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 17

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. 17 • 18. August 2016

123RF

PRODUKT ARBEITSPLATZ

In Schweizer Hotels und Restaurants geht ein neues Gespenst um: Fachkräftemangel. Dieser trifft gerade eine so personalintensive Branche wie die unsere besonders hart. Dass sich diese Situation in den nächsten Jahren eher noch verschlimmert, belegen einige Zahlen und Statistiken.

Die Anzahl junger Menschen, die eine berufliche Grundbildung in unserer Branche wählen, ist rückläufig und, fast noch schlimmer, beinahe jeder fünfte Lernende bricht seine Ausbildung ab. Knapp die Hälfte aller Arbeitnehmer in unserer Branche müssen im Ausland rekrutiert werden. Wie sich die Umsetzung der Masseneinwanderungs-Initiative und die damit verbundene Kontingentierung auf diese Mitarbeitergewinnung auswirkt, wird sich erst zeigen – einfacher wird es bestimmt nicht.

Dies bedeutet für die Betriebe, dass sie mit verstärkten Kräften denjenigen Menschen, die sich für einen Arbeitsplatz in Hotels und Restaurants entscheiden, ihre Aufmerksamkeit schenken und den Arbeitsplatz zunehmend als Produkt des Betriebes erkennen. Nicht nur der Aufenthalt mit Übernachtung, F&B-Angebot und Zusatzdienstleistungen ist das Produkt eines Hotels, auch seine Arbeitsplätze. Diese gilt es zu positionieren, eine passende Angebotspalette zusammenzustellen und auf dem Markt, dem Arbeitsmarkt, anzubieten und zielgruppengerecht zu bewerben. Analog dem Produkte- und Dienstleistungsmarketing gilt es auch im Personalmarketing, die Bedürfnisse der Kunden, also der potenziellen Arbeitnehmer, zu erkennen und zu bedienen. Sonst locken andere Angebote innerhalb und ausserhalb der Branche.

Was aber sind wichtige Bedürfnisse von Mitarbeitenden? Gemäss einer breit angelegten amerikanischen Studie sind es vor allem drei Dinge: Autonomy, Mastery, Purpose – Selbstständigkeit, Können, Sinnhaftigkeit.

Selbstständigkeit beinhaltet in der Zusammenarbeit Faktoren wie Mitbestimmung, Mitgestaltung, Mitsprache, Selbstbestimmung – und nicht die reine Ausführung von Anweisungen und Prozessvorgaben. Dies spricht für flachere Hierarchien, flexiblere Arbeitszeiten und neue Entscheidungswege in unseren Betrieben.

Ihr Können wollen Mitarbeitende erstens unter Beweis stellen. Sie reagieren in der Regel positiv auf neue Herausforderungen und haben zweitens das Bedürfnis, dieses Können auch zu verbessern. Der Mensch liebt, was er gut kann, und er ist gerne gut in den Dingen, die er tut. Es geht ja auch niemand an einen sportlichen Wettkampf, um Letzter zu werden. Dies spricht für anspruchsvolle Aufgaben, Aus- und Weiterbildungen und für Wahrnehmung und Anerkennung von Leistung und Verhalten.

Gerade die Mitarbeitenden der neuen Generation wollen zunehmend eine Sinnhaftigkeit in ihrer Tätigkeit erkennen. Die Auffassung, dass ich durch Arbeit Brötchen verdienen kann, ist längst passé. Arbeit ist heute weit mehr als Geld verdienen. Der Mitarbeitende muss sich in der Vision des Betriebes wiedererkennen können und sich als Teil dessen verstehen – ein verbindendes, gemeinsames Ziel haben, das ihn morgens aus den Federn holt. Steve Jobs verkündete seinen Mitarbeitenden als Vision: «Let us put a thing in the universe.» Liest man die Mission, versteht man, was unter klaren gemeinsamen Werten zu verstehen ist.

Mittelmässige Produkte und schlechter Service motivieren nicht, Teil einer Erfolgsstory zu sein schon. Dies spricht für klare Zielsetzungen, die klären: Wer sind wir und was wollen wir gemeinsam erreichen?

In diesem Sinne: «handle with care».

Christa Augsburger
Direktorin SHL

ZITAT DER WOCHE

«Man sollte nie so viel zu tun haben, dass man zum Nachdenken keine Zeit mehr hat.»

Georg Christoph Lichtenberg

AGENDA

23. AUGUST
«Neuer Beruf: Kick-off Lausanne» Anlässe zum Beruf «Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ» für interessierte Ausbildungsbetriebe.
www.hotelbildung.ch

23. AUGUST
«E-Hotelmarketing, Modul 1 – Online Marketing», Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

24. AUGUST
«E-Hotelmarketing, Modul 2 – Revenue Management», Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.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.

ETAGEN-SERVICE

Übergriffe, Eingriff in die Privatsphäre
- Schulung der Mitarbeitenden über das richtige Verhalten in Gästezimmern. Erfahrung im Team besprechen und austauschen.

Gefährdung durch Notsituationen
- Fluchtwege und Notausgänge gut kennzeichnen und Mitarbeitende informieren.

Probleme des Bewegungsapparats durch falsche Körperhaltung, falsches Heben und Tragen von schweren Lasten
- Geeignete Hilfsmittel einsetzen.
- Die Mitarbeiter über ergonomisch richtiges Heben und Tragen instruieren.

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

AUF EINE GUTE ZUSAMMENARBEIT!

Nur 13 Prozent aller Angestellten weltweit erscheinen motiviert am Arbeitsplatz. Alle anderen machen mehr oder weniger Dienst nach Vorschrift. Ein Beitrag von Philipp Muehlenkord, Leiter B2B Marketing LinkedIn D-A-CH.

Die obige Zahl stützt sich auf eine Gallup-Studie. Seither fragen sich Unternehmerinnen und Unternehmer, was sie daran ändern können. Denn motivierte Mitarbeiter sind gleichzeitig auch zufriedene Mitarbeiter, die sich nicht schon nach einem anderen Arbeitgeber umsehen, bevor die Probezeit überhaupt abgelaufen ist.

Angestellte, die in den vergangenen Monaten ihren Arbeitgeber gewechselt haben, geben immer wieder dieselben Gründe für ihre Entscheidung an: Sie waren auf der Suche nach besseren Entwicklungsmöglichkeiten für die eigene Karriere. Sie wünschten sich mehr Herausforderung im Job. Und sie waren unzufrieden mit dem Führungsstil ihrer Vorgesetzten im bisherigen Unternehmen. Das haben wir jüngst in einer Umfrage unter 10 000 Fachkräften herausgefunden. Zu den Erkenntnissen aus der Studie gehört aber auch, dass 47 Prozent derer, die gewechselt haben, mit ein paar einfachen Massnahmen seitens des Arbeitgebers zu halten gewesen wären.

Mitarbeiterbindung schaffen

Ein Unternehmen muss nicht zaubern können, um seine hoch qualifizierten Arbeitnehmer dauerhaft für sich zu gewinnen. Aber es muss einige Dinge beachten, die nicht nur zu motivierten Angestellten führen, sondern auch zu einer deutlich höheren Mitarbeiterbindung. Einige davon erscheinen naheliegend:

- Mit den Mitarbeitern über deren Ziele und Karrieremöglichkeiten im Unternehmen sprechen, diese schriftlich festhalten und regelmässig überprüfen.
- Vakante Stellen erst den eigenen Mitarbeitern anbieten, bevor sie extern ausgeschrieben werden.
- Einen Mehrwert bieten, der über das blosse Geldverdienen hinausgeht. Loben, wo Lob angebracht ist.
- Und, nicht zu vergessen: auf Auszeiten achten und die Urlaubstage abbauen lassen.

Doch Mitarbeiterbindung fängt schon lange vor der Vertragsunterzeichnung an. Recruiter und Personalentscheider spielen eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, wie wohl sich Mitarbeiter im Unternehmen fühlen und wie lange sie ihm treu bleiben. Sie wissen, was der ständige Wechsel von Angestellten den Arbeitgeber kostet, und können ihrem Unternehmer bares Geld sparen. Sie können dafür sorgen, dass bevorzugt firmeninterne Bewerber zum Zug kommen. Und sie können mit einem ehrlichen Auftreten im Einstellungsverfahren den Bewerbern gegenüber eine Transparenz und Zuverlässigkeit beweisen, die diese noch Jahre später zu schätzen wissen.

