

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

Autor(en): **hotelleriesuisse**

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 22

PDF erstellt am: **11.07.2024**

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

Nr. 22-27, Oktober 2016

EINE BEILAGE DER
htr hotelrevue

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



ÜBERSTUNDEN VERSUS ÜBERZEIT

Die korrekte Einordnung dieser zwei Begriffe ist von entscheidender Bedeutung.

In der Praxis werden die Begriffe Überstunden und Überzeit häufig verwechselt, vermischt und falsch interpretiert. Die Unterscheidung ist hinsichtlich der unterschiedlichen Gesetzesgrundlagen jedoch von enormer Wichtigkeit.

Überstundenarbeit nach Art. 321c OR liegt vor, wenn die vertraglich vereinbarte Arbeitszeit überschritten wird.

Dies gilt grundsätzlich auch bei Teilzeitbeschäftigten. Es kann jedoch ausdrücklich festgehalten werden, dass geleistete Stunden erst ab Überschreiten der betrieblichen Arbeitszeit als Überstundenarbeit angerechnet werden. Dabei werden die geleisteten Stunden zwischen der vertraglichen und der betrieblichen Arbeitszeit als Mehrstunden erfasst und analog der «normalen» Arbeitszeit abgerechnet. Diese Möglichkeit der Vereinbarung besteht aufgrund der Formulierung von Art. 15 Abs. 4 L-GAV für gewerbliche Betriebe grundsätzlich nicht (Vorbehalt Art. 15 Abs. 7 L-GAV – Mitarbeitende mit einem monatlichen Bruttolohn von mindestens CHF 6750 exkl. 13. Monatslohn).

Die durch den Arbeitnehmer geleisteten Überstunden sollten grundsätzlich durch zusätzliche Freizeit kompensiert werden. Eine entgeltliche Vergütung ist nach L-GAV möglich und bei einem Überstundensaldo von mehr als 200 Stunden für die darüber hinausgehenden Stunden sogar zwingend.

Sofern der Betrieb die Arbeitszeit gemäss Art. 21 L-GAV erfasst, dem Arbeitnehmer monatlich

schriftlich seinen Überstundensaldo kommuniziert und die Auszahlung der Überstunden vor der letzten Lohnzahlung vornimmt, kann die Auszahlung zu 100% – statt 125% – des Bruttolohnes erfolgen.

Hinsichtlich der vorstehend erwähnten Voraussetzungen bezüglich der Auszahlung zu 100% des Bruttolohnes ist auf die Änderung des L-GAV-Vertragstextes in Art. 15 Abs. 5 L-GAV mit Gültigkeit ab 1. Januar 2017 hinzuweisen.

Sobald die für das Gastgewerbe anwendbare wöchentliche Höchstarbeitszeit von 50 Stunden (Art. 9 Abs. 1 lit. b ArG) überschritten wird, handelt es sich um **Überzeitarbeit**, welche in Art. 12 sowie 13 des Arbeitsgesetzes (ArG) geregelt ist. Überzeitarbeit muss bei finanzieller Abgeltung gemäss Art. 13 Abs. 1 ArG und nach Bundesgerichtspraxis (BGE 126 III 337) zwingend mit dem Grundlohn samt einem Zuschlag von 25% abgegolten werden. Auch bei der Überzeitarbeit ist die Freizeitkompensation von gleicher Dauer zulässig, dies jedoch ausdrücklich nur im Einverständnis mit dem betroffenen Arbeitnehmer. Die Verjährung von Überstunden- und Überzeitarbeitsansprüchen beträgt nach Art. 128 Ziff. 3 OR fünf Jahre, wobei die Frist ab deren Fälligkeit zu laufen beginnt.



Roger Siegrist
Dipl. Treuhandexperte
www.bommer-partner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Denke niemals
an die Zukunft, sie
kommt früh genug.»

Albert Einstein

AGENDA

1. NOVEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 6»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

2. NOVEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 7»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

10. NOVEMBER

«Infoanlass zur KV-Ausbildung
im Hotel»,
Radisson Blu Hotel, Luzern
www.berufehotelgastro.ch

14. NOVEMBER

«Progresso Kurs 1»,
Interlaken
www.mein-progresso.ch

14. NOVEMBER

«Expertenforum Input 5/2016»,
Seminarhotel Sempachersee,
Nottwil
www.hotelbildung.ch

28. NOVEMBER

«Progresso Kurs 2 & 3»,
Liestal
www.mein-progresso.ch

hotelbildung.ch
hotelleriesuisse

Expertenforum «Input»

Referate und Workshops zu aktuellen Themen der Hotellerie mit hohem Praxisbezug und Fokus auf die direkte Umsetzbarkeit im Betrieb.

Informieren Sie sich jetzt über die nächste Veranstaltung:
www.hotelbildung.ch/input

VDP
AHD
VERBAND DER DIRIGENTEN
HOTELIER RESTAURATEURE SV
HOTELMANAGER IDS HP

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

GARDEROBEN, TOILETTEN, HYGIENE

Verunreinigungen durch Bakterien, Unwohlsein oder Erkältungen durch Temperaturunterschiede oder nasse bzw. verschwitzte Kleidungsstücke

- Regelmässige Reinigung (evtl. mit Reinigungskontrollblatt) durchführen
- Geeignete Garderoben mit guten Belüftungsmöglichkeiten einrichten
- Getrennte Garderobekästen für Alltags- und Arbeitskleidung einplanen
- Grössere Temperaturunterschiede auf dem Weg zu den Garderoben und Waschanlagen vermeiden

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

NEUER LEHRGANG FÜR DIGITAL MARKETING

«Online-Buchungen», «OTAs», «Bewertungsportale», «Responsive Design» – bei vielen lösen solche Schlagwörter immer noch eine gewisse Verunsicherung aus. Bereits durch die Aneignung der entsprechenden Grundlagen wandeln sich die vermeintlichen Bedrohungen jedoch schnell zu potenziellen Chancen, um mehr Gäste gewinnen zu können.

Die Bedeutung des Online-Marketings nimmt laufend zu. Über 90 Prozent der Gäste benutzen heute auf der Suche nach oder bei der Buchung einer Übernachtungsmöglichkeit das Internet. Durchschnittlich besucht der Gast 18 Webseiten, bevor er ein Hotelzimmer bucht. Er wendet 2 Stunden pro Woche auf, um das richtige Arrangement zu finden. Diese Zahlen belegen es: Die Gäste sind längst digital unterwegs und erwarten, dass sie die entsprechenden Angebote online finden.

RASANTE ENTWICKLUNG

Möglichkeiten für die Anwendung von Online-Marketing-Werkzeugen findet man für Betriebe aller Arten, Grössen und Budgets. Die Grundlage bildet immer eine gute und mobilfähige Webseite, denn sie ist unser Haus im Internet! Marketingmassnahmen können genau gesteuert und ausgewertet werden, einsteigen kann jeder, ab wenigen Franken pro Monat. Mögliche Einstiege sind Massnahmen für die eigene Webseite, aber auch auf Buchungsportalen, in sozialen Medien oder Suchmaschinen und andere. Erfolge werden sichtbar durch Besucherzahlen, Umsatzzuwächse und Gästerückmeldungen – falls es nicht funktioniert, kann sofort gegengesteuert werden.

Bereits kleine sichtbare Erfolge motivieren für weitere Anstrengungen und machen Lust auf

mehr. Ab dann ist es eine Frage des Betriebs- und Marktumfeldes, wie viel Engagement im Online-Bereich angemessen ist. Wie schafft man diesen ersten kleinen Anfangserfolg? Tauschen Sie sich aus, indem Sie andere Hoteliers/Gastgeber fragen. Wenden Sie sich an Verbände und suchen Sie das Gespräch. Beschaffen Sie sich Ihr Grundgerüst an notwendiger Ausbildung (einfach loslegen kann teuer werden und ist nicht empfehlenswert). Danach wählen Sie ein erstes kleines, umsetzbares und für Sie und Ihren Betrieb machbares Ziel. Sie entscheiden, wo, wann, wie und in welcher Intensität Sie am Online-Vertrieb teilnehmen.

Um mit der oben beschriebenen rasanten Entwicklung Schritt halten zu können, hat hotellerieuisse für interessierte Kader und Marketingverantwortliche den Lehrgang eHotelmarketing entwickelt. Der Lehrgang besteht aus acht frei kombinierbaren Modulen, welche sämtliche relevanten Themen des Digital-Marketings abdecken. Die Teilnehmer profitieren vom Wissen führender Experten in den jeweiligen Themenfeldern und verknüpfen dies mit persönlichen Erfahrungen aus der Branche.

Alexander Lees / Christian Gfeller

Weitere Informationen unter: www.hotelbildung.ch/ehotelmarketing

BUCHTIPP

VON DER IDEE ZUM MARKTERFOLG

«Was ist unter Innovationen konkret zu verstehen und wodurch werden sie angestossen? Womit beginnt die Innovationstätigkeit, und ist sie jemals abgeschlossen? Wie kann man Innovationen systematisieren?»

Antworten auf diese und weitere Fragen liefern die Autoren in diesem Buch, in der die theoretische Herangehensweise anhand zahlreicher Beispiele und Interviews aus der Praxis anschaulich beleuchtet wird und so einen hilfreichen Ratgeber beim Finden des eigenen Kurses darstellt.

Neben Erfolgspotenzialen, notwendigen Voraussetzungen sowie Methoden zur tatsächlichen Umsetzung zukunftsfähiger Ideen werden die Wege bereits erfolgreicher Innovatoren offengelegt, die zum eigenen Aufbruch anregen.



«Innovationen managen in Hotellerie und Gastronomie»
Burkhard Freyberg,
Axel Gruner,
Laura Schmidt
ISBN 978-3-87515-310-1
CHF 58.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG
Michael Müller a. i.

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

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

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

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

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

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

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

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

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


ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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



Die Leinenweberei Bern AG ist eine führende Anbieterin hochwertiger Textilien im In- und Ausland. Seit 1917 produzieren wir innovative und anspruchsvolle Textilien für die Hotellerie, die Gastronomie, das Gesundheitswesen und Vollzugsanstalten. Unser Name bürgt für Qualität, Langlebigkeit, Kundennähe, Innovation und kompetente Beratung.

Leinenweberei Bern AG[®]
Tissage de Toiles Berne SA
www.lwbern.ch

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Region Ostschweiz eine kontaktfreudige, kompetente und zielstrebige Persönlichkeit als

Regionale/r Verkaufsleiter/in Ostschweiz

Ihre Aufgaben: Sie betreuen und pflegen die bestehenden Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden, gleichzeitig bauen Sie neue Business-Beziehungen bei Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie bei Kliniken, Altersresidenzen und Vollzugsanstalten aus. Als Account Manager sind Sie verantwortlich für den gesamten Verkaufsprozess, vom Erstkontakt bis zum Vertragsabschluss und tragen zur weiteren Stärkung der Firmenentwicklung bei.

Ihr Profil: Der Verkauf ist Ihre Leidenschaft – das hat sich in Ihrer Aussendienst-Erfahrung, wenn möglich in der Gastronomie oder im Gesundheitswesen gezeigt. Sie sind in der Lage, auf hohem Niveau zu kommunizieren und sind eine gewinnende, abschlussstarke Persönlichkeit die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Erfahrungen im Verkauf von Artikeln der Gastro- oder Gesundheitsbranche. Deutsch ist Ihre Muttersprache. Vorzugsweise können Sie sich zusätzlich in einer zweiten Landessprache f/i verständigen. Konsequente Kundenorientierung, resultatorientiertes Arbeiten, hohe Eigenmotivation, Einsatzfreude und Engagement sowie gute PC-Kenntnisse in MS-Office und CRM runden Ihr persönliches Profil ab.

