

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

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2013)**

Heft 45

PDF erstellt am: **06.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 45 · 7. November 2013

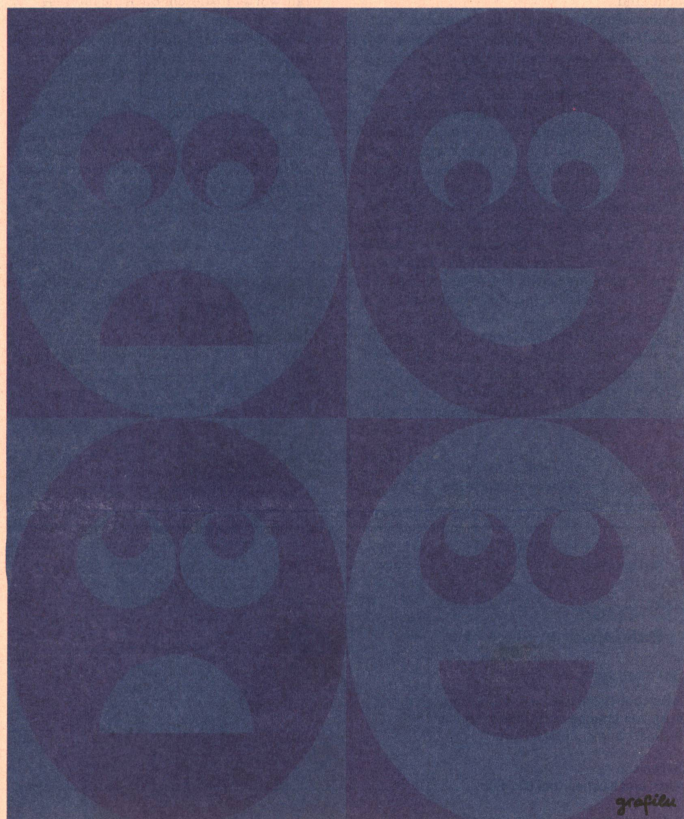
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



PREISVERGLEICHE EINFACH GEMACHT

Benchmarking erlaubt es dem Betrieb, die eigene Stellung im Markt zu ermitteln und diese mit den «Best Practices» zu vergleichen, mit dem Ziel, Chancen und Gefahren zu erkennen und die eigenen Prozesse zu optimieren.

Zentral ist, dass es sich bei Benchmarking nicht um eine punktuelle Analyse, sondern um einen kontinuierlichen mehrstufigen Prozess handelt. Eine Möglichkeit für Benchmarking bietet sich im Bereich der Preisstrategie. In einem ersten Schritt geht es darum, die eigenen Prozesse im Detail zu kennen und die Performance messen zu können. Dies kann anhand standardisierter Kennzahlen erfolgen wie beispielsweise verfügbare Hotelzimmer (Angebotsseite), verkaufte Hotelzimmer (Nachfrageseite) sowie Beherbergungsertrag. In einem zweiten Schritt muss der Hotelier die Prozesse seiner Mitbewerber analysieren. Dazu müssen die Mitbewerber definiert werden. Dies kann anhand unterschiedlicher Kriterien erfolgen: Wer spricht die gleichen Gästegruppen an? Wer ist im gleichen geographischen Markt tätig? Wer bietet ähnliche Dienstleistungen? Der dritte Schritt befasst sich mit dem eigentlichen Vergleich der eigenen Betriebsperformance gegenüber jener der ausgewählten Mitbewerber. Es geht darum, die eigenen Stärken und Schwächen im Vergleich zu den Mitbewerbern zu erkennen und zu vergleichen: Ist meine Auslastung gut? Wie verhalten sich meine Durchschnittspreise verglichen mit denen meiner Mitbewerber? Wie verhält sich mein Wochenendgeschäft gegenüber dem Werktagsgeschäft? Nehmen meine

Marktanteile zu? Verfolge ich die richtige Revenue-Strategie? Wie wirken sich meine Sales- und Marketinganstrengungen aus? Im vierten Schritt geht es darum, die erkannten Schwachstellen zu schliessen. Es müssen Entscheide gefällt werden, die Strategie muss angepasst und die beschlossenen Anpassungen müssen implementiert werden. Mit dem STR Global Benchmark-Tool hat die Hotellerie ein einfaches und effizientes Instrument, das jedem Betrieb die Möglichkeit gibt, sich anonym mit den Mitbewerbern seiner Wahl zu vergleichen. Der Vergleich basiert dabei auf den drei Kennzahlen Auslastung, Zimmerpreis und RevPAR (Ertrag pro verfügbares Zimmer). Um die Auswertungsberichte zu erhalten – anhand derer der Hotelier sehen kann, wie er bezüglich der Kennzahlen zu seinen Mitbewerbern steht –, muss der Hotelier lediglich die Anzahl verkaufter Zimmer sowie den Beherbergungsertrag monatlich oder täglich (je nach Bedarf) erfassen.

hotelleriesuisse ermöglicht all seinen Mitgliedern die kostenlose Nutzung des STR Global Benchmark-Tool bis Ende 2014. Ein Versuch lohnt sich in jedem Fall! Weitere Informationen und Anmeldung unter www.hotelleriesuisse.ch/benchmark.



Barbara Friedrich
Leiterin Daten & ERFA Gruppen
www.hotelleriesuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Ein Hauptgrund, warum fähige Leute nicht vorankommen, ist, dass sie mit ihren Kollegen nicht gut zusammenarbeiten können»

Lee Iacocca, amerikanischer Topmanager

AGENDA

20./21. NOVEMBER

«Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus, Coach-Kurs, Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Freienhof, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23.-27. NOVEMBER

«Internationale Servicemeisterschaft», vom Berufsverband Restauration, an der Igcho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER

«Bildungs- und Branchen-Parcours für Lernendes», von der Hotel & Gastro Union, an der Igcho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER

«Salon Culinair Mondial», vom Schweizer Kochverband, an der Igcho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

26. NOVEMBER

«Expertenforum Input 3/2013: Architektur, Inneneinrichtung und Design in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, an der Igcho, in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«KOPAS», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, in St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Gesucht: Bistrotisch

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerei sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Laderampe**Gefährdung:**

Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen, Abstürzen

Mögliche Sicherung:

- Rampen mit rutschhemmenden Belägen versehen, wenn möglich überdachen; sicherer Aufstieg (Treppe oder ortsfeste Leiter), eventuell Rampenheizung
- Sturzkanten ausserhalb des Ladebereichs durch Geländer sichern
- Sturzkanten markieren
- Laderampen müssen ausreichend beleuchtet sein

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

DIE KÖRPERSPRACHE KANN ÜBER JOB ENTSCHEIDEN

Meist senden wir nonverbale (also nicht gesprochene) Signale unbewusst, und sie werden grösstenteils unbewusst wahrgenommen. Um Erfolg beim Vorstellungsgespräch zu haben, ist es wichtig, die Körpersprache zu kennen.

Für Personalverantwortliche ist es wichtig, im Vorstellungsgespräch möglichst viel über Sie zu erfahren, um Sie einschätzen zu können. Die Beobachtung der Körpersprache ist ein wichtiger Bestandteil Ihres Auftritts und Ihrer Selbstpräsentation. Nonverbale Kommunikation setzt sich jedoch immer aus mehreren Signalen zusammen – das Gesamtbild entscheidet über die wirkliche Aussage. Vor der Brust verschränkte Arme bedeuten deshalb nicht zwingend, dass die Person verschlossen ist, können aber zusammen mit anderen Signalen auf eine reservierte Haltung hinweisen. Der Erfolg im Vorstellungsgespräch erfolgt daher aus der Summe der guten Eindrücke!

SIGNALE

Begrüssung: Ihr Händedruck sollte fest sein. Achten Sie darauf, dass Sie Ihrem Gegenüber in die Augen blicken – lächeln empfohlen!

Körperhaltung: Sitzen Sie möglichst aufrecht und entspannt. Sie wirken dynamischer, wenn Sie nicht «im Sessel hängen». Beide Füße sind auf dem Boden und die Hände auf dem Tisch. Zusätzlich kommt eine aufrechte Haltung Ihrer Stimme zugute, da der Brustraum nicht zusammengedrückt wird.

Blickkontakt: Mit offenem Blickkontakt zeigen Sie Interesse und Aufmerksamkeit. Sind Sie auf die gestellten Fragen schlecht vorbereitet, wird Ihr Gegenüber dies daran merken, dass Sie oft wegschauen, denn zum Nachdenken schweift der Blick oft ab. Fixieren Sie Ihr Gegenüber

aber nicht wie die Schlange das Kaninchen.

Gestik: Eine natürliche, authentische Gestik wirkt lebhaft und unterstreicht Ihre Aussagen. Bleiben Sie sich selbst.

Zuhören: Zeigen Sie Ihr Interesse, indem Sie aktiv zuhören. Mimische Signale oder auch ab und zu ein Kopfnicken zeigen, dass Sie bei der Sache sind.

Humor: Humor ist eine feine Sache. Mit einem freundlichen Lächeln machen Sie nie etwas falsch, auch nicht, wenn Sie über die Witze des Interviewers ehrlich lachen können.

Zusammenfassung: Setzen Sie sich ordentlich hin, lassen Sie die Hände entspannt an einer Stelle ruhen, schauen Sie Ihrem Gegenüber in die Augen, hören Sie aufmerksam zu, antworten Sie freundlich und mit einem Lächeln. «So viele Regeln! Da wirke ich ja gar nicht mehr authentisch!», sagen Sie sich vielleicht. Aber sie wirken immer irgendwie. Ob Sie diese Wirkung Ihren Reflexen überlassen oder selbst aktiv gestalten, liegt bei Ihnen. Wikipedia schreibt über Authentizität: «Eine als authentisch bezeichnete Person wirkt besonders echt, das heisst, sie vermittelt ein Bild von sich, das beim Betrachter als real, urwüchsig, unverbo- gen und ungekünstelt wahrgenommen wird. Dabei muss es sich nicht um die realen Eigenschaften des Betrachteten handeln, es kann auch Teil einer gelungenen Inszenierung sein.»

Mario Gsell

Quelle: NewPlacement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich

BUCHTIPP

NÜTZLICHE TIPPS FÜR ALLTAGSPROBLEME

Darf ein Baumeister seine Offerte in Rechnung stellen? Bis wann hat ein Mitarbeiter das Recht auf ein Zeugnis? Wie hoch darf die Wegentschädigung eines Handwerkers sein? Kann ein Gast den Geschenkgutschein vom vorherigen Wirt beim Nachfolger noch einlösen? Wer haftet, wenn ein Esel einen Wanderer angreift? Diese und viele weitere Rechtsfragen aus dem Alltag beantwortet Doris Slongo. Sie ist bekannt als Rechtsexpertin von Radio (Konsumentensendung Espresso) und Fernsehen (Kassensturz) und beantwortet in diesem Buch die interessantesten Hörer- und Zuschauerfragen kurz, prägnant und auf einfache und verständliche Weise. Für Rechtsinteressierte, die tiefer graben wollen, hat es zu jedem Beispiel Hinweise auf rechtliche Grundlagen. Praktische Tipps und die augenzwinkernden Illustrationen von Peter Hürzeler runden das unterhaltsame Buch ab. Es ist für alle, die auf lockere und doch fundierte Art etwas über unser Recht erfahren möchten.



«99 Rechtsfragen aus dem Alltag»

Verlag Neue Zürcher Zeitung
von Doris Slongo
ISBN
978-3-03823-829-4
CHF 28.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminare: 13. Januar 2014 in Bern und
26. Januar 2014 in Zürich, jeweils einwöchig
LGAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.-

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Bäumli & Co. AG, 8046 Zürich
Tel. 044 377 22 25, weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

2772-1035

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

2538-9024

Das
intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: berufsbegleitend
Starttermin: Mittwoch, 14. Mai 2014
oder Freitag, 18. Oktober 2014

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Bäumli & Co. AG, 8046 Zürich
Tel. 044 377 22 25, weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

25364-9083

QUALITY
Out Passion

GASTRO SUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.–26. Juni 2013, Meisterschwanden
14. Oktober 2013, Thun
25.–26. November 2013, Lenzburg

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Bäumli & Co. AG, 8046 Zürich
Tel. 044 377 22 25, www.gastrouisse.ch

25708-9800

Night-Auditor-Schule

!!! Einmalig in der ganzen Schweiz !!!

Starttermin: 3. März 2014

SIZU AG
Night Auditor Schule

Schulungsthemen
PMS-Systeme – Buchhaltung –
Sozialkompetenz
Troubleshooting – Sicherheit im Hotel
Konfliktlösung – Erste Hilfe

Anerkannte Zertifizierung

!!! Begrenzte Teilnehmerplätze !!!

SIZU AG, Schatzackerstrasse 62,
8303 Bassersdorf
Tel. 0848 60 60 00
www.night-auditor.ch

29750-1061

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Retrouvez l'annonce complète sur
www.lausanne-tourisme.ch/emploi

Le Comité de direction recherche pour la direction de Lausanne Tourisme Un/e Directeur/trice

Avec l'appui d'une équipe motivée et compétente, vous aurez pour missions d'animer, superviser, coordonner et contrôler la gestion opérationnelle de l'ensemble des activités conduites dans les cinq services de l'entreprise. Vous entretenez et développerez les relations, la collaboration, avec la Ville de Lausanne, de nombreux partenaires et clients tant privés que publics et des organisations touristiques, aux niveaux régional, national et international. Vous saurez animer et motiver une équipe d'une cinquantaine de personnes et favoriser le développement et le maintien d'un bon climat de travail au sein de l'entreprise.

Votre profil

- Formation supérieure dans les domaines du management, du marketing et/ou de la communication;
- expérience probante et réussie de 5 à 8 ans, au sein d'une direction d'entreprise, de préférence dans le secteur du tourisme;
- qualités de stratégie et de conseil combinées à une expérience opérationnelle;
- interlocuteur attentif apte à mener des négociations avec les partenaires et clients de l'entreprise;
- expérience dans la communication, le marketing et les relations avec la clientèle;
- vision et connaissance des nouvelles technologies de l'information;
- maîtrise des langues française, anglaise et allemande.

Entrée en fonction: 1^{er} juillet 2014 ou date à convenir

Adressez votre dossier de candidature à l'adresse e-mail: henry@lausanne-tourisme.ch ou par courrier à l'adresse Lausanne Tourisme, Direction des Ressources Humaines, avenue de Rhodanie 2, CP 49, 1000 Lausanne 6

Délai de postulation: 10.12.2013

29751-10562

Pächter gesucht:

Haben Sie einen Unternehmer-Traum, den Sie als «Pächter» eines gut positionierten Gastronomiebetriebs verwirklichen möchten; allenfalls verbunden mit einer langfristigen Eigentümer-Vision?

Wir bieten Ihnen die Chance und «verpachten» ab 2014 nach Vereinbarung ein etabliertes Restaurant mit Hotel im Herzen der Zentralschweiz.

Der Gastronomiebetrieb liegt in der touristisch stark frequentierten Region Luzern und ist verkehrstechnisch optimal erschlossen. 220 Sitzplätze im Haus, 110 Terrassenplätze, 20 Hotelzimmer (40 Betten) und ein in der ganzen Region bekannter Spielplatz bieten optimale Möglichkeiten, um Ihre Gastrovision umzusetzen.

Ist das Ihre Perspektive? Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte: Roland Luetolf, OPES AG, Hübli-Strasse 18, CH-6020 Emmenbrücke, +41 41 289 60 60, roland.luetolf@opes.ch.

29636-10372



Klinik Adelheid

Zentrum für Rehabilitation
und Nachbehandlung

Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 94 stationären Betten und grosszügigen Therapieumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Aegerisees. Wir betreuen Patientinnen und Patienten nach Operationen, mit Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe.

In unserer Abteilung Hotellerie suchen wir per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Restauration, 60%

Unser gepflegtes Restaurant, welches sowohl in Selbstbedienung wie auch mit Service geführt wird, steht unseren Patienten, Gästen und Mitarbeitenden an sieben Tagen pro Woche offen.

Zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Tätigkeit benötigen Sie viel Eigenverantwortung, eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistent/in oder Servicefachangestellte/r und einige Jahre Berufserfahrung. Sie verfügen über gepflegte Umgangsformen und sprechen fließend Deutsch.

Wir bieten Ihnen ein attraktives Aufgabengebiet in einer modernen Rehabilitationsklinik, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, sehr gute Sozialleistungen und ein motiviertes Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Regula Rogenmoser, Leitung Hotellerie, Tel. 041 754 35 17, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Klinik Adelheid AG
Silvia Theiler, Leiterin Personaladministration
Höhenweg 71
6314 Unterägeri
E-Mail: silvia.theiler@klinik-adelheid.ch
www.klinik-adelheid.ch

29752-10563

Sie sind der Profi.

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Durch innovative F & B-Angebote Mehrwert für Kunden generieren. Die Wettbewerbsvorteile einer Schweizer «Hospitality-Gruppe» mit mehreren Hotels im Topsegment optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Spitzen-Restaurants, F & B-Outlets und Banqueting übernehmen. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber, ein Blue Chip der Branche, herzlich willkommen.

Hervorragende Dienstleistungen, hoher Bekanntheitsgrad auch über die Landesgrenzen hinaus und einzigartige Infrastruktur haben dem Unternehmen einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Hier kommen Sie ins Spiel: Als überzeugender Gastgeber mit Gespür und klarem Führungsstil tragen Sie aktiv dazu bei, den zukünftigen ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch zu verhelfen.

Food & Beverage Manager w/m für ein Blue Chip der Branche

Für diese spannende Position benötigen Sie mehrere Jahre Erfahrung im F & B-Bereich und müssen wissen, wie Entscheidungsprozesse in komplexen Strukturen ablaufen. Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grösserer Luxushotels & fonds und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch: D/E sind ein Must.

Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Profi! Das Idealalter liegt bei ca. dreissig bis vierzig Jahren. Der angedachte Eintritt könnte z.B. im Januar 2014 bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Wenn Sie also die ultimative Herausforderung suchen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Für den Erstkontakt optimal: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

29613-10566

Für unser modernes ***Ferien- und Sport-
Hotel TOGGENBURG in Wildhaus
suchen wir ab Winter 2013 eine dynamische und
teamorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer W/M oder – Paar

Das kompakte, neu renovierte Hotel verfügt
über eine gepflegte Restauration, Pizzeria mit
Holzofen, Hausbar, Jacuzzi-Whirlpool und
Sauna.

Sie haben eine Hotel-/Gastroausbildung,
Freude am Gastgeber sein und suchen ein
langfristiges & selbständiges Jahresengage-
ment. Natürlich erfreuen Sie sich an einer
attraktiven 4-Zimmer-Wohnung mit Süd-balkon
im Hause und einem anspruchsvollen Job in der
schönsten und natürlichsten Berg- und Seenwelt
der Ostschweiz. Ich freue mich auf ihre
umgehende Bewerbung:

paul.beutler@beutler-hotels.ch, oder
Im Tobel, CH- 9658 Wildhaus.

28740-10454

Restaurant Des Alpes Interlaken

Sous Chef ab sofort

Jobcode hoteljob.ch: J3345

Höheweg 115
3800 Interlaken
info@desalpes-interlaken.ch

29650-10376



HIRSCHEN
GASTHOF

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung
eine/einen Chef de rang für unser Restaurant
La Passion (1 Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-
Punkte).

Anforderungen:

- Abgeschlossene Servicefachlehre, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit Michelin-Stern-Auszeichnung oder Gault-Millau-Punkten
- Alter zwischen 23 und 30 Jahren
- Gute Weinkenntnisse, Beratung der Gäste bei Getränkewahl
- Sehr gute Deutschkenntnisse sind ein Muss. Fremdsprachenkenntnisse (Englisch, Französisch) von Vorteil

Wir bieten:

- Moderner, gut strukturierter Arbeitsplatz in einem der besten Restaurants im Raum Zürich mit einem jungen und ambitionierten Team
- Verschiedene Rabatte in Partnerhotels und interne Vergünstigungen für unsere Mitarbeiter
- Kost und Logis möglich

Romantik Hotel Gasthof Hirschen
Franca Tedesco
Untergasse 28, CH-8193 Egglisau
www.hirschen-egglisau.ch
Phone: +41 (0)43 411 11 21
tedesco@hirschen-egglisau.ch

29658-10573

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

29751-9910

RODELBAHN PRADASCHIER

Die längste der Welt

Die Pradaschier AG sucht für ihr eigenes Bergrestaurant infolge Neuausrichtung des bisherigen, langjährigen Pächters auf die Wintersaison 2014/15 ein(e)

Pächter(in)/Pächterpaar Bergrestaurant Pradaschier 1740 m ü. M.

Es gibt sie noch, die Bergrestaurants, die mit schlichtem Charme überzeugen. Oberhalb von Churwalden, in der Ferienregion Lärzerheide steht ein solches, das Bergrestaurant Pradaschier. Es liegt im Skigebiet Pradaschier, das ein beliebter Treffpunkt einer treuen Stammkundschaft ist. Durch das in unmittelbarer Nähe gelegene Freizeitangebot mit Rodelbahn, Seilpark und Kinderspielfeld ist das Bergrestaurant im Sommer stark frequentiert.

Das Restaurant wird als Zwei-Saison-Betrieb geführt und verfügt über 150 bediente Plätze im Restaurant und 60 im «Säli». Eine Bar mit 15 Plätzen rundet das Angebot an Innenplätzen ab. Die sonnige Terrasse mit 120 Sitzplätzen ermöglicht einen wunderbaren Blick auf das Parpaner Rothorn und das Dorf Churwalden. Die Kücheninfrastruktur und sanitären Anlagen sind in einem guten Zustand.

Wir suchen einen Gastgeber, bei dem sich unsere Gäste zu Hause fühlen und der das folgende Anforderungsprofil erfüllt:

- Gastronomieerfahrung als Pächter oder Geschäftsführer in ähnlichen Positionen – von Vorteil in der Berggastronomie
- Innovatives, unternehmerisches Denken und Handeln
- Ein hohes Mass an Eigeninitiative, Begeisterungsfähigkeit und Belastbarkeit
- Bereitschaft für eine enge Zusammenarbeit mit dem Bereich Bahnbetrieb

Wir streben eine langjährige Pacht an und überlassen dem Pächter Freiheit in der Angebotsgestaltung.

Lieben Sie die Bergwelt sowie den Kontakt zu einer einheimischen und nationalen Kundschaft? Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier bis zum 16. Dezember 2013. Kontakt:

Pradaschier AG
Herr Manfred Fiegl
Mitglied des Verwaltungsrates
7075 Churwalden
Tel.-Nr.: 079 231 25 35
E-Mail: mf@rimex.ch

29484-10566

Das Gesundheitswesen bietet ein breites Spektrum an interessanten Berufsmöglichkeiten. Die Tätigkeitsfelder sind sehr abwechslungsreich und verantwortungsvoll. Wir arbeiten als Menschen für Menschen.

Die Pension Mürttschen** in Eschenbach SG bietet rund 50 selbständigen bis schwer pflegebedürftigen Personen ein Zuhause. Angegliedert ist ein öffentliches Restaurant mit 50 Plätzen. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung:

Koch 80–100% (m/w)

Die detaillierten Stellenausschreibungen finden Sie auf unserer Homepage www.muerttschen.ch. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Marcel Wespe, Leiter Verpflegung (Telefon 055 284 69 64), oder Herrn Bruno Kehl, Heimleiter (Telefon 055 286 26 20).

29745-10579

LIZENZ NEHMER/IN

IHR WEG IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT!

SEIT 25 JAHREN

Wir, die „Alles klar!“ Veranstaltungs-Service Gruppe, zählen zu den führenden Anbietern im Non-Food Catering Bereich. Zum Kundenkreis gehören neben den renommierten Firmenkunden aus den Bereichen Event-Catering, Gastronomie und Hotellerie auch viele Privatkunden mit Geburtstagsfeiern, Kommunionen und Hochzeiten.

Wir vermieten hochwertiges Equipment: namhafter Hersteller, von Gläser, Porzellan, Besteck und Tischdekoration angefangen über Mobiliar, Küchentechnik und Servicematerial bis hin zur kompletten Buffetausstattung. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Endreinigung, Transport sowie Auf- und Abbau.

Allesklar! Verleih-Service gibt es an 17 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Unser Konzept ist seit 25 Jahren erfolgreich – Sie könnten es mit uns auch sein!

Für neue Alles klar! Betriebe
in der Schweiz, suchen wir engagierte

Lizenznehmer/in

Das kann Ihre Chance sein! Wir helfen Ihnen bei Konzeption und Aufbau des Betriebes, beraten Sie bei Einkauf, Logistik, Vertriebs- und Marketingthemen und sorgen für optimale Einarbeitung und Betreuung während der Anfangszeit.

Sie wollen selbstständig und erfolgreich sein, ohne Sonn- und Feiertage arbeiten zu müssen? Sie können zapacken, sind flexibel und kontaktfreudig? Sie sind interessiert, weil Sie echte Unternehmer-Qualitäten haben?

Dann schreiben Sie uns, was Sie bisher gemacht haben, wieviel Eigenkapital Sie einbringen können und ab wann Sie durchstarten könnten.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung postalisch oder per mail an:



Alles klar! Verwaltungen AG
Gotzinger Straße 48
81371 München
z. Hd. Hr. Roth
werner.roth@allesklar-verleih.com

www.allesklar-verleih.com

29470-10543

MEDIACAMPUS

Das trendige Selbstbedienungs- & Eventlokal

Seit mehr als 20 Jahren führt die Stiftung Arbeitskette erfolgreich Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 150 Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

Das Restaurant Mediacampus ist ein öffentliches, trendiges Selbstbedienungs- und Eventlokal in unmittelbarer Nähe des Letzigrundstadions in Zürich Altstetten und wird seit Mai 2007 von der Stiftung betrieben. Das Areal Mediacampus beheimatet verschiedene KMU, Schulen, eine Kinderkrippe und das Zürliwerk.

Im hellen, grosszügigen Lokal bieten wir viele hausgemachte Speisen zu fairen Preisen an. Unser Küchenmotto heisst: frisch, leicht, saisonal, regional und hausgemacht. In der modern eingerichteten Küche mit Tageslicht finden Sie einen attraktiven Arbeitsplatz.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2014 einen:

Koch (w/m) EFZ 80%

- Dynamisch, kreativ, phantasievoll und standhaft
- Lehre als Koch EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung (evtl. Gemeinschaftsgastronomie)
- Freude, in der warmen Küche zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen
- Speisen mit Flair für die gutbürgerliche Küche und pfiffige Hausmannskost selber herstellen
- Teamplayer
- Ausbildung von Lernenden, nach den erforderlichen Standards
- Einwandfreies Deutsch in Wort und Schrift
- Gute PC- und Office-Kenntnisse
- Führerausweis Kat B

Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und haben Freude, von Montag bis Freitag im Tagesdienst für unsere Gäste und Mitarbeitenden da zu sein. Bei Bankettanlässen arbeiten Sie auch gerne am Abend oder am Wochenende.

Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber und ein aufgestelltes, motiviertes und talentiertes Team. Wir bieten Ihnen dem Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen und viel Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto bis spätestens 18. November 2013 an:

Stiftung Arbeitskette, Cony Zimmerli, Betriebsleiterin
Restaurant Mediacampus, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich.
Weitere Informationen zum Restaurant Mediacampus finden Sie unter www.restaurantmediacampus.ch.



29635-10571



Komfort und Ambiance. Ein führendes Haus am Platz mit viel Liebe und grosser Sorgfalt geführt. Grosser F&B-Bereich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2014 (April bis Oktober) folgende Mitarbeiter/in

- Sous-Chef
- Chef de Partie
- Commis de Cuisine

- Chef de Service
- Chef de Rang
- Service-Praktikant/in

- Chef de Réception
- Receptionist/in
- Reception-Praktikant/in

Fühlen Sie sich von einer dieser offenen Stellen angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen.

Hotel Beau Rivage Weggis
Oliver Müller, Dir.
Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis
www.beaurivage-weggis.ch, info@beaurivage-weggis.ch

29746-10580

SUISSE ROMANDE



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

29761-10460

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

29749-10460

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

Hotellerie “Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König

Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König

Tel. 031 370 42 39

Mario Gsell

Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44

nicole.kaelin@hotmail-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch

inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Kaderrubrik Stellen

s/w CHF 2.05

4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt 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 gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)

Ursula Erni-Leupi

grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie “Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

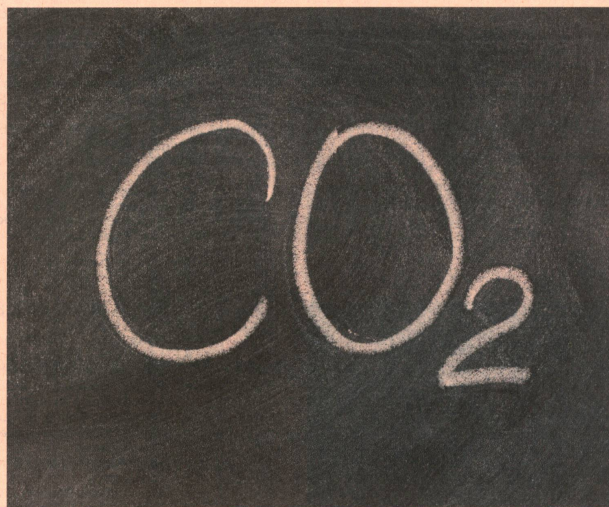
LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

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

VOM KOCH ZUM KLIMAHelden



ISTOCK

Wie weit können Sie mit zehn Litern Cappuccino fahren? Mit zehn Litern Cappuccino verursachen wir denselben CO₂-Ausstoss wie durch die Verbrennung der gleichen Menge Benzin bei einer Autofahrt von 100 Kilometern. Vielleicht arbeiten Sie in einer mittelgrossen Firma mit 250 Angestellten. Gehen wir davon aus, dass diese 250 Cappuccino trinken – gut für eine Autofahrt nach Brüssel, und das jeden Tag. Würden Sie und alle Ihre Kollegen auf Espresso umsteigen, wäre hier bereits viel CO₂ gespart. Was wir täglich essen und trinken, welche Entscheidungen wir treffen, hat grosse Auswirkungen auf die Mengen an Ressourcen, die wir verschlingen, und damit auch auf das Klima. Ungefähr 20 Prozent der gesamten Klimagase in der Schweiz entstehen durch unsere Ernährung. Dass wir in der Schweiz sowie in den anderen europäischen Ländern verhältnismässig viel Ressourcen verbrauchen, drängt sich mittlerweile mehr und mehr ins Bewusstsein der Gesellschaft. Das gerade die Ernährung dabei eine grosse Rolle spielt, können Sie selbst nachvollziehen: Jeden Tag treffen sie mindestens zweimal den Entscheidun-

rüber, was sie essen. Und damit sind sie nicht alleine; zusammen mit Ihnen treffen sieben Milliarden Menschen auf unserer Erde denselben Entscheid. Vom Zürcher Geschnetzelten über Älplermagaronen bis zu Pasta Napoli. Würde die Welt sich ähnlich wie wir entscheiden, bräuchten wir zwei- bis dreimal mehr Wasser und Land. Würden wir unsere Diät aus gesundheitlichen Gründen anpassen, sparen wir bereits viele Treibhausgase und wären glücklicher und gesünder, denn unsere Krankheiten sind zu 43 Prozent ernährungsbedingt. Würden wir gar dreimal pro Woche klimafreundlich essen, bedeutet dies eine Million weniger CO₂ in der Schweiz. Das sind umgerechnet 370.000 Autos weniger im Jahr auf der Strasse und die jährliche Absorptionskapazität von 50 Millionen Bäumen.

Ihre Kreativität ist gefragt!

Wie wir dies gemeinsam erreichen, damit beschäftigt sich Eaternity. Dass es möglich ist, zeigen die ersten Versuche von Köchen und Restaurants. Eaternity hat das Ziel, klimafreundliche Er-

nährung in der Gesellschaft zu etablieren. Mit einer bewussten und genussvollen Wahl von Zutaten können wir die CO₂-Emissionen eines Gerichts um bis zu 60 Prozent reduzieren. So kann jede Person einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Eaternity bietet ein umfassendes CO₂-Management für die Gastronomie und Firmenkunden. Konsumenten-Trendstudien zeigen, dass die Nachfrage nach Transparenz, Nachhaltigkeit und Gesundheit beim Essensangebot steigt. Eaternity ermöglicht den Gastronomen, die CO₂-Transparenz der kompletten Zulieferkette abzubilden und daraus zu jeder Zeit den CO₂-Fussabdruck zu erkennen und zu beobachten.



Manuel Klarmann
Gründer & Produkt-Visionär
Eaternity
www.eaternity.ch

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

**PÄCHTER / GASTGEBER FÜR EIN
HOTEL / RESTAURANT IN BONSTETTEN / ZH**

Für unseren Kunden suchen wir eine/n erfahrene/n Gastgeber/in oder Betreiber/in für ein Hotel mit 23 Zimmern (Bauplatz 2009). Zum 3-Sterne Hotelbetrieb gehören ebenfalls ein grosszügiges Restaurant (à la carte) mit Wintergarten und Sommerterrasse, Café / Bar und Seminar- und Tagungsanlagen für bis zu 35 Personen. Die zentrale Lage zwischen den Wirtschaftszentren Zürich und Zug bringt einen ansprechenden Geschäftsreisenden mit sich. Die gastronomischen Herausforderungen für das grosse Einzugsgebiet müssen ebenfalls abgedeckt werden. Der Betrieb ist momentan noch geschlossen und kann nach Vereinbarung eröffnet werden. Ein interessierter Betreiber benötigt eine unternehmerische Risikobereitschaft und Eigenkapital für die Übernahme der modernen und sehr gut erhaltenen Einrichtung sowie eines Betriebskapitals.

Für weitere Auskünfte:
Kohl & Partner (Schweiz) AG, Frank Reutlinger,
044 533 50 42, frank.reutlinger@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

HESSER
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

Wir suchen per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung, eine innovative und kreative

Person oder Ehepaar

für ein total renoviertes Restaurant-Grotto mit angegliedertem Beherbergungsbetrieb.

Restaurant-Grotto/Terrasse zirka 80 Sitzplätze
Neue Küche, das ganze Haus wird zur Zeit neu konzipiert.

Beherbergungsbetrieb mit 64 Betten in 18 Zimmern und kompletter Infrastruktur.

Ort

In Contra, oberhalb von Tenero, und in unmittelbarer Nähe zu Locarno (zirka 15 Autominuten).

Es besteht die Möglichkeit zur Miete/Pacht oder Kauf (Fr. 4 950 000.-).

Ihr Ansprechpartner

Ruedi Hoffmann
Mail: rehoffmann@balcab.ch
Mobil: 079 215 75 43

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue