

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 45

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
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: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 45 / 10. November 2011

HOTEL CAREER

Aktuell über 900 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTELCAREER.CH

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

hotelleriesuisse

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....2
 Direktion/Kaderstellen.....3-4
 Tourismus.....-
 Deutsche Schweiz.....4-7
 Suisse romande.....-
 Svizzera italiana.....-
 Stellengesuche/Demandes d'emploi...7
 Immobilien.....9

Versicherungen

Die Vorteile des Case Managements für alle Beteiligten liegen auf der Hand: Arbeitsplätze und Know-how können erhalten und Kosten gespart werden.



Case Management



CLAUDIO VITAL
LEITER GESUNDHEITSMANAGEMENT BEI ÖKK
WWW.OEKK.CH

Ein Büroangestellter (36) leidet seit Jahren unter starken Rückenbeschwerden. Als die Schmerzen immer unerträglicher werden, entschliesst er sich auf den Rat seines Arztes hin zu einer Rückenoperation. Obwohl diese gut verläuft, ist er im Anschluss an den Eingriff bis auf Weiteres zu 100% arbeitsunfähig.

Rolle des Case Managers

Der Case Manager der Versicherung nimmt mit dem Arbeitnehmer nach Absprache mit dem Arbeitgeber Kontakt auf und erfährt im persönlichen Gespräch, dass der Mitarbeiter so schnell wie möglich wieder arbeiten möchte. Das kommt dem Arbeitgeber mehr als entgegen. Denn bei einem längerfristigen Ausfall des Mitarbeiters müsste er

dessen Stelle rasch neu besetzen. Ein sofortiger Wiedereinstieg zu 100% ist aus medizinischen Gründen allerdings nicht möglich. Von einer raschen und dauerhaften Wiedereingliederung eines verunfallten oder erkrankten Mitarbeitenden profitieren alle: an erster Stelle natürlich der betroffene Mitarbeitende selbst, dann aber auch sein Arbeitgeber, die Taggeld- und die Invalidenversicherung sowie die Pensionskasse, die dadurch vor hohen Kosten bewahrt werden. Deshalb unterstützt der Case Manager den Mitarbeiter bei der IV-Anmeldung und setzt sich gleichzeitig für die Fortsetzung der Therapie ein. Der Case Manager sucht überdies den Kontakt mit der Invalidenversicherung, um gemeinsam so genannte Frühinterventionsmassnahmen einzuleiten. Diese zielen darauf ab, eine rasche Wiedereingliederung zu ermöglichen und damit eine dauerhafte Invalidität abzuwenden. Vom behandelnden Arzt erfährt der Case Manager, dass sitzende Tätigkeiten wie bisher für den Mitarbeiter vorderhand nicht möglich sind. Aus medizinischer Sicht seien vielmehr wechselbelastende Positionen, zum Beispiel durch Einführung eines Stehpults, zu fördern. Eine Arbeitsplatzabklärung zusammen mit dem Arbeitgeber ergibt, dass die Infrastruktur dafür vorhanden ist. Gleichzeitig bespricht der Case Manager mit dem Arbeitgeber, welche Tätigkeiten es dem Mitarbeiter erlauben würden, sich zwichendurch zu bewegen, um die Rückenbelastung etwas zu mindern. Die

regelmässige Ausübung von solchen Tätigkeiten sowie die Einrichtung eines (von der IV finanzierten) Stehpults ermöglichen es dem Mitarbeiter, ab sofort wieder zu 50% zu arbeiten. In den darauf folgenden Monaten kann seine Arbeitsfähigkeit sogar bis auf 100% gesteigert werden.

Teamarbeit ist gefragt

Case Management fördert aktiv die Reintegration von arbeitsunfähigen Personen in den Berufsalltag, indem es beratend zur Seite steht und das komplexe Zusammenspiel zwischen allen involvierten Parteien koordiniert: dem Mitarbeitenden, seinem Arbeitgeber, den behandelnden Ärzten und den involvierten Versicherungen.

Gesucht: TramführerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf www.vbz.ch/jobs

VBZ Zürich Linie
Umsteigen lohnt sich.

Ein Unternehmen der Stadt Zürich

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.

1 Woche Tourismus Superintensiv,
Gruppe+Einzelunterricht und Unterbrin-
gung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

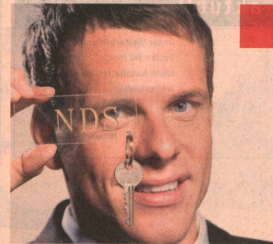
**Das
Intensiv-
seminar**

GASTRO SUISSE

NEU
Der Schweizer Bier-Sommelier
mit Zertifikat

Termine, beruftsbegleitend
Herbst, Start: Dienstag, 25. Oktober 2011
Frühling, Start: Mittwoch, 26. April 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich,
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

www.hotellerieuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung, Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotellerieuisse.ch



**Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.**

hoteljob.ch

**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!



Service / Restauration

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Brigade	Region Waadt/ Unterwallis	J36373

Hauswirtschaft

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Bern	J36413
2. Gouvernante	Region Bern	J36312
Etagengouvernante	Region Bern	J36384
Etagengouvernante	Region Bern	J36388
Anfangs-Gouvernante	Region Zürich	J36125
Etagengouvernante	Region Zürich	J36352
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J36320

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
MitarbeiterIn Administration Gastronomiebetrieb	Region Basel	J36308
Sales Manager	Region Bern	J36389
Sales Support Assistant	Region Bern	J36329
Marketing Assistant	Region Mittelland (SO,AG)	J36368
Sales Manager	Region Zürich	J36342
Leiter Personal	Region Zürich	J36422
Sales Manager	Region Zürich	J36298
Sales Manager	Region Zürich	J36301
Assistant Sales Director	Region Zürich	J36131
Finanzcontroller	Region Zürich	J36160
Consultant für kaufmännische Berufe	Region Zürich	J36296
Director of Sales	Region Zürich	J36127
Sales & Marketing Executive	ganze Schweiz	J36149
Sales & Marketing Manager Assistant	Tessin	J36122

Reiseleitung/ Tourismus

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
SachbearbeiterIn Buchhaltung, 80-100%	Region Zürich	J36128

Beauty/Wellness/Fitness

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
SPA Manager	Region Bern	J36278
Kosmetikerin	Region Bern	J36383

Beauty/Wellness/Fitness

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
MasseurIn (w)	Region Bern	J36382
Fitness Instruktor ca. 30%	Region Zürich	J36354

Bäcker-Konditoren

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Graubünden	J36284
2. Bäcker-Konditor	Region Graubünden	J36398

Diverses

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leitende/r Redaktor/in	Region Bern	J36370
Human Resources Manager Assistant	Region Oberwallis	J36393
AllrounderIn im Weinhandel	Region Zürich	J36271
Lager AllrounderIn, 60%	Region Zürich	J36272

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2435	Back Office Arbeiten	31	CH	per sofort	D F E
B455	Betriebsleitung, Bereichsleitung, Betriebsassistentin	34	CH	per sofort	D F E
B2432	Chef de Rang	32	AT	per sofort	D E SK
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B2028	Chef de Service, Stellv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	D
B2418	Geschäftsleitung, Direktion, Stv. Direktion, F&B Manager	33	CH	per sofort	D F E
B2437	Kader Küche und Direktion	45	DE	per sofort	D E
B2394	Kauffrau Tourismus/Reisebranche	21	CH	per sofort	D F E
B2433	Kellnerin	19	AT	per sofort	D F E
B2451	Koch als Aushilfe für Wochenenden und zu Events	42	AT	per sofort	D E
B2428	Mitarbeiter Küche	46	GB	per sofort	D F E
B2447	Pizzaaiolo	40	TN	per sofort	F I
B2408	Servicemitarbeiter, Bar- und Bankettmitarbeiter, Portier, Roomservic	30	TN	per sofort	D F
B2445	Übergangsstelle bis Ende 2011 - Kanton Bern + umliegende Kantone	48	CH	per sofort	

1 Referenznummer - Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 7.11.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

THE HOTEL

Mit «The Hotel» kreierte der französische Stararchitekt und Pritzker-Preisträger Jean Nouvel ein einzigartiges Designhotel mit Charme und Charisma. Er verbindet Spiritualität mit Eleganz und zeitgemässes Design. Keines der 30 Zimmer, Suiten und Penthouses gleicht dem anderen – jeder Raum erzählt eine Geschichte, führt uns entspannt weg vom Gewohnten und Alltäglichen.

Das Restaurant «Bam Bou» – Luzern's most stylish Restaurant – ist ein aufregendes Zusammenspiel von asiatischer und französischer Küche, «East meets West». In «The Lounge» schaffen versetzte Ebenen Plattformen und Bühnen für das lustvolle Stehdiechen einer internationalen Gästeschar.

Nachfolger/in gesucht als General Manager (35-45 Jahre)

10 Jahre dürfte ich dieses Hotel voller inspirierender Poesie führen und zusammen mit meinem Team eine illustre, einzigartige Gästeschar empfangen und verwöhnen. Nun suche ich eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger.

Sie tragen die Verantwortung für die Organisation der gesamten Abläufe im «The Hotel» und bringen Erfahrung in den Bereichen Rooms Division und Food & Beverage mit. Mit ihrem situativen Führungsstil verstehen Sie es, ihr Team zu leiten und zu motivieren. Als frontorientierter Gastgeber unterstützen Sie Ihre Abteilungen tatkräftig und sichern so eine Dienstleistung von höchster Qualität und Präzision. Sie sind ein guter Analytiker, der es versteht Gutes zu bewahren und die Herausforderung sucht auch Neues zu schaffen.

Wenn Sie als initiative, kompetente und teamfähige Fachperson ein langjähriges Engagement suchen, dann freue ich mich auf Ihr vollständiges Bewerbungsossier. Die vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für mich Pflicht und selbstverständlich. Eintritt auf Frühjahr 2012. Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Email oder per Post.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Urs Langenegger

The Hotel, Sempacherstrasse 14, 6002 Luzern
Tel. direkt +41 (0)41 226 86 09, ulangenegger@the-hotel.ch
www.the-hotel.ch

17480-7574

TESSIN/LOCARNESE

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

HOTEL GARNI MIT 40 BETTEN (OHNE RESTAURATION)

Wir sind ein privates, in die Zukunft gerichtetes, dynamisches Kleinunternehmen und suchen per

1. MÄRZ 2012 ODER NACH VEREINBARUNG DIREKTORIN/GESCHÄFTSFÜHRERIN

Wir bieten:

Interessante Jahresstelle in einem Umfeld, wo freundlicher Service, professionelle Arbeit und Einsatz anerkannt und geschätzt werden. Sie sollten sich mit Ihrem Betrieb identifizieren und Ihre persönliche Note einbringen. Angemessene Entlohnung mit Gewinnbeteiligung. Eine sich im Haus befindende 3½-Zimmer-Wohnung steht Ihnen zur Verfügung.

Wir erwarten:

Selbständiges Arbeiten, Freude an der Herausforderung, sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, Erfahrung im Rezeptions- und Administrationsbereich, versierter Umgang mit Informatik und aktueller Buchungstechnologie oder die Bereitschaft, diese zu lernen, Motivation, Freude am Gastgewerbe und die Flexibilität, selber Hand anzulegen, wo es gerade nötig ist.

Schriftliche Bewerbung an:

Hotel Garni Sorriso, Via al parco 2, 6644 Orselina

17480-7579

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für kommenden Frühling 2012 für das BACK-CAFFEE in Grenchen eine/n

Geschäftsführer/in

www.back-caffee.ch

Die BACK-CAFFEE AG ist ein modernes und innovatives Unternehmen, ausgerichtet auf Bäckereien-Konditoreien und Cafés. Das breite Gästeangebot und die treue Stammkundschaft werden täglich mit hochwertigen Qualitätsprodukten aus eigener Produktion verwöhnt. Der Gast ist im BACK-CAFFEE König und steht täglich im Mittelpunkt des Geschehens.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufslehre im Bäckerei-Konditorengewerbe mit eidg. Fachausweis
- Mehrjährige Erfahrung und fundierte Fachkenntnisse der Branche
- Unternehmer (wirtschaftliches Denken und Zahlenflair)
- Frontorientierter Gastgeber (Präsenz, Organisationstalent)
- Führungskraft (Persönlichkeit und Vorbild für MitarbeiterInnen)
- Flexibel, aufgeschlossen, interessiert und mutig

BACK-CAFFEE bietet Ihnen einen spannenden Arbeitsplatz zu fairen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Sind Sie Mitunternehmer/in aus Leidenschaft und bereit, eine neue Herausforderung mit Entwicklungspotential in einem trendigen und modernen Betrieb anzunehmen?

Wenn ja, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 15. Januar 2012.

Für Fragen melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 / Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



17290-7545

culture convention cuisine



qualitätsbewusst und kreativ?

Das KKL Luzern ist ein international renommiertes Kultur- und Konzerthaus mitten in der Schweiz. Mehr als eine halbe Million Menschen besuchen jährlich dieses Werk des französischen Stararchitekten Jean Nouvel. Festivals und Konzerte, Jubiläen, Tagungen, Kongresse und Präsentationen verschmelzen mit den Angeboten der KKL cuisine zu einmaligen Erlebnissen für Veranstalter und Gäste. Um die Qualität und Ausstrahlung dieses Hauses weiter auszubauen, sucht die KKL Luzern Management AG eine/einen

Leiter/in Küche Restaurant RED

Sie führen das Team des Restaurant RED (15 Gault Millau Punkte) operativ. Unter der Gesamtleitung von Executive Chef Christian Iten sind Sie mitverantwortlich, dass die Gäste im Restaurant RED von ihrer à la carte-Wahl oder ihrem Menü begeistert sind. Die KKL cuisine setzt auf authentischen Geschmack, überraschende Kompositionen und regionale Produkte.

Wir stellen uns eine kreative, hoch motivierte Person mit Erfahrung aus einem ähnlichen Betrieb vor, die schon kleine Teams erfolgreich geführt hat. Sie arbeiten präzise, stellen hohe Ansprüche an Ihre eigenen Leistungen und sind qualitätsorientiert. Auch verfügen Sie über gutes Organisationstalent und sind flexibel in Bezug auf Ihre Einsatzbereitschaft. Grosses Interesse an der ständigen Weiterentwicklung von Produkten und Spass an der überraschenden Präsentation von Gerichten, runden unser Anforderungsprofil ab

Im KKL Luzern finden Sie einen modernen, zentral gelegenen Arbeitsplatz in einem kulturellen Umfeld. Die Stelle gibt Ihnen die Chance, von einer bekannten Marke zu profitieren und aktiv an ihrem Ausbau mitzuwirken.

Ihr Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie bitte an die KKL Luzern Management AG, Human Resources, Europaplatz 1, 6005 Luzern. Alternativ senden Sie ein aussagekräftiges pdf-File an Ursula Meyer, Leiterin Human Resources (ursula.meyer@kkl-luzern.ch). Ihre Fragen beantwortet gerne Christian Iten, Executive Chef KKL cuisine, unter fon 041 226 70 34.

17601-7055

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Leitende/r Redaktor/in

Für die htr hotel revue, der führenden Fachzeitung für Tourismus suchen wir im Zuge einer Nachfolgeregelung ab Februar 2012 eine innovative und erfahrungsfähige Persönlichkeit als

Ihre Aufgaben

Vor dem Hintergrund der wirtschaftlichen und politischen Herausforderungen der gesamten Tourismusbranche sichten, gewichten und koordinieren Sie die vielfältigen Themen und stellen so sicher, dass die htr Ihre Rolle als führende Wirtschaftszeitung für Tourismus weiterhin wahrnimmt. Daneben sind Sie selber aktiv journalistisch tätig und stellen die reibungslose Produktion (Print und Online) im Rahmen der wirtschaftlichen Vorgaben sicher. Die personelle Führung der Redaktion sowie die Pflege der internen und externen Kontakte runden Ihr vielfältiges Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

Neben ausgewiesener redaktioneller Fachkompetenz erwarten wir ein besonderes Interesse für touristische Fragestellungen verbunden mit einer hohen Affinität zu wirtschaftlichen und politischen Gesamtzusammenhängen. Daneben darf das besondere Gespür für Trends in der Hotellerie und Gastronomie natürlich nicht fehlen. Sie haben bereits Erfahrung in der Redaktionsleitung und sind bereit, selber aktiv und intensiv an der Zeitung mitzuarbeiten. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie verfügen über gute Französisch- und Englischkenntnisse.

Interessiert? hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen der CEO, Herr Dr. Christoph Juen, telefonisch unter 031 370 42 01 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



17575-7056

Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

OPRA

Arbeitsmarktprogramm

3900 Brig

www.opra.ch
opra.info@opra.chTel 027 921 11 77
Fax 027 921 11 70Postfach 550
Rhodensandstr. 32

Das qualifizierende Arbeitsmarktprogramm OPRA sucht

**Gruppenleiter/in
Dienstleistung und Administration 100%**

per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung

Aufgabengebiet:

- Betreuung für das qualifizierende Arbeitsmarktprogramm mit integrierter Bildung in den Bereichen EDV-Training und Praxisfirma
- Ausführung von administrativen Arbeiten
- Kontaktperson zu unseren internen und externen Auftraggebern und Partnern

Anforderungsprofil:

- Stufe 1 SVEB-Zertifikat, von Vorteil Stufe 2 Eidg. Fachausweis Ausbilder/in
- Mehrjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung
- Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Fidelio Suite 8 und Sage 100 von Vorteil)
- Gute Kenntnisse in der Finanzbuchhaltung
- Hohe Sozialkompetenz, Motivationsfähigkeit sowie teamorientiertes und kooperatives Verhalten
- Selbstständige und flexible Arbeitsweise
- Deutsche Muttersprache mit sehr guten Französischkenntnissen in Wort und Schrift

Wir bieten:

- Herausfordernde und spannende Tätigkeit
- Geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Infrastruktur
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein motiviertes und gut eingespieltes Team

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Claudia Eyholzer gerne zur Verfügung:
Telefon 027 921 11 75.Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) bis
spätestens 18. November 2011 an:**OPRA Arbeitsmarktprogramm, Postfach 550, 3900 Brig**

17092-7096

**SEMINAR- UND WELLNESSHOTEL
STOOPS****Schöne Aussicht auf einen interessanten Job**Auf dem autofreien Stoops, 1'300m ü.M. über dem Vierwaldstättersee gelegen, befindet sich unser 4-Sterne Seminar- und Wellnesshotel Stoops. Das privat geführte Hotel verfügt über 78 neu renovierte Zimmer, Seminarräumlichkeiten für bis zu 120 Personen und einen 1100m² grossen Wellness & Spa.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w).

Diese attraktive Stelle bietet Ihnen die Chance, Ihre Fähigkeiten auf einem weitläufigen Feld umzusetzen. Sie sind für die gesamte Führung, Planung, Organisation und Koordination der Küche und deren Abläufe verantwortlich.

Wir wenden uns an eine selbständige, dynamische und aufgestellte Person, die offen auf Menschen zugeht und aktiv neue Ideen verfolgt. Sie verfügen bereits über Berufs- und Führungserfahrung und haben einen ausgeprägten Sinn für Kreativität und Innovation.

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Seminar- und Wellnesshotel Stoops
Sven Rieger, Vize-Direktor
Ringstrasse 10, 6433 Stoops
Tel. +41 (0)41-817 44 44
Fax +41 (0)41-817 44 45
E-mail: hr@hotel-stoops.ch
www.hotel-stoops.ch

17455-7073

**SCHLOSS BÖTTSTEIN**

TAFELN · TAGEN · SEIN

Zwischen Baden und Brugg gelegen, beherbergt das Schloss Böttstein 32 Hotelzimmer, zwei Restaurants, festliche Säle und einen schönen Schlosshof.

Unser Küchenchef zieht es nach 4 Jahren ins Ausland, und deshalb suchen wir nach Vereinbarung einen erprobten

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und entsprechende Berufs- und Führungserfahrung. Für Sie ist ein selbständiges Wirkungskreis in Bezug auf Budget- und Kostenverantwortung, Menüplanung, Mitarbeiterführung, das Einhalten von Hygiene- und Lebensmittelgesetz und ein hohes Qualitätsbewusstsein wichtig.

Wir bieten eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe, ein junges eingespieltes Team und eine marktgerechte Entlohnung.

Gerne freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung, die Sie bitte unter Angabe Ihres möglichen Eintrittsdatums und Ihrer Gehaltsvorstellung bis 30.11.11 an Schloss Böttstein, Thomas Bischofberger, Schlossweg 20, CH-5315 Böttstein richten.

www.schlossboettstein.ch

17087-7094



Das **** Swiss Historic Hotel La Margna, zwischen See und Ortskern von St. Moritz, lädt ein in eine Kulisse zwischen Engadiner Wohnkultur und klassischer Architektur.

Mitarbeiter, welche die ungezwungenen, dem Mitmenschen zugewandten und weitoffenen Werte der Gastfreundschaft leben, die einheimische Hotelfamilie sowie authentische Materialien und Produkte machen aus einem Aufenthalt in unserem Hause ein einzigartiges Erlebnis. In 58 Zimmern geben wir den individuellen Wünschen unserer Gäste nach echten Alpenferien Raum.

Unsere Restaurants**Salle Nicolaus Hartmann – cuisine brut**

Hier erleben unsere Gäste die «grande hôtellerie» entspannt im Heute: Moderne Aromen und zeitlose Kochkunst im kontemporär interpretierten klassizistischen Rahmen.

Den Gästen mit Halbpension-Arrangements bieten wir hier die volle Auswahl von bis zu 11 täglich wechselnden Kreaturen, welche auch das A-la-carte-Angebot bilden.

Stüvetta – cuisine alpine

Das Restaurant Stüvetta lädt zur Neuentdeckung der traditionellen Gerichte des Alpenbogens ein. Leicht interpretiert und spannend kombiniert aus den besten Produkten der Region in authentischem Ambiente.

Offene Stellen**Wintersaison ab Mitte Dezember 2011****Réception**Jahresstelle – Eintritt baldmöglichst
Kaufmännische Ausbildung mit Hotelerfahrung.
PROTEL-Kenntnisse von Vorteil.
Muttersprache Deutsch. Gute Kenntnisse (m/s) in Englisch, Italienisch und/oder Französisch.**Réception Tourant**Réception und Ablösung Night-Auditor
Muttersprache Deutsch. Gute Sprachkenntnisse (E, I/F)**Night-Auditor**Hotelerfahrung – PROTEL-Kenntnisse – Freundlich bis in die Morgenstunden
Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Italienisch.**Sous-Chef**

Mit viel Freude und Engagement unterstützen Sie unseren innovativen Küchenchef in allen Bereichen.

Gastgeberin Hotelbar

mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Chef de rang Salle Nicolