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 15

PDF erstellt am: **26.05.2024**

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. 15 · 21. Juli 2016

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

ISTOCK

MEETING MASSAKER

Es scheint ein ungeschriebenes Gesetz zu geben, in dem steht, dass Meetings zum Zweck haben, Entscheidungen zu treffen. Das ist nicht nur falsch, sondern es macht Meetings auch unfassbar lang und wahnsinnig ineffizient. Warum? Weil erstens viele Leute anwesend sind, die weder einen Beitrag zur Diskussion leisten, noch etwas daraus lernen können. Einfach nur, weil das Meeting eben anberaumt und sie eingeladen wurden. Und wer nicht selber kommen kann, **muss** natürlich einen Stellvertreter schicken. Zweitens sprechen die Anwesenden zumeist nicht über die eigentliche Sache, sondern versuchen, durch ihr Gebaren zu verdeutlichen, wer die Macht hat. Und drittens versucht jeder, den anderen davon zu überzeugen, dass er unrecht hat – vor allem dann, wenn sich eine Entscheidung anzubahnen droht. Zu glauben, man könne in einem Meeting eine Entscheidung ganz rational und völlig objektiv treffen, ist ziemlich infantil. Der Kontext des sozialen Systems in Form der eingeübten Kommunikationsrituale in der Gruppe, ist gleichsam übermächtig.

Entscheidungsbefreit

Ich habe da einen Gegenvorschlag: Verbannen Sie Entscheidungen doch einfach mal aus Meetings. Treffen Sie sich, tauschen Sie Meinungen und Sichtweisen zu der anstehenden Entscheidung aus, aber machen Sie schon zu Beginn klar, dass nichts entschieden wird. Dann ist es auch nicht mehr nötig, andere von ihrem Unrecht zu überzeugen oder den grossen Zampano zu spielen. Sie müssen sich gar nicht einig sein.

Wenn der Entscheider dann meint, genügend Fakten, Einschätzungen, Gefühlslagen, Szenarien eingeholt zu haben, entscheidet er – und zwar alleine. Und die Gruppe hat seine Entscheidung zu akzeptieren – selbst wenn der eine oder andere womöglich eine andere Entscheidung getroffen hätte. Wichtig ist dabei nur: Machen Sie sich bewusst, dass hinter der Entscheidung ein Problem schlummert, das mit blossem Wissen allein nicht zu lösen ist. Sonst bräuchte es ja gar keine Entscheidung. Sie wird deshalb von dem getroffen, dem Sie das meiste Können, die beste Intuition zu der jeweiligen Problemlösung zusprechen. Nicht von dem, der den höchsten Rang hat. Natürlich ist es denkbar, dass höchstes spezifisches Können mit formaler Macht zusammenfällt, zwingend ist dies aber keinesfalls. Was weiss der Chef denn beispielsweise darüber, ob die kostenfreie Reparatur eines gelieferten Produktes ausserhalb der Gewährleistung die langfristige Beziehung zu dem venezualischen Kunden stärkt oder eher schwächt. Er hat womöglich mit dem Kunden noch nie ausführlich gesprochen.

Der Wegfall endloser Meetings spart Ihnen eine Menge Nerven, Zeit und gute Laune. Double Win!

Lars Vollmer Hon.-Prof. Dr.-Ing.
Unternehmer und Autor
www.larsvollmer.com

ZITAT DER WOCHE

«Um klar zu sehen, genügt ein Wechsel der Blickrichtung.»

Antoine de Saint-Exupéry

AGENDA

25. AUGUST
«KOPAS-Kurs»,
Hotel Teufelhof, Basel
www.hotelbildung.ch

30. AUGUST
«CAREER DAY 2016»,
Erfahren Sie mehr über die Karrieremöglichkeiten in der Hotellerie.
www.hotelbildung.ch

1. SEPTEMBER
«Informationsnachmittag HF Thun»
Hotelfachschule Thun,
14.00 - 18.00 Uhr
www.hfthun.ch

29. AUGUST
«Progresso Kurse 2 & 3»
in Losone,
Basisbildung zur Professionalisierung der Arbeitsweise
www.mein-progresso.ch

31. AUGUST
«NDS Information»,
Informationsanlass im Hotel Storchen, Zürich
www.hotelbildung.ch

12. SEPTEMBER
«Progresso Kurse 2 & 3»
in Brig,
Basisbildung zur Professionalisierung der Arbeitsweise
www.mein-progresso.ch

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

WARENAUFBEREITUNG UND KÜCHE

Böden und Bodenläufe – Stolpern und Stürzen

- Rutschhemmende Bodenbeläge vorsehen.
- Entsprechendes Schuhwerk anziehen.
- Bodenabläufe mit kipp- und trittsicheren Abdeckgittern ausrüsten.
- Stolperstellen eliminieren.

Fleischaufbereitung – Stich- und Schnittverletzungen

- Mitarbeitende mit entsprechender Arbeitstechnik vertraut machen.
- Geeignete Messer verwenden.
- Beim Zerlegen von grösseren Fleischstücken entsprechende Schutzausrüstung, z. B. Stechhandschutz und Stechschürze tragen.

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

STRESS UND ÜBERLASTUNG – EIN FALLBEISPIEL

Eine Erschöpfung baut sich Schritt für Schritt auf. Es gilt, die Anzeigen frühzeitig zu erkennen und entsprechend zu reagieren.
Ein Beitrag von Franziska Bischof-Jäggi, Powermanagement GmbH

Eine Erschöpfung baut sich Schritt für Schritt auf und setzt sich zusammen aus

- vielen verpassten Neins und Abgrenzungen
- regelmässigem Überhören der eigenen Bedürfnisse
- konstantem Bagatellisieren auftretender Symptome und Konflikte
- zuverlässigem Negieren eigener Alarmzeichen und Fingerzeige aus dem privaten und beruflichen Umfeld
- Umdeuten von ursprünglich wichtigen Werten: Sport? – geht auch ohne; Pausen? – nicht mehr so wichtig; Gesundes Essen? – schlicht keine Zeit dafür; Freunde? – später dann – irgendwann
- qualitativ und quantitativ zu wenig Regeneration auf körperlicher, geistiger und emotionaler Ebene
- einseitigem Ressourcenraubbau: Arbeit, Perfektion und Pflichtbewusstsein ist wichtig. Ausgleich? – mir macht meine Arbeit ja Spass!
- chronischem Stress: Immer und überall lauern Herausforderungen, Stress und Probleme

Eine Erschöpfung entwickelt sich über Wochen, Monate, Jahre als schleichender Prozess mit stetigen kleinen Veränderungen in die falsche Richtung. Laufend werden diese zu Gewohnheiten, und deshalb ist es so schwierig, eine Erschöpfung rechtzeitig zu erkennen.

Das nachfolgende Fallbeispiel gibt Ihnen einen Einblick, wie sich eine Erschöpfung anfühlen kann: Er hetzt und wetzt und sitzt und schwitzt. Er studiert und probiert, schreibt und telefoniert. Er zaudert und zagt und strauchelt und versagt immer öfter am Tag. Denn was er mag und was er will, was er kann und tatsächlich schafft, trennen Welten – und selten spürt er noch Kraft. Die braucht er, der innen ganz leer, um gegen aussen hin den täglichen Irrsinn zu kaschieren, zu bagatellisieren. Andere zu kritisieren, sich selbst zu posieren. Nach Ruhm zu gieren und sich weiter zu verlieren. Fehler von anderen zu notieren, in Gruppen grosszügig zu spendieren, gegen oben zu parieren und nicht mal nachts zu pausieren.
Antonio ist leer, fühlt sich dumpf und schwer. Früher war er der Beste, stand auf jedem Podeste. Jetzt heisst es das Gesicht nicht verlieren und weiter pulsieren, seine Gefühle negieren, bis sie gefrieren. Sich selbst ruinieren, einfach weiter marschieren – Tag für Tag, Stunde für Stunde, Minute für Minute. Auch jetzt. Und morgen?

Inzwischen hat Antonio gemerkt, wie es um ihn steht. Was er nun braucht, ist eine gehörige Portion Veränderungsbereitschaft, um einen erfolgreichen Turnaround einzuläuten.

Und wie geht es Ihnen? Hören Sie auf sich! Sie können zwar aus Ihrer Haut fahren und bleiben sich trotzdem erhalten. Selbst unter der Dusche und in den Ferien haben Sie sich mit dabei. Grund genug also, sich selbst auch die nötige Achtung zu schenken.

BUCHTIPP

SCHLAU STATT PERFEKT

Wie Sie der Perfektionismus-Falle entgehen und mit weniger Aufwand mehr erreichen.

Überforderung im Job und im Privatleben ist allgegenwärtig und eines der drängendsten Probleme unserer Zeit. Es gibt immer Menschen, die diesem Druck mit Leichtigkeit standhalten. Was ist das Geheimnis dieser Menschen? Ganz einfach: Sie vermeiden Perfektionismus und folgen der 80-Prozent-Regel. Sie schaffen mit 80 Prozent ihrer Ressourcen 100 Prozent Leistung und mehr.
Dr. Stefan Fourier liefert in seinem neuen Buch Denkanstösse, wie Sie mit der 80-Prozent-Regel erfolgreich Ihr Lebens- und Arbeitsumfeld gestalten. Der Schlüssel besteht darin, die Funktionsweisen Ihres sozialen Umfelds genauer zu verstehen und deren Möglichkeiten effektiver zu nutzen. So werden Sie immer besser. Nicht perfekt, aber immer besser!
Der Autor weiss aus eigenem Erleben, wovon er spricht und untermauert seine originellen Vorschläge mit zahlreichen Beispielen und konkreten Handlungsanleitungen. Er bricht mit Klischees und bietet interessante und pragmatische Alternativen. Schlau statt perfekt!

Stefan Fourier
Schlau statt perfekt
ISBN
978-3-869803-28-9
CHF 22.30

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Weiterbildung
Veranstaltungen
News
Karrieretipps
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

heidihof
Hotel Restaurant

Wir suchen Sie als Profi

Pächter/Gerant

per November 2016 oder nach Vereinbarung

Hotel/Restaurant Heidihof Maienfeld sucht einen Geranten oder Pächter infolge Neuorientierung des bisherigen erfolgreichen Pächters.

Das Hotel/Restaurant Heidihof als Ausgangspunkt zum berühmten authentischen Heididorf hat sehr gute Frequenzen aus dem Bereich Tourismus wie auch eine grosse Stammkundschaft.

Weitere Informationen erhalten Sie unter
Tel. +41 (0) 81 256 07 12 / W. Mutzner
oder www.heidihof.ch

Bewerbungen per E-Mail oder Post an:
Bovel AG, Törliweg 1, 7304 Maienfeld
info@bovel-ag.ch

40164-12832

Ahaan Thai
THAI STYLE

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison 2016/2017 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Thailändische/r Küchenchef/in und thailändische Spezialitätenköche für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:
– Gault Millau u./o. Michelin-Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik / jobs@arosakulm.ch

Kulm AROSA
★★★★★ CHARMING SINCE 1882
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 - 07 · Fax – 89
jobs@arosakulm.ch www.arosakulm.ch

40189-12834

Im Auftrag einer traditionellen und erfolgreichen Hotelgruppe suchen wir einen

DIREKTOR (m/w)

für ein **First-Class-Hotel** im Zentrum einer Schweizer Grossstadt.
Die Stelle ist nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Das traditionsreiche Haus befindet sich an bester Lage im Stadtzentrum. Zum Betrieb gehören insgesamt über 120 komfortable Zimmer und Suiten, eine grosszügige Terrasse, Konferenzräume für bis zu 160 Teilnehmer, Bars und Restaurants.

Für die operative Führung des Hotels suchen wir einen dynamischen Hotelier (m/w), für den der Gast und die Qualität des Produktes im Vordergrund stehen. Eine anerkannte Ausbildung in Hotelmanagement, hotelspezifische Weiterbildungen sowie Berufserfahrung und einen entsprechenden Leistungsausweis in erstklassigen Hotels setzen wir voraus.

Sie verfügen über folgende Kompetenzen:
– **Ausgeprägte Zielorientierung:** Sowohl bei der Mitarbeiterführung als auch bei den Unternehmenszielen ist eine konsequente, disziplinierte und systematische Ausrichtung auf quantitative und qualitative Ziele von grosser Bedeutung.
– **Führungsstärke** für eine zielorientierte Teamarbeit.
– **Unternehmerisches und analytisches Denken,** um Prozesse zu optimieren und/oder neu zu definieren, und Sicherheit bei der Bilanz- und Kostenstellenanalyse sowie der Erstellung von Investitionsrechnungen.
– **Selbständigkeit und Eigeninitiative:** Wichtig sind ein hohes Mass an Selbstständigkeit und Eigeninitiative in den Bereichen Personal- und Kundenumgang sowie in der Organisation und Administration von Projekten.
– **Motivationsgeschick** in Verbindung mit der (Neu-)Positionierung des Hotels inkl. Gastronomie mit Bankett- und Konferenzangebot.
– **Kommunikationsfähigkeiten:** Infolge häufiger Kunden-, Personal- und Geschäftspartnerkontakte sind beste Kommunikationsfähigkeiten unerlässlich. Gutes Eingehen auf Bedürfnisse, klare und überzeugende Argumentation und das Gewinnen und Erhalten von Vertrauen sind einige Beispiele.
– **Profunde Kenntnisse** der Schweizer Landessprachen sowie Englisch werden vorausgesetzt.

Wir bieten:
– **Ausgezeichnete Konditionen, langfristige Entwicklungsperspektiven, kurze Entscheidungswege, ein motiviertes Team und betriebliche Altersvorsorge.**

Wenn Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind und Ihren nächsten Karriereschritt in einer innovativ geführten Hotelgruppe suchen, dann freuen wir uns über die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

Höchste Vertraulichkeit sichern wir Ihnen zu.

Ernsthafte Angebote und erste Kontaktaufnahme unter Chiffre 40176-12833 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40176-12833

Da, wo andere Ferien machen.

Die Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM) ist seit 2011 die Destinationsmanagement-Organisation (DMO) für die Ferienregion **Scuol Samnaun Val Müstair**. Die DMO fördert im Auftrag der Aktionäre primär national sowie auch international die Nachfrage nach touristischen Angeboten und Leistungen. Vor Ort ist die TESSVM zusammen mit allen Akteuren für die Angebotsentwicklung und die Gästebetreuung zuständig. Die Organisation mit Hauptsitz in Scuol lanciert und koordiniert gemeinsame Projekte mit regionalen Partnern und Leistungsträgern und stellt die Abstimmung mit Graubünden Ferien und Schweiz Tourismus sicher. Das Unternehmen mit einem Budget von rund 5 Millionen Franken beschäftigt ca. 40 Mitarbeitende in Voll- und Teilzeit, davon drei Praktikanten und drei Lehrlinge. Die Ferienregion **Scuol Samnaun Val Müstair** steuert mit rund 1,1 Mio. Logiernächten 10% zum Bündner Logiernächtetotal bei. Nach der erfolgreichen Aufbauphase steht jetzt die Weiterentwicklung der Organisation und des Aufgabenspektrums im Zentrum. Nach 11 jähriger erfolgreicher Tätigkeit verlässt der heutige Direktor per Ende Jahr das Unternehmen. Der Verwaltungsrat sucht vor diesem Hintergrund für diese einzigartige und spannende Aufgabe per 1. Dezember 2016 oder nach Vereinbarung einen engagierten/eine engagierte

Direktor/in.

Hauptaufgaben:
- Umfassende operative Führung der DMO mit den drei Ferienregionen gemäss den Vorgaben des Verwaltungsrates
- Zielgerichtete Umsetzung eines modernen Marketings zu Gunsten der Leistungsträger, wichtigsten Produkte und Ferienorte der Destination
- Geschickte Akquisitionsarbeit im Netzwerk mit den wichtigsten strategischen Partnern wie Graubünden Ferien und Schweiz Tourismus
- Förderung von Innovation und Zusammenarbeit mit den regionalen bis nationalen Partnern
- Zweckmässige Weiterentwicklung der strategischen Vorgaben
- Teamentwicklung mit Fokus auf Talentförderung und Stabilität

