

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 18-19

PDF erstellt am: **29.06.2024**

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.

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 18/19 · 2. Mai 2013

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Die Menschen drängen
sich zum Lichte, nicht
um besser zu sehen, sondern
um besser zu glänzen»

Friedrich Nietzsche

LERNENDE ORGANISATION

Entwicklung beruht auf der Umsetzung von Gelerntem sowie der Erfahrung und bedingt meist Veränderung.

Vorgegebene Strukturen in einer Organisation können Veränderungsprozesse unterstützen oder behindern. In stark hierarchischen Organisationen kann zum Beispiel der Veränderungswille einer unteren Hierarchie-Ebene durch höher liegende Hierarchie-Ebenen blockiert werden oder umgekehrt. So kann beispielsweise auf einer höheren Hierarchie-Ebene eine Veränderung beschlossen werden, welche aber schliesslich an der Umsetzung über die zahlreichen Hierarchiestufen scheitert.

Organisationsentwicklung

Unter Organisationsentwicklung versteht man einen längerfristig angelegten, organisationsumfassenden Entwicklungs- und Veränderungsprozess der Organisation und der in ihr tätigen Menschen. Der Prozess beruht auf dem Lernen aller Betroffenen durch direkte Mitwirkung und praktischer Erfahrung. Ziel ist die gleichzeitige Verbesserung der Leistungsfähigkeit der Organisation und der Qualität des Arbeitslebens.

Die ISO-Norm oder das Total Quality Management geht davon aus, dass ein stetiger Verbesserungsprozess in der Organisation stattfindet. Dazu ist es unabdinglich, dass sich die Organisation an den Kunden orientiert. Das Denken in Prozessen soll helfen, der Organisation Qualität und Wertschöpfung zu sichern, indem peri-

odisch einzelne Abläufe und Tätigkeiten überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie den Erwartungen und Bedürfnissen der Kunden entsprechen. Dabei muss die Wechselwirkung aller beteiligten Prozesse und Akteure berücksichtigt werden. Dabei sind entsprechende Veränderungen aufgrund des bereits vorhandenen Know-hows und auch neu gelerntes Wissen der Mitarbeiter zuzulassen. Individuelles Lernen ist jedoch keine Garantie für das Lernen der Organisation, aber ohne individuelles Lernen gibt es keine lernende Organisation. Die Führung muss demnach das individuelle Lernen ermöglichen. Dieses Engagement sollte in die Kultur bzw. Unternehmensphilosophie passen.

Eine lernende Organisation braucht somit die Möglichkeit der offenen Auseinandersetzung, wo Wissen ernst genommen wird und auch offen diskutiert werden kann. Dies vorzuleben, und die entsprechenden Informations- und Diskussions-Gefässe sowie Ressourcen zur Weiterbildung der Mitarbeiter zu Verfügung zu stellen, ist Aufgabe der Führung bzw. Vorgesetzten. Ansonsten bleibt der Wille zur Förderung einer lernenden Organisation und derer Mitarbeiter ein blosses Lippenbekenntnis.



Raphael Sermet
Supervisor und Auditor
Zertifizierungsstelle ProCert
www.procert.ch

AGENDA

28. MAI

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

29. MAI

«Home Barista – Grundkurs für Einsteiger», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Handel AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

7. JUNI

«Ein gelungener Neustart ins Berufsleben», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 Kompakt», vom Berufsverband Hotel-Administration Management, im Richemont Kompetenzzentrum, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 3) Gefährdung:

Behinderung durch blockierte Schleusen bei Sicherheitszonen

Mögliche Massnahmen:

- Geeignete Panikentriegelungen zum Verlassen von Sicherheitszonen anbringen, organisatorische Massnahmen für Hilfeleistung treffen
- Wichtig: Personal instruieren!

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege», Suva-Checkliste 67157.d «Fluchtwege», SECO, Wegleitung zur Verordnung 4 zum Arbeitsgesetz, Anhang zu Art. 10

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

TELEFONIEREN IM BEWERBUNGSPROZESS

Ein Telefonanruf kann bei Ihrer Bewerbung den kleinen Unterschied machen. Aber: Rufen Sie nicht spontan an! Wie das Vorstellungsgespräch will auch das Telefongespräch gut vorbereitet und geplant sein.

Eine Chefin oder der Personalverantwortliche erhält meistens Dutzende, wenn nicht gar hunderte von Bewerbungsdossiers. Positiv auf sich aufmerksam machen, ist schon die halbe Miete. Bereits ein kurzes Telefongespräch kann Sie entscheidend von Ihren Konkurrenten abheben. Durch einen Anruf kann man

- einen ersten persönlichen Kontakt herstellen.
- den eigenen Namen schon im Vorfeld der Bewerbung «ins Gespräch» bringen.
- den Namen von Ansprechpersonen herausfinden.
- Fragen stellen und Klarheit erreichen.
- mehr erfahren, als im Inserat steht, und Anknüpfungspunkte für den Brief sammeln.
- eine proaktive Haltung demonstrieren, Interesse und Motivation zeigen.
- das eigene Angebot präsentieren und einen guten ersten Eindruck hinterlassen.
- Aufmerksamkeit und Interesse für die nachfolgende Bewerbung erhöhen: Unterlagen werden anders gelesen, wenn Ihr Name bereits positive Erinnerungen weckt.
- einen guten Einstiegssatz für die schriftliche Bewerbung gewinnen: «Für das angenehme und informative Telefonat vom ... bedanke ich mich herzlich. Es hat mich in meiner Motivation bestärkt, mich in Ihrem Unternehmen zu engagieren.»
- gegebenenfalls Zeit und Geld sparen, wo die Bewerbung keinen Sinn macht (ist die Stelle noch frei, sind die Anforderungen Muss- oder Soll-Kriterien...?).

Telefongespräche öffnen Türen und liefern wertvolle Informationen. Sie bieten die frühe Chance, Initiative zu ergreifen, sich als interessante Kandidatin zu präsentieren und Sympathie zu mobilisieren. Voraussetzung ist eine gute Vorbereitung. Planen Sie jedes Gespräch detailliert und schriftlich. Man wird es Ihnen anmerken. Dabei gilt: Glaubwürdige Argumente und konkrete, interessante Fragen sind nötig, um zu überzeugen. Bereiten Sie einen Fragenkatalog mit drei bis vier (offenen) Fragen vor. Damit können Sie sich einen Wissensvorteil verschaffen und einen Dialog gestalten, der das Interesse an Ihrer Bewerbung erhöht. Achten Sie dabei immer auf die Formulierung Ihrer Fragen. Diese kann sich markant auf Ihre Gesprächspartner und die Antworten übertragen.

DER RICHTIGE ZEITPUNKT

Es gibt keinen richtigen Zeitpunkt für ein Telefongespräch. Sie können den Kontakt schon vor der Bewerbung aufnehmen oder aber vor oder nach dem Bewerbungsgespräch. Falls Sie eine aktive Bewerbung machen (ohne dass der Betrieb jemanden sucht), ist das Telefonat ein Muss, um die richtige Ansprechperson herauszufinden. Je nachdem, wann Sie das Gespräch führen, es geht um unterschiedliche Fragen. Mehr darüber im nächsten Profil. Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

BETRIEBSWIRTSCHAFT FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Nein, ein Buch für jedermann ist dieses Werk nicht. Es richtet sich an Studierende und eignet sich für die berufliche Weiterbildung und als Nachschlagewerk für Führungskräfte. Die Kunst der Führung besteht darin, zwischen Unternehmung und Unternehmensumwelt den «Fit» herzustellen. Die Autoren zeigen die wichtigen Prozesse und Aufgaben und wie sie zu lösen sind. Sie schaffen mit dem Modell des «integralen Managements» eine umfassende Systematik. Umfassende und aktuelle Vernetzung der betriebswirtschaftlichen Disziplinen. Standardwerk an deutschsprachigen Fachhochschulen und Universitäten. Ständig aktualisierte Webplattform mit Beispielen, weiterführenden Fachartikeln und Lernkontrollen: www.bwl-online.ch. Inhaltsübersicht: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, integrales Management, marktleistungsbezogene Funktionen, Versorgungsfunktionen, Querschnittsfunktionen und Führungsfunktionen.



«Integrale Betriebswirtschaftslehre»

Orell Füssli Verlag von Walter Hugentobler und Matthias Blattner ISBN 978-3-280-05411-6

CHF 98.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 22. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848.377.111 www.gastrouisse.ch

QUALITY Our Passion GASTRO SUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.-26. Juni 2013, Meisterschwanden
14. Oktober 2013, Thelwil
25.-26. November 2013, Lenzersheide

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848.377.111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfs

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst: 23.08.13 **Level 3:** Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848.377.111 www.gastrouisse.ch

QUALITY Our Passion GASTRO SUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: 5.-6. August 2013, Pfäfers/SG
23.-24. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Chur

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848.377.111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Barkurs
Cooler Drinks heiss geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13, Start Herbst: 18.11.13

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848.377.111 www.gastrouisse.ch

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte

Ferienträume werden wahr. Dank Ihrer Spende auch für Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Donnerstag, 18. April 2013
Start Herbst: Donnerstag, 17. Oktober 2013

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848.377.111 www.gastrouisse.ch

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

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

Termine: berufsbegleitend
Start Herbst: Montag, 7. Oktober 2013

Weitere Informationen:
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848.377.111 www.gastrouisse.ch

DIREKTION



Die Belap Bahnen AG investiert in die Zukunft und baut ihre Infrastrukturen und Dienstleistungen kontinuierlich aus. Zusammen mit den Leistungsträgern in der Region soll der Standort Blatten/Belap zu einem idealen Ferienort für Familien und zu einem touristischen Dienstleistungszentrum weiter entwickelt werden.

Das Unternehmen mit seinen 20 Mitarbeitenden, verstärkt während der Saison durch weitere 45 Mitarbeitende, erwirtschaftet rund 7 Millionen Franken Umsatz und leistet dadurch einen wichtigen touristischen Beitrag.

Der jetzige Stelleninhaber geht 2014, nach dem Bau der neuen Gondelbahn, in Pension. Wir suchen daher für die zukunftsorientierte und anspruchsvolle Aufgabe als

Direktor/-in der Belap Bahnen AG

eine unternehmerische Persönlichkeit

Ihre Aufgaben: Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der strategischen Vorgaben und Zielsetzungen des Verwaltungsrates, Sie führen die Belap Bahnen AG operativ und sorgen insbesondere für
> eine hohe Kundenorientierung
> qualitativ gute und nachhaltige Produkte und Angebote
> ein positives Jahresergebnis

Sie sichern eine solide Kooperation mit den relevanten Leistungsträgern der Gesamtdestination, Sie vermarkten die touristischen Angebote und sorgen für ein positives und nachhaltiges Image bei den Interessensgruppen und Aktionären.

Sie profilieren die Belap Bahnen AG auf dem Markt als innovative, kundennahe und verlässliche Dienstleisterin.

Unsere Erwartungen: Sie sind eine führungsstarke, marktorientierte Persönlichkeit und haben ein ausgesprochenes Flair für Kunden. Sie besitzen einen sicheren Instinkt für Marktchancen und nehmen diese auch wahr. Ihre Vorgehensweise ist analytisch, konsequent, front- und mitarbeiterorientiert.

Sie bringen mehrjährige und erfolgreiche Erfahrung im Tourismus, in der Freizeitbranche oder im Transportbereich mit. Ihre betriebswirtschaftliche oder technische Grundausbildung (Universität, Fachhochschule oder äquivalente Ausbildung) haben Sie ergänzt mit relevanten Weiterbildungen. Sie sind mehrsprachig.

Es erwartet Sie eine ausserst vielseitige und ausbaufähige Aufgabe. Erfüllen Sie die aufgeführten Kriterien und streben Sie nach langfristigen Erfolg durch elektronischer Form, bis spätestens am 10. Mai 2013 an Klaus Zurschmitt, Verwaltungsratspräsident der Belap Bahnen AG, Kehstrasse 12, 3904 Naters/VS

Klaus.zurschmitt@zurschmitt-ub.ch, Telefon 027 924 60 80

Geschäftsführer (m/w) – nach Vereinbarung

Für ein gehobenes, kleines Hotel in der Stadt Bern suchen wir einen Geschäftsführer/Hoteller. Der Gast ist für Sie König. Sie sind selbstständig, pflegen gute Umgangsformen, sind detailorientiert und führen Ihre Mitarbeiter mit Motivation und Effizienz. Sie bringen Managementenerfahrung mit und haben eine Hotelfachschulweiterbildung. Sie engagieren sich in Marketingaktivitäten und folgen mit Finanzverständnis dem selbst erstellten Jahresbudget. Sie denken unternehmerisch und haben die diversen Kostenaspekte des Unternehmens im Überblick.

Sie sprechen Schweizerdeutsch, sind stilischer in Deutsch und bringen gute Englischkenntnisse mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 26635-10015 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

26635-10015

Im → **Quervergleich**
→ am Markt

Resident Manager (m/w) – für ein attraktives Stadt- und Kongresshotel ****

Der Gast ist König – Sie sind der Gastgeber! Sie kennen die Wünsche und Bedürfnisse Ihrer Kunden und wissen, wie man Gäste verwöhnt. Was wir Ihnen bieten können? Eine nicht ganz alltägliche Aufgabe in einem aussergewöhnlichen Stadthotel: Attraktive Lage, stilvolles Design, innovatives Konzept und anspruchsvolle Gäste.

Unsere Auftraggeberin ist ein modernes, neu renoviertes Stadt- und Kongresshotel **** an bester Lage in Luzern. 200 geschmackvolle Hotelzimmer, diverse lichtdurchflutete Tagungsräumlichkeiten und ein breites Angebot an exklusiven und aufregenden Restaurants- sowie Eventlokalitäten. Ob internationale oder Schweizer Gäste, ob Privat- oder Businesskunden – hier erleben Sie gastronomische und kulinarische Erlebnisse auf Topniveau. Wir freuen uns, an die Spitze der eingespielten Crew, einen engagierten

gebeten werden. Als Frontmann und Gastgeber gestalten Sie das Angebot mit und legen wenn nötig auch selber Hand an. Der Erfolg des Hauses liegt in Ihrer Verantwortung und in Ihren Händen!

Wir wenden uns an einen dynamischen Fachmann mit hervorragenden Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten, der seine Arbeit mit viel Herzblut ausübt. Nach der erfolgreich abgeschlossenen Hotelfachschule haben Sie ausreichend Erfahrungen gesammelt und sich Schritt für Schritt in leitende Positionen hochgearbeitet. Sie verfügen heute über ein ausgewiesenes Know-how in der Führung eines grossen Betriebes mit 50 % F&B und 50 % Logement und packen, ganz im Sinne Ihrer hands-on Mentalität, auch gerne an vorderster Front mit an. Sie sind der geborene Gastgeber, führen das Team mit Geschick sowie Engagement und sind sich Ihrer Vorbildfunktion und Ihrer Wirkung nach aussen bei jedem Tun und Handeln bewusst. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kontakt: Rosmarie Lienert-Zihlmann
Tobias Lienert

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

Resident Manager (m/w)

suchen zu dürfen. Sie übernehmen die erfolgsorientierte operative Führung des gesamten Hotels mit Aufgabe und Ziel, das Tagesgeschäft mit perfekter Aufmerksamkeit auf die anspruchsvolle Kundschaft auszurichten. Als Führungspersönlichkeit sorgen Sie dafür, dass die hohen Erwartungen an Qualität und Service jederzeit erfüllt und Rundum-Wohlfühl-Erlebnisse

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

30!
Jörg Lienert
ist seit 1998
am Markt

26634-10014

Attraktive Kaderposition – auch für ambitionierte, starke Sous-chefs!

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten, Um- und Ausbauten und die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, grosszügig eingerichtete High Tech-Küche mit viel Tageslicht, sowie ein imposanter auf hohem Niveau ausgestatteter Spa verhelpen dem bekannten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerb.

Dies an besonders schöner Lage in einer exklusiven, international bekannten Deutschschweizer Premium Resort Destination unweit grösserer Zentren. Engagierte Chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die gesteckten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen mittelgrossen Crew

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination basierend auf moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Dabei liegt Ihnen der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast ebenso am Herzen wie der Wunsch den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Kreative Hands-on Chefs de Cuisine oder Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsansweisen und mentaler Fitness informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind! Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Der Eintrittstermin kann flexibel resp. nach Vereinbarung gehandhabt werden. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

26621-10005



Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Die ausführliche Stellenbeschreibung finden
Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



26629-10016

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

RESTAURANT ZUM DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. Juni zur Verstärkung unseres Service-Teams
aufgestellte und fachkundige

Service-Mitarbeiter/in
mit A-la-carte- und/oder Bar-Erfahrung
mit viel Sensibilität für unsere anspruchsvollen Gäste

Wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit
Stil und Ambiente in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie
Vineria, A-la-carte-Restaurant, Bar/Lounge Säli und Saal, Garten-
restaurant und Biergarten.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter
und Gäste zu Hause!

Weitere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne telefonisch:
044 830 58 92 (Frau Rita Essig verlangen).
Unsere Betriebszeiten können Sie unter www.doktorhaus.ch kennen
lernen.

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen
Rita Essig und Team
E-Mail info@doktorhaus.ch

26620-10010

Hotel Hippel Krone 3210 Kerzers

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-
Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Thai-Koch/Asia-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers
(Telefon 079 222 58 77)

26624-9999

Küchenchef/in, Standort Luzern

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist mit seinen rund 6'000 Mitarbeitenden einer der grössten Arbeitgeber der Zentralschweiz. Am Standort Luzern führen wir 650 Betten und betreiben ein topmodernes Restaurant mit 650 Sitzplätzen.

In der Hauptküche arbeitet ein Team von rund 75 Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturen. Das Haus stellt hohe Anforderungen an die Qualität der Verpflegung. Wir wollen unsere Patientinnen und Patienten, Besucherinnen und Besucher wie auch unsere Mitarbeitenden jeden Tag kulinarisch verwöhnen. Wir produzieren im klassischen Cook & Serve Verfahren.

Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir für den Standort Luzern eine/n Küchenchef/in.

Stellenantritt

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung

Als Küchenchef/in sind Sie verantwortlich für

- die personelle und fachliche Führung eines grossen Teams
- den Einkauf, die Kalkulation und die Lagerbewirtschaftung im Lebensmittelbereich
- die Erstellung und Bearbeitung von Rezepten, Menuplänen, Catering und Bankett-Angeboten
- die Personalentwicklung und die Ausbildung der Lernenden und gestalten die Qualitäts- und Hygienemassnahmen mit

Anforderungen

- Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Diätkoch, eine Berufsprüfung mit eidg. Fachausweis und/oder sind eidg. dipl. Küchenchef/in
- Sie haben eine mehrjährige erfolgreiche Berufs- und Führungserfahrung in der Tourismus- oder Gemeinschaftsgastronomie
- Sie sind kreativ und haben ein kundenorientiertes und wirtschaftliches Denken
- Sie verfügen über eine hohe Sozialkompetenz und sind eine kommunikative Person
- Sie pflegen einen gewandten Umgang mit Kunden und Lieferanten

Wir bieten

- eine interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit mit grossen Gestaltungs- und Weiterentwicklungsmöglichkeiten
- geregelte Arbeitszeit, 42-Std.-Woche
- gute Anstellungsbedingungen
- ein breites Bildungsangebot

Kontakt

Urs Petermann, Leiter Gastronomie, 041 205 44 93

Bewerbungsverfahren

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55024 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

Luzerner Kantonsspital
HR Abteilung
Spitalstrasse
CH-6000 Luzern 16

Tel. +41 (0)41 205 11 11
Fax +41 (0)41 205 44 11
www.luks.ch

26617-10004

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Praktikumstellen

Lehrstellen

Karrietipps

Kurse

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

Berufsportraits

hoteljob.ch

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

25871-9910

we make things happen

hotelbooker
we make things happen

hotelbooker ist eine schweizweit bekannte Hotelvermittlung für Firmen, die in der Schweiz Anlässe durchführen. Wir helfen beim Organisieren und suchen die für den Kunden idealen Veranstaltungsorte. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf Sommer 2013 (Eintrittsdatum nach Vereinbarung) eine gewinnende, überzeugende Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsmentalität und Kommunikationsfähigkeiten als

1) Sales Manager für die Region Bern/Westschweiz (m/w)
2) Sales Manager für die Region Zürich/Zug/Ostschweiz (m/w)

Sie arbeiten von Ihrem Home Office aus und sind an einem Arbeitspensum zwischen 60-100% interessiert? Dann lesen Sie den genauen Stellenbeschrieb auf unserer Homepage unter der Rubrik «Jobs». Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: beatrice.alborghetti@hotelbooker.ch

hotelbooker, Postfach 1326, 8038 Zürich, www.hotelbooker.ch

26642-10018

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit Bar und grosser Terrasse sowie über einen schönen Tagungs- und Eventbereich mit passenden Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten, Tagungen oder Seminare.

In unserem A la Carte-Restaurant sowie an Banketten mit bis zu 500 Gästen pflegen wir vom Mittagmenu bis zum Gourmet-Dinner eine leichte, frische und saisonale Küche. Dies beweisen wir auch mit unserer Mitgliedschaft bei Göt Mieux.


Wir suchen per 1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung einen motivierten und kreativen

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung als Chef de Cuisine in einer hochstehenden Küche. Mit Ihrem Küchenteam sind Sie für die Planung und Vorbereitung der kulinarischen Köstlichkeiten unseres Restaurants und für Bankettveranstaltungen verantwortlich. Zu Ihren Aufgaben gehören Warenkalkulationen sowie die Ausbildung unserer Lehrlinge. Als engagierte, initiativ und teamorientierte Persönlichkeit pflegen Sie auch einen guten Kontakt zu den anderen Abteilungen und bringen Ihre Fachkenntnisse und Inspirationen gerne hier ein. Ein fundierter Qualitätssinn sowie umwelt- und kostenorientiertes Denken und Handeln runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Casinotheater Winterthur, Marc Bürge
 Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
marc.buerge@casinotheater.ch



26627-10009

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

Unser Interims-Direktionspaar verlässt uns diesen Frühling wie vereinbart nach einer erfolgreichen Wintersaison. Das ist Ihre Chance, dieses moderne 1.-Klass-Familien-, Sport- und Seminarhotel (60 Betten) mit attraktiver Restauration im wunderschönen Toggenburg als Direktion oder eventuell in Pacht zu übernehmen. Wir erwarten dynamische und teamorientierte Persönlichkeiten, welche das Hotel Säntis in Unterwasser mit Freude, Herzblut und persönlichem Einsatz als

Gastgeber
w/m oder Paar

leiten. Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein selbständiges und langfristiges Engagement in einer familienfreundlichen und naturnahen Bergregion, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Paul Beutler, Schönenbodenstr. 1718, 9658 Wildhaus
paul.beutler@beutler-hotels.ch / www.beutler-hotels.ch

26600-9900

SVIZZERA ITALIANA

Grand Hotel Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio, e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residence.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Responsabile Eventi e Food & Beverage

Entrata: data da convenire.

Compiti:

- Gestire e coordinare tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
- Gestire e coordinare tutti i lavori di Food & Beverage
- Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
- Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

Vostro profilo:

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera.
- Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
- Orientamento al cliente e buona dialettica
- Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
- Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e solide competenze relazionali
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza dei programmi Fidelity Suite 8 e Micro

Età compresa tra 25 e 35 anni.

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.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
 Grand Hotel Villa Castagnola
 Viale Castagnola 31
 CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com
 Tel.: 091 973 25 55

24987-9540



Chef de Service (w / m)
(Teilzeit)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
 Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch



(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

26643-10019

INTERNATIONAL

KANADA

Küchen-Chef

Sind Sie Schweizer Bürger, nicht älter als 35 Jahre, haben Sie Erfahrung in der Leitung einer Küche oder als Sous-Chef? Möchten Sie gerne für eine längere Zeit in Kanada arbeiten? Dann sind Sie vielleicht der richtige Kandidat für uns. Wir suchen einen Küchenchef für unser Schweizer Restaurant in Ontario.

Bitte melden Sie sich mit Resume per E-Mail bei: info@ahmiclakeresort.com

26636-10008

»DAS KRANZBACH«
 Hotel & Wellness-Refugium **** Superior

Unser Ferien- und Wellnesshotel »DAS KRANZBACH« liegt in einmaliger Naturlage nahe Garmisch-Partenkirchen und zählt mit 4 Lilien im Relax Guide zur Top-Ferienhotellerie.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

Restaurantleiter/in

mit Berufserfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie, Fähigkeit zur Motivation eines 30-köpfigen Mitarbeiter-teams und Freude an der persönlichen Gästebetreuung.

Rezeptionsleiter/in

mit sehr guten Fidelio-Kenntnissen und Berufserfahrung in ähnlicher Position in der gehobenen Ferienhotellerie. Mitarbeiterschulung, Dienstplaneinteilung und Motivation eines 8-köpfigen Teams. Reservierungs- und Rechnungs-kontrolle, korrekte Check-in- und Check-out-Abwicklung mit persönlicher Gästebetreuung.


Sie erhalten eine **ganzjährige Anstellung mit 5-Tage-Woche und geregelten Dienstzeiten.**

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Hotel Kranzbach GmbH
 z. H. Herrn Klaus King, Kranzbach 1, D-82494 Krün
direktion@daskranzbach.de ♦ www.daskranzbach.de

26624-10006

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

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

WAREN- WIRTSCHAFT



KEYSTONE

Ein modernes Warenwirtschaftssystem beinhaltet Lagerverwaltung, Inventur, Einkauf, Verkauf und Reporting und integriert sich nahtlos in die gesamte Systemumgebung des Betriebes.

Bei der Beschaffung eines Warenwirtschaftssystems sollte auf hohe Integration, Zuverlässigkeit und Flexibilität geachtet werden. Verbindungen zu Frontsystemen und dem Finanz-/Rechnungswesen machen eine redundante Datenerfassung hinfällig und garantieren einen lückenlosen Datenfluss zwischen den einzelnen Bereichen. Die Daten können auf ihrem gesamten Weg von der Entstehung bis ins Controlling nachvollzogen werden. Dies garantiert maximale Transparenz und eine hohe Qualität.

Zuverlässigkeit

Die Zuverlässigkeit wird häufig auf Begriffe wie Systemverfügbarkeit, Updatefähigkeit und Datenbankkonsistenz reduziert. Wer hier aber nur an die technische Seite denkt, denkt zu kurz.

Selbstverständlich ist ein bewährtes, stabiles System die Voraussetzung für eine hohe Zuverlässigkeit. All zu gerne vergisst man aber den «Haupttrisikofaktor» im täglichen Betrieb – den Menschen. Den grössten Einfluss auf die Zuverlässigkeit eines Systems hat heute die Datenqualität. Was auf gut Neudeutsch als «GIGO» (garbage in, garbage out) bezeichnet wird, gilt auch in der Warenwirtschaft.

Ausbildung

Aussagen wie «Ich mache das so, weil mein Vorgänger, meine Vorgängerin es so gemacht hat» müssen Alarmglocken läuten lassen. Die Mitarbeiter müssen die Hintergründe ihrer Arbeitsabläufe kennen und entsprechend geschult sein. Die Gefahr des schleichenden Know-how-Verlustes ist gerade in der Gastronomie mit ihren traditionell häufigen Personalwechseln besonders gross. Egal wie benutzerfreundlich ein System auch sein mag, spart man bei der Ausbildung der Mitarbeiter, setzt man seine Softwareinvestition einem unnötigen Risiko aus. Ist ein System

einmal aufgesetzt und produktiv, hat es über kurz oder lang den Beweis anzutreten, auch flexibel zu sein.

Flexibilität

Egal ob sich interne Abläufe ändern, neue Systeme eingebunden werden müssen oder zusätzliche Informationen verlangt werden, nichts ist ärgerlicher als eine Software, welche die betriebliche Innovation hemmt. Durch Customizing-Funktionen muss ein System an neue Begebenheiten angepasst und optimiert werden können. Ob Online oder über Reporting, ob PC oder iPad, die Auswertungen müssen jederzeit und schnell verfügbar sein.



Felix Bolli
Produktverantwortlicher fideHotel
fidevision ag

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie* Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie* Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23
inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
eine Woche auf www.hoteljob.ch /
www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine
Aufschaltung gewünscht wird, muss
dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt
werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. 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.