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 26

PDF erstellt am: **06.06.2024**

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

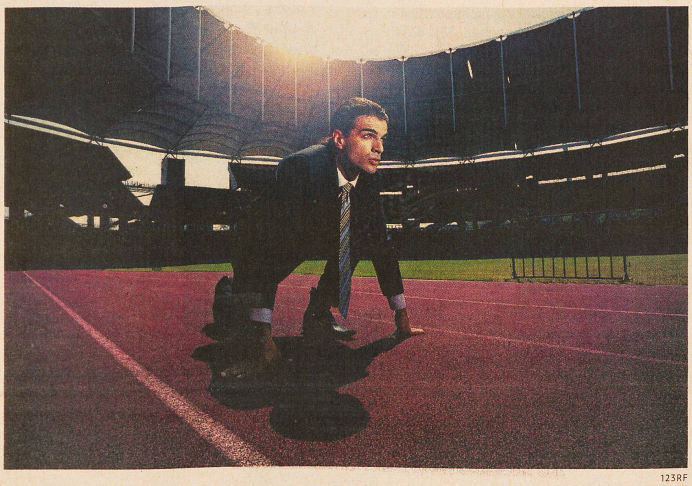
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EINE BEILAGE DER htr hotel revue

Nr. 26 · 22. Dezember 2016

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

PARALLELE VON SPORT UND BUSINESS



123RF

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

Diese Sachlage kann gut auf den Business-Kontext übertragen werden. Ein Abteilungsleiter, der in eine Verhandlungssituation, in ein wichtiges Referat oder in eine Prüfung mit einer zu hohen körperlichen Spannung und vielen negativen Gedanken reingeht, wird kaum seine volle Leistung abrufen können. Auch etwa der Übergang von einer intensiven Sitzung zu einem wichtigen Mitarbeitergespräch darf nicht unterschätzt werden. Gelingt es nach der Sitzung, sich zu entspannen und kurzfristig seinen idealen Leistungszustand zu finden, ist die Wahrscheinlichkeit für ein konstruktives, zielorientiertes und verständnisvolles Gespräch viel höher. Was kann man also als ambitionierter Sportler und Geschäftsmann tun, um auf den Punkt fit zu sein und seine volle Leistung abrufen zu können?

Mentale Vorbereitung

Dem einen oder anderen Sportler ist das Phänomen, welches im Spitzensport mit dem Begriff des «Trainingsweltmeisters» umschrieben wird, bekannt. Bei der Übungseinheit läuft es hervorragend und am Tag des Wettkampfes ist man in einigen Situationen völlig blockiert.

Auch im Businesskontext gibt es die Situation des «Trainingsweltmeisters». Man bereitet sich in Ruhe auf eine schwierige Sitzung, ein Referat oder eine Prüfung vor, hat dabei ein gutes Gefühl und kann am Zeitpunkt der Sitzung oder der Prüfung nur einen Bruchteil seiner Vorbereitung oder seines Wissens abrufen. Die Konsequenz von beiden Situationen ist das Nichterreichen der gesetzten Ziele und viel Frustration. Mit mentaler Wettkampfvorbereitung ist die gedankliche Vorwegnahme denkbarer Szenarien für den Tag X gemeint.

Die mentale Vorbereitung beginnt mit dem Einholen von Informationen über den Gegner, dem Spielfeld, der Infrastruktur, den äusseren Bedingungen usw. Hat sich der Sportler diese Infos besorgt, muss er sich diese bildhaft vorstellen. Er soll sich in seiner Wettkampfkleidung sehen, wie er auf dem Spielfeld steht. Er soll sich die Zuschauer vorstellen, das Wetter und seine Anspannung vor und im Spiel. Dabei sollen möglichst verschiedene Sinnesorgane miteinbezogen werden (wie sieht es da aus, wie riecht es, was kann man hören, wie fühlt es sich im Trikot an, wie passen die Schuhe?). Dieses Training lässt sich gut verfeinern und inhaltlich ausdehnen. Es können beispielsweise mögliche kritische Situationen und deren Bewältigung in Form von konkreten Gegenmassnahmen und Bewältigungsstrategien eingebaut werden.

Diese Vorgehensweise aus dem Spitzensport lässt sich hervorragend auf den Businesskontext übertragen. Wer wird alles an der Sitzung, am Gespräch oder am Referat teilnehmen? Wie sieht es dort aus, was für Räumlichkeiten sind vorhanden? Weiter sollte man sich in seiner «Lieblings-Business-Kleidung» sehen und sich vorstellen, wie man vor dem Publikum seine Leistung abruft. Auch hier sollte möglichst mit allen Sinnen gearbeitet werden. Weiter sollte man sich im Vorfeld mit kritischen Situationen beschäftigen und Handlungspläne zur erfolgreichen Situationsbewältigung durchspielen und zurechtlegen (z.B.: «wenn ich negative Gedanken habe, dann verhalte ich mich...»).

Sind Sie auf möglichst viele potenzielle Drucksituationen vorbereitet und haben sich Handlungspläne zur erfolgreichen Situationsbewältigung erarbeitet, verfügen Sie über den Vorteil, dass Sie am Tag der Leistungserbringung nicht von einer Vielzahl von neuen Informationen erschlagen werden. Das Wissen über diese Fakten führt zu einer Konzentrationssteigerung und senkt die Nervosität, da Sie über ein Gefühl der Kontrolle verfügen. Sie haben sozusagen für alle Situationen eine passende Antwort.

alainmeyer
Sportpsychologie | Business Coaching
www.alainmeyer.ch

ZITAT DER WOCHE

«Die wichtigsten Dinge sind sowieso nicht Dinge.»

Autor unbekannt

AGENDA

11. JANUAR
«L-GAV Workshop»,
Romantikhotel Stern, Chur
www.hotelbildung.ch

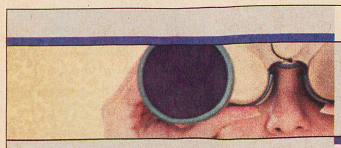
12. JANUAR
«L-GAV Workshop»,
Hotel Walther, Pontresina
www.hotelbildung.ch

18. JANUAR
«L-GAV Workshop»,
Hotel Hirschen, Wildhaus
www.hotelbildung.ch

1. FEBRUAR
«L-GAV Workshop»,
hotelleriesuisse, Bern
www.hotelbildung.ch

19. MÄRZ
«Please Disturb 2017»,
Tag der offenen Hoteltüren – ein Erlebnis für alle!
www.pleasedisturb.ch

5. APRIL
«E-Hotelmarketing»,
Online-Marketing
Hotel Des Balances, Luzern
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.

FEUERLÖSCHER/ WASSERLÖSCHPOSTEN

Verstellter Zugang oder fehlende Plomben-Sicherung (Feuerlöscher)

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

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

WEITERBILDUNGS-ANGEBOTE DES L-GAV

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

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

BILDUNG DANK DEM L-GAV FAST KOSTENLOS

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

VON DER BASIS BIS AN DIE SPITZE

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

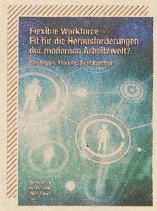
Mehr auf www.l-gav.ch unter «Downloads Aus- und Weiterbildung»

BUCHTIPP

FLEXIBLE ARBEITSWELT

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

Die Autoren zeigen auch, wie gute Führung in dezentralisierten und digitalen Anstellungsverhältnissen aussieht und welchen Einfluss flexible Arbeit auf die Gesundheit der Mitarbeitenden hat. Und weil flexible Beschäftigte anders – immer häufiger digital – rekrutiert werden wollen, beinhaltet das Buch auch die wichtigsten Rekrutierungs-Tools und widmet sich den rechtlichen Rahmenbedingungen entsprechender Arbeitseinsätze.
Das Buch beschreibt, welche Formen von flexiblen Arbeitsmodellen bereits etabliert oder noch im Entstehen sind und zeigt auf, wie diese gewinnbringend kombiniert werden können.



«Flexible Workforce – Fit für die Herausforderungen der modernen Arbeitswelt?», Martina Zölch, Marcel Oertig, Viktor Calabrò
ISBN 978-3-258-07986-8
CHF 49.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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
Bernt Maulaz

REDAKTION
Bernt Maulaz
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: 12. Januar 2017
Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

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

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

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

www.7starsdreams.com

40953-13037

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. **Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt**

Terre des hommes
Kinderhilfe weltweit. tdh.ch

GASTHOF ZUR ALTEN KANZLEI

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

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

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

Servicemitarbeiter/in
(Mit à la carte Erfahrung)

Serviceaushilfe für Festanlässe

Allrounder/in
(Buffet, Etage, Lingerie)

Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft, Zimmer im Hause möglich.

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

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

40967-13039

Für neue Perspektiven.

coop
Für mich und dich. restaurant

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

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

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

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

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

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen: Coop Genossenschaft, Priska Rindisbacher, Personalfachfrau, Riedbachstrasse 165, 3001 Bern, priska.rindisbacher@coop.ch

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren **www.coop.ch/jobs**

40939-13036

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Weiterbildung
Veranstaltungen
News
Karrieretipps
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