Anforderungen:
- Moderne Führungspersönlichkeit mit Leistungsausweis
- Flair für erfolgreiche Arbeit im vielfältigen und tejls branchenfremden Netzwerk; sowohl regional, wie kantonal und national
- Ausgeprägte soziale und kommunikative Kompetenzen
- Begeisterung für die unterschiedlichen touristischen Werte und Produkte der Destination Scuol Samnaun Val Müstair
- Pioniergeist, Offenheit und die Bereitschaft, „die extra Meile zu gehen"
- Muttersprache: Deutsch oder Romanisch
- Fremdsprachen: Englisch, Italienisch und Französisch von Vorteil

Ausbildung:
- Höhere Schulbildung resp. Studium
- Berufserfahrung im Tourismus oder Dienstleistungsbereich

Anstellung:
- Vollzeit 100 %

Bewerbungsfrist: 15. August 2016 mit vollständigem Bewerbungsdossier

Bewerbung an: Theo Zegg, Verwaltungsratspräsident
Tourismus Engadin Scuol Samnaun Val Müstair AG (TESSVM)
Pozstrasse 17, 7563 Samnaun-Ravaisch
Tel. 081 861 85 40, theozegg@bluewin.ch
www.engadin.com, www.tessvm.ch/inside

Scuol Samnaun Val Müstair

40196-12836

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
Geschäftsführer	Region Zürich	J113844
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J113855
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J113642
Restaurantverantwortliche/r 90 %	Region Zürich	J113644
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J113731
Front Office Manager	ganze Schweiz	J113858
Gastgeber	Region Bern	J113411
Teamleitung Restaurants Stv. Betriebsleitung	Region Zürich	J113757
Operations Manager	Region Zürich	J113465

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Manager	Region Graubünden	J113789
Empfangschef/in	Region Berner Oberland	J113580
PR Manager 80%	Region Ostschweiz	J113769
Leiter Verkauf	Region Zürich	J113851
Disponent 20-40%	Region Zürich	J113706

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Fitnesstrainer	Region Zentralschweiz	J113676
Freelancer Masseurin & Kosmetikerin	Region Graubünden	J113820

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Front Office Agent	Region Mittelland (SO,AG)	J113666
Concierge	Region Berner Oberland	J113453
Guest Service Officer	Region Zürich	J113791
Front Office	Region Graubünden	J113410
Praktikanten Réception	Region Zentralschweiz	J113862
Concierge	Region Zürich	J113793
Rezeptionistin	Region Zürich	J113667
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J113568
Manager on Duty	Region Zürich	J113566
RezeptionistIn	Region Zürich	J113592
Front Office Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J113838
Réceptionist/-in 60-80%	Region Bern	J113799
Front Office Manager	ganze Schweiz	J113859
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich	J113707
Team Leader Rezeption	Region Bern	J113522
Réceptionist/In	Region Berner Oberland	J113640
Réceptionist 80%	Region Zürich	J113502
Aushilfe Night-Auditor	Region Bern	J113797
Rezeptionist	Region Zürich	J113872
Réceptionist/In	Region Berner Oberland	J113655
Logentournant	Region Ostschweiz	J113445
Réceptionist/-in 80 - 100%	Region Ostschweiz	J113741

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Catering	Region Zentralschweiz	J113574
Mitarbeitende/r Booking + Revenue Event	Region Bern	J113803
Junior Kader Praktikant F&B	Region Zürich	J113672
Aushilfen Bankett- und Frühstücksservice	Region Mittelland (SO,AG)	J113784
Leiter Catering	Region Zürich	J113782
Anlassleiter Bankett / Stv. Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J113670
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J113874

