------------|----------|
| KosmetikerIn/MasseurIn | Region Bern | J115088 |
| Coiffeuse/Coiffeur 50% | ganze Schweiz | J115312 |
| MasseurIn/Kosmetikerin | Region Zentralschweiz | J115141 |
| MasseurIn | Region Berner Oberland | J115127 |

Réception / Reservation

| Position | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Front Office Mitarbeiter/in | Region Zürich | J114994 |
| Chef de Reception | Region Oberwallis | J115195 |
| Valet | Region Zentralschweiz | J115334 |
| Chef de Réception | ganze Schweiz | J115315 |
| Guest Service Officer Communication Center | Region Zürich | J115259 |
| Réceptions-Teammitglied | Region Mittelland (SO,AG) | J115124 |
| Teamleiter Rezeption | Region Zürich | J114993 |
| Réceptionist/in | Region Berner Oberland | J115158 |
| Réceptionistin | Region Zentralschweiz | J115171 |
| Chef de Réception | Region Berner Oberland | J115170 |
| Réceptionist / in | Region Schaffhausen | J114969 |
| Receptionist/in | Region Oberwallis | J115194 |
| Reservierungsleitung | Region Zentralschweiz | J115133 |
| RezeptionistIn | Region Graubünden | J114927 |
| Réceptionist | Region Graubünden | J115220 |
| Rezeptionist | ganze Schweiz | J115041 |
| Rezeptionist 80- 100% | Region Zürich | J115239 |
| Reservierungsmitarbeiter | Region Zentralschweiz | J115134 |
| Réceptionsmitarbeiter/in 80-100% | Region Zürich | J115240 |

F&B / Catering / Events

| 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 |

Küche

| 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

| | | |
|-------------------------|------------------------|---------|
| Jungkoch | Region Zürich | J114972 |
| Demichef de Partie | Region Zentralschweiz | J115329 |
| Koch der Neuandiniküche | 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 | J114998 |
| Sous Chef | Region Zürich | J115269 |
| Koch | Region Schaffhausen | J115043 |

Service / Restauration

| Position | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Chef de Service à la carte | Region Graubünden | J115181 |
| Geschäftsführer | Region Zürich | J115255 |
| Servicemitarbeiter/In | Region Zürich | J115253 |
| Teamleiter/in Bar & Eatery in Stellvertretung | Region Basel | J115009 |
| Aushilfen Service & Bankett | Region Berner Oberland | J115250 |
| Chef de Bar/ Stv. Geschäftsführer | Region Zürich | J115006 |
| Serviceleiter | Region Oberwallis | J115192 |
| Gastgeber/in Hotelservice Tagdienst 80% | Region Zürich | J115246 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J115342 |
| Chef de Service | Region Zürich | J114947 |
| Commis de Rang | Region Zentralschweiz | J115330 |
| Betriebssassistent/in - Chef de Service | Region Bern | J114974 |
| Serviceaushilfe | Region Zürich | J115174 |
| Servicepraktikant Tisch & Bar | Region Zentralschweiz | J114948 |
| Service-Aushilfen | ganze Schweiz | J115311 |
| Servicefachangestellte/r | Region Bern | J114929 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J114686 |
| Commis de Rang - Bar | Region Zentralschweiz | J115331 |
| Chef de rang | Region Berner Oberland | J115162 |
| Assistant Restaurantmanager | Region Zürich | J114687 |
| Commis de Rang | Region Bern | J115084 |
| Stv. Chef de Service | Region Berner Oberland | J114897 |
| Chef de Rang | Region Oberwallis | J115196 |
| Chef de Bar | Region Zürich | J115189 |
| Barkeeper | ganze Schweiz | J115089 |
| Wein Fachberater Aussendienst | ganze Schweiz | J115186 |
| Servicefachmitarbeiter | ganze Schweiz | J115183 |
| Mitarbeiter/in Service & Réception | ganze Schweiz | J115319 |
| Servicemitarbeiter | Region Zürich | J115173 |
| Geschäftsführung | Region Zürich | J115163 |
| Bardame/ Barmann | Region Berner Oberland | J115161 |
| Servicefachmitarbeitende | Region Zürich | J115156 |
| Chef de Rang | Region Bern | J115082 |
| Servicemitarbeiter/In | Region Zürich | J114905 |
| Teamleiter Service | Region Bern | J115086 |
| Servicemitarbeiter | ganze Schweiz | J115237 |
| Commis de Rang | ganze Schweiz | J115093 |
| Schichtleiter | Region Zürich | J115222 |
| Aushilfen Service | Region Mittelland (SO,AG) | J115099 |
| Restaurationsfachmann/-Frau | Region Zürich | J115215 |
| Serviceaushilfe à la carte | Region Mittelland (SO,AG) | J115102 |
| Servicemitarbeiter/-in | Region Bern | J115208 |
| Chef de Rang | Region Graubünden | J115204 |
| Betriebssassistentenz | Region Zentralschweiz | J115202 |
| Servicemitarbeiter/In | Region Zürich | J114902 |
| Servicefachmitarbeiter | Region Bern | J115289 |
| Frühstücks & Mittagsservice 80-90% | Region Zürich | J115283 |
| F&B Waiter Bar | Region Zürich | J114995 |
| Stv. Chef de Service | Region Berner Oberland | J115257 |