Wir bieten: Ein vielseitiges Umfeld, grossen Handlungs- und Entscheidungsspielraum, gut gepflegte Kundenbeziehungen und ein hoch motiviertes Team. Ihr Erfolg wird mit ausserordentlichen Verdienstmöglichkeiten und mit exzellenten Sozialleistungen honoriert.


Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende und fordernde Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Adresse Leinenweberei Bern AG Wylerringstrasse 46 Postfach 401 3000 Bern 22	Kontaktperson Herr Félix Grieder Verkaufsleiter E-Mail: felix.grieder@lwbern.ch Website: www.lwbern.ch
---	---

40705-12987



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten, nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher **und** französischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Sandra Martin (044 711 74 17 oder 079 711 44 81).

www.rebag.ch
rebagdata
hotel management solutions

40705-12981

Empathy & Excellence

HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung

Sous-Chef (w/m)

Im Rahmen dieser Position sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Bankettbereich der Küche sowie in den A-la-carte-Restaurants. Als Sous-Chef sind Sie mit der fachlichen Leitung sowie der Motivation der Küchenmitarbeiter betraut. Sie überwachen die Umsetzung unserer Qualitätsstandards und die Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Bestimmungen. Zudem haben Sie die Verantwortung bei der Einarbeitung, Führung und Weiterbildung der Mitarbeitenden.

Als Grundlage bringen Sie nebst der persönlichen Eignung die entsprechende Ausbildung mit (Koch EFZ mit Chefkoch BP). Sie verfügen über Berufserfahrung als Sous-Chef (3 bis 5 Jahre als Chef de Partie) oder einer vergleichbaren Position mit Führungsverantwortung. Ein ausgeprägtes Organisationsvermögen, Kreativität, Kalkulationsicherheit, Qualitäts- und Kostenbewusstsein, Flexibilität und Teamfähigkeit zeichnen Sie aus. Den sicheren Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und den gängigen Microsoft-Office-Programmen setzen wir voraus.

Da nur zufriedene Mitarbeitende auch Gäste begeistern können, ist unser Team von grösster Bedeutung für das Hotel Schweizerhof Luzern. Nebst regelmässigen Gesprächen mit Ihrem Vorgesetzten und diversen internen und externen Schulungsangeboten, bietet das Haus seinen Mitarbeitenden ein einzigartiges Lohnsystem, welches jeder Einzelne am Erfolg des Hotels beteiligt.

Dazu profitieren alle Teammitglieder von vergünstigten Übernachtungspreisen bei unseren Partnerhotels der Private Selection Hotels und der Preferred Hotels & Resorts sowie von vielen Spezialangeboten unserer Veranstaltungspartner.

Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung? Wenn Sie in einem innovativen Unternehmen arbeiten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit einem engagierten Mitarbeiterteam.

Frau Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, freut sich über Ihre aussagefähige Bewerbung mit folgenden Unterlagen:


- Bewerbungsanschreiben in Deutsch
- Aktuelles Passfoto
- Lebenslauf
- Zeugnisse

Ihre Bewerbung erhalten wir gerne per Post oder auch per E-Mail:
Hotel Schweizerhof Luzern
Schweizerhofquai
CH-6002 Luzern
info@schweizerhof-luzern.ch

LUX
Preferred
Private Selection
HOTELS

Hotel Schweizerhof Luzern Schweizerhofquai CH-6002 Luzern
Telefon +41 (0)41 410 0 410 Fax +41 (0)41 410 2 971 info@schweizerhof-luzern.ch www.schweizerhof-luzern.ch

40705-12983



ENGADIN St. Moritz

Die Engadin St. Moritz Tourismus AG als Destinations-Management-Organisation (DMO) der Ferienregion Obere Engadin hat den Auftrag, das touristische Angebot des Engadins weltweit zu vermarkten. Sie positioniert die Destination nach aussen und pflegt eine effiziente Kommunikation nach innen. Im Weiteren fördert sie die Nachfrage nach touristischen Leistungen sowohl national als auch international. Im Auftrag des Verwaltungsrates suchen wir per Mitte 2017 oder nach Vereinbarung eine weltoffene, begeisterungsfähige und qualifizierte Persönlichkeit als

GESCHÄFTSLEITER / CEO (W/M)

Ihre Aufgabe:

- Operative Führung der Destinations-Management-Organisation Engadin St. Moritz Tourismus AG
- Förderung von bestehenden und Aufbau von neuen nationalen und internationalen Partnerschaften
- Weltweite, attraktive Positionierung der Destination
- Aktive Mitgestaltung bei der Erarbeitung und Verankerung der Strategie
- Umsetzung eines professionellen, zielgerichteten und innovativen Marketings

Anforderungen:

- Studium in Betriebswirtschaft, Tourismus und/oder Marketing mit entsprechenden Leistungsausweisen
- Führungspersönlichkeit mit ausgeprägter Sozialkompetenz
- Internationale Marketingerfahrung, vorzugsweise im Tourismus
- Grosses Netzwerk
- Stilsicherheit und Verhandlungsgeschick in Deutsch und Englisch, idealerweise auch in Italienisch und Französisch
- Aktiver Bergsportler mit starkem Bezug zum Engadin (Bereitschaft zur Wohnsitznahme vor Ort)

Möchten Sie Bestehendes optimieren, Visionen umsetzen und den Umgang mit einer Vielzahl von Menschen und Kulturen pflegen? Dann erwartet Sie eine spannende, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

> swisspersonal ag
Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler
Alexanderstrasse 1 > CH-7000 Chur > T. +41 81 258 48 38
info@swisspersonal.ch > www.swisspersonal.ch

swisspersonal
EINE GELUNGENE VERBINDUNG

40705-12982

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!

Die besten Jobs
der Schweizer
Hotellerie
und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Gastgeber / Gastgeberin	Region Berner Oberland	J117166
Gastgeber Bergrestaurant Bühlberg	Region Bern	J117428
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117549
Geschäftsführer	Region Zürich	J117501
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117152
Gerant Stellvertreter	Region Zürich	J117294
Senior Consultant	Region Zürich	J117101
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117158
Betriebsleiter/-in	Region Zentralschweiz	J117463
Eidg. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J117482
Stv. GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117157
Geschäftsführer	Region Zürich	J117364
Betriebsleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J117486
Kader Praktikant	Region Graubünden	J117249
Küchenchef	Region Zürich	J117320
Assistant Director of Finance	Region Zentralschweiz	J117154
ServicemitarbeiterIn Glenner	Region Graubünden	J117359

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Distribution Manager	Region Zürich	J117211
Sales Manager	Region Bern	J117298
IT Coordinator	Region Zentralschweiz	J117108

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Coiffeur	Region Bern	J117432
Masseur/in	Region Zentralschweiz	J117521
Freelancer Masseurin	Region Graubünden	J117186
Badefachangestellte/-r 50 %	Region Ostschweiz	J117126
Fitnessinstruktur/in	Region Berner Oberland	J117143
Kosmetiker	Region Oberwallis	J117459
MasseurIn	Region Bern	J117422
Masseurin	Region Zentralschweiz	J117383

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Juniorkader	Region Bern	J117472
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J117322
Praktikant Réception	Region Basel	J117194
Rezeption	Region Zentralschweiz	J117382
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J117372
Chef de Reception	Region Oberwallis	J117379
Empfangschef	Region Berner Oberland	J117242
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J117121
Réceptionist/In	Region Graubünden	J117529
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J117410
Receptionistin mit Serviceerfahrung	Region Zürich	J117118
Teamleiter/in Rezeption	Region Bern	J117110
Réceptionspraktikant	Region Zentralschweiz	J117480
Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J117311
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J117377
Rezeptionist / in	Region Berner Oberland	J117165
Front Desk Manager/in	Region Zürich	J117361
Chasseur	Region Bern	J117418
Bellboy	Region Zürich	J117145
Rezeptionist	Region Zürich	J117315
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J117378
Juniorkader-Praktikant Rezeption	Region Berner Oberland	J117466
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J117095
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J117207

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Kaderpraktikant	Region Zentralschweiz	J117256
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J117155
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J117196
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J117119
Duty Manager	ganze Schweiz	J117395
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J117516
Event ManagerIn	Region Bern	J117421
Praktikant/in Event	Region Bern	J117319
Barkeeper	Region Zürich	J117314
Guest Relation	Region Zürich	J117548
EventmanagerIn	Region Zürich	J117217
Event Assistent/in	Region Zentralschweiz	J117368
Juniorkader-Praktikant F&B	Region Berner Oberland	J117468
Leiter F&B	Region Zürich	J117079
Bankett Supervisor	Region Basel	J117295
F&B Assistent	Region Berner Oberland	J117353

Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J117519
Chef de Partie Saucier	Region Zentralschweiz	J117183
Koch	Region Zentralschweiz	J117527
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J117381
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J117168
Chef de Partie	Region Zürich	J117104
Chef de Partie	Region Zürich	J117437
Commis de Cuisine	Region Zürich	J117434
Teppanyaki Chef	Region Zürich	J117507
Koch	Region Zürich	J117503
Junior Sous Chef	Region Zürich	J117514
Koch	Region Zürich	J117206
Koch	Region Zürich	J117204
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J117255
Sous Chef	Region Zürich	J117153
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J116858
Koch	Region Zürich	J117229
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J117530
Alleinkoch	ganze Schweiz	J117147
Souschef	Region Zentralschweiz	J117321
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J117137
Pâtissier	Region Zürich	J117300
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J117136
Commis tournant	Region Zentralschweiz	J117124
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J117354
Chef de Partie Saucier	Region Zürich	J117123
Küchen-Praktikant	Region Berner Oberland	J117335
Chef de partie	Region Zürich	J117114
Junkoch	Region Zürich	J117543

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Bar-Maid	Region Graubünden	J117090
Chef de Rang	Region Zürich	J112824
Servicepraktikant/in	Region Ostschweiz	J117120
Chef de Service	Region Berner Oberland	J117164
Chef de Service	Region Zürich	J117150
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J117148
Frühstücksmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J117310
Praktikant/in Hotelservice	Region Zürich	J117292
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zürich	J117291
Chef de Service	Region Zürich	J117289
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J117332
Restaurantleiter	Region Zürich	J117389
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J117380
Bardame/Barmann	Region Berner Oberland	J117391
Service Aushilfe	Region Zürich	J117438
Chef de Service	Region Zürich	J117435
Bereichsleiter	Region Ostschweiz	J117403
Servicepraktikant/in	Region Zentralschweiz	J117481
Frühstück-Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117456
Mitarbeiter/in Hotelservice 50-80%	Region Zürich	J117085
Service- & Verkaufsmitarbeiter	Region Bern	J117474
Mitarbeiter	Region Zürich	J117470
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117465
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117461
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117455
Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J117446
Betriebsassistent	Region Zürich	J117506
Barmaid	Region Graubünden	J117528

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Hauswirtschaft 80%	Region Zürich	J117203
Mitarbeiterin Nachtreinigung	Region Zentralschweiz	J117297
Portier im Tagesdienst	Region Graubünden	J117532
Reinigungsmitarbeiterin	Region Berner Oberland	J117167
Housekeeper	Region Zentralschweiz	J117536

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Technischer Allrounder	Region Zürich	J117299
Kinderbetreuerin	Region Graubünden	J117251
Direktionsassistent/in	Region Berner Oberland	J117144
Coordinator	Region Zürich	J117149
Mitarbeiter Kinderclub	Region Zentralschweiz	J117080
Supervisor	Region Zürich	J117471
Teamleiter/in Produktion	Region Bern	J117489
Lernende/r Köchin/Koch	Region Zürich	J117483
Management Trainee Operations	Region Zürich	J117312

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

GRISCHALOUNGE
restaurant | vinothek | terrasse

Barbatschauns-Sot 1,
7083 Lantsch-Lenz

BEI LENZERHEIDE

GESUCHT KELLNER/IN /
SOMMELIER 100%

MIT CH-FACHAUSBILDUNG

AB 1. DEZEMBER 2016
SPRACHEN: D/I/E

Kandidaturen mit Foto an
folgende Adresse:
bmogliazzi@bluewin.ch

**Verantwortliche/r
HR-Campus**

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb
finden Sie unter www.zfv.ch

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

SWISS HR CO
LABEL 2014



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

SUISSE ROMANDE

CHUV Centre hospitalier universitaire vaudois

CONTEXTE
La restauration du service hôtelier rattachée à la Logistique hospitalière du CHUV regroupe 8 cuisines d'importance qui serent près de 2,2 millions de repas par année. Plus de 280 personnes y travaillent chaque jour afin de garantir une qualité de prestations irréprochable à nos patients, collaborateurs et visiteurs. Afin de renforcer nos équipes, nous recherchons:

**un-e cuisinier/-ière en diététique
et
un-e professionnel-le de cuisine «junior»**

MISSION

- Vous produirez et distribuerez des mets en qualité sensorielle et hygiénique, selon les règles du métier et celles spécifiques à la cuisine hospitalière.
- Vous participerez à l'élaboration des plans de menus en veillant à l'équilibre alimentaire des patients et en tenant compte des prescriptions nutritionnelles (poste de cuisinier/-ière en diététique).
- Vous assurerez le respect et l'application des règles d'hygiène en vigueur dans l'institution.
- Vous participerez à la formation des apprentis.

PROFIL
Vous êtes

- Titulaire d'un CFC de cuisinier ou d'un CFC de cuisinier en diététique.
- Poste de cuisinier/-ière en diététique: au bénéfice d'une pratique professionnelle de quatre ans au minimum dans le domaine de la restauration (y. c. formations), complété par une expérience en milieu hospitalier et/ou en collectivité.
- Poste de professionnel-le de cuisine «junior»: au bénéfice d'une à deux années d'expérience dans le domaine de la restauration (milieu hospitalier et/ou en collectivité – un atout).
- A l'aise dans les tâches de production et de gestion des matières premières.
- Garant-e de l'application des principes d'autocontrôle (ODAI) ainsi que des normes d'hygiène (HACCP).
- Organisé-e, rigoureux/-euse et autonome.
- Doté-e d'une bonne connaissance de la langue française et des outils bureautiques usuels.

CONTACT ET ENVOI DE CANDIDATURE
Contact pour renseignements sur les fonctions: M. Patrice Didier, chef de cuisine, tél. 021 314 23 44. Toutes nos candidatures sont traitées de manière électronique, nous vous remercions de postuler exclusivement par internet sur le site du CHUV: www.chuv.ch – rubrique offres d'emploi.

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!

SERVICE / RESTAURATION

Alle Jobangebote **258**

Lehrstellen/Praktikum **920**

Bewerberprofile

Kursagenda

Aus- und Weiterbildungsprofile

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen

Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

Weiterbildung
News
Karrietipps

hoteljob.ch

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

DIE SCHWEIZ SPRICHT IP

Das Ende der herkömmlichen Festnetztelefonie steht kurz bevor. Die Zukunft gehört dem Internet-Protokoll (IP).



123RF/OLEG DUDKO

Die herkömmliche Festnetztechnologie ist am Ende ihres Lebenszyklus angekommen. Der Support wird von Jahr zu Jahr schwieriger und kostspieliger. Ersatzteile sowie das Know-how werden rarer. Mit der Umstellung der Festnetztelefonie auf die IP-Technologie schafft Swisscom die technologische Voraussetzung für die Digitalisierung des Wirtschaftsstandorts Schweiz; dabei investiert sie jährlich rund 1,7 Milliarden Franken in den Ausbau und in die Modernisierung ihres Netzes. Swisscom plant, bis Ende 2017 alle auf der herkömmlichen Festnetztechnologie basierenden Dienste auf die zukunftsorientierte IP-Technologie (Internet Protokoll) zu überführen. Bis dahin ist der Support der herkömmlichen Technologie sichergestellt.

Zuverlässigkeit

All IP bringt Betrieben aller Grössen mehr Flexibilität, Einfachheit und Effizienz. Die IP-Telefonie funktioniert so einfach und einwandfrei wie das herkömmliche Festnetz. Sie ist zuverlässig und bietet darüber hinaus eine deutlich bessere Sprachqualität.

Alle Dienste laufen bei Swisscom über das eigene IP-Netz, was für Sicherheit und Verfügbarkeit steht. Bei den IP-Angeboten für Unternehmen sorgt eine Internetausfall-Sicherung für zusätzliche Sicherheit. Sollte die Verbindung kurzfristig nicht funktionieren, schaltet der Router dabei automatisch auf das mobile Datennetz um. Internet und Telefonie stehen damit jederzeit zur Verfügung.

Sonderanwendungen

IP ist heute die Standardtechnologie für Telefonie weltweit. Über kurz oder lang stellen alle Telekommunikationsanbieter um. Swisscom empfiehlt ihren Kunden, so rasch als möglich auf die zukunftsorientierte IP-Technologie umzustellen, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Besondere Aufmerksamkeit benötigen Sonderanwendungen, die heute noch über das herkömmliche Festnetz (analog/ISDN) betrieben werden. Dies sind zum Beispiel Alarm- und Haustechnikanlagen, Anlagen zur Fernwartung und -steuerung, Zahlungsterminals und Lifttelefone.

In den meisten Fällen ist ein Weiterbetrieb oder eine einfache Umrüstung möglich. Auch hier bietet Swisscom Lösungen an und erarbeitet solche mit den entsprechenden Herstellern und Lieferanten. Heute profitieren bereits 65% der Swisscom Kunden von den Vorteilen der IP-Produkte und monatlich kommen 60 000 dazu. Ab 2018 wird die alte Telefonie-Infrastruktur gestaffelt ausser Betrieb genommen. Unternehmen, die allenfalls bis zu diesem Zeitpunkt noch nicht auf IP Produkte gewechselt haben, werden – begleitet von Swisscom – umgestellt.



Beat Döös
Head of All IP Transformation
Swisscom AG

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

Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer

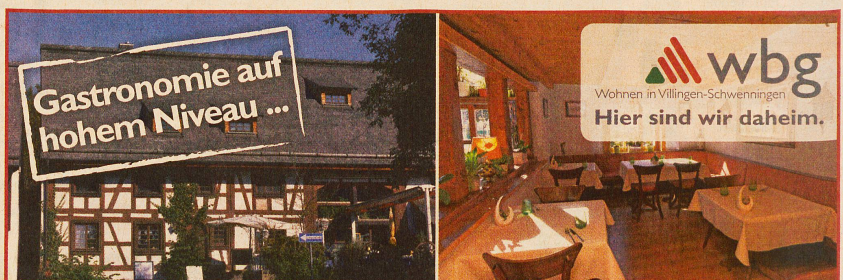
Für unseren Landgasthof Sternen in Matzendorf SO mit drei Gästezimmern und drei Wohnungen suchen wir nach Vereinbarung eine/n Mieter/in.

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

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen an:

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

40635-12960



Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

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

... ideal für Gastronomiegründer!

Bester Ruf in der Region // ehemaliges denkmalgeschütztes Bauernhaus // aufwendig saniert // einladende Außenterrasse // im Zentrum von VS-Schwenningen // Fläche ca. 162,54 m² // 3 Gasträume // Grundmiete 1.420,00 € // Küchen- und Gasträumeinrichtung kann nach Absprache übernommen werden.

Tel: 07720 / 85 03 -14 oder www.wbg-vs.de

www.facebook.com/wbgvs



40719-12985