Küche

Position	Ort	Job-Code
Koch	Region Zentralschweiz	J113746
Koch	Region Zentralschweiz	J113405
Chef de partie	Region Graubünden	J113421
Chef de Partie Gardemanger	Region Zürich	J113422
Jungkoch	Region Zürich	J113423
Commis Patisserie	Region Bern	J113458
Chef de Partie Entremetier	Region Bern	J113457
Chef de Partie	Region Zürich	J113425
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J113536
Jungkoch / Commis de Cuisine 80 - 100%	Region Zürich	J113534
Jungkoch/ Commis de Cuisine	Region Zürich	J113588
Commis de cuisine	Region Zürich	J113579
Teamleiter Küche	Region Zürich	J113565
Jungkoch	Region Zürich	J113627
Chef de Partie Gardemanger	Region Bern	J113688
Chef de Partie	Region Zürich	J113679
Koch	Region Zentralschweiz	J113677
Küchenchef	Region Graubünden	J113710
Chef Pâtissier	Region Zürich	J113753
Officemitarbeiter	Region Berner Oberland	J113728
Pizzaiolo/Koch	Region Graubünden	J113819
Asian cook	Region Zürich	J113805
Jungkoch/ Commis de Cuisine	Region Zürich	J113795
Chef de Partie Tournant	Region Graubünden	J113846
Sous-Chef	Region Zürich	J113878
Commis de Cuisine	Region Zürich	J113877
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J113861
Köche 70% - 100%	Region Zürich	J113850
Commis tournant	Region Zentralschweiz	J113848
Jungkoch	Region Zürich	J113843
Koch	Region Bern	J113886

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Commis Pâtissier	Region Zürich	J113578
Chef Pâtissier	Region Berner Oberland	J113730

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Service	Region Bern	J113871
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J113867
Assistent(in) Chef de Service	Region Zentralschweiz	J113869
Junior-Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J113837
Mitarbeiterin als Chef de Service	Region Zürich	J113547
Chef de Service	Region Zürich	J113745
Aushilfen Service & Bankett	Region Berner Oberland	J113727
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J113860
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J113783
Gastgeberpersönlichkeit	Region Bern	J113771
Barista 60-100%	Region Zürich	J113781
Servicemitarbeiter 80-100%	Region Zürich	J113433
Chef de Rang	Region Zürich	J113426
Chef de Service	Region Bern	J113687
Service-Aushilfe 40 %	Region Bern	J113887
Commis de Rang	Region Bern	J113691
Chef de Rang	Region Zürich	J113841
Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J113845
Chef de Rang	Region Graubünden	J113548
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J113711
Servicemitarbeiter für die Wintersaison	Region Graubünden	J113551
Chef de Bar	Region Zürich	J113806
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J113591
Restaurantleiter	Region Berner Oberland	J113587
Service-Aushilfe	Region Bern	J113801
Chef de Bar 60-80%	Region Zürich	J113430
Restaurantfachfrau/mann	Region Zürich	J113577
Chef de Service	Region Berner Oberland	J113575
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J113624
Servicemitarbeiter/In Restaurant	Region Zürich	J113589
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J113800
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J113455
Servicemitarbeiter 80% -100%	Region Zürich	J113560
Restaurationsfachfrau	Region Zentralschweiz	J113459
Buffetmitarbeiter	Region Zürich	J113600
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J113671
Baraushilfe	Region Zürich	J113601
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J113794
MitarbeiterInnen Personalrestaurant 50% - 100%	Region Zürich	J113658
Servicemitarbeiter/in 80-100%	Region Basel	J113638
F&B Waiter Grill	Region Zürich	J113643
Servicemitarbeiter/In	Region Zürich	J113792
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J113504
Barmaid	Region Graubünden	J113680
Restaurationsfachfrau -mann	Region Bern	J113507
Restaurantleiter Stv.	Region Zürich	J113770
Serviceaushilfe	Region Zürich	J113440
Geschäftsführer-Assistent 80%-100%	Region Zürich	J113766
Bar-/Servicemitarbeiter/In	Region Graubünden	J113818
Service- & Verkaufsmitarbeiter	Region Bern	J113826
LeiterIn Catering	Region Zürich	J113822

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Leiter Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J113804
Housekeeping Manager	Region Zentralschweiz	J113821
HauswirtschaftsleiterIn	Region Zürich	J113470
Hauswirtschaftsmitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J113657
Teammitglied Reinigung	Region Mittelland (SO,AG)	J113785
Leitende Hausdame / Executive Housekeeper	Region Graubünden	J113420

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär	Region Zürich	J113790
Maler/in	Region Zürich	J113852
Sachbearbeiter/in Finanzbuchhaltung	Region Graubünden	J113535
Pflegeexperte 40 % - 50 %	Region Ostschweiz	J113651

Gastro Express
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch
39025-12487

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

RATHAUSKELLER GASTHAUS

Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

Wir suchen per 1. Oktober 2016 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als
Restaurationsfachfrau/-mann 100%
für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant Zunftstube und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Gastronomie mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut dabei, flexibel und teamfähig. Sprachkenntnisse: fliessend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:
Gasthaus Rathauskeller AG
Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, 6300 Zug
Telefon 041 711 00 58
contact@rathauskeller.ch

40120-12621

Persönlichkeiten wie Sie.

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist das grösste Zentrumsspital der Schweiz. Wir betreuen die Bevölkerung rund um die Uhr von der Grundversorgung bis zur hoch spezialisierten Medizin. Für die **Diätküche** des Standorts Luzern suchen wir per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin 100%

Ihr Wirkungsfeld
- Selbständig bereiten Sie eine grosse Vielfalt von Diätkostformen zu
- Sie bearbeiten die Essensbestellung mit unserem EDV-System und sind verantwortlich für die Kontrolle der Essensausgabe
- Gemeinsam mit den Berufsbildnern betreuen Sie die Lernenden in der Diätküche
- Sie sind verantwortlich für das Führen von HACCP Formularen

Ihre Erfahrungen
- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Im Umgang mit den gängigen EDV-Anwenderprogrammen sind Sie versiert
- Sie sind eine motivierte, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hohem Teamgeist
- Ihre engagierte, kreative und selbständige Arbeitsweise zeichnet Sie aus

Ihre Perspektiven
- Wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihre eigenen Ideen einzubringen
- Gemeinsam mit dem Team können Sie aktiv bei Weiterentwicklungen in der Küche mitwirken
- Ihre Weiterentwicklung ist uns wichtig - wir bieten Ihnen individuelle Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Sie arbeiten bei einem der grössten Arbeitgeber der Zentralschweiz in einem Team von 20 Mitarbeitenden

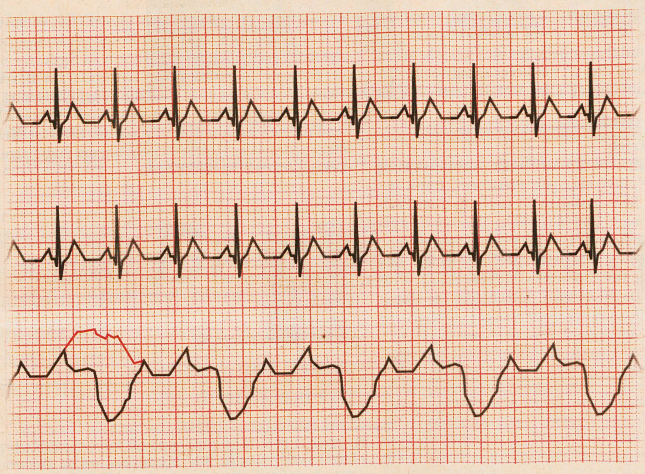
Ihr Weg zu uns
Bitte schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Angabe der Kennziffer 55035 per E-Mail an **hr.luzern@luks.ch** oder per Post an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Margrit Grendelmeier, Leitung Diätküche, Tel.: 041 205 20 79.

www.luks.ch/stellen
Spitalregion Luzern/Nidwalden

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

40207-12838



Für Gesundheit in Afrika.

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

SOLIDARMED
www.solidarmed.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

VERLAG
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

LEITUNG
Michael Müller a. i.

REDAKTION
Michael Müller a. i.
Tel. 031 370 42 48

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

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

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

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

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

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

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.

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

EINFACHE DATEN-VEREDELUNG

SCREENSHOT

Die Schweizer Hoteldatenbank verzeichnet Wachstum und setzt auf ein hohes Mass an Datenqualität. Inwiefern profitiert der individuelle Hotelbetrieb mit seiner Online-Präsenz?

