

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Band: - (2014)

Heft: 33

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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

Nr. 33 · 14. August 2014

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



PRAXISNAHE BILDUNGSWEGE

Der Beruf «Kaufrau/Kaufmann EFZ» ist mit rund 39.000 Lehrverhältnissen (Gesamtbestand 2013) die mit Abstand meist gewählte berufliche Grundbildung der Schweiz. Es gibt zwei Profile, die sich in der schulischen Ausbildung unterscheiden (B-Profil = Basis-Grundbildung, E-Profil = erweiterte Grundbildung), und 21 vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) anerkannte Ausbildungs- und Prüfungsbranchen, die sich in der Ausbildung im Betrieb und in den überbetrieblichen Kursen unterscheiden (www.skkab.ch). Auf Lehrbeginn 2012 wurden eine neue Bildungsverordnung und ein neuer Bildungsplan eingeführt. Bei deren Entwicklung standen die Bedürfnisse der Praxis und die Besonderheiten der verschiedenen Branchen im Zentrum. Die neuen Bildungserlasse basieren auf einer umfassenden Analyse der aktuellen und künftigen Tätigkeiten im kaufmännischen Beruf. Ziel der Anpassungen war es, die Ausbildungsbereitschaft der Betriebe hoch zu halten und die Attraktivität der kaufmännischen Grundbildung bei den Jugendlichen sicherzustellen. Nach zwei Jahren fällt die Zwischenbilanz positiv aus: Die Einführung der neuen Ausbildungsgrundlagen verlief ruhig und die neuen Inhalte, Verfahren und Instrumente haben sich bewährt. Zudem sind die organisatorischen Voraussetzungen dafür gegeben, dass die Weiterentwicklung des Berufs insgesamt, aber vor allem auch in den einzelnen Branchen bedarfs- und situationsgerecht erfolgen kann. Im Bereich der Hotellerie, der Restauration und des Tourismus führen zwei Wege zum eidge-

nössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ) für Kaufleute: Die dreijährige Lehre, organisiert durch die Ausbildungs- und Prüfungsbranche «Hotel-Gastro-Tourismus» (HGT), sowie die schulisch organisierte Grundbildung an einer Hotel-Tourismus-Handelsschule (HHS) von hotellerie-suisse (www.hgt.ch). Für die schulisch organisierten Grundbildungen (daran beteiligen sich neben der Branche «HGT» vier weitere Ausbildungs- und Prüfungsbranchen) gelten das gleiche Berufsbild, das gleiche Qualifikationsprofil, die gleichen Bildungsziele und die gleichen Anforderungen zur Erlangung des EFZ. Auf Lehrbeginn 2015 wird ein neuer Bildungsplan eingeführt, welcher den organisatorischen Unterschieden Rechnung trägt. Mit der Integration der Bildungsgänge von privaten Anbietern und Handelsmittelschulen wird ein wichtiger Konsolidierungsschritt im Rahmen der langfristigen Strukturierung der kaufmännischen Grundbildung abgeschlossen. Mit Ausnahme der Validierung von Bildungsleistungen sind alle zum EFZ Kaufrau/Kaufmann führenden Bildungswege unter einem Dach vereint. So kann sichergestellt werden, dass mit nur einer Bildungsverordnung möglichst optimal ausgebildet werden kann.



Roland Hohl
Geschäftsleiter SKKAB
www.skkab.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Nicht der Wille ist
der Antrieb unseres
Handelns, sondern unsere
Vorstellungskraft»

Emile Coué,
Begründer der modernen, bewussten Autosuggestion

AGENDA

12. SEPTEMBER

«Interculture Seminars»,
von [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch), in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17.-21. SEPTEMBER

«SwissSkills Berufsmeisterschaften», Branchenanlass an der Expo, in Bern
www.swisskillsbern2014.ch

6.-10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch, Modul 1», von [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch), in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. OKTOBER

16. Symposium «Gästebetreuung 2.0 – Der Kunde im Focus, heute & morgen», vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Hotel Palace, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

8. OKTOBER

«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch), im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. OKTOBER

«Mitarbeiter führen» vom Berufsverband Hotel-Administration · Management, im Richemont-Kompetenzzentrum, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

25. OKTOBER

28. Jahres-Fachtagung BVHH, vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in der Schweizer Hotelfachschule, 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

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

Produktion – darauf ist zu achten

- Maschinen und Einrichtungen sind gesichert.
- Verständliche Instruktionen.
- Schutzeinrichtungen werden periodisch auf ihre Wirksamkeit überprüft.
- Schutzeinrichtungen oder Teile davon dürfen nie unwirksam gemacht werden.
- Nur sicherheitskonforme Maschinen installieren und verwenden (Konformitätserklärung und Betriebsanleitung verlangen).
- Maschinen werden bestimmungsgemäss und nach Herstellerangaben verwendet und gewartet.
- Möglichst immer Maschinen mit geschlossenen Verdecken einsetzen.
- Staubsauger mit Feinstaubfilter verwenden. Achtung: keine Blaspistolen benutzen!

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitiergewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

OFFEN UND SENSIBEL SEIN – SO KLAPPT DIE ÜBERGABE

Einen neuen Mitarbeitenden einzuarbeiten, ist eine nicht zu unterschätzende Aufgabe. Besonders in interkulturellen Betrieben wie Hotels und Restaurants ist es gut, ein bisschen über die kulturellen Unterschiede zu wissen.

Kaum eine andere Branche bietet so viele Chancen für Begegnungen mit Menschen aus aller Welt. Sei dies, weil sie als Gast kommen, Teil des Mitarbeiterstabs sind oder weil man selber seine Koffer packt und eine Stelle in New York, Shanghai oder Dubai annimmt.

Ganz egal, ob man einen Mitarbeiter aus einer anderen Kultur einarbeitet oder selber der Neuling aus der Fremde ist, es braucht Offenheit und interkulturelle Sensibilität, um die Wissensweitergabe zwischen Menschen aus verschiedenen Kulturtraditionen erfolgreich zu meistern. Die Übergabe der Arbeit zwischen Vertretern zweier Kulturen ist schwieriger, als zwischen zwei Personen aus dem gleichen Kulturkreis. Es bestehen unterschiedliche Weisen, wie Wissen gesammelt, gespeichert und eben auch weitergegeben wird.

In Deutschland, Österreich und der Schweiz steht beispielsweise die Sache im Fokus. In den USA hingegen liegt das Augenmerk auf der Idee und in China spielen die persönlichen Beziehungen die Hauptrolle. Für Asiaten, bei denen die indirekte Kommunikation sehr wichtig ist, stecken die wirklich wichtigen Infos im Nichtgesagten respektive zwischen den Zeilen. Für sie ist der Austausch von Wissen eine Sache des Vertrauens und der persönlichen Beziehung. Daher schätzen sie das Gespräch mehr als eine schriftliche Anleitung.

Auch bei der Art und Weise wie Erkenntnisse gewonnen werden, gibt es unterschiedliche Ansätze. Während im deutschsprachigen

Europa analysiert wird, setzt man in den USA empirische Erhebungen ein und in China gewinnt man Wissen durch die Methode «Versuch und Irrtum» – oder wie es auf Schweizerdeutsch so schön heisst «Probieren geht über Studieren».

Während Mitarbeitende in/aus den USA Präsentationen und Erklärungen gewohnt sind, die einfach, humorvoll und dynamisch mitreisend sind, schätzen die Mitarbeitenden in/aus China, wenn man ihnen ein netzwerkartiges Geflecht von Zusammenhängen erklärt. Dieses soll rituell, indirekt, assoziativ und zurückhaltend dargestellt sein. Logische, klar gegliederte Begründungsketten mit kurzem Ausblick, seriös und formell übermittelt – so nehmen Deutsche, Österreicher und Schweizer in der Regel Wissen auf.

Für ein erfolgreiches Einarbeiten, ob hier oder im Ausland, hilft es, ein paar Tipps zu beachten:

- Sich bewusst sein, dass es – unabhängig von sprachlichen Schwierigkeiten – Unterschiede gibt, wie Wissen vermittelt und auch aufgenommen wird.
- Gegenseitig versuchen, diese Unterschiede zu verstehen und darauf einzugehen.
- Arbeitsanweisungen visuell darstellen (Fotos, Grafiken, Film) und wo immer möglich real erleben lassen.
- Vertrauensbasis schaffen (zum Beispiel mit dem Götti-Prinzip).

Riccarda Frei

Quelle: Wissenstransfer bei Fach- und Führungskräftewechsel – Erfahrungswissen erfassen und weitergeben.

BUCHTIPP

WISSENSTRANSFER BEI FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEWECHSEL

Jeder ist ersetzbar – dieser Satz stimmt schon, nur, wie gut der Ersatz den freien Platz ausfüllt und wie lange er braucht, bis er auf gleichem Niveau agieren kann, darüber wird nichts gesagt. Know-how-Verlust ist ein Risiko, das immer besteht, wenn ein langjähriger Mitarbeiter oder Vorgesetzter das Unternehmen verlässt. Im Idealfall findet eine Übergabe statt, um Vorwissen und pendente Arbeiten weiterzugeben. Den persönlichen Erfahrungsschatz und das Wissen um kleine, aber für den Erfolg bedeutende Details nimmt der Scheidende meistens mit. Wie man auch Erfahrungswissen erfassen und weitergeben kann, erklären Christine Erlach, Wolfgang Orians und Ulrike Reisch in ihrem Ratgeber «Wissenstransfer bei Fach- und Führungskräftewechsel». Praxisorientierte Darstellungen und Lösungsvorschläge werden durch Fallbeispiele, Experteninterviews sowie Übersichten und Visualisierungen ergänzt. Dank eines persönlichen Codes kann das Buch zusätzlich und kostenlos als E-Book heruntergeladen werden.



«Wissenstransfer bei Fach- und Führungskräftewechsel»

Hanser Verlag
von Christine Erlach,
Wolfgang Orians und
Ulrike Reisch

ISBN
978-3-446-434585
CHF 59.00

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.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

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung 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

Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
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
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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 Zukunft eines Hotel-Resorts aktiv mitgestalten und weiterentwickeln.

Der Mix aus **starker Marke**, erstklassig, smart casual, gemütlich und unkonventionell verbindet sich zu einem einzigartigen Ambiente! Das neuere, mittelgrosse 4-Sterne Superior Hotel mit hochwertig eingerichteten Komfortzimmern und Suiten verfügt über Restaurants, Bar, Lounge, einen schenswerten grossen Spa/Wellnessbereich sowie Meeting/Convention Facilities mit modernster Technik. Standort: Attraktive sonnige Panorama-Lage in einer beliebten Deutschschweizer Feriendestination in unmittelbarer Nähe grösserer Stadtzentren.

Was können passionierte Hoteliers/Hotelières erwarten: Professionelle Mitarbeitende, schlanke Strukturen und kurze Entscheidungswege. Optimale Ausgangslage für jüngere Frontpersönlichkeiten, die sich darauf freuen, die Chance wahrzunehmen, nach gut einem Jahr später **einen zweiten Hotelbetrieb** ähnlicher Grösse und weitere F & B Outlets zusätzlich zu führen. Klarer teamorientierter Führungsstil und konsequente Umsetzung erprobter Konzepte zur Erreichung ambitionierter Ziele sind die Voraussetzungen.

Hoteldirektor Typ Gastgeber w/m
als zukünftiger Manager des Resorts

Solides Know-how zu Aspekten wie F & B, Front Office, HR, TOs, MICE, Social Media- und Booking-Plattformen bringen Sie mit. Pre-Opening-Erfahrung und Flair für Sales & Marketing ist von Vorteil. Die Rolle als Gastgeberin bzw. als Gastgeber liegt Ihnen besonders am Herzen! Ein Paar/Duo ist ebenfalls vorstellbar. Mit der **CH-Hotellerie** sind Sie bestens vertraut. Im Gegenzug erwarten Sie Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung als zukünftiger Chef bzw. als Chefin eines bemerkenswerten Hotel-Resorts.

Erstklassig ausgebildete Nachwuchskräfte, wie z.B. dynamische Hotel Manager oder Vizedirektoren (w/m), die einen **Karriereschritt** nachwachsen und Affinität zu den Bergen mitbringen, sind ebenfalls herzlich willkommen! Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Kaderteam ganzjährig im Einsatz. Der Eintritt kann schnellstmöglich erfolgen; spätestens jedoch auf Oktober 2014. - Interesse? Für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Stephan Kistler, 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

33310-11354

Bestbekanntes Dorf- & Speiserestaurant Nähe Winterthur

Restaurant à la carte Stübli mit zusammen 80 Plätzen. Qualitätiv hochstehende, ehrliche Gastronomie. Gartenwirtschaft mit gut achtzig Plätzen. Ein ca. 30 m² grosses Büro ist im Mietzins enthalten. Angedachte Übernahme: Februar 2015.

Gastgeberpaar als Pächter

Gepflegtes Haus mit reichlich eigenen Parkplätzen. Interessante Möglichkeit für erfahrenes Gastro-Paar/-Duo! Er oder Sie kocht idealerweise selbst. Absolut faire Konditionen. Für den Erstkontakt: Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ihre Berater: Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

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

33290-11356

Gourmet Koch für südamerikanische**Andenküche**

Griesalp-Hotels
3723 Kiental
personal.jasom-ag@popnet.ch

33323-11356

Arosa

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 35 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison aufgestellte Mitarbeiter:

- **Hotelfachfrau**
Einsatzgebiet: Service der Halbpensionsgäste und Etage/Lingerie
- **Küchenhilfe / Office zur allgemeinen Mithilfe**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri AG
7050 Arosa
Tel. 081 378 72 80
belri@bluewin.ch / www.belri.ch

BELRI HOTEL AROSA

33271-11325

Geschäftsführerin

Nach Spiez suchen wir für neu zu eröffnendes Eventrestaurant motivierte, erfahrene Geschäftsführerin. Haben Sie Erfahrung mit Trendgastronomie? Sind Sie bereit, neue Ideen anzunehmen und umzusetzen? Können Sie sich lösen von Althergebrachtem? Lieben Sie die Herausforderung, und sind Sie bereit, etwas zu bewegen, was es so noch nicht gibt? Liegt es in Ihrer Natur, Herz und Seele vollumfänglich einem Projekt zu widmen und dieses zum Erfolg zu führen? Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, empfehlen wir Ihnen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufslehre in Gastgewerbe oder Hotellerie
- Erfolgreicher Abschluss von: hftun, belvoirpark, ehl oder shl
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Französisch und Englisch mündlich und schriftlich
- Hohes persönliches Engagement
- Freundlichkeit
- Kommunikativ
- Teamfähig
- Selbstverständlicher Umgang mit PC, Office, Mail und Websites
- Gute Auffassungsgabe
- Exakte und saubere Arbeitsweise
- Sehr grosses Organisationstalent
- Bereitschaft, in allen Arbeitsbereichen persönlich mitzuarbeiten
- Starkes Motivationstalent
- Führerscheinkategorie B

Stellenantritt:

1. Oktober 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und handgeschriebenen Lebenslaufs an:
Ernst Bürki
Airport Hotel & Restaurant
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp

32857-11277

Genossenschaft Feriendorf Fiesch
Sport Ferien Resort Fiesch
www.sportferienresort.ch

Das Sport Ferien Resort Fiesch ist ein Beherbergungsbetrieb mit 1300 Betten und bietet zahlreiche Sportanlagen. Die Unterkünfte sind vorwiegend auf Gruppen ausgerichtet. Es werden aber auch Betten in der Jugendherberge, im Gästehaus und in Chalets angeboten. Das Sport Ferien Resort ist Trainingbase von Swiss Olympic. Es ist der grösste Tourismusbetrieb im Goms und hat eine gesamtschweizerische und internationale Ausstrahlung. Das Resort liegt im Gebiet des UNESCO-Weltkulturerbes Aletsch. Genossenschaftler sind vorwiegend Schweizer Städte, Bahnunternehmen, die Gemeinde Fiesch und der Kanton Wallis sowie die grösste belgische Krankenkasse.

Wir suchen per Ende Januar 2015 eine/n neue/n

Direktor/in**Ihre Aufgaben**

Sie sorgen für einen erfolgreichen Betrieb in einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld. Sie entwickeln Angebote, welche Sie gezielt vermarkten, um Stammkunden zu halten und neue Gäste zu gewinnen. Sie sind im Resort präsent und sorgen für zufriedene Gäste und motiviertes Personal. Sie initiieren Events, um das bestehende Angebot besser auszulasten. Sie setzen sich dafür ein, die Anlagen des Sport Ferien Resorts dauernd den sich wandelnden Kundenbedürfnissen anzupassen. Sie bauen gute Beziehungen zu den Genossenschaftlern, Kunden, Behörden und der Bevölkerung der Standortgemeinde auf.

Ihr Profil

Sie verfügen über den notwendigen betriebswirtschaftlichen Sachverstand, insbesondere auch im Bereich von Investition und Finanzierung, um die Rentabilität des Betriebes zu sichern. Sie haben im Rahmen Ihrer Ausbildung gute Kenntnisse im Tourismus und im Gastgewerbe erworben. Sie weisen mehrjährige Erfahrung im Führen von gastgewerblichen oder ähnlichen Betrieben und Betriebseinheiten auf. Sie haben Organisationstalent, Durchhaltevermögen und Verhandlungsgeschick. Sie interessieren sich für Angelegenheiten von Schule und Sport. Sie sind deutscher Muttersprache und beherrschen Französisch sowie Englisch.

Ihre Bewerbung

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Schlüsselposition interessieren, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen bis am 31. August 2014 an folgende Adresse zu senden: Prof. Dr. Peter Keller, Präsident Genossenschaft Feriendorf Fiesch, Eichholzstrasse 103, 3084 Wabern. Für vorgängige Fragen stehen er (Tel. 079 301 72 80) und Direktor Claudio Rossetti (Tel. 079 444 27 55) gerne zur Verfügung.

33310-11351

**Hof zu Wil**

Gastronomie
Hof zu Wil
Marktasse 88
CH-9500 Wil 2

004171.9138700
www.hofzuwil.ch
info@hofzuwil.ch

Wil: historische Altstadt zwischen Bodensee und Zürichsee

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten, für neue Aufgaben motiviert sind, einen modernen Arbeitsplatz mit erstklassigen Arbeitsbedingungen schätzen und «Fine Dining» lieben, dann sind Sie in unserem restaurierten, ehemaligen Abteistitz genau richtig.

Wir suchen auf Sept./Oktober 2014

- Chef Gardemanger
- Commis Gardemanger

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren telefonischen Anruf.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Bürgler.

Gastronomie

33311-11362

**Musikarena Wydehof**

Die Arena Wydehof ist ein Multirestaurant-Komplex mit A-la-carte-Restaurant, Pizza-Corner, Bistro-Bar, Free-Flow-Restaurant mit täglich über 450 Mittagessen, Bankett- und drei Seminarräumen und Bühnensaal für 450 Personen.

Wir suchen einen

Geschäftsführer (m/w)

mit der Ambition, den Betrieb mit Aktivitäten zielorientiert und nach wirtschaftlichen Kriterien zu führen. Sie haben die erforderliche Gastronomieausbildung und -weiterbildung sowie Berufserfahrung mit entsprechendem Leistungsnachweis. Einer frontorientierten Persönlichkeit mit hoher Sozialkompetenz bieten wir eine interessante Stelle in einem lebhaften und abwechslungsreichen Tagesbetrieb. Weitere Informationen zum Betrieb finden Sie auf unserer Homepage www.wydehof.ch.

Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsportfolio an:
Niklaus Zindel, VR-Präsident
Langenmattstr. 6a, 8552 Felben-Wellhausen
oder per E-Mail an: niklaus.zindel@bluewin.ch



Musikarena Wydehof
Wyde 1
5242 Birr
Tel. 056 - 464 65 65
Fax 056 - 464 65 66
www.wydehof.ch
wydehof@wydehof.ch

33209-11350



Kurt Schindler AG

Kaderselektion
Unternehmensberatung

Seit 1980

Verstehen - Suchen
Bewerten - Umsetzen

**Lebensmittel-Industrie**

Unsere Mandantin ist eine bekannte Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Eine umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation, mit dem Ziel, die Marktstellung weiter auszubauen, suchen wir eine jüngere Persönlichkeit als

Verkaufsberater im Aussendienst m/w
für Teile des Kantons Graubünden

Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf www.kurt-schindler.ch oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an ks.sg@kurt-schindler.ch. Für ein vertrauliches Gespräch steht er gerne zu Ihrer Verfügung.

33310-11350

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle Jobangebote

258



Lehrstellen/
Praktikum

920



Bewerberprofile



Kursagenda

Aus- und Weiterbildungsprofile

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch



HIRSLANDEN
KLINIK ST. ANNA

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 16 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Die Hirslanden Klinik St. Anna AG, eine moderne und innovative Privatklinik an wunderschöner Lage in Luzern, will unter dem Motto «Spitzenmedizin gepaart mit Spitzengastronomie und -hotellerie» die Betreuung ihrer Gäste weiter ausbauen und sich auf höchstem Niveau positionieren. Die Réception der Klinik St. Anna ist täglich Dreh- und Angelpunkt für Patienten, Gäste, Ärzte und Mitarbeitende. Als erste Anlaufstelle vermittelt sie einen wichtigen ersten Eindruck für alle Anspruchsgruppen. Per 1. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir deshalb eine/n

LEITER/IN RÉCEPTION / GUEST RELATIONS 100%

IHRE AUFGABEN

Als geborener Empfangsleiter, als geborene Empfangsleiterin denken Sie gäste- und patientenorientiert, handeln unternehmerisch und optimieren die existierenden Abläufe stetig weiter. Sie besitzen Umsicht und Fingerspitzengefühl, was Ihnen ermöglicht, Patienten, Gästen, Ärzten sowie Mitarbeitenden täglich Dienstleistungen auf höchstem Niveau zu bieten und führen ein Team von rund zehn Mitarbeitenden an der Front. Tatkräftig unterstützen Sie Ihr Team und decken selber Schichten an der Réception ab. Zudem sind Sie verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf der zentralen Auskunfts- und Informationsstelle. Der fachlichen und personellen Führung der Mitarbeitenden sehen Sie motiviert und voller Energie entgegen. Durch Ihr ausgeprägtes Organisationstalent und Ihr strukturiertes Vorgehen gelingt es Ihnen ausserdem, die Strategie der Réception für die nächsten Jahre mit zu erarbeiten und umzusetzen. In Ergänzung sind Sie auch für die erfolgreiche Bewirtschaftung des Parkhauses zuständig.

IHR PROFIL

Für diese vielseitige Kaderstelle bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelmanagement (Hotelfachschule oder Berufsprüfung Chef de Réception) mit und verfügen über internationale Führungserfahrung in der 4* oder 5* Hotellerie. Sie gelten als frontorientiert, konzeptionell stark, sowie kontakt- und kommunikationskompetent und treten auch in hektischen Zeiten ruhig, sachlich, freundlich und klar auf. Durch Ihre hohe Flexibilität arbeiten Sie gerne auch mal an einem Wochenende. Interdisziplinäre Teamarbeit sind Sie sich gewohnt. Ihre guten mündlichen und schriftlichen Fremdsprachenkenntnisse (Englisch sowie mind. eine zweite Landessprache), fundierte MS-Office Kenntnisse sowie die Affinität zum Erlernen weiterer PC-Programme runden Ihr Profil ab.

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und abwechslungsreiche Arbeit an einem Drehpunkt unserer Klinik. Sie erhalten den Freiraum, die Unterstützung und die Mittel, um Ihre Aufgabe innerhalb der definierten Rahmenbedingungen selbständig und eigenverantwortlich wahrnehmen zu können. Sind Sie interessiert? Jonas Zollinger, Leiter Hotellerie (Direktwahl 041 208 34 25), gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Mirjam Geuking freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über das Online-Portal.

HIRSLANDEN KLINIK ST. ANNA
HUMAN RESOURCES
ST. ANNA-STRASSE 32
6006 LUZERN
WWW.HIRSLANDEN.CH

KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

HIRSLANDEN
A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

33302-11303

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

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.



ACCOMMODATION COORDINATOR 70-100%

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2014 eine offene, kommunikative, flexible und begeisterungsfähige Persönlichkeit mit Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein und Freude an einer vielfältigen Tätigkeit in einem internationalen und dynamischen Umfeld. Wenn Sie zusätzlich noch bereit sind, bei Bedarf überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten, dann sind Sie bei uns richtig.

HAUPTAUFGABEN

Sie sind hauptverantwortlich für den Verkauf von Hotelzimmern im Rahmen unserer nationalen und internationalen Kongresse von bis zu 10 000 Teilnehmern und zuständig für die Betreuung von Hotelbuchungen sowie der damit verbundenen Verwaltung von Zimmerkontingenten. Als direkter Ansprechpartner unserer internationalen Kundschaft begleiten Sie in dieser Funktion unsere Anlässe auch weltweit vor Ort.

IHR PROFIL

- Ausbildung in der Hotellerie, Kongress- oder Tourismusbranche
- Mehrjährige Berufserfahrung und/oder Weiterbildung in obigen Bereichen
- Stilsicheres Deutsch und Englisch sowie gute Französischkenntnisse (weitere Fremdsprachen von Vorteil)
- Wirtschaftliches und strukturiertes Denkvermögen
- Erfahrung im Einkauf von Hotelzimmern von Nutzen
- Eigeninitiative und hohes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein
- Sicheres Auftreten, Verhandlungsgeschick
- Gewinnend, positiv und belastbar mit Durchsetzungsvermögen
- Freude an Herausforderungen in einem internationalen Umfeld
- Fundierte MS-Office-Kenntnisse (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Reisebereitschaft (2 bis 3 Veranstaltungen pro Jahr)

Wir bieten eine interessante Aufgabe in einem dynamischen Team, zeitgemässe Arbeitsbedingungen und eine moderne Infrastruktur.

Sind Sie bereit, unser Unternehmen mit Ihrem Fachwissen und Ihrer Persönlichkeit zu unterstützen und in einem lebhaften und hektischen Arbeitsumfeld Ihren aktiven Beitrag zu leisten? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung inklusive Lohnvorstellung per E-Mail an silvia.agster@congrex-switzerland.com

32960-11314

IMMOBILIEN

An herzlichen Gastgeber zur initiativen Führung als lebendiges und beliebtes Altstadt-Restaurant

zu vermieten
ab Januar 2015

Restaurant Krone

Gerechtigkeitsgasse 66 / Postgasse 59 in Bern

Interessierte senden ihre auf 1 A4-Seite umschriebenen Konzeptideen für Gaststube (Gerechtigkeitsgasse) und Bier- / Weinlokal „Der Singstudent“ (Postgasse) bis 25. August 2014 an

Gubler von May & Partner
Herr Peter Muntwyler
Fürsprecher und Notar
Talgut-Zentrum 19
3063 Ittigen
notariat@qvmpartner.ch

Geeignete Interessent/innen erhalten anschliessend eine Dokumentation als Grundlage für ihre detaillierte Bewerbung zugesandt.

32960-11314

LA POSTE
RESTAURANT LA POSTE VISP

Die erstklassige Gastronomie im bekannten Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp ist für ihre gepflegte Gastfreundschaft weitbekannt.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir auf Anfang Oktober 2014 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen

Chef de Partie

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art ergänzen Sie unser junges, dynamisches Team. Dank Ihrer Erfahrung in einem gleich gelagerten Gastronomiebetrieb lassen Sie unsere Gäste kulinarisch unvergessliche Momente erleben. Dabei ist die Kundenzufriedenheit Ihr und unser oberstes Gebot!

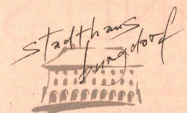
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Restaurant La Poste
Herr André Mangold
Geschäftsführer
La Poste Platz 2
CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88
Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch
<http://www.lapostevisp.ch>

33307-11348



1 Team und 4 Sterne suchen

ab 1. 9. 2014
MitarbeiterIn Hauswirtsch. 50%
ReceptionistIn 100%

ab 1. 11. 2014
ReceptionistIn 40-60%
MitarbeiterIn Service 100%

Details/Stellenbeschriebe unter:
www.stadthaus.ch

Ihre vollständige Bewerbung an
Hotel Stadthaus
Thomas Jann, Gastgeber
Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf
thomas.jann@stadthaus.ch

33308-11356

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30290-9910

Zu verkaufen an bekanntem Ferienort im Berner Oberland **neues 4-Sterne-Hotel.**

Weitere Infos erhalten Sie unter
Chiffre 33308-11349, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

33308-11349

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb - benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung - eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

30208-11076

33326-11357

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

TEXTILIEN UND SCHMUTZ



KEYSTONE

Das Gästewohlfinden ist für jeden Hotelier und jeden Gastronomen oberstes Credo. Punkto Textilien hängt dieses oft mit flauschiger Frotteewäsche, dekorativen Ziertextilien wie Kissen, Tagesdecken und Vorhängen zusammen; ganz zu schweigen von der Beschaffenheit von Kissen und Decken für einen erholsamen Schlaf. Gäste wollen im Restaurant strahlend weisse Tischtücher und Servietten vorfinden, dies in möglichst edler Ausführung. Oder entsprechend satte Farben, die nicht verblasst oder verwaschen aussehen. Hoteliers und Gastronomen sind gefordert, effektive Vorarbeit in der Textilwahl und damit einhergehend der Textilpflege zu leisten. Die Maxime sollte lauten: Beim Kauf schon an die Pflege und Werterhaltung denken. Im Schlafbereich etwa sorgen wertvolle Naturprodukte für ein optimales Schlafklima, müssen aber speziell gepflegt werden. Gestärkte weisse Baumwolle für ein frisches und strahlendes Restaurant-Ambiente benötigt eine gute Fleckenentfernung. Zudem gibt es Textilien, die besonders empfindlich sind; aber auch diese wollen gepflegt werden. Es muss also genau abgewogen werden, wel-

ches die richtigen Textilien für den jeweiligen Betrieb sind und ob man diese Inhouse reinigt oder ob man sich auf eine externe Wäscherei verlässt.

Wertvolle Textilien werterhaltend pflegen

In jedem Betrieb muss eine Balance für die optimale Wäschepflege gefunden werden. So muss beispielsweise sichergestellt werden, dass kein zu hoher Anteil an Bleichmitteln zum Einsatz kommt, beispielsweise in der Bekämpfung von Obst-, Wein-, Tee- oder Kaffeeflecken. Eine Überdosierung verbessert die Fleckenentfernung nicht. Im Gegenteil werden die Baumwoll- und Leinwandfasern eher angegriffen und die Wäsche nachhaltig geschädigt. Durch Bleichmittel beschädigte Zellulosefasern sind viel empfindlicher gegenüber Abrieb, so dass ein Ausfransen an abgenutzten Kanten auftreten kann und dem Betriebsbild abträglich wäre. Nach dem Prinzip der Nassreinigung lassen sich heute auch sehr empfindliche Textilien und «nicht waschbare» Oberbekleidung schonend pflegen. Die professionelle Nassbe-

handlung ist daher mehr als eine normale Schonwäsche. Sie umfasst die gezielte Detachur von Verfleckungen, eine optimal auf die Textilien abgestimmte Behandlung in der Maschine mit Schmutzentfernung, Faserschutz und Vorfinish sowie eine schonende Trocknung als Vorbereitung für einen aufwandniminierten Finish. Zudem können Textilien schon ab 45 Grad Celsius anstelle von 60 Grad/90 Grad hygienisch sauber gewaschen werden. Diese Art der Textilpflege ist zukunftsweisend und erleichtert manch einem Hotelier oder Gastronomen die Wäschepflege. Nassreinigungsverfahren empfehlen sich für Inhouse-Wäscherei-Lösungen.



Nicole Gillhausen
Marketingleiterin
Schulthess Maschinen AG
www.schulthess.ch

Ihre eigene kleine Hotel-Gasthaus-Kette im Berner Oberland,
in einem der schönsten und aufstrebendsten Tourismusorte der Schweiz.

33305-11346

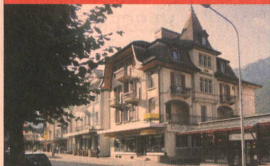
Zu verkaufen in Meiringen

Wunderschönes Renditeobjekt an allerbesten Lage

Verschieden nutzbares Objekt zum Beispiel als Hotel/Restaurant oder Appartement-Wohnhaus. Die geschützte Immobilie aus der Jahrhundertende ist ein Juwel besonderer Güte.

Kaufpreis ab CHF 1'500'000

Walter Gohl
RE/MAX Interlaken, Höhweg 3
CH-3800 Interlaken, T +41 79 439 41 44



remax.ch Immobilien

33300-11341

Zu verkaufen im Zentrum
von Meiringen

Einmalige Gelegenheit: Top Hotel mit neuester Infrastruktur

Bestens ausgestattete Hotelzimmer. Restaurant mit kulinarischen Feinheiten. Treue Stammkunden und Feriengäste. In der Nähe von Bahnhof und Bank.

Kaufpreis CHF 2'200'000

Walter Gohl
RE/MAX Interlaken, Höhweg 3
CH-3800 Interlaken, T +41 79 439 41 44



remax.ch Immobilien

33301-11342

Zu verkaufen in Schatten-
halb

Gasthaus / Hotelzi. / Wohnungen

Gasthaus mit Top-Küche und neuer Infrastruktur. Diverse Zimmer, zwei Wohnungen. Für Sommer- und Wintergäste ein Geheimtipp. Mit dem Auto in wenigen Minuten (zu Fuss in 45 Minuten) in Meiringen.

Kaufpreis CHF 1'850'000

Walter Gohl
RE/MAX Interlaken, Höhweg 3
CH-3800 Interlaken, T +41 79 439 41 44



remax.ch Immobilien

33302-11343

Zu verkaufen in Schatten-
halb

Hotel Restaurant mit Traumaus- sicht

Hotel aus der Jahrhundertende. Ruhig und mit Weitsicht. Auf der Route von Sherlock Holmes. Herausforderung für innovative Unternehmer/in.

Kaufpreis CHF 885'000

Walter Gohl
RE/MAX Interlaken, Höhweg 3
CH-3800 Interlaken, T +41 79 439 41 44



remax.ch Immobilien

33303-11344

Zu verkaufen in Brienzwiler

Gasthaus/Zimmer + 3-Zimmer- haus: die Herausforderung für einen Spitzenkoch

Ein Neuanfang für Ihre Zukunft. Mit kulinarischem Feingefühl gewinnen Sie die Feinschmecker und die einheimischen Bewohner für sich.

Kaufpreis CHF 450'000

Walter Gohl
RE/MAX Interlaken, Höhweg 3
CH-3800 Interlaken, T +41 79 439 41 44



remax.ch Immobilien

33304-11345