BUCHTIPP

NÖRGLER, BESSERWISSER, QUERULANTEN

Wie Sie schwierige Menschen zielsicher steuern

Wie wir einen sturen Bock zähmen und eine beleidigte Leberwurst für uns gewinnen. Konstruktive Gesprächsführung ist wie Muskeltraining: Je häufiger und fokussierter wir trainieren, desto besser erreichen wir unser Ziel. «So geht das nicht!», «Wie siehst du denn aus?», «Da habe ich eine bessere Lösung» oder einfach immer «Nein!» – Wer kennt sie nicht: jene Menschen, die stets alles besser wissen, dauernd nörgeln oder prinzipiell dagegen sind und den anderen so das Leben vergällen.

Die Autorin identifiziert und beschreibt verschiedene Menschentypen und zeigt ihre typischen Verhaltensweisen auf. Sie erfahren, wie Sie mit unterschiedlichen Typen umgehen und sich anbahnende Konflikte entschärfen können.

Mit durchdachtem Selbstmanagement und zielsicherer Gesprächsführung gelingt es Ihnen, mit unterschiedlichsten Situationen gelassener umzugehen und Ihr Miteinander zu verbessern.

«Nörgler, Besserwisser, Querulanten»
Evelyn Summhammer
ISBN 978-3-903090-07-1

«Der L-GAV ist unsere Basis für partnerschaftliche und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.»

Angela Tauro, Leiterin Human Resources der ZFV-Unternehmungen mit ihrem Team.

Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle

HOTEL & GASTRO union seit 1886 · syna · UNIA Die Gewerkschaft. · SCA SwissCateringAssociation · GASTROSUISSE Für Hotellerie und Restauration · hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Exklusivität – Lifestyle – einzigartige Infrastruktur

Hochmodernes Business Class Hotel unter der Flagge eines starken Brands! Rund 130 grosszügig eingerichtete Komfortzimmer & Suiten, Trend-Gastronomie, Bar-Lounge, beeindruckendes Tagungs- & Veranstaltungszentrum. Schlanke Strukturen, kurze Entscheidungswege. Sie berichten direkt an den Owner. Beste City-Lage in einer **Deutschschweizer Metropole**.

In den Bereichen Rooms Division und Revenue Management liegen Ihre Stärken. Flair für Sales & Marketing sowie profunde Erfahrung in Sachen Tagung & Event bringen Sie mit. Lokales Networking steht bei Ihnen klar im Fokus. Dank geschickter **Positionierung/Profilierung** des Hauses erreichen Sie die anvisierte stärkere Integration in den regionalen Markt. Vorhandenes Potential in Sachen Belegung und Wirtschaftlichkeit stärker auszuschöpfen, machen Sie zur Chefsache!

General Manager w/m

des führenden Erstklass Superior Hotels der Stadt

Idealprofil: Ambitionierter Branchenprofi, hands-on, mit der schweizerischen Hotel-Szene bestens vertraut! Verlässliche Intuition, mentale Präsenz und Energie sind Ihre USPs. Krisenbedingten Veränderungen im Markt begegnen Sie **souverän**. Einen grösseren CH-City-Hotelbetrieb haben Sie bereits wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt oder besitzen den Leistungsausweis als starker Vizedirektor/Resident Manager. Konzernhotellerie-Erfahrung erleichtert den Einstieg.

Gelingt es Ihnen Menschen im Spannungsfeld «Mitarbeitende, Investoren, VR und Behördenvertretern» mit **Charisma** und bemerkenswerter Rhetorik von gemeinsamen Zielen zu überzeugen? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. – Eintritt: Sept./Okt. bzw. nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV/Foto via Mail senden oder Infoline 044 802 12 00 anrufen. Abends und am Wochenende: 079 402 53 00.

Ralf-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

40242-12843

Ambitionierter EAM auf dem Weg zum Stv. Direktor

Der ausgezeichnet im Markt integrierte Betrieb der gehobenen Mittelklasse – zu einer CH-Hotelgruppe (auch im Ausland tätig) gehörend – umfasst ca. 250 Betten, à la carte-Restaurant, Bar und Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². **Alles in Top-Zustand!** Lage: Attraktive Deutschschweizer Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Sportanlässe und Life-Style optimal ergänzen.

Als weltoffener junger Hotel-Allrounder übernehmen sie die **Gesamtverantwortung**/Organisation der Gastronomie, Stellvertretung der Direktion, Controlling FIT (-Raten), TOs & Online, organisatorische Abläufe im Gruppengeschäft sowie Reservations im Umfeld von FIT, Gruppen und Anlässe, evtl. Seminare. Ausserdem: Aufgaben im Bereich CRM sowie die Mitentwicklung resp. Konzeptionierung von marktgerechten Arrangements/Angeboten.

Vizedirektor w/m

eines erstklassig geführten Resorthotels

Die Gepflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen bestens vertraut (Swissness); als Nachwuchskraft eine spannende **«Vertrauensposition»** anzutreten sehen Sie als Anreiz! Frontorientiertheit, den Blick für das Ganze, Zahlenflair und konsequente Qualitätskontrolle als Führungstool sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum und Kompetenzen.

Investieren Sie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Plattform (trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert) in der Sie Ihre **Gastgeberqualitäten** und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintritt: Flexibel, z.B. sofort oder später im Herbst resp. nach Vereinbarung. – Interessiert? Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-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

40258-12852

Frau Vreni Giger (17 Gault-Millau Punkte), Köchin des Jahres 2003, sucht für die Wiedereröffnung Verstärkung für ihr neues Team:

Chef de Service (w / m)
Chef de Rang (w / m)
Koch (w / m)

Sorell Hotel Rigiblick
Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Die ausführlichen Stellenbeschriebe finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch

SORELL
HOTELS SWITZERLAND

40325-12862

PILATUS LUZERN

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Switzerland

Tel +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Feiern, tagen, geniessen und träumen – auf 2132 Metern über Meer bieten wir unseren Gästen spannende Ausflugserlebnisse, aussergewöhnliche Feste, vorzügliche Esskultur, Seminare mit Weitblick und traumhafte Übernachtungen.

Wir suchen einen Gastronomieprofi als

Leiter/in Hotels und Gastronomie und Mitglied der Geschäftsleitung

Auf dem Berg sind Sie der Chef. Sie führen ein Team von rund 100 Mitarbeitenden, sind erfolgsorientiert, verantwortungsvoll, aufmerksam und geben die Richtung vor. Sie behalten den Überblick, handeln respektvoll, sorgen für starke Leistung, fordern und fördern Ihre Mannschaft – bei Sonnenschein, Regen und Schnee. Sie sind präsent, übernachten regelmässig auf dem Pilatus und engagieren sich mit viel Herzblut für unseren Erlebnisberg.

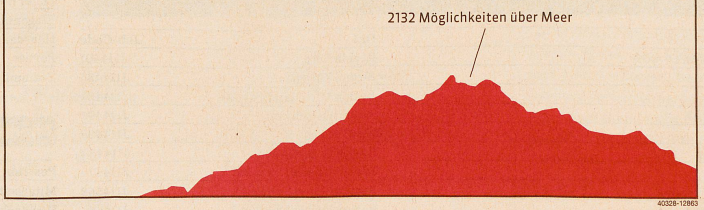
Wir suchen einen begeisterten und frontorientierten Gastgeber mit ausgeprägten Führungsqualitäten. Sie haben mehrere Jahre erfolgreich grössere Gastronomie- und Hotelbetriebe mitgeleitet.

Sie übernehmen die Verantwortung für zwei Hotels mit insgesamt 50 neuen Zimmern und einem à la carte und einem Selbstbedienungsrestaurant auf dem Berg sowie die fachliche Leitung von drei weiteren Restaurants rund um den Pilatus. Zusammen mit Ihrem Führungsteam gestalten Sie ein von unseren Gästen aus aller Welt geschätztes Angebot. Deutsch und Englisch sprechen Sie verhandlungssicher, jede weitere Sprache ist von Vorteil.

Sie sind dem CEO der Pilatus-Bahnen direkt unterstellt und agieren als Mitglied der Geschäftsleitung bereichsübergreifend und im Sinne unserer Strategie.

Gerne beantwortet Godi Koch, CEO PILATUS-BAHNEN AG, Ihre Fragen unter Telefon 041 329 11 21.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte bis am 9. September 2016 an wohlwert* – Personaldienst auf Zeit, Esther Schmutz, bewerbung@wohlwert.ch, www.wohlwert.ch.



40328-12863

trehag
TREUHAND ST. GALLEN AG

Für eine Vereinigung von Autobahnraststätten in der Ostschweiz suchen wir

einen Stellvertreter (m/w) für den Vorsitzenden der Geschäftsleitung

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:
- die Unterstützung des CEO in der operativen Führung der Gruppe
- die Mitarbeit bei der Bearbeitung von anspruchsvollen Projekten im In- und Ausland

Wir stellen uns einen Gastrofachmann/-fachfrau, max. 35 Jahre alt, mit entsprechender theoretischer und praktischer Ausbildung vor. Erfahrung in einem grösseren Gastronomieunternehmen. Der Stelleninhaber soll innerhalb der eigenen Betriebe gefördert werden und sukzessive mit Linienkompetenzen innerhalb der Geschäftsführung ausgestattet werden. Der Arbeitsplatz ist in Buchs SG.

Wir bieten:
- eine interessante und ausbaufähige Arbeitsstelle
- den hohen Ansprüchen angemessene Entschädigung sowie gute Sozialleistungen
- berufliche Förderung

Aus administrativen Gründen werden nur Bewerbungen per Mail entgegengenommen. Bewerbungen per Post können nicht retourniert werden.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: kurt.kuenzle@trehag.ch

40318-12860

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
Hotel Manager	Region Zürich	J114705
Geschäftsführer	Region Mittelland (SO,AG)	J114429
Gastgeberin	Region Zürich	J114718
Leiter Corporate Services	Region Zentralschweiz	J114610
Gastgeber	Region Bern	J114712
Teamleitung/ Betriebsleitung	Region Zürich	J114560

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Parfum- und Kosmetikverkäufer	Region Graubünden	J114404
Human Resources Manager	Region Zürich	J114551
Sales Manager	Region Zürich	J114501
Corporate Sales Manager	Region Zürich	J114468
Kosmetik- und Parfumerieverkäuferin	Region Graubünden	J114619

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Freelancer Masseurin & Kosmetikerin	Region Graubünden	J113820
Fitnesstrainer	Region Zentralschweiz	J114784
Osteopath als Aushilfe	Region Berner Oberland	J114817
Aushilfe Dipl. Med Masseur/in	Region Ostschweiz	J114820
Masseur/in	Region Graubünden	J114797
Masseurin / mediz. Masseurin / Physiotherapeutin	Region Graubünden	J114710
Commis de cuisine	Region Graubünden	J114593
Mitarbeiter/in Massage & Kosmetik	Region Graubünden	J114798
Bademeister (60-100%)	Region Berner Oberland	J114583
Masseur	Region Zentralschweiz	J114787
Mitarbeiter im Spa (Aushilfe)	Region Zentralschweiz	J114573
Mitarbeiter Thermenaufsicht & Saunabetreuung	Region Zentralschweiz	J114782
KosmetikerIn/MasseurIn	Region Bern	J114578

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionist/In	Region Zentralschweiz	J114807
Front Office Supervisor	Region Berner Oberland	J114811
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J114758
Stv. Abteilungsleiter/in Réception	Region Berner Oberland	J114430
Guest Relation Manager	Region Zürich	J114445
Gästebetreuer(in)	Region Zürich	J114765
Chef Concierge	Region Zentralschweiz	J114789
Gastgeberin	Region Zürich	J114719
Chef Concierge	Region Zentralschweiz	J114790
Chef de Réception / Front Office Manager	Region Graubünden	J114708
Réceptionist/in	Region Zürich	J114462
Réceptionist	Region Graubünden	J114709
Night Manager	Region Zentralschweiz	J114677
Chef de Reception	Region Oberwallis	J114634
Receptionist(in)	Region Graubünden	J114614
MitarbeiterIn Rezeption	Region Graubünden	J114796
Mitarbeiter Verkauf	Region Ostschweiz	J114469
Réceptionsmitarbeiter(in)	Region Zentralschweiz	J114569
Front Office Agent	Region Bern	J114522
Reservations / Revenue Manager	Region Graubünden	J114555

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
F&B und Event Assistent	Region Zentralschweiz	J114783
Mitarbeiter und Führungskräfte	Region Graubünden	J114452
Meeting & Event Host / Hostess	Region Bern	J114523
F&B Operations Manager	Region Zentralschweiz	J114558
Aushilfen Bankett- und Frühstücksservice	Region Mittelland (SO,AG)	J114728
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J114655
Abteilungsleiter Catering	Region Zentralschweiz	J114607
EventmanagerIn	Region Zürich	J114481

Küche

Position	Ort	Job-Code
Koch / Köchin 60-80%	Region Bern	J114401
Jungkoch	Region Zürich	J114436
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J114438
Commis Koch	Region Ostschweiz	J114496
Koch EFZ	Region Bern	J114488
Küchenchef	Region Graubünden	J114484
Koch	Region Berner Oberland	J114470
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J114568
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J114564
Chef de Partie	Region Graubünden	J114618
Commis de Cuisine	Region Bern	J114599
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J114594
Chef de Partie Gardemanger	Region Bern	J114582
Koch oder Köchin	Region Graubünden	J114636
Chef de Partie	Region Oberwallis	J114632
Junior Souschef	Region Zentralschweiz	J114675
Chef de Partie	Region Zürich	J114673
Küchenchef	Region Graubünden	J114663
Sous Chef	Region Berner Oberland	J114654
Küchenchef/in	Region Basel	J114737
Küchenchef	Region Bern	J114713
Chef de Partie	Region Graubünden	J114706
Koch / Chef de Partie Pâtisserie	Region Zürich	J114767
Chef de partie Produktionsküche	Region Berner Oberland	J114813
Chef de partie / Commis de cuisine	Region Bern	J114812
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J114810
Chef de Partie	Region Graubünden	J114794
Commis tournant	Region Zentralschweiz	J114805
Koch	Region Zentralschweiz	J114785
Koch	Region Zürich	J114826

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Serviceleiter	Region Oberwallis	J114631
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J114678
Mitarbeiter	Region Zürich	J114672
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J114814
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J114353
Serviceaushilfe 20-60%	Region Bern	J114402
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J114566
Serviceprofi im Spätdienst (auch teilzeit)	Region Zürich	J114559
Chef de Bar	Region Zürich	J114539
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J114533
Restaurationsfachfrau/Mann	Region Bern	J114777
Chef de Rang	Region Zürich	J114527
Restaurationsfachfrau/ -mann	Region Bern	J114524
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J114565
Chef de Service	Region Berner Oberland	J114472
Aushilfe Service	Region Bern	J114622
Chef de Rang	Region Graubünden	J114616
Frühstücks- und Halpensions-Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J114473
Geschäftsführung	Region Zürich	J114611
Aushilfs-Barmaid/man	Region Berner Oberland	J114474
Betriebsassistenz	Region Zentralschweiz	J114609
Servicefachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J114597
eine/n 50% Servicefachkraft & 50% Barmitarbeiter	Region Berner Oberland	J114596
Commis de Rang Gourmet	Region Bern	J114444
Commis de Rang	Region Bern	J114577
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J114759
Chef de Rang	Region Oberwallis	J114635
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J114827
Barkeeper	Region Graubünden	J114725
Betriebsassistent/in	Region Bern	J114748
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J114799
Serviceangestellter	Region Zentralschweiz	J114736
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J114727
Chef de Rang	Region Zürich	J114808
Weinbarmitarbeiter in Aushilfe 40%	Region Basel	J114723
Teamleiter Service	Region Bern	J114714
Restaurantmanager	Region Bern	J114497
Barmitarbeiter	Region Berner Oberland	J114475
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J114711
Mitarbeiter/in Bar 80%	Region Zentralschweiz	J114439
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J114824
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Zürich	J114793
Stv. Geschäftsführer/in - Chef de Service	Region Bern	J114400

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Leiter/in Housekeeping	Region Zentralschweiz	J114658
Leitende Hausdame / Gouvernante	Region Graubünden	J114699
Gastgeberin	Region Zürich	J114720
Hauswirtschaftsmitarbeiterin als Aushilfe	Region Basel	J114446
Allrounder Raumgestaltung	Region Zürich	J114576
Leiter Etage	Region Zentralschweiz	J114786
Etagenmitarbeiterin	Region Zürich	J114480
Hausdamenassistentin	Region Graubünden	J114556
Portier	Region Zentralschweiz	J114761
Teammitglied Reinigung	Region Mittelland (SO,AG)	J114729

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Technik & Unterhalt	Region Zürich	J114613
Haustechniker / Sanitär	Region Zentralschweiz	J114674
Sanitärinstallateur	Region Graubünden	J114627
Mitarbeiter Administration 80 %	Region Ostschweiz	J114762

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

GAST RATHAUSKELLER

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

40120-12821

IMMOBILIEN

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

Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evang.-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe, Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Oktober 2016 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

Réceptionist/-in 50-60%

Ihr Aufgabengebiet: Sie unterstützen das Team tatkräftig und sind auch mitverantwortlich für den Verkauf und die Administration.
Ihr Profil: Sie sind ausgebildete Réceptionist/-in oder Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt (Deutsch, Englisch und Französisch), überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidelio V8 von Vorteil). Gleichzeitig haben Sie ein Flair für Zahlen und sind bereit, auch abends und am Wochenende zu arbeiten. Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld.
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto bis spätestens 31. August 2016 an folgende Adresse:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

40360-12868

SUISSE ROMANDE

Hôtel de la région lémanique cherche son ou sa

Chef de réception à 100%

Profil recherché
- maîtrise du français et de l'anglais, bonnes connaissances d'allemand
- une expérience réussie d'1 ou 2 ans dans un poste similaire
- sens du leadership et de l'organisation
- capacité de travailler en petite équipe, sens des priorités et capable de gérer les situations inhérentes à ce poste
- autonome, créatif et dynamique

Entrée: à convenir

Envoyer sous Chiffre 40367-12870, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40367-12870

NEUVERMIETUNG
RESTAURANT I CAFÉ I BAR I BISTRO
TAKE AWAY I KIOSK I RETAIL
mit total ca. 470 m² Mietfläche an bester hochfrequentierter Lage im Pfister Center, Suhr (Aargau).

Sitzplätze: ca. 130
Kaufpreis für den komplett ausgestatteten Betrieb: CHF 800 000.-
Bruttoumsatzgrösse: durchschnittlich ca. 2 Mio./Jahr
Umsatzmiete: 6%
Mietbeginn: September 2017 oder nach Vereinbarung

Sind Sie interessiert? Verlangen Sie die ausführliche Dokumentation und senden Sie anschliessend Ihre vollständige Bewerbung bis **spätestens 15.09.2016** per Email an **peter.studler@studlerbeck.ch**

Ansprechpartner:
Peter Studler
Tel. 076 588 34 56

40324-12861

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien
htr hotel revue

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

UZFOTO/FOTOLIA

WERTVOLLE TEXTILIEN

Textilien im Hotel- und Gastrobereich sind Wertfaktoren, die es sorgsam zu pflegen gilt, um ihre Lebensdauer zu verlängern. Ob die Pflege extern oder intern erfolgt, ist deshalb genau zu prüfen.

Tischwäsche, Bettwäsche, Frottierwäsche, Vorhänge, Berufskleidung, Gästekleidung, aber auch Kissen, Daunen- und Wolldecken: Diese bei Weitem nicht vollständige Aufzählung verschiedenster Textilien im Hotel- und Gastrobereich zeigt auf, welche täglichen Herausforderungen anstehen, wenn es um die Wäschepflege geht. Diese Textilarten wollen perfekt gepflegt sein. Die Kundschaft erwartet, dass das Tischtuch aus Baumwolle hübsch ist, die Bettwäsche angenehm riecht und sich weich anfühlt und dass der Bademantel der Haut schmeichelt. Will man diesen Gästeerwartungen dauerhaft gerecht werden, muss in die Hotel- und Gastro-Wäsche investiert werden, um die Textilien-Lebensdauer spürbar zu verlängern.

Miete oder Kauf? Diese Frage gilt es, im Vorfeld genau abzuwägen. Entscheidet man sich für die Wäschemiete, ist der Preis als wiederkehrender Faktor in das Budget zu integrieren, ohne dass man wirklich Einfluss auf die Qualität der Wäsche und somit weiterführend auch auf das Wohlbefinden der Gäste in diesem imageträchtigen Bereich nehmen kann. Die Wäsche wird ausser Haus gewaschen, was dazu führt, dass man die Qualität nicht selber unter Kontrolle hat, was zu unangenehmen Überraschungen führen kann. Was oft vergessen geht: Die Wäsche ist nicht Eigentum des Hotels oder des Gastrobetriebs, sie kann somit als finanzieller Durchlaufposten betrachtet werden, der auf den ersten Blick das Budget entlastet, aber als Qualitäts- und Wohlfühlfaktor aus Gästesicht nur bedingt planbar ist, da neben vielen anderen Faktoren auch die Materialkontrolle nicht in den eigenen Händen liegt.

Hotel- und Gastrobetriebe prüfen äusserst genau und entscheiden sich oft für die eigene Wäsche und somit für eine Inhouse-Wäscherei. Das harte Wettbewerbsumfeld bringt auch hier neue Lösungen hervor, wie beispielsweise eine Wäschereilösung, die Hotels gemeinsam finanzieren und betreiben. Die Vorteile dieses neuen Ansatzes liegen auf der Hand: Shared Costs bei eigener steuerbarer Qualität, Werterhaltung und somit Steigerung der Langlebigkeit der Textilien, optimal planbarer Personaleinsatz, sehr kurze Transportwege, Mehrwertsteuer fällt keine an, kontrollier- und lenkbare Hygienestandards, Flexibilität und Schnelligkeit, Nassreinigungsverfahren inhouse für anspruchsvolle Gästewäsche. So werden Mittel freigesetzt, die in diesen harten Zeiten für andere Investitionen eingesetzt werden können.

