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

Autor(en): **hotelleriesuisse**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2016)**

Heft 13

PDF erstellt am: **27.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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

EINE BEILAGE DER htr hotel revue

Nr. 13, 23. Juni 2016

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

JAKUB JIRSÁK/FOTOLIA

RECRUITING MIT SOCIAL MEDIA

Sobald es um mehr geht als die reine Übernachtung, werden Hotels trotz aller digitalen Entwicklungen auch in Zukunft kompetente und motivierte Mitarbeiter brauchen.

In der Hotellerie sorgen hohe fachliche und persönliche Anforderungen und schwierige Arbeitsbedingungen für Fluktuation und die Notwendigkeit ständiger Neurekrutierung. Dazu kommen steigende Erwartungen der Arbeitnehmer in Bezug auf Respekt und Anerkennung, Transparenz und Entscheidungsfreiraum, auf berufliche Weiterentwicklung und Work-Life-Balance. Heute haben kompetente Fachkräfte oft die Wahl, und Hotels müssen um gute Mitarbeiter fast ebenso werben wie um Gäste. «Employer Branding» heisst das Stichwort: Das Image als attraktiver Arbeitgeber ist ein massgeblicher Faktor für Jobsuchende.

Social Media Recruiting

Job-Suchende nutzen heute viele unterschiedliche Informations- und Kommunikationskanäle off- und online. Wer als Arbeitgeber gesehen werden will, muss dort sein, wo gesucht wird – dazu gehören auch die Social-Media-Plattformen. Sie bieten viele Möglichkeiten sowohl für das Employer Branding wie auch die Ausschreibung konkreter Jobangebote. Zu den wichtigen Plattformen gehören natürlich die Netzwerke wie Xing und LinkedIn. Aber auch Facebook ist ein gutes Medium, um Employer Branding zu betreiben, Stellen auszuschreiben und mit Interessenten in Kontakt zu bleiben. Youtube und Whatsapp bieten ebenfalls gute Möglichkeiten in der Rekrutierung, werden aber bisher in der Schweiz noch selten dazu genutzt. Wer mit Social Media sowohl Gäste wie Mitarbeiter ansprechen möchte, muss sein Storytelling gut planen, um beiden Zielgruppen gerecht zu werden. Dezidierte Karriereseiten sind effektiver – hier kann eine Kooperation zum Beispiel in der Destination sehr sinnvoll sein, wie beispielsweise der Community-Auftritt von www.yourgstaad.ch. Er verbindet Website, Jobportal und Social Media und erzielt damit sowohl Employer Branding als auch die direkte Rekrutierung. Auch Bewertungen sind in der Rekrutierung ein wichtiger Trend. Job-Suchende nutzen die Mitarbeiter-Meinungen auf Plattformen wie Kununu, um sich ein Bild von Arbeitgeber und Arbeitsplatz zu machen. Die Bewertungen sind anonym, ähnlich wie Gästebewertungen auf Tripadvisor und Arbeitgeber können zu den Bewertungen Stellung nehmen. Es gibt aber auch Instrumente, mit denen Arbeitgeber selbst authentische Bewertungen sammeln, auswerten und online veröffentlichen können. Der «Schweizerhof Luzern» nutzt als erster Hotellerie-Arbeitgeber in der Schweiz ein solches Instrument auf seiner Job-Seite.

Gabriele Bryant
Blum, Bryant AG
Online & Social Media for Hospitality & Tourism
www.blumbryant.ch

ZITAT DER WOCHE

«Verbringe jeden Tag einige Zeit mit dir selbst.»

Zen-Weisheit

AGENDA

27. JUNI
«Informationsnachmittag», Hotelfachschule, Thun
www.hfthun.ch

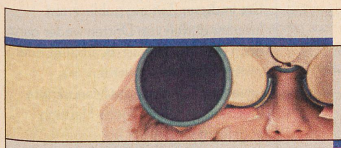
30. JUNI
«Kick-Off Neuer Beruf Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ», Hotel Badrutts Palace, St. Moritz
www.hotelbildung.ch

6. JULI
«Kick-Off Neuer Beruf Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ», Hotel Good Night Inn, Brig
www.hotelbildung.ch

29. JUNI
«Kick-Off neuer Beruf Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ», Romantik Hotel Stern, Chur
www.hotelbildung.ch

5. JULI
«Kick-Off Neuer Beruf Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ», Hotel Eden Roc, Ascona
www.hotelbildung.ch

6. JULI
«Kick-Off Neuer Beruf Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ», Hôtel Ibis Sion-Est
www.hotelbildung.ch



Schweizer Hotel-Datenbank 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.