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 |

Diverses

| Position | Ort | Job-Code |
|--------------------------------------|-------------------|----------|
| Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär | Region Zürich | J114900 |
| Corporate Sales Manager | Region Zürich | J115105 |
| Chief Purser | ganze Schweiz | J115092 |
| Supervisor | Region Zürich | J115231 |
| HR Assistent | Region Graubünden | J115273 |
| Mitarbeiter Technik & Unterhalt | Region Zürich | J114959 |
| Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär | Region Zürich | J115260 |

Ihre süsse Genussinsel

Für unsere süsse Genussinsel mit Café/Restaurant, welche der Treffpunkt für Geniesser im Mittelland ist, suchen wir nach Vereinbarung einen/gästeorientierten Restaurationsleiter/in 100%

Restaurationsleiter/in 100%

Als leidenschaftlicher Gastgeber, mit langjähriger Führungs- und Servicefahrung, versüßen Sie den Gästen den Tag. Sie entwickeln unser Unternehmen aktiv an der Front und führen die Abteilung Service & Buffet mit 20 Mitarbeitern nach den Café Kraus Leitlinien/Philosophie.

Ausführliche Stellenbeschreibung & Infos unter: www.cafe-kraus.ch/infojobs

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

CAFÉ | RESTAURANT | BÄCKEREI | KONDITOREI | CONFISERIE
Hauptstrasse 70 | 3702 Denzingen | 062 394 19 19
www.cafe-kraus.ch

40415-12887

hp misteli

Der Golf & Country Club, idyllisch zwischen Bern und Fribourg gelegen, erfüllt zusammen mit seiner Gastronomie hohe Ansprüche und gilt als eine der besten Adressen in der Schweizer Golfszene. Über 500 Mitglieder identifizieren sich stark mit ihrem Club-Restaurant und erwarten in allen Bereichen gepflegte Dienstleistungen. Auch bei den zahlreichen Firmen- und Sponsoren-Events wird eine innovative Erlebnis-Gastronomie mit kompetenter Beratung und persönlicher Betreuung erwartet.

Im Auftrag unserer Mandantin suchen wir zur Führung des Club-Restaurants per Januar 2017 (oder nach Vereinbarung), als Nachfolge des langjährigen Mieters, eine/n begeisterungsfähige/n, flexible/n

PÄCHTER/IN

In ihrer Gastgeberrolle führen Sie einen abwechslungsreichen Betrieb in Koordination mit dem Club. Zweisprachigkeit (d/f) ist dabei ein Vorteil.

Die Pachtbedingungen sind sehr attraktiv und erlauben das Restaurant finanziell erfolgreich zu führen. Es fallen keine Investitionskosten an. Zudem ist ein bedeutender Anteil des Ertrages garantiert.

Wir wenden uns an Fach- und Führungspersönlichkeiten mit entsprechendem Leistungsausweis und Erfahrung in der Event- und Privatgastro. Sie zeichnen sich durch ein hohes Mass an Flexibilität und Leistungswille aus. Als engagierter und leidenschaftlicher Gastgeber lieben Sie es Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Sind Sie an dieser aussergewöhnlichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann freuen wir uns auf die Zulassung Ihres vollständigen Bewerbungsdossiers (elektronisch bevorzugt). Die Pächter-Dokumentation werden wir Ihnen nach einem ersten Gespräch übergeben.

hp misteli, Hotel- & Gastrokonzepte
Peter Zemp
Turmholtzweg 32, 3173 Oberwangen Bern
peter.zemp@hp misteli.ch | www.hp misteli.ch

40420-12889

Auf Oktober suchen wir

Küchenchef Hotel Holiday

Jobcode hoteljob.ch: J114151

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

Betreuung
realisierung
planung
konzept

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

40375-12875

Wir suchen

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 Höhepunkte 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.

40405-12881

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12877

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

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

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 aufge- schaltet. 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

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen- Rhythmus.

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen- 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.

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

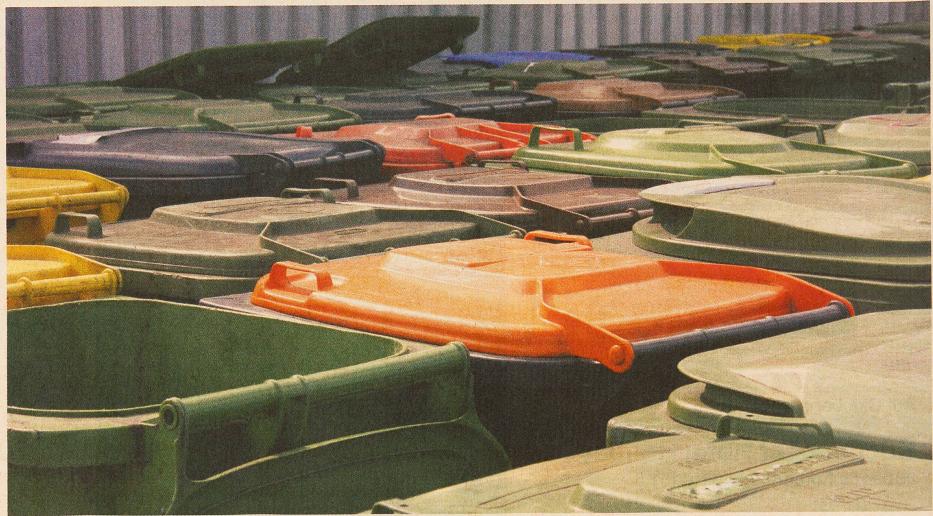
OPTIMIERTE ENTSORGUNG

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 erläutert und gezielt eine neue Strategie angesprochen.

Bisherige Entsorgungen waren mittels Speisekübeln die gängige Variante. Regelmässige Transporte mussten wegen der unangenehmen Geruchsemisionen 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



FOTOLIA/INGA DOMIAN

Kombinationslösung von Speiseresten und Fettabscheider eingepflegt. Dabei gibt man die Speisereste direkt in der Küche ein. Die Reste des Fettabscheidens 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 widerspiegeln 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 Kombinationsmethodik ersetzt die häufigen Nassmülltransporte mit der

Gondelbahn. Der im Verhältnis geringe Lagerplatz ermöglicht vereinfachte Betriebsabläufe, denn das Sammeln, Verladen und Reinigen der Nassmüllfässer entfällt 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 besteigeführtes 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 gewachsen sind und bereit sind, mittelfristig die stattliche Liegenschaft an schönster Seelage zu übernehmen.

Wir sind gespannt auf Sie.

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

40379-12876

Zu kaufen gesucht 2- oder 3-Stern-Hotel in NW

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

40413-12886

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restoration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants

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**

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

38993-12464

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 Diskussions-
gründen im Anschluss.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

40370-12871

Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue