

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 26

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. 26 · 22. Dezember 2016

EINE BEILAGE DER

htr hotel revue

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

PARALLELE VON SPORT UND BUSINESS



123RF

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

Diese Sachlage kann gut auf den Business-Kontext übertragen werden. Ein Abteilungs-

leiter, der in eine Verhandlungssituation, in ein wichtiges Referat oder in eine Prüfung mit einer zu hohen körperlichen Spannung und vielen negativen Gedanken reingeht, wird kaum seine volle Leistung abrufen können. Auch etwa der Übergang von einer intensiven Sitzung zu einem wichtigen Mitarbeitergespräch darf nicht unterschätzt werden. Gelingt es nach der Sitzung, sich zu entspannen und kurzfristig seinen idealen Leistungszustand zu finden, ist die Wahrscheinlichkeit für ein konstruktives, ziel-

orientiertes und verständnisvolles Gespräch viel höher. Was kann man also als ambitionierter Sportler und Geschäftsmann tun, um auf den Punkt fit zu sein und seine volle Leistung abrufen zu können?

Mentale Vorbereitung

Dem einen oder anderen Sportler ist das Phänomen, welches im Spitzensport mit dem Begriff des «Trainingsweltmeisters» umschrieben wird, bekannt. Bei der Übungseinheit läuft es hervorragend und am Tag des Wettkampfes ist man in einigen Situationen völlig blockiert. Auch im Businesskontext gibt es die Situation des «Trainingsweltmeisters». Man bereitet sich in Ruhe auf eine schwierige Sitzung, ein Referat oder eine Prüfung vor, hat dabei ein gutes Gefühl und kann am Zeitpunkt der Sitzung oder der Prüfung nur einen Bruchteil seiner Vorbereitung oder seines Wissens abrufen. Die Konsequenz von beiden Situationen ist das Nichterreichen der gesetzten Ziele und viel Frustration. Mit mentaler Wettkampfvorbereitung ist die gedankliche Vorwegnahme denkbarer Szenarien für den Tag X gemeint.

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

nen. Es können beispielsweise mögliche kritische Situationen und deren Bewältigung in Form von konkreten Gegenmassnahmen und Bewältigungsstrategien eingebaut werden.

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

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



alainmeyer
Sportspsychologie | Business Coaching
www.alainmeyer.ch

ZITAT DER WOCHE

«Die wichtigsten
Dinge sind sowieso
nicht Dinge.»

Autor unbekannt

AGENDA

11. JANUAR

«L-GAV Workshops»,
Romantikhotel Stern, Chur
www.hotelbildung.ch

12. JANUAR

«L-GAV Workshops»,
Hotel Walther, Pontresina
www.hotelbildung.ch

18. JANUAR

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

1. FEBRUAR

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

19. MÄRZ

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

5. APRIL

«E-Hotelmarketing»,
Online-Marketing
Hotel Des Balances, Luzern
www.hotelbildung.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

FEUERLÖSCHER/
WASSERLÖSCHPOSTEN**Verstärkter Zugang oder fehlende Plomben-Sicherung (Feuerlöscher)**

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

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

WEITERBILDUNGS-
ANGEBOTE DES L-GAV

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

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

BILDUNG DANK DEM L-GAV
FAST KOSTENLOS

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

riereschritt finanziell unbelastet an die Hand nehmen.

VON DER BASIS BIS AN DIE SPITZE

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

hotellerieuisse

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

BUCHTIPP

FLEXIBLE ARBEITSWELT

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

Die Autoren zeigen auch, wie gute Führung in dezentralisierten und digitalen Anstellungsverhältnissen aussieht und welchen Einfluss flexible Arbeit auf die Gesundheit der Mitarbeitenden hat. Und weil flexible Beschäftigte anders – immer häufiger digital – rekrutiert werden wollen, beinhaltet das Buch auch die wichtigsten Rekrutierungstools und widmet sich den rechtlichen Rahmenbedingungen entsprechender Arbeitseinsätze.

Das Buch beschreibt, welche Formen von flexiblen Arbeitsmodellen bereits etabliert oder noch im Entstehen sind und zeigt auf, wie diese gewinnbringend kombiniert werden können.



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

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@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
Bernt Maulaz

REDAKTION
Bernt Maulaz
Tel. 031 370 42 39

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

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

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

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

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

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 12. Januar 2017
Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

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

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

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

www.7starsdreams.com

4053-1307

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

3905-1248

GASTHOF SUR ALDEN KANZLEI

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

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

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

Servicemitarbeiter/in
(Mit à la carte Erfahrung)

Serviceaushilfe für Festanlässe

Allrounder/in
(Buffet, Etage, Lingerie)

Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft, Zimmer im Hause möglich.

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

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

4067-1309



Werden Sie Schicksalswender

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



Für neue Perspektiven.

coop
Für mich und dich. **restaurant**

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

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

Aufgaben

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

Anforderungen

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

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

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

Für Ihre Zukunft.
Coop Jobs & Karrieren

www.coop.ch/jobs

4039-1306

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers
Weiterbildung
News
Karrietipps

hoteljob.ch

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

Marketing / Verkauf / KV / IT

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

Beauty / Wellness / Fitness

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

Réception / Reservation

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

F&B / Catering / Events

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

Küche

| Position | Ort | Job-Code |
|----------------------------|---------------------------|----------|
| Chef de Partie | Region Zürich | J119293 |
| Sous Chef | Region Mittelland (SO,AG) | J119287 |
| Küchenchef | Region Zentralschweiz | J119475 |
| Souschef Produktions-Küche | Region Berner Oberland | J119505 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J119327 |
| Chef de Partie | Region Oberwallis | J119381 |
| Stv. Küchenchef | Region Zürich | J119379 |
| Chef de Partie | Region Schaffhausen | J119189 |
| Patissier | Region Zürich | J119187 |
| Koch/in | Region Ostschweiz | J119077 |
| Hilfskoch/in | Region Bern | J119372 |
| Demichef de Partie | Region Berner Oberland | J119494 |
| Chef de partie | Region Ostschweiz | J119415 |
| Koch/in | Region Zürich | J119398 |
| Commis de Cuisine | Region Berner Oberland | J119490 |
| Pizzaiolo/Koch | Region Graubünden | J119114 |
| Demi Chef Entremetier | Region Berner Oberland | J119369 |
| Küchenchef | Region Zürich | J119387 |

| | | |
|-----------------------------------|---------------------------|---------|
| Köch/in Jungkoch | Region Zürich | J119407 |
| Sous Chef | Region Ostschweiz | J119272 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J119147 |
| Wok Koch | Region Zentralschweiz | J119469 |
| Aushilfsköche | Region Bern | J119319 |
| Tournant mit Pâtisserie Erfahrung | Region Zürich | J119146 |
| Commis de cuisine | Region Zürich | J119115 |
| Chef de Partie | Region Berner Oberland | J119451 |
| Koch/Tournant | Region Zentralschweiz | J119356 |
| Koch/in | Region Mittelland (SO,AG) | J119249 |
| Köche und Köchinnen | Region Basel | J119322 |
| Chef Entremetier | Region Zürich | J119242 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J119240 |
| Jungkoch | Region Zürich | J119326 |
| Commis de Cuisine | Region Berner Oberland | J119375 |
| Sous Chef | Region Graubünden | J119091 |
| Küchenchef | Region Bern | J119321 |
| Sous-Chef | Region Zentralschweiz | J119355 |

Service / Restauration

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

Hauswirtschaft

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

Diverses

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

SUISSE ROMANDE

Ossona Sàrl

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

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

Description de la fonction :

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

Information complémentaire :

Cette activité conviendrait particulièrement bien à un couple de gérants

Entrée en fonction : 1^{er} avril 2017 ou à convenir

Cahier des charges et conditions d'engagement :

Le cahier des charges doit obligatoirement être consulté ou demandé au bureau communal de Saint-Martin, avant le 16 janvier 2017 (© 027 282 50 10, commune@saint-martin.ch).

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

40924-13024

SVIZZERA ITALIANA



Grand Hotel
Villa Castagnola

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

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Sous-Chef di Cucina

(con contratto indeterminato)

Compiti:

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

Vostro profilo:

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

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

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

40956-13024

INTERNATIONAL

Die besten Jobs auf Kreuzfahrtschiffen:
sea.chefs.com/meinschiff
Welt. Klasse. Team.

Im Auftrag von TUI Cruises

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77



SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**SCHÖN,
SIE WIEDER
ZU SEHEN.**



Es kann gut sein, dass Sie genau dieses Inserat demnächst noch einmal sehen. Denn Zeitungen und Zeitschriften werden von ihrer Leserschaft

mehr als einmal in die Hand genommen. Das bringt zusätzliche Kontakte mit der Werbewirtschaft. Also, auf Wiedersehen.

printwirkt.ch

Die Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
 LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

BLÜTENWERKE IM HOTEL

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



123RF

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

Was gibt es für Möglichkeiten, dies umzusetzen?

Nicht immer lässt sich frisches Grün in Form lebender Pflanzen und Blumen einbringen. Ein dunkler Standort, die Pflegeintensität oder auch die Kosten sind massgebliche Kriterien für die entsprechende Auswahl. Die Dauerfloristik hat in den letzten Jahren einen Aufschwung erfahren. Die naturgetreue Nachbildung von Pflanzen und Blumen mit detailreicher Ausgestaltung und farblich perfekter Imitation bietet nahezu unbegrenzte Möglichkeiten. Die Kosten sind einmalig, die Pflege minim.

Florale Komponenten können auch mit Pflanzen, oder dekorativen Artikeln bereichert – und somit zum besonderen Hingucker werden. Etwa auffällige und aussergewöhnliche Gefässe haben

eine grosse Wirkung. Auch die umgekehrte Proportionalität – grosse, hohe Gefässe mit niedrigen Pflanzen – sticht ins Auge.

Was ist im Hotelalltag praktikabel und empfehlenswert?

Durchgefärbtes Glas, Polystone oder Keramik sind für die Hotellerie zu empfehlen. Bereits nach wenigen Tagen kann man bei durchsichtigen Vasen das trübe Wasser und einen Kalkrand sehen. Auch schwer zu reinigende Gefässe sollten vermieden werden.

Im Umgang mit frischen Schnittblumen ist deren Individualität zu berücksichtigen. Zu stark duftende Blumen und Pflanzen können Kopfschmerzen oder Allergien auslösen, andere lassen Blüten fallen oder benötigen sehr viel Wasser. Auch der Sicherheitsaspekt ist bei den Arrangements stets zu beachten.

Das macht den Unterschied für die Floristin

Nebst der anspruchsvollen floralen Seite im Hotel gilt es zudem, die Bedürfnisse vieler Abteilungen zu berücksichtigen. Diese

haben einen individuellen Anspruch an die Floristik: Das House-keeping bevorzugt Pflegeleichtigkeit, im F+B ist der Wunsch eines jeden Chefs de Service, sein Restaurant optimal in Szene zu setzen und die Buffets noch attraktiver präsentieren zu können. Reception und Room-Service möchten mit einer kleinen Aufmerksamkeit den Gast überraschen, und dank der Technik findet alles seinen Platz und kann im richtigen Licht erstrahlen. Dies zeigt einmal mehr, wie spannend und vielseitig das Leben einer Hotel-floristin ist.



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

**eigentlich hat es
genug für alle.**

Ernährung sichern: Teil unserer Arbeit gegen Armut.

CARITAS

www.caritas.ch

Einfach per
SMS
5 Franken spenden:
Hunger 5
an 227

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

38953-12424

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