ABFALL-CONTAINER/CONTAINER-PRESSE

Einklemmen von Körperteilen, Hineinfallen, Schnittverletzungen

- Abdeckbleche und Anfahrtsschwellen anbringen.
- Deckel zum Schliessen der Container vorsehen.
- Abfalltrennung klar kennzeichnen.
- Schutzhandschuhe und bei Bedarf Schutzbrille tragen.

Unfälle und Verletzungen durch wegrollende Container

- Bei Verkehrswegen mit Gefälle das Wegrollen durch geeignete Massnahmen verhindern.

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

WIE SIE EINEN JOB RICHTIG ABSAGEN

Glückwunsch, Sie haben den Job! Voller Freude haben Sie zugesagt und sind fest entschlossen, die neue Stelle auch anzutreten. Da klingelt das Telefon, und Ihr Traumunternehmen bietet Ihnen DIE Stelle an. Was machen Sie?

Der Schritt, eine einmal zugesagte Stelle mit unterschriebenem Vertrag nicht anzutreten, fällt den meisten von uns nicht leicht. «Mein Wort gilt!» ist ein hoher Wert, und dieser sollte auch nicht leichtfertig verletzt werden. Wenn ein Unternehmen in finanziellen Schwierigkeiten steckt, greift es gern auch zum Mittel des Personalabbaus. Dann müssen oft diejenigen als Erste gehen, die noch in der Probezeit beschäftigt sind oder sehr junge Arbeitnehmer. Das gibt Ihnen im Umkehrschluss auch die Freiheit, sich für oder gegen eine Stelle zu entscheiden.

Die rechtliche Seite

Ohne jetzt in arbeitsrechtliche Details zu gehen: Wenn Sie den Arbeitsvertrag bereits unterschrieben und ans Unternehmen geschickt haben, haben Sie einen gültigen Vertrag abgeschlossen. Den müssen Sie grundsätzlich erfüllen. Aber wie gestaltet sich das in der Realität? Sie können den Vertrag sofort kündigen, schliesslich sind Sie ja in der Probezeit, und wären dann bereits sehr rasch frei für den anderen Arbeitgeber. Aber wer würde Sie gern in seinem Unternehmen sehen, wenn Sie bereits nach einer Woche wieder fort sind?

Kommunikation ist alles!

Also sprechen Sie mit Ihrem aktuellen Arbeitgeber in spe: Erklären Sie Ihre Situation: «Ich habe mir sehr über die Zusage aus Ihrem Unternehmen gefreut und auch sehr gern zugesagt. Nun habe ich aber von meinem absoluten Traumunternehmen einen Job angeboten bekommen. Den möchte ich gern zusagen und daher das Arbeitsverhältnis bei Ihnen nicht antreten. Wie können wir vorgehen?»

Das Wichtige hierbei: So weiss die Personalabteilung schnell Bescheid und kann entsprechende Massnahmen ergreifen, um die Stelle schnell mit jemand anderem zu besetzen.

Das ist nämlich gar nicht so einfach. Unternehmen haben nämlich ein ähnliches Problem wie Sie: Auch hier sind irgendwann die wirklich passenden Bewerber und Bewerberinnen weg vom Arbeitsmarkt, und sie müssen schnell passenden Ersatz beschaffen. Gerade bei Traineeprogrammen mit festen Einstiegsterminen gar kein so leichtes Unterfangen.

Zu Ihrer Sicherheit: schriftlich Absagen! Wenn Sie per Telefon Bescheid gegeben haben, sollten Sie noch schriftlich kündigen und dieses Schreiben auch per Post schicken. Legen Sie Ihre Situation kurz dar, bedanken Sie sich für das Entgegenkommen und schreiben Sie klipp und klar, dass Sie die Stelle nicht antreten werden.

Die Kür: Bleiben Sie in Verbindung!

Wenn Sie nun rechtzeitig abgesagt haben und auch schriftlich alles geregelt haben, vernetzen Sie sich mit Ihrem Ansprechpartner im Unternehmen: Schliesslich fand man Sie ja so gut, dass man gern mit Ihnen arbeiten wollte. Und was jetzt nicht klappt, kann ja in ein paar Jahren wieder interessant werden!

Ute Blindert, www.karriereletter.de

BUCHTIPP

ZURÜCK AN DIE ARBEIT

Wie aus Business-Theatern wieder echte Unternehmen werden

Es wird viel zu wenig gearbeitet! ... oder? In den meisten Unternehmen verbringen Mitarbeiter und vor allem Führungskräfte mehr als die Hälfte ihrer Zeit mit Dingen, die zwar wie Arbeit aussehen, aber keine sind: Meetings, Jahresgespräche, Reports, Budgetverhandlungen und diverse Management-Rituale.

Management-Vordenker Lars Vollmer identifiziert in seinem Buch diese Art von Arbeit als «Business-Theater» – ohne jegliche Wertschöpfung oder Nutzen für den Kunden – das letzten Endes die Existenz von Unternehmen gefährdet.

Doch warum verharren Firmen noch immer in alten Methoden und Prinzipien und gehen mit der Ressource «Arbeitszeit» so verschwenderisch um? Und was, wenn keiner mehr Bock auf Business-Theater hat, wie die Generation Y?

Vollmer liefert in seinem Buch zahlreiche provokante Denkanstösse, wie Unternehmen und Mitarbeiter wieder zu echter, erfolgreicher Arbeit zurückfinden können – Arbeit, die Freude macht, Sinn ergibt und sich nachhaltig für alle lohnt!

«Zurück an die Arbeit»
Lars Vollmer
1. Auflage 2016
ISBN
978-3-7093-0612-1
CHF 26.80

AUS- UND WEITERBILDUNG

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
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23
inserate@htr.ch

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

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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

Erstklasshotel als Teil einer expandierenden Unternehmensgruppe

4-Sterne Resort Hotel mit grosszügiger Infrastruktur: Rund 70 komfortable Zimmer & Suiten, Hotelrestaurant, à la carte-Restaurant für Feinschmecker, gemütliches Stübli für Raclette und Fondues, Terrasse, Lobby, Piano Bar und SPA/Wellnessbereich mit Hallenbad. Bevorzugte zentrale Lage in einer weltbekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destination mit **städtischem Charakter** wo sich Ambience, Top Business Events, Sport und Life-Style optimal ergänzen.

2017 wird im Rahmen eines ehrgeizigen Zukunftsprojekts ein zusätzlicher Hotelbetrieb (30 Zimmer) in unmittelbarer Nähe übernommen, fitgemacht für die Zukunft und Ihnen im Rahmen Ihrer **Karriereplanung** ebenfalls unterstellt. Die Chance, neben Ihrer «Daily Operation» einen dritten bereits bestehenden Betrieb am Ort mitzucoachen, sehen Sie als besonderen Reiz der Aufgabe. Mit der Schweizerischen Ferienhotellerie sind Sie bestens vertraut!

Resident Manager für zwei Hotels

als Gastgeber mit voller operativer Verantwortung – w/m

Hauptaufgabe ist die operative Leitung mit **Schwerpunkt F&B**. Dabei ist die Erreichung eines hohen Gästezufriedenheitsgrades das wichtigste Ziel. Sie packen gerne selbst mit an und sind – speziell zu den Servicezeiten – persönlich an der Front, wobei selbstverständlich jedes F&B-Outlet von einem Dept.-Head geführt wird. Auch die Abteilungsleiter der anderen Bereiche sowie alles in allem rund 40 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Sie berichten direkt an den Owner, der noch weitere Geschäftseinheiten leitet und Ihnen die Gastgeberrolle mit sehr viel Freiraum überlässt. In Sachen Buchhaltung, Einkauf, HR sowie Sales & Marketing werden Sie von der Zentrale (Shared Services) aus unterstützt. Auch professionelle Nachwuchskräfte, z.B. EAM, Director of F&B und Vizedirektoren auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen! Die Stelle hat **Potential.** Eintritt: November resp. nach Vereinbarung. – Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via E-Mail senden oder Infoline 044 802 12 00. Abends und am Wochenende 079 402 53 00.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

39947-12771

Hauptsitz Schweiz – weltweit tätiger Dienstleistungskonzern

International marktführend, einige tausend Mitarbeitende schweizweit, mehrere Hundert davon im Head Office in der Stadt **Zürich**. Besucher und Persönlichkeiten des Unternehmens aus allen Teilen der Schweiz und dem Ausland gehen hier genauso ein und aus wie Geschäftspartner und potentielle Kunden. Optimale Bedingungen für Sie als zukünftige Chefin des Service Managements der CH-Zentrale des Unternehmens.

Sie übernehmen sowohl den Lead für die wichtigsten Dienstleistungen in der Liegenschaft, z.B. Empfang, Cafeteria, interne Post, Hauswartung und weitere Facility Services, als auch spannende Aufgaben in Richtung Weiterentwicklung der Prozesse. Als Gastgeberin legen sie zur Mittagszeit mit Hand an. Dabei sind sie nah am Gast und sorgen für entsprechende Wow-Effekte. Rund zwanzig Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Gastgeberin – Leiterin Central Services

Empfang, Cafeteria, Housekeeping, interne Post, Unterhaltsreinigung

Sie sind eine attraktive, dynamische Persönlichkeit, ca. 35–45 Jahre alt mit guter Ausstrahlung und kommunizieren exzellent auf allen Ebenen. Beherrschung MS-Office und gutes Englisch mündlich bringen Sie mit; Französisch von Vorteil. Mit diesen Stärken werden Sie und Ihre Crew die GL-Mitglieder und deren Teams bei besonderen Empfängen, Events und speziellen Projekten mit Caterings tatkräftig an der Front unterstützen.

Ihre Weiterbildung in Richtung Hauswirtschaft HF, Facility Management HF oder ein adäquater Diplomabschluss der Gastronomie/Hotellerie sowie erste Führungserfahrungen sind optimale Voraussetzungen. Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt. – Interesse? Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder Infoline 044 802 12 00 anrufen. Ausserhalb der Bürooffnungszeiten, abends und am Wochenende: Mobile 079 402 53 00.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

40080-12812

Betriebsleiter/in

Restaurant Bella Vista
Hönggerbergring 47, 8049 Zürich

Nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

SWISS HRC LABEL 2014

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

40068-12803

hotelforsale.ch

*****Hotel-Restaurant im Berner Oberland**

Für ein erfolgreiches Business- und Ferienhotel mit Restaurant- und Seminarbereich suchen wir eine geeignete Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

Direktorin / Direktor

Sie leiten an zentraler Lage ein ***-Hotel mit 30 Zimmern, Seminarraum und einer innovativen Restauration. Wenn Sie eine junge, verkaufsstarke, innovative und führungssichere Gastgeberpersönlichkeit sind, die jederzeit bereit ist, im Service oder in der Küche einzuspringen, dann sind Sie der richtige Nachfolger. Ein lebendiges, motiviertes und aufgestelltes Team unterstützt Sie tatkräftig dabei.

Eintritt: 1. November 2016 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Zumkehr & Etterli AG, Jürg Zumkehr und Sophie Etterli
Unternehmensberatung, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84, Fax 033 823 63 88
www.hotelforsale.ch / jz@hotelforsale.ch

40077-12809

gastronomie
STARS OF SPORTS & events

Begegnungsort der Erlebnisse: Willkommen in der Tissot Arena!

In Biel/Bienne, der grössten zweisprachigen Stadt der Schweiz, befindet sich die einzigartige Tissot Arena. Ein Zentrum für Veranstaltungen, Sport, Kultur und Geschäftsleben – die Location zum Feiern, Erleben und Tagen. Die Stars of Sports AG ist exklusive Cateringpartnerin der Tissot Arena.

Für das Führungsteam suchen wir ab 1. August 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in 100%

Ihre Aufgaben:
- Aktive Mitarbeit bei der Konzeptionierung der beiden Tagesrestaurants
- Sicherstellung der langfristigen Wirtschaftlichkeit des Bereiches
- Personalführung der Küchenmitarbeiter
- Sicherstellung und Aufrechterhaltung einer effizienten Organisation
- Optimale Angebots- und Preisplanung, bestmögliche Ressourcenplanung
- Bestellung von Lebensmitteln und Non-Food-Artikeln inkl. Preisverhandlungen
- Warenbewirtschaftung und Inventar
- Organisation eines kundenorientierten Betriebsablaufes
- Mitarbeit bei Anlässen

Ihr Profil:
- Abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin
- Weiterbildung zum eidg. dipl. Küchenchef oder Fachausweis Chefkoch wünschenswert
- Kulinarische Kreativität, Initiative und Dienstleistungsbereitschaft
- Qualitäts- und Trendbewusstsein
- Erfahrung als Küchenchef
- Hohe Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen und Flexibilität
- Ruhe und Übersicht bewahren auch in hektischen Zeiten

Wir bieten Ihnen ein dynamisches, motiviertes und kollegiales Umfeld mit spannenden Aufgaben rund um Sport, Kultur, Events und Kulinarik.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständige schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Stars of Sports AG
Stéphanie Rovati
Boulevard des Sports 18
2504 Biel
Telefon 032 530 94 94
stephanie.rovati@tissotarena.ch
www.tissotarena.ch

40078-12810

BERNER KLINIK MONTANA
ZENTRUM FÜR MEDIZINISCHE UND NEUROLOGISCHE REHABILITATION

Die Berner Klinik Montana ist eine der führenden Rehabilitationskliniken der Schweiz für die Bereiche Neurologie, Psychosomatik, Orthopädie, Onkologie und Allgemeine Innere Medizin. Die Klinik umfasst insgesamt 116 Betten.

Zur Verstärkung unseres Teams im bekannten Ferienort Crans-Montana in den Walliser Alpen suchen wir per **1. August 2016** oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsleiter/in 80% bis 100%

Ihre Aufgaben:
- Führung und Organisation der Restaurationsbereiche (Speisesaal, Cafeteria und Office)
- Planung und Schulung der zirka 10 Mitarbeiter
- Sicherstellung der Patienten- und Besucherzufriedenheit
- Gewährleistung der Hygienevorschriften (HACCP)
- Ausführung diverser administrativer Tätigkeiten

Sie bringen mit:
- Eidg. Fachausweis Servicefachangestellte/r mit Führungsausbildung
- Führungs- und Berufserfahrung
- Sehr gute mündliche Kenntnisse der deutschen und französischen Sprache
- Gute Computerkenntnisse (MS Office)
- Einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, flexibel, initiativ und verantwortungsbewusst
- Sicheres und gepflegtes Auftreten

Wir bieten Ihnen:
- Ein motiviertes und engagiertes Team
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit dem ganzen Rehabilitationsteam
- Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- Attraktive und vielseitige Infrastruktur

Interessiert? Ihr Ansprechpartner für Fragen und Auskünfte:
Frau Lara Pagano Rey, Leiterin Hotellerie, Telefon ++41 (0)27 485 59 06

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:
Berner Klinik Montana, Human Resources, Imp. Palace Bellevue 1, CH-3963 Crans-Montana oder per Mail an: hr@bernerklinik.ch

40071-12806

hoteljob.ch

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Direktor/in	Region Zürich	J112280
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J112748
Teamleitung	Region Zürich	J112491
Geschäftsführer Assistent	Region Basel	J112623
Stv. Geschäftsführer/in	Region Zürich	J112536
Geschäftsführer	Region Zürich	J112817
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J112557

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Leiter Empfang	ganze Schweiz	J112356
Regional Sales Manager	Region Basel	J112397
Events Sales Coordinator	Region Ostschweiz	J112410
Sales Manager	ganze Schweiz	J112794
Sales Assistant	Region Zentralschweiz	J112357
Director of Sales	Region Zürich	J112552
Human Resources Assistant	Region Zentralschweiz	J112227
Sales Manager	ganze Schweiz	J112394
Leitung Verkauf	Region Zürich	J112657
Sales Manager	Region Zürich	J112548

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Coiffeur	Region Graubünden	J112622
Kosmetikerin	Region Graubünden	J112603

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J112391
Night Auditor 80-100%	Region Ostschweiz	J112393
Receptionist/in	Region Berner Oberland	J112789
RezeptionistIn	Region Zürich	J112418
Réceptionist/-in 60-80%	Region Bern	J112761
Concierge	Region Zürich	J112420
Front Office Agent	Region Zürich	J112686
Front Office Manager	Region Zürich	J112285
Praktikant	Region Zürich	J112705
Concierge	Region Zürich	J112721
Chef de Reception (w)	Region Berner Oberland	J112566
Receptionist/in	Region Graubünden	J112366
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J112510
Concierge	Region Berner Oberland	J112525
Réceptionist/In	Region Zentralschweiz	J112336
Rezeptionist	Region Zürich	J112334
ReceptionistIn	ganze Schweiz	J112308
Mitarbeiter Booking	Region Bern	J112493
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J112745
Reservation Agent	Region Zentralschweiz	J112385
Empfangs- und Reservierungsmitarbeiterin	Region Zürich	J112388

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
F&B Assistant	Region Zürich	J112537
Eventassistent	Region Zürich	J112757
F&B Manager	Region Zürich	J112486
Seminar- & Bankettassistent	Region Zentralschweiz	J112788
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J112294
Leiter Einkauf F&B	Region Zürich	J112459
Junior Kader Praktikant F&B	Region Zürich	J112298
F&B Manager	Region Zürich	J112293
F&B Assistent	Region Zentralschweiz	J112811
Barkeeper	Region Zürich	J112368
stv. F&B Manager	Region Zürich	J112530
F&B Praktikum	Region Zürich	J112742
Chef de Rang	Region Mittelland (SO,AG)	J112403
Bankett Sales Manager	Region Zürich	J112803

Küche

Position	Ort	Job-Code
Koch	Region Basel	J112719
Koch	Region Zentralschweiz	J112229
Jungkoch	Region Zürich	J112262
Koch	Region Zürich	J112297
Küchenchef/in	Region Zürich	J112281
Alleinkoch	International	J112272
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J112266
Chef de Partie	Region Zürich	J112259
Koch	Region Bern	J112379
Chef Patissier	Region Zürich	J112427
Commis de Cuisine	Region Zürich	J112417
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J112404
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J112389
Chef de Partie	Region Graubünden	J112387
Sous-Chef	Region Zürich	J112382
Sous Chef	Region Berner Oberland	J112378
Chef de Partie	Region Zürich	J112741
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J112711
Chef de Partie	Region Zürich	J112714
Chef de Partie	Region Graubünden	J112698
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J112691
Jungkoch	Region Zürich	J112687
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J112685
Sous Chef	Region Zürich	J112816
Koch	Region Zentralschweiz	J112812
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J112806
Küchenchef	Region Zürich	J112793
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J112790
Jungkoch	Region Berner Oberland	J112780
Teamleiter Küche	Region Zürich	J112837
Chef de Partie Gardemanger	Region Zürich	J112827

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Stv. Leiter/-in	Region Zentralschweiz	J112764
Chef de rang 60 - 80%	Region Zürich	J112763
Chef de Service	Region Zürich	J112291
Chef de Service	Region Graubünden	J112307
Teamleiter/in Restauration	Region Zürich	J112775
Chef de Service	Region Bern	J112643
Commis de Rang	Region Bern	J112644
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J112835
Chef de Rang	Region Zürich	J112635
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J112661
Chef de Rang	ganze Schweiz	J112627
Gastgeberpersönlichkeit	Region Bern	J112626
Bardame/Barmann	Region Berner Oberland	J112695
Chef de Rang	Region Graubünden	J112367
Meetings & Events Waiter	Region Zürich	J112361
Serviceleiter/in	Region Zürich	J112555
Praktikant	Region Zürich	J112704
Leitung Service	Region Zürich	J112617
Praktikant	Region Zürich	J112703
Serviceangestellte	Region Ostschweiz	J112585
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J112383
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J112805
Chef de Rang	Region Zürich	J112326
Servicefachmitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J112738
Verkaufspersönlichkeit	Region Zürich	J112329
Commis de Rang	International	J112735
Chef de Rang	Region Zürich	J112494
Bankettaushilfen	Region Zürich	J112330
Gastgeberin Service	Region Zürich	J112489
Mitarbeiter	Region Zürich	J112333
Supervisor Bankett	Region Zürich	J112481
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J112473
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J112723
Servicefachmitarbeiter	Region Schaffhausen	J112465
Chef de Rang	Region Zürich	J112458
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J112720
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J112335
Restaurationsfachfrau	Region Zentralschweiz	J112346
Praktikant Service	Region Zentralschweiz	J112709

Hauswirtschaft

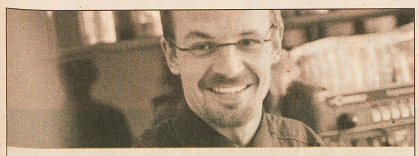
Position	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau	Region Zentralschweiz	J112217
Teammitglied Reinigung	Region Mittelland (SO,AG)	J112807
Mitarbeiterin Hauswirtschaft 80 %	Region Zentralschweiz	J112347
Allrounderin Housekeeping	Region Zürich	J112638
Allrounder Hauswirtschaft	Region Zürich	J112786
Raumpflegerin	Region Zentralschweiz	J112472
Houseman	Region Zürich	J112416
Executive Housekeeper	Region Basel	J112593
Floor Supervisor	Region Berner Oberland	J112498
Portier	Region Graubünden	J112679

Bäcker-Konditoren

Position	Ort	Job-Code
Junkoch	Region Zürich	J112688

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Praktikant Assistent HR Administration	Region Zentralschweiz	J112712
Conference Center Coordinator	Region Zürich	J112360
Spa Manager	Region Graubünden	J112681
Supervisor	Region Zürich	J112734



Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per 1. August 2016

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

40070-12804

Stv. Chef de Service
Jobcode hoteljob.ch: J112570

Blausee und St. Petersinsel
3717 Blausee-Mitholz
033 672 33 33, bettina.siegenthaler@blausee.ch

40042-12799

Sous Chef
Jobcode hoteljob.ch: J112569

Blausee und St. Petersinsel
3717 Blausee-Mitholz
033 672 33 33, admin@blausee.ch

40041-12798

Per 1. September oder nach Vereinbarung

Gesucht Alleinkoch 100%

Restaurant zum Löwen
062 842 13 08
5722 Gränichen

40029-12794

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

Wir suchen eine
Servicefachfrau
mit Wirtepatent per sofort im Raum Basel-Stadt (kann auch eine männliche Person sein).
Bei Interesse: 076 416 81 18

39484-12643

Im Bergdorf Morissen entsteht ein Ort der Erlebnisgastronomie, ein Ort der Begegnung für Einheimische und Gäste, ein Ort des Genusses. In der noch funktionsfähigen Mühle mit den alten Mahlsteinen wird ein Gastronomieraum integriert. Von der «stiva dil muliner» (Müllerstube) geniesst der Gast den direkten Blick auf den Mahlstein und die Einrichtung der Mühle. In der Gaststube stehen etwa 30 Sitzplätze zur Verfügung, im «Begegnungsbereich» etwa 18 Plätze, und die Terrasse verfügt über 36 Sitzplätze. Die Küche verfügt über einen grossen Speckstein-ofen, welcher Platz für etwa 10 Laibe Brot bietet. Das Lokal bietet sehr viel Potenzial für innovative Ideen. Die Trägerschaft des Betriebes besteht aus über 180 Personen, hauptsächlich Zweitwohnungseigentümer sowie Einheimische des Dorfes Morissen (Teil der Gemeinde Lumnezia). Allein die Trägerschaft bildet eine interessante und erfolgversprechende Basis für den Betrieb des Lokals.

il mulin

Für diesen ausserordentlichen Gastrobetrieb suchen wir per Dezember 2016 oder nach Vereinbarung eine/n neue/n

Pächter/in
Pächter-Paar

Sie sind:
- Gastwirt und Gastgeber mit Leib und Seele
- Unternehmerisch denkend, innovativ und offen für Neues, bereit, einen neuen Betrieb aufzubauen
- Daran interessiert, Produkte aus der Region zu verwenden
- Allenfalls an der Verarbeitung des in der Mühle gemahlenen Korns interessiert

Sie bringen mit:
- Eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie
- Von Vorteil langjährige Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes
- Gutes Fachwissen und Branchenkenntnisse sowie betriebswirtschaftliches Verständnis
- Von Vorteil Freude an traditionellen, lokalen Gerichten

Wir bieten:
- Moderne und neue Infrastruktur
- Faire Pachtbedingungen
- Die Unterstützung und das Wohlwollen einer grossen Anzahl Einheimischer und Zweitwohnungseigentümer des Dorfes (über 250 Zweitwohnungen)
- Bei Bedarf Unterstützung bei der Suche nach einer Wohnung im Dorf

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: Marcus Caduff, Naus Su 257C, 7143 Morissen.

Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter: www.ilmulin.ch

Auskunft erteilt: Marcus Caduff, 079 304 70 91

40079-12811

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77

Qualifizierte Anlageführer
Jobcode hoteljob.ch: J112750

Haco AG
Worbstrasse 262, 3073 Gümligen
031 950 13 23, karin.luetolf@haco.ch

40052-12801

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Wegen Pensionierung des aktuellen Stelleninhabers suchen wir auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de partie – Sous-Chef

zur Unterstützung und Ablösung von Fredi Häberli.

Sind Sie eine motivierte, kommunikative und zuverlässige Persönlichkeit, die auch in hektischen Situationen den Überblick behält? Haben Sie eine gute Auffassungsgabe und Freude, mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten? Sind Sie flexibel, arbeiten gerne mit einem kleinen Team zusammen, und sind Ihnen die Hygienestandards nicht fremd? Ebenso sind für Sie gute Umgangsformen selbstverständlich?

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haeberlis.com

40063-12802

Qualitätscoach Hygiene und Arbeitssicherheit (w/m)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

40076-12808

Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

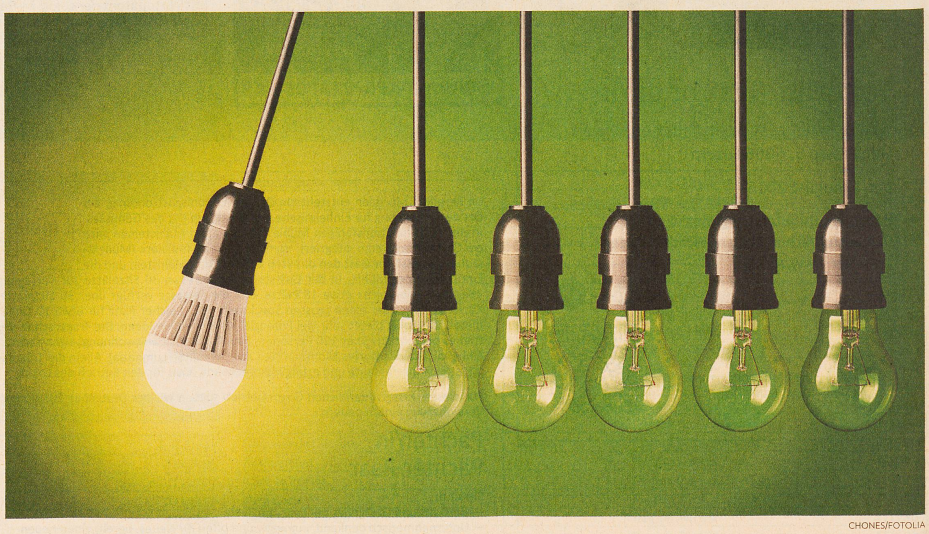
Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch

cbm christoffel blindenmission gemeinsam mehr erreichen

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

INVESTITIONEN MIT STROM-SPAREFFEKT



CHONES/FOTOLIA

Sie möchten Energieeffizienz-Massnahmen realisieren, verzichten aber auf deren Umsetzung, da Ihnen die Investitionskosten zu hoch und die Amortisationszeiten zu lang sind? Dann ist das Programm «Swiss Energy Efficiency Auction (SEA)» genau richtig für Sie.

Mit dem SEA-Programm erhalten Sie eine finanzielle Unterstützung für diese Investitionen.

Die BKW, Groupe E, Greenwatt und Services industriels de Genève (SIG) unterstützen mit dem Förderprogramm «Swiss Energy Efficiency Auction (SEA)» Schweizer Unternehmen, welche ihren Stromverbrauch senken wollen.

Das Programm wird vom Bundesamt für Energie und von ProKilowatt unterstützt und stellt zur Förderung von Stromeffizienz-Massnahmen 3 Millionen Franken zur Verfügung. Die Fördermittel werden in einem Auktionsverfahren vergeben. Die Auktion findet am 6. Dezember 2016 statt. Jede Kilowattstunde, die durch eine von Ihnen geplante Massnahme eingespart wird, kann an diesem Auktionstag vergütet werden. SEA fördert Ihre Projekte mit bis zu 40% der Investitionskosten.

Ihre Vorteile
- Deutlich verkürzte Amortisationszeit für Ihre Investitionen
- Dauerhafte Reduzierung Ihres Stromverbrauchs und Ihrer Stromrechnung
- Individuelle Begleitung von unseren Experten während des gesamten Programms

Die Experten von SEA begleiten Sie bei allen Schritten des Programms. Nach Ihrer Anmeldung wird bei Ihnen ein Energieaudit in zwei Phasen durchgeführt. In diesem Audit werden alle Investitionen ermittelt, die im Rahmen von SEA gefördert werden können. Sie entscheiden dann selber, welche Massnahmen Sie bei der Auktion einreichen.

Melden Sie sich noch heute unverbindlich an, wenn Sie an der Teilnahme interessiert sind. Sie erhöhen zudem Ihre Chance auf einen Zuschuss für Ihr Energieaudit von bis zu 2500 Franken, wenn Sie zu den ersten 80 Betrieben gehören. Wir kontaktieren Sie kurz nach Ihrer Anmeldung und geben Ihnen weitere Informationen. Sie können dann in aller Ruhe entscheiden, ob Sie am Programm teilnehmen möchten.

Anmeldeschluss: 30. September 2016

SEA ist ein Programm, welches von ProKilowatt finanziert und von BKW, Groupe E Greenwatt und SIG-éco21 getragen wird.

ZU VERKAUFEN IM TESSIN / EINMALIGE GELEGENHEIT
3-Sterne-Hotel, oberhalb des Luganersees, mit 50 Zimmern, verschiedenen Restaurants, mit grossem gepflegtem Park (Gesamtfläche über 7000 m², genügend Parkplätzen und Swimmingpool. Absolut ruhige Lage. Dazu besteht die Möglichkeit zum Erwerb von angrenzendem Bauland.
Anfragen unter Chiffre 40034-12797 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, oder 079 621 83 72
40034-12797

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants
Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt
Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung
Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent, diskret und auf Erfolgsbasis
Poststrasse 2, Postfach 413 – CH–8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57
38993-12464

Mietübernahme des erfolgreich geführten Restaurants Sternen, Trub im Emmental, ab Oktober/November 2016
Modern renovierter, bestausgewiesener historischer Landgasthof an hervorragender Ausflugslage im Emmental. Ihre Chance für den Einstieg in die Selbständigkeit.
Erfolgreich aufgebaute Kundschaft während der letzten sieben Jahre durch die Familie Brigitte und Patrick Rettenmund (www.sternentrub.ch)
Mietübergabe an «Hands-on»-Jungunternehmer mit operativer Erfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie.
Eckdaten
- Restaurationsbetrieb im EG rollstuhlgängig, Gaststube 30 Personen, Forellenstube 30 Personen, eigener Hausbrunnen mit frischen Regenbogenforellen, Banketträume bis 50 Personen, Seminarräume 10 bis 40 Personen, eigenes Fumoir 15 Personen, Gartenterrasse 50 Personen
- Grosser Kinderspielplatz mit eigenem Emmentaler Spycher und Spielzimmer
- Grosser Parkplatz für 50 Autos, Reisecars
- Moderne 4½-Zimmer-Wohnung im 1. OG mit eigenem Eingang (120 m²)
- Aktuelles Umsatzvolumen 1,2 Mio. Franken – an 260 Betriebstagen

Sie haben bereits einen vergleichbaren Betrieb geführt oder als Stellvertretung mitgearbeitet? Sie sind geprägt von positiver Ausstrahlung und Engagement?
Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Anfragen unter:
Business Solution Ltd., Herr S. Hunziker, Romontweg 15b, 2542 Pieterlen,
058 680 34 00, info@busos.ch
39906-12759

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