

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2016)

**Heft:** 26

**Anhang:** Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

**Autor:** hotelleriesuisse

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 07.02.2026

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

# PROFIL

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

Nr. 26 · 22. Dezember 2016

EINE BEILAGE DER  
**ht** hotel revue

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

## PARALLELE VON SPORT UND BUSINESS



**Ein Sportler, der nervös und übererregt an den Wettkampf geht, wird sich wahrscheinlich hektisch verhalten, Fehler machen und kann so sein Leistungspotenzial nicht abrufen. Geht ein Athlet hingegen ruhig und mit einer optimalen Spannung an den Wettkampf, ist die Wahrscheinlichkeit, dass er seine Leistung abrufen kann, viel höher.**

Diese Sachlage kann gut auf den Business-Kontext übertragen werden. Ein Abteilungs-

leiter, der in eine Verhandlungssituation, in ein wichtiges Referat oder in eine Prüfung mit einer zu hohen körperlichen Spannung und vielen negativen Gedanken reingeht, wird kaum seine volle Leistung abrufen können. Auch etwa der Übergang von einer intensiven Sitzung zu einem wichtigen Mitarbeitergespräch darf nicht unterschätzt werden. Gelingt es nach der Sitzung, sich zu entspannen und kurzfristig seinen idealen Leistungszustand zu finden, ist die Wahrscheinlichkeit für ein konstruktives, ziel-

orientiertes und verständnisvolles Gespräch viel höher. Was kann man also als ambitionierter Sportler und Geschäftsmann tun, um auf den Punkt fit zu sein und seine volle Leistung abrufen zu können?

### Mentale Vorbereitung

Dem einen oder anderen Sportler ist das Phänomen, welches im Spitzensport mit dem Begriff des «Trainingsweltmeisters» umschrieben wird, bekannt. Bei der Übungseinheit läuft es hervorragend und am Tag des Wettkampfes ist man in einigen Situationen völlig blockiert. Auch im Businesskontext gibt es die Situation des «Trainingsweltmeisters». Man bereitet sich in Ruhe auf eine schwierige Sitzung, ein Referat oder eine Prüfung vor, hat dabei ein gutes Gefühl und kann am Zeitpunkt der Sitzung oder der Prüfung nur einen Bruchteil seiner Vorbereitung oder seines Wissens abrufen. Die Konsequenz von beiden Situationen ist das Nickerreichen der gesetzten Ziele und viel Frustration. Mit mentaler Wettkampfvorbereitung ist die gedankliche Vorwegnahme denkbarer Szenarien für den Tag X gemeint. Die mentale Vorbereitung beginnt mit dem Einholen von Informationen über den Gegner, dem Spielfeld, der Infrastruktur, den äusseren Bedingungen usw. Hat sich der Sportler diese Infos besorgt, muss er sich diese bildhaft vorstellen. Er soll sich in seiner Wettkampfkleidung sehen, wie er auf dem Spielfeld steht. Er soll sich die Zuschauer vorstellen, das Wetter und seine Anspannung vor und im Spiel. Dabei sollen möglichst verschiedene Sinnesorgane miteinbezogen werden (wie sieht es da aus, wie riecht es, was kann man hören, wie fühlt es sich im Trikot an, wie passen die Schuhe?). Dieses Training lässt sich gut verfeinern und inhaltlich ausdehnen.

nen. Es können beispielsweise mögliche kritische Situationen und deren Bewältigung in Form von konkreten Gegenmassnahmen und Bewältigungsstrategien eingebaut werden. Diese Vorgehensweise aus dem Spitzensport lässt sich hervorragend auf den Businesskontext übertragen. Wer wird alles an der Sitzung, am Gespräch oder am Referat teilnehmen? Wie sieht es dort aus, was für Räumlichkeiten sind vorhanden? Weiter sollte man sich in seiner «Lieblings-Business-Kleidung» sehen und sich vorstellen, wie man vor dem Publikum seine Leistung abrufen. Auch hier sollte möglichst mit allen Sinnen gearbeitet werden. Weiter sollte man sich im Vorfeld mit kritischen Situationen beschäftigen und Handlungspläne zur erfolgreichen Situationsbewältigung durchspielen und zurechlegen (z.B.: «wenn ich negative Gedanken habe, dann verhalte ich mich...»). Sind Sie auf möglichst viele potenzielle Drucksituationen vorbereitet und haben sich Handlungspläne zur erfolgreichen Situationsbewältigung erarbeitet, verfügen Sie über den Vorteil, dass Sie am Tag der Leistungserbringung nicht von einer Vielzahl von neuen Informationen erschlagen werden. Das Wissen über diese Fakten führt zu einer Konzentrationssteigerung und senkt die Nervosität, da Sie über ein Gefühl der Kontrolle verfügen. Sie haben sozusagen für alle Situationen eine passende Antwort.



alainmeyer  
Sportpsychologie | Business Coaching  
www.alainmeyer.ch

### ZITAT DER WOCHE

«Die wichtigsten Dinge sind sowieso nicht Dinge.»

Autor unbekannt

### AGENDA

- |  |   |   |
|--|---|---|
| 11. JANUAR<br>«L-GAV Workshop»,<br>Romantikhotel Stern, Chur<br><a href="http://www.hotelbildung.ch">www.hotelbildung.ch</a> | 18. JANUAR<br>«L-GAV Workshop»,<br>Hotel Hirschen, Wildhaus<br><a href="http://www.hotelbildung.ch">www.hotelbildung.ch</a> | 19. MÄRZ<br>«Please Disturb 2017»,<br>Tag der offenen Hoteltüren – ein Erlebnis für alle!<br><a href="http://www.pleasdisturb.ch">www.pleasdisturb.ch</a> |
| 12. JANUAR<br>«L-GAV Workshop»,<br>Hotel Walther, Pontresina<br><a href="http://www.hotelbildung.ch">www.hotelbildung.ch</a> | 1. FEBRUAR<br>«L-GAV Workshop»,<br>hotelleriesuisse, Bern<br><a href="http://www.hotelbildung.ch">www.hotelbildung.ch</a>   | 5. APRIL<br>«E-Hotelmarketing»,<br>Online-Marketing<br>Hotel Des Balances, Luzern<br><a href="http://www.hotelbildung.ch">www.hotelbildung.ch</a>         |



Schweizer Hotel-Datenbank [www.swisshoteldata.ch](http://www.swisshoteldata.ch)

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

FEUERLÖSCHER/  
WASSERLÖSCHPOSTEN

## Verstellter Zugang oder fehlende Plomben-Sicherung (Feuerlöscher)

- Periodische Sichtkontrolle und gesetzliche Funktionskontrolle (alle drei Jahre) durchführen
- Mitarbeitende über die Standorte und Handhabung der Feuerlöscher instruieren

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

WEITERBILDUNGS-  
ANGEBOTE DES L-GAV

Der Jahreswechsel ist die Zeit, in der wir gute Vorsätze für das neue Jahr fassen. Die einen möchten sich beruflich verändern, andere sportlich fitter werden. Das Ziel ist stets die persönliche Weiterentwicklung. Eine Möglichkeit, um dieses Ziel zu erreichen und gleichzeitig fit für neue berufliche Herausforderungen zu werden, sind Aus- und Weiterbildungen.

**D**as Schweizer Gastgewerbe beschäftigt rund 200 000 Mitarbeitende in rund 27 000 Betrieben. Traditionell sind in den Fachbereichen Küche, Service, Hauswirtschaft oder in der Systemgastronomie viele ungelernte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt. Gerade im Hinblick auf den permanenten Fachkräftemangel und die Umsetzung der Masseneinwanderungsinitiative stellen ungelernte Mitarbeitende ein wertvolles Potenzial dar, welches brachte. Dieses gilt es unbedingt mittels Weiterentwicklung in branchenspezifischen Lehrgängen zu nutzen. Die finanziellen Hürden erneut der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) des Schweizer Gastgewerbes.

BILDUNG DANK DEM L-GAV  
FAST KOSTENLOS

Denn die Sozialpartner im Gastgewerbe setzen sich seit 2010 mit der Finanzierung eines breiten Angebots an Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten verstärkt für die Professionalisierung der Branche ein: Den Betrieben schlägt die Weiterentwicklung der Belegschaft dank der Lohnausfallkompensation kaum zu Buche. Und mit der fast vollständigen Übernahme der Ausbildungskosten können Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aller Stufen ihren nächsten Kar-

riereschritt finanziell unbelastet an die Hand nehmen.

## VON DER BASIS BIS AN DIE SPITZE

Den ersten Meilenstein setzen Mitarbeitende ohne Berufsbildung in den Fachbereichen Service, Küche, Hauswirtschaft oder der Systemgastronomie mit der 5-wöchigen Basisbildung Progresso. Damit entwickeln sie sich von der ungelernten Arbeits- zur qualifizierten Fachkraft und verbessern dank dem integrierten fide-Sprachkurs gleichzeitig fachspezifisch ihre Kenntnisse der Landessprachen. Mit dem Progresso-Zertifikat öffnen sie sich die Tür zur Grundbildung und weiter bis zur höheren Fachprüfung. Von der Professionalisierung profitieren alle: Neben der gesteigerten Produktivität und dem erweiterten Verantwortungsbereich fördert sie auch die Loyalität der Mitarbeitenden und senkt so die Fluktuationsrate im Betrieb. Dies kommt der Dienstleistungsqualität zugute und damit auch der Zufriedenheit der Gäste. Und da die Daten für die Lehrgänge 2017 größtenteils bekannt sind, steht dem Vorsatz «professionelle Weiterentwicklung» nichts mehr im Weg!

hotellerieuisse  
Mehr auf [www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch) unter «Downloads Aus- und Weiterbildung»

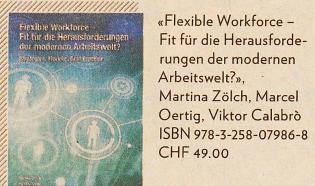
## BUCH TIPP

## FLEXIBLE ARBEITSWELT

Die heutige Arbeitswelt erfordert flexible Anstellungsmodelle. Neue Strategien des Personaleinsatzes sollen dabei sowohl die Bedürfnisse von Unternehmen als auch die Interessen der Mitarbeitenden berücksichtigen. Autoren aus Wissenschaft und Praxis geben in dieser Fachpublikation einen umfassenden Überblick über aktuelle Trends im Personalmanagement und zeigen, wie Unternehmen den flexiblen Personaleinsatz als strategisches und operatives Führungs- und HR-Instrument nutzen können.

Die Autoren zeigen auch, wie gute Führung in dezentralisierten und digitalen Anstellungsverhältnissen aussieht und welchen Einfluss flexible Arbeit auf die Gesundheit der Mitarbeitenden hat. Und weil flexible Beschäftigte anders – immer häufiger digital – rekrutiert werden wollen, beinhaltet das Buch auch die wichtigsten Rekrutierungs-Tools und widmet sich den rechtlichen Rahmenbedingungen entsprechender Arbeitseinsätze.

Das Buch beschreibt, welche Formen von flexiblen Arbeitsmodellen bereits etabliert oder noch im Entstehen sind und zeigt auf, wie diese gewinnbringend kombiniert werden können.



## AUS- UND WEITERBILDUNG



**Durchblick**

**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement**

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

**Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!**

[www.hotelbildung.ch/nds](http://www.hotelbildung.ch/nds)  
 Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, [unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch)

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**htr hotel revue**

**HERAUSGEBER**  
**hotelleriesuisse**  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**VERLAG**  
**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## LEITUNG

Bernt Maulaz

## REDAKTION

Bernt Maulaz

Tel. 031 370 42 39

## ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

[angela.direnzo@htr.ch](mailto: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](mailto: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](http://www.hoteljob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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](http://www.htr.ch/immobilien) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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: 12. Januar 2017

Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

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.

Gesucht werden **freie Handelsagenten**, welche über ein Netzwerk zu den Hotels im Schweizer Markt führen. Wir bieten Ihnen eine einzigartige Vertretung mit hochwertigsten 7-Zonen-Taschenfederkernmatratzen (7starsdreams), welche mit einem Cash Back für die Hotels hinterlegt ist. Somit ist die Investition für das Hotel gleich null.

Topseriöses Konzept hinterlegt mit Daten und Fakten und guten Konditionen für Sie. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann rufen Sie uns an, damit wir Ihnen schon mal vorab via Telefon die Idee vermitteln dürfen: Swisshousehold GmbH, Michael Gieseck, Tel. 079 405 39 19. Bewerbungen senden an: michael.gieseck@swisshousehold.ch

[www.7starsdreams.com](http://www.7starsdreams.com)

**Gastro Express**  
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe  
[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

40953-13037



### Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter [www.tdh.ch/jedertagzaehlt](http://www.tdh.ch/jedertagzaehlt)



### Gasthof zur Alten Kanzlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche.

Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

#### Rezeptionist/in

(mit Protel- oder Fidelio-Erfahrung und guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift)

#### Servicemitarbeiter/in

(Mit à la carte Erfahrung)

#### Serviceaushilfe für Festanlässe

#### Allrounder/in

(Buffet, Etage, Lingerie)

#### Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft, Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u. a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

info@gasthofkanzlei.ch  
H. und H. Jochum  
Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee  
Telefon 044 940 58 87

40953-13039

## Für neue Perspektiven.

**coop**

Für mich und dich. **restaurant**

Für jeden Geschmack ein Erlebnis – Mit über 200 Verkaufspunkten sind wir eine der grössten Gastronomieketten der Schweiz. Wir bieten täglich eine grosse Auswahl an genussvollen, ausgewogenen und preisgünstigen Speisen und Getränken. Dabei steht die frische Zubereitung im Mittelpunkt des Geschehens. Wir achten besonders auf die Verwendung von Zutaten aus nachhaltiger Produktion.

### Gerant/-in Restaurant (Region Biel-Seeland / Bern)

#### Aufgaben

- Führung des Restaurants nach Zielvorgaben, Weisungen und Richtlinien
- Sicherstellung des reibungslosen Betriebsablaufes
- Angebotsplanung und Warendisposition
- Unterstützung des Teams im Tagesgeschäft
- Kennzahlenanalyse und Personaleinsatzplanung
- Führung und Förderung der unterstellten Mitarbeitenden

#### Anforderungen

- Abgeschlossene Grundbildung im Bereich Gastronomie
- Führungserfahrung in vergleichbarer Funktion
- Sehr gute Deutschkenntnisse / Französischkenntnisse von Vorteil
- Kundenorientiertes Denken und Handeln
- Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen

Wir bieten Ihnen ein modernes, dynamisches Arbeitsumfeld, in dem Sie Ihre Fähigkeiten und Ihre Persönlichkeit tagtäglich einbringen und so etwas bewegen können. Für den gemeinsamen Erfolg. Für eine gemeinsame Zukunft.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop Genossenschaft, Priska Rindsbacher, Personalfachfrau, Riedbachstrasse 165, 3001 Bern, [priska.rindsbacher@coop.ch](mailto:priska.rindsbacher@coop.ch)

**Für Ihre Zukunft.  
Coop Jobs & Karrieren**

[www.coop.ch/jobs](http://www.coop.ch/jobs)

40953-13036

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse  
Berufsportraits  
Lehrstellen  
Weiterbildung  
News  
Karrieretipps

Jobangebote  
Ratgeber  
Veranstaltungen  
Praktikumstellen  
Bewerberdossiers

**hoteljob.ch**

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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 / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Geschäftsführer/in	Region Mittelland (SO,AG)	J119244
Betriebsleiter oder Betriebsleiterpaar	Region Zentralschweiz	J119152
Betriebsleiter (Segment Bildung)	Region Zürich	J119438
Revenue & Yield Manager	Ganze Schweiz	J119238
Hotel Manager	Region Zürich	J119363
Betriebsleiter	Region Zentralschweiz	J119478

### Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zentralschweiz	J119470
Leiter/in Marketingkommunikation	Region Berner Oberland	J119170
HR-Assistentin	Region Zürich	J119437
Projektleiter/in Digital Transformation	Region Graubünden	J119338
Sales Manager	Region Bern	J119511
Praktikant/in Administration 6-12 Monate	Region Zürich	J119078

### Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Spa Therapeut 60-100%	Region Zentralschweiz	J119079
Aushilfe Spa Therapeut	Region Berner Oberland	J119487

### Reception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Rezeption 40%	Region Bern	J119521
Allrounder/in 80-100%	Region Schaffhausen	J119200
Night Auditor	Region Schaffhausen	J119190
Revenue & Yield Manager	Ganze Schweiz	J119183
Réceptionist	Region Zürich	J119388
Front Office Manager	Region Zürich	J119443
Réceptionist	Region Graubünden	J119466
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J119462
Chef de Réception	Region Bern	J119519
Stv. Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J119456
Front Office Manager/in	Region Zentralschweiz	J119233
Rezeptionist/in 40 - 60%	Region Mittelland (SO,AG)	J119221
Receptionist/in	Region Zürich	J119143
Rezeptionist 30-50%	Region Zürich	J119172
Mitarbeiter Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J119485
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J119476
Rezeptionist/in Front Office	Region Zürich	J119368
Front Office Agent	Region Bern	J119154
Event & Reservations Assistant	Region Berner Oberland	J119374

### F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Betriebsassistentin	Region Zentralschweiz	J119436
Restaurantsmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J119215
F&B Assistant	Region Berner Oberland	J119507
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J119157
Bankettfachbearbeiter/in	Region Zürich	J119480
Stv. Leitung Anlässe Operativ	Region Mittelland (SO,AG)	J119517
F&B-Manager / Vizedirektor	Region Graubünden	J119380
Leiter Gastronomie	Region Bern	J119171
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J119216
Kaderpraktikant	Region Zentralschweiz	J119150
Teammittelglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J119518
Leiter/in Restaurant & Veranstaltungsgastronomie	Region Zürich	J119482
Event Manager	Region Bern	J119510

### Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich	J119293
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J119287
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J119475
Souschef Produktions-Küche	Region Berner Oberland	J119505
Chef de Partie	Region Zürich	J119327
Chef de Partie	Region Oberwallis	J119381
Stv. Küchenchef	Region Zürich	J119379
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J119189
Patissier	Region Zürich	J119187
Koch/in	Region Ostschweiz	J119077
Hilfskoch/in	Region Bern	J119372
Demichef de Partie	Region Berner Oberland	J119494
Chef de partie	Region Ostschweiz	J119415
Koch/in	Region Zürich	J119398
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J119490
Pizzaiolo/Koch	Region Graubünden	J119114
Demi Chef Entremetier	Region Berner Oberland	J119369
Küchenchef	Region Zürich	J119387

### Köch/in Jungkoch

Sous Chef	Region Zürich	J119407
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J119272
Wok Koch	Region Zürich	J119147
Aushilfsküche	Region Zentralschweiz	J119469
Tournant mit Pâtisserie Erfahrung	Region Zürich	J119319
Commis de cuisine	Region Zürich	J119115
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J119451
Koch/Tournant	Region Zentralschweiz	J119356
Koch/in	Region Mittelland (SO,AG)	J119249
Köche und Köchinnen	Region Basel	J119322
Chef Entremetier	Region Zürich	J119242
Commis de Cuisine	Region Zürich	J119240
Jungkoch	Region Zürich	J119326
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J119375
Sous Chef	Region Graubünden	J119091
Küchenchef	Region Bern	J119321
Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J119355

### Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J119149
Mitarbeiter/-in Roomservice 80%	Region Ostschweiz	J119132
Restauranteleiter/in	Region Zürich	J119256
Shift Leader	Region Zürich	J119246
Bar- & Servicefachmitarbeitenden	Region Zürich	J119239
Chef de Rang 20-80%	Region Zentralschweiz	J119237
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J119294
Praktikant/in Hotelservice 6-12 Monate	Region Zürich	J119259
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J119364
Chef de Rang	Region Oberwallis	J119383
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J119365
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J119235
Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J119347
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J119357
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J119349
Praktikant Service	Region Zürich	J119336
Servicefachmitarbeiter/in	Ganze Schweiz	J119330
Chef de Rang	Region Zürich	J119228
Promotor/in Verkauf 40%	Region Bern	J119323
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zürich	J119481
Mitarbeiter/in Lounge 50%	Region Bern	J119318
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J119432
Servicemitarbeitenden	Region Bern	J119430
Stv. Chef de service/Chef de rang	Region Graubünden	J119412
Restaurant Manager 80-100 %	Region Mittelland (SO,AG)	J119404
Barmitarbeiter	Region Zürich	J119389
Barverantwortlicher	Region Zürich	J119441
Chef de Bar	Region Basel	J119428
Servicefachfrau	Region Zentralschweiz	J119464
Restaurant Manager	Region Bern	J119461
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J119452
Servicemitarbeitende/r	Region Bern	J119509
Restaurantfachfrau/-mann	Region Bern	J119427
Service-Aushilfe Bankett	Region Berner Oberland	J119504
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J119486
Leiter/in Restaurant und Veranstaltungsgastronomie	Region Zürich	J119483
Servicefachfrau	Region Zürich	J119512
Barservicemitarbeiterin	Region Bern	J119473

### Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Portier	Region Zentralschweiz	J119166
Mitarbeiter/in Hauswirtschaft	Region Bern	J119522
Etagenhäusdame / Housekeeper	Region Zentralschweiz	J119080
Hotelfachfrau	Region Zentralschweiz	J119168
Leiter/in Hotellerie 80-100%	Region Bern	J119118
Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ	Region Bern	J119273
Etagengouvernante	Region Zentralschweiz	J119169
Dipl. Hotelfachfrau / Gouvernante	Region Zentralschweiz	J119484

### Diverses

Position	Ort	Job-Code
Eventkoordinator	Region Basel	J119460
Leiter Unterhalt und Sicherheit	Region Berner Oberland	J119508
Concierge / Collaborateur technique	Region Waadt/Unterwallis	J119130
Technischer Leiter	Region Zentralschweiz	J119290
Lernende/er Restaurationsfachfrau/-mann E	Region Berner Oberland	J119503
Management Trainee Operations	Region Zürich	J119248
Sachbearbeitende/r Buchhaltung	Region Berner Oberland	J119148
Lernende/er Hotel-Kommunikationsfachfrau	Region Berner Oberland	J119498
Executive Assistant Human Resources	Region Bern	J119434
Leiter Unterhalt und Sicherheit	Region Berner Oberland	J119508

## SUISSE ROMANDE

## SVIZZERA ITALIANA

## INTERNATIONAL

**Ossona Sàrl**

met au concours le poste suivant, s'adressant aussi bien aux hommes qu'aux femmes :

**gérant(e)**  
de l'auberge et des gîtes  
du site agritouristique d'Ossona  
(Saint-Martin/Valais)

## Description de la fonction :

- Assurer l'exploitation de l'auberge et des gîtes du site agritouristique d'Ossona
- Se montrer particulièrement créatif(ve) en faisant de l'auberge et des gîtes un lieu vivant qui participe au développement durable du site
- Etablir et maintenir une excellente coordination avec l'exploitation agricole
- Être au bénéfice, à l'entrée en fonction, d'une patente (art. 6 de la loi sur l'hébergement, la restauration et le commerce de détail de boissons alcoolisées LHR)
- Être au bénéfice d'une bonne expérience dans la restauration

## Information complémentaire :

Cette activité conviendrait particulièrement bien à un couple de gérants

**Entrée en fonction :** 1<sup>er</sup> avril 2017 ou à convenir

**Cahier des charges et conditions d'engagement :**  
Le cahier des charges doit obligatoirement être consulté ou demandé au bureau communal de Saint-Martin, avant le 16 janvier 2017 (C 027 282 50 10, commune@ saint-martin.ch).

Les dossiers de candidature, accompagnés des documents exigés dans le cahier des charges, doivent être adressés à Ossona Sàrl, par Municipalité de Saint-Martin, Rue de l'Eglise 5, 1969 Saint-Martin, jusqu'au 20 janvier 2017 (date du timbre postal), avec la mention « gérant de l'auberge et des gîtes d'Ossona ».

40932-13035



**Grand Hotel  
Villa Castagnola**

Il Grand Hotel Villa Castagnola, situato sulle rive del Lago di Lugano, è un albergo 5 stelle Superior membro di «Small Luxury Hotels of the World» rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio. Offre ai suoi ospiti 42 camere e 32 suites; tre ristoranti, «La Rucola - Fresh & Easy Dining», il Ristorante gastronomico «Le Relais» che offre una cucina mediterranea leggera e innovativa e il Ristorante stellato «Galleria Arté al Lago». Dispone di 10 sale per banchetti e conferenze, Wellness & Beauty Corner, Danilo Hair Styling e due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

**Sous-Chef di Cucina**

(con contratto indeterminato)

## Compiti:

- Assistere lo Chef di Cucina
- Sostituire lo Chef di Cucina durante le sue assenze
- Sviluppare le competenze dei collaboratori e accompagnarli nella crescita professionale
- Dirigere e collaborare con tutte le partite

## Vostro profilo:

- Titolare di un attestato di scuola professionale di cucina
- Esperienza rilevante di almeno tre anni in posizione equivalente in un albergo di cinque stelle
- Esperienza nella gestione di una brigata di cucina di media grandezza
- Conoscenza delle norme HACCP
- Padronanza della lingua italiana
- Eccellenze attitudini al lavoro di gruppo e ottime capacità organizzative

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, CV, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Thomas Gruber, Responsabile Risorse Umane  
Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola 31  
CH-6906 Lugano  
jobs@villacastagnola.com

40950-13035

**WIE**  
**sieht**  
**dein**  
**nächstes**  
**SELFIE** aus!

Die besten Jobs auf Kreuzfahrtschiffen:  
[seachefs.com/meinschiff](http://seachefs.com/meinschiff)  
Welt. Klasse. Team.

Im Auftrag von TUI Cruises

40924-13034

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

**Stelleninserat schalten**

Direkte Online-Erfassung unter:

[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77

SCHWEIZER MEDIEN



MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

# DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**SCHÖN,  
SIE WIEDER  
ZU SEHEN.**



Es kann gut sein, dass Sie genau dieses Inserat demnächst noch einmal sehen. Denn Zeitungen und Zeitschriften werden von ihrer Leserschaft

mehr als einmal in die Hand genommen. Das bringt zusätzliche Kontakte mit der Werbebotschaft. Also, auf Wiedersehen.

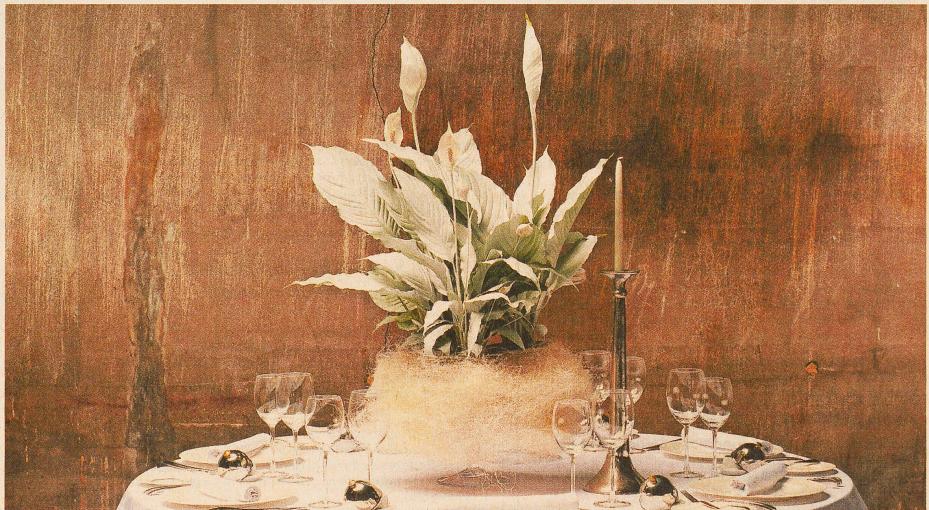
**printwirkt.ch**

ERO BURNEZI SCHWEIZ

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

## BLÜTENWERKE IM HOTEL

Hoteleingänge, Lobbys und öffentliche Bereiche sind die Aushängeschilder eines Hotels. Floristik haucht Räumen die Seele ein und verleiht ihnen ihre ganz eigene Note.



Die Hotelfloristik unterscheidet sich sehr stark von der herkömmlichen Blumenbinderei. Ist im Blumengeschäft der einzelne Strauß oder das Gesteck im Fokus, so besteht im Hotel die grosse Herausforderung, mit floralen EyeCatchern die Inneneinrichtung und die Philosophie des Hauses zu unterstreichen.

### Was gibt es für Möglichkeiten, dies umzusetzen?

Nicht immer lässt sich frisches Grün in Form lebender Pflanzen und Blumen einbringen. Ein dunkler Standort, die Pflegeintensität oder auch die Kosten sind massgebliche Kriterien für die entsprechende Auswahl. Die Dauerfloristik hat in den letzten Jahren einen Aufschwung erfahren. Die naturgetreue Nachbildung von Pflanzen und Blumen mit detaillierter Ausgestaltung und farblich perfekter Imitation bietet nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Die Kosten sind einmalig, die Pflege minim.

Florale Komponenten können auch mit Pflanzen oder dekorativen Artikeln bereichert – und somit zum besonderen Hingucker werden. Etwa auffällige und aussergewöhnliche Gefäße haben

eine grosse Wirkung. Auch die umgekehrte Proportionalität – grosse, hohe Gefäße mit niedrigen Pflanzen – sticht ins Auge.

### Was ist im Hotelalltag praktikabel und empfehlenswert?

Durchgefärbdes Glas, Polystone oder Keramik sind für die Hotellerie zu empfehlen. Bereits nach wenigen Tagen kann man bei durchsichtigen Vasen das trübe Wasser und einen Kalkrand sehen. Auch schwer zu reinigende Gefäße sollten vermieden werden. Im Umgang mit frischen Schnittblumen ist deren Individualität zu berücksichtigen. Zu stark duftende Blumen und Pflanzen können Kopfschmerzen oder Allergien auslösen, andere lassen Blüten fallen oder benötigen sehr viel Wasser. Auch der Sicherheitsaspekt ist bei den Arrangements stets zu beachten.

### Das macht den Unterschied für die Floristin

Nebst der anspruchsvollen floralen Seite im Hotel gilt es zudem, die Bedürfnisse vieler Abteilungen zu berücksichtigen. Diese

haben einen individuellen Anspruch an die Floristik: Das Housekeeping bevorzugt Pflegeleichtigkeit, im F+B ist der Wunsch eines jeden Chefs de Service, sein Restaurant optimal in Szene zu setzen und die Buffets noch attraktiver präsentieren zu können. Réception und Room-Service möchten mit einer kleinen Aufmerksamkeit den Gast überraschen, und dank der Technik findet alles seinen Platz und kann im richtigen Licht erstrahlen. Dies zeigt einmal mehr, wie spannend und vielseitig das Leben einer Hotelfloristin ist.



Daniela Vögeli-Dreyer  
Freischaffende Hotel- und  
Eventfloristin  
[www.bluetenwerk.ch](http://www.bluetenwerk.ch)

**eigentlich hat es genug für alle.**

Ernährung sichern: Teil unserer Arbeit gegen Armut.

CARITAS

www.caritas.ch

Einfach per SMS 5 Franken spenden: Hunger 5 an 227

ZEWOF

## HESSEN

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

- Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants.
- Wir zeigen auf, wie das Betriebsergebnis verbessert werden kann.
- Wir unterstützen Sie bei Betriebsübergaben, Kauf- und Mietverträgen, Bewerberauswahl u.a.m.
- Wir erarbeiten Konzepte für Um- und Neubauten, Finanzierungen, Neueröffnungen, Nachfolge, Sanierungen u.a.m.
- Wir beraten Sie bei wichtigen Entscheidungen mit einer Zweitmeinung.

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent und gewährleisten absolute Diskretion

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ  
hesser@bluewin.ch – [www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)  
055 410 15 57

38993-12464

Die neue attraktive Immobilienbörse  
der htr hotel revue [htr.ch/immobilien](http://htr.ch/immobilien)