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

Marketing / Verkauf / KV / IT

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

Beauty / Wellness / Fitness

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

Réception / Reservation

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

F&B / Catering / Events

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

Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich	J119293
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J119287
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J119475
Souschef Produktions-Küche	Region Berner Oberland	J119505
Chef de Partie	Region Zürich	J119327
Chef de Partie	Region Oberwallis	J119381
Stv. Küchenchef	Region Zürich	J119379
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J119189
Patissier	Region Zürich	J119187
Koch/in	Region Ostschweiz	J119077
Hilfskoch/in	Region Bern	J119372
Demichef de Partie	Region Berner Oberland	J119494
Chef de partie	Region Ostschweiz	J119415
Koch/in	Region Zürich	J119398
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J119490
Pizzaiolo/Koch	Region Graubünden	J119114
Demi Chef Entremetier	Region Berner Oberland	J119369
Küchenchef	Region Zürich	J119387
Köch/in Jungkoch	Region Zürich	J119407
Sous Chef	Region Ostschweiz	J119272
Chef de Partie	Region Zürich	J119147
Wok Koch	Region Zentralschweiz	J119469
Aushilfsköche	Region Bern	J119319
Tournant mit Pâtisserie Erfahrung	Region Zürich	J119146
Commis de cuisine	Region Zürich	J119115
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J119451
Koch/Tournant	Region Zentralschweiz	J119356
Koch/in	Region Mittelland (SO,AG)	J119249
Köche und Köchinnen	Region Basel	J119322
Chef Entremetier	Region Zürich	J119242
Commis de Cuisine	Region Zürich	J119240
Jungkoch	Region Zürich	J119326
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J119375
Sous Chef	Region Graubünden	J119091
Küchenchef	Region Bern	J119321
Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J119355

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J119149
Mitarbeiter/-in Roomservice 80%	Region Ostschweiz	J119132
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J119256
Shift Leader	Region Zürich	J119246
Bar- & Servicefachmitarbeitenden	Region Zürich	J119239
Chef de Rang 20-80%	Region Zentralschweiz	J119237
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J119294
Praktikantin/in Hotelservice 6-12 Monate	Region Zürich	J119259
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J119364
Chef de Rang	Region Oberwallis	J119383
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J119365
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J119235
Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J119347
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J119357
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J119349
Praktikant Service	Region Zürich	J119336
Servicefachmitarbeiter/in	Ganze Schweiz	J119330
Chef de Rang	Region Zürich	J119328
Promotor/in Verkauf 40%	Region Bern	J119323
Restaurationsfachmann-/Frau	Region Zürich	J119481
Mitarbeiter/in Lounge 50%	Region Bern	J119318
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J119432
Servicemitarbeitenden	Region Bern	J119430
Stv. Chef de service/Chef de rang	Region Graubünden	J119412
Restaurant Manager 80-100 %	Region Mittelland (SO,AG)	J119404
Barmitarbeiter	Region Zürich	J119389
Barverantwortlicher	Region Zürich	J119441
Chef de Bar	Region Basel	J119428
Servicefachfrau	Region Zentralschweiz	J119464
Restaurant Manager	Region Bern	J119461
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J119452
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J119488
Servicemitarbeitende/r	Region Bern	J119509
Restaurantfachfrau/-mann	Region Bern	J119427
Service-Aushilfe Bankett	Region Berner Oberland	J119504
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J119486
Leiter/in Restaurant und Veranstaltungsgastronomie	Region Zürich	J119483
Servicefachfrau	Region Zürich	J119512
Barservicemitarbeiterin	Region Bern	J119473

Hauswirtschaft

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

Diverses

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

SUISSE ROMANDE

Ossona Sàrl

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

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

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

Information complémentaire :
Cette activité conviendrait particulièrement bien à un couple de gérants

Entrée en fonction : 1er avril 2017 ou à convenir

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

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

40932-13035

SVIZZERA ITALIANA

Grand Hotel
Villa Castagnola

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

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Sous-Chef di Cucina
(con contratto indeterminato)

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

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

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

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

40956-13038

INTERNATIONAL

40924-13034

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

SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

SCHÖN, SIE WIEDER ZU SEHEN.

Es kann gut sein, dass Sie genau dieses Inserat demnächst noch einmal sehen. Denn Zeitungen und Zeitschriften werden von ihrer Leserschaft mehr als einmal in die Hand genommen. Das bringt zusätzliche Kontakte mit der Werbebotschaft. Also, auf Wiedersehen.

printwirkt.ch

LEO BURNETT SCHWEIZ

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

BLÜTENWERKE IM HOTEL

123RF

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

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

Was gibt es für Möglichkeiten, dies umzusetzen?
Nicht immer lässt sich frisches Grün in Form lebender Pflanzen und Blumen einbringen. Ein dunkler Standort, die Pflegeintensität oder auch die Kosten sind massgebliche Kriterien für die entsprechende Auswahl. Die Dauerfloristik hat in den letzten Jahren einen Aufschwung erfahren. Die naturgetreue Nachbildung von Pflanzen und Blumen mit detailreicher Ausgestaltung und farblich perfekter Imitation bietet nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Die Kosten sind einmalig, die Pflege minim.
Florale Komponenten können auch mit Pflanzen oder dekorativen Artikeln bereichert – und somit zum besonderen Hingucker werden. Etwa auffällige und aussergewöhnliche Gefässe haben eine grosse Wirkung. Auch die umgekehrte Proportionalität – grosse, hohe Gefässe mit niedrigen Pflanzen – sticht ins Auge.

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

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

Daniela Vögeli-Dreyer
Freischaffende Hotel- und Eventfloristin
www.bluetenwerk.ch

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

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

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent und gewährleisten absolute Diskretion

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH–8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

38993-12464

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