Im Jahr 2013 erfolgte die Lancierung der Schweizer Hoteldatenbank (SHD) auf swisshoteldata.ch dank einem Innotour-Projekt. Die Trägerschaft der SHD setzt sich aus hotelleriesuisse, Schweiz Tourismus und Switzerland Travel Centre AG (STC) zusammen.
Mittlerweile sind über 3600 Hotelbetriebe auf dem öffentlichen Portal swisshoteldirectory.ch, dem umfassenden Schweizer Hotelverzeichnis vertreten. Rund zwei Drittel der Betriebe sind mit einem Benutzer-Login aktiv, die Hoteldaten (Adresse, Infrastruktur, Labels usw.) auf dem Laufenden zu halten. Ansprechendes, aktuelles Bildmaterial rundet das Hotelportrait ab und sorgt letztendlich dafür, den visuellen Reiz zu entfachen. Der Basiseintrag in der SHD und dem Hotelverzeichnis steht allen Hotels in der Schweiz offen. Ein Login zur SHD und somit einem detaillierten Portrait ist für Mitglieder von hotelleriesuisse und STC kostenlos. Für Nichtmitglieder belaufen sich die jährlichen Kosten auf nur 150 Franken. Ziel ist die Veredelung des Hotelverzeichnisses mit der Einbindung aller Hotelbetriebe in der Schweiz.

Nutzen für den Hotelbetrieb
Die Positionierung, Visualisierung und stetige Aktualisierung des Portraits erfolgt auf einer einzigen Plattform. Dank bestehenden und geplanten Schnittstellen zu touristischen Partnern – wie lokale, regionale und nationale Tourismusorganisationen, nationale und internationale Buchungs- und Bewertungsplattformen sowie touristische Plattformen und Verlage – ist die Grundlage für eine weitreichende Online-Präsenz gegeben. An wen die Daten fliessen, entscheidet der Hotelbetrieb. Gleichzeitig entfällt auch das mehrmalige Eingeben und Aktualisieren von Daten.

hotelleriesuisse engagiert sich, diese Erfolg versprechende Plattform zugunsten der Schweizer Hotellerie kontinuierlich mit progressiven und technischen Mitteln zu fördern – ein Beispiel ist die geplante Integration von Kriterien zur Barrierefreiheit in Hotels. Wichtig ist aber auch die Sensibilisierung zwischen den Kooperationspartnern sowie den Hotelbetrieben. Denn massgebend für den nachhaltigen Erfolg der SHD ist die solide Datenpflege seitens der Hotelbetriebe, um die vielfältige Hotellerie im besten Licht zu repräsentieren.

Pascal Jörg
Bachelor of Science FHO in Tourism
Content Schweizer Hoteldatenbank
www.hotelleriesuisse.ch

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

ZERMATT
MATTERHORN

Zu vermieten in **Zermatt** auf den
1. November 2016
oder
1. Dezember 2016

Restaurant Weisshorn
(Jahresbetrieb)

zirka 70 Plätze, zentrale Lage, längerfristiger Vertrag möglich.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:
Familie
Aufdenblatten-Abgottspon
z. Hd. Aufdenblatten Stefan
Oberhäusern 46
3920 Zermatt
rialto.zermatt@hotmail.de

40150-12831

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

Sind Sie ein Hotelier und träumen davon, selbständig zu sein?

Ein Hotel/Garni in der Nähe von Locarno, 24 Doppelzimmer/Balkon, Garten, Aussen-Schwimmbad, Bar, private Parkplätze + Garage, guter öffentlicher Verkehr zum Zentrum (2 km), sucht einen Nachfolger mit Herzblut, der die Struktur übernimmt.

Einrichtung steht zur Verfügung und keine Inventarübernahme.

Bei Solvenz und ernsthaftem Interesse senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung unter Chiffre 40205-12837 an htr hotel Revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40205-12837

Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer

Für unseren Landgasthof Sternen in Matzendorf SO suchen wir nach Vereinbarung eine/n Mieter/in.

Wir bieten folgende attraktive Konditionen:
Mietpreis als Starthilfe zu Beginn: Fr. 1500.– pro Monat (inkl. Kleininventar und Maschinen, daher ist kein Investitionskapital nötig).

Einkünfte aus Wohnungs- und Hotelzimmervermietung: Approximativ Fr. 3000.– pro Monat zu Gunsten des Mieters.

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen an:

Fluri Real Estate AG, Frau Verena Fuchs
Schulhausstrasse 10, 6330 Cham

38611-12648

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

htr hotel revue