Nicole Gillhausen, Leiterin Marketing Schulthess Maschinen AG

Markus Scheurer, Verkaufsleiter Gewerbemaschinen Schulthess Maschinen AG

www.schulthess.ch

STADT ARBON

Zu vermieten ab Februar 2017:

Das Restaurant im Schloss Arbon

Stammgäste aus der Umgebung, Ausflügler und Touristen sowie Besucherinnen und Besucher des Historischen Museums und der Migros-Klubschule im Schloss Arbon frequentieren das Restaurant in diesem historischen Gebäude im Herzen der Arboner Altstadt.

Infrastruktur:
- 80 bis 110 Sitzplätze im Innenbereich
- 20 Sitzplätze im Aussenbereich
- Möglichkeit für Apéros im Schlosshof oder auf der Aussenterrasse

Interessiert?
Die Stadt Arbon bietet Ihnen einen Restaurantbetrieb mit Potenzial und den nötigen unternehmerischen Freiraum. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
Weitere Informationen und die Bewerbungsunterlagen erhalten Sie von der Stadt Arbon, Abteilung Bau, Herr Hanspeter Mazenauer, Hauptstrasse 12, 9320 Arbon, hanspeter.mazenauer@arbon.ch, Telefon 071 447 61 76.

40353-12865

swiss historic hotels

Hof Zuort

HISTORIC HOTELS · EUROPE

Ramosch

Pacht
zu vergeben

Engadin

Ganzjahresbetrieb
24 Hotelbetten
Restaurant 36 Sitzplätze
Terasse 48 Sitzplätze

info@zuort.ch www.zuort.ch +41 (0) 79 412 43 44

40341-12864

Grillmeister gesucht!

Ein stilvolles Lokal könnte ein Steakhouse werden.

Das erwartet Sie
Restaurant mit 60 bis 80 Sitzplätzen
Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen
Aussenparkplätze vorhanden
Elegantes Interieur
Moderne Küche

Das erwarten wir
Sie sind innovativ und begeistern mit einer speziellen Küche im Steakhouse-Bereich. Ihr Konzept spricht Gäste an, welche eine gepflegte Gastronomie suchen.

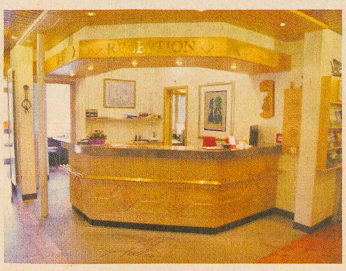
Gerne lassen wir uns von Ihrem Konzept überzeugen!
Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!
KunstHof AG, Im Zübli 24, 8730 Uznach
www.kunsthofag.ch, Tel. 055 285 84 50

40365-12869

swissQuality immo

zu verkaufen
in 3655 Sigriswil

Hotel-Restaurant Adler



Traditionell sehr gut geführter Hotel-Restaurantbetrieb
in der Region Thunersee
24 freundliche, gut eingerichtete Doppelzimmer
Kapazität Hotelbetrieb: 48 Betten
5 bis 6 Restauranträumlichkeiten bis 220 Gäste
Aussenterrasse bis 60 Gäste
Starthilfe mit spezieller Finanzierung möglich
Personalhaus mit 7 vermieteten Studiowohnungen
Rechtsform: Aktiengesellschaft
GVB-Wert über Fr. 5,7 Mio. (Neuwert)
Der Betrieb wird laufend gut unterhalten und erneuert.

Attraktiv ausgebaute Chefwohnung im Dachgeschoss,
1 Garage, 1 Carparkplatz, 4 Unterstände,
20 betriebseigene Parkplätze.
Durchwegs gute Jahresergebnisse.

Eine sehr gute Existenzgrundlage für ein motiviertes,
gut ausgebildetes, jüngeres Ehepaar.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Martin Bütikofer 079 400 55 57
www.swiss-quality-immo.ch
info@swiss-quality-immo.ch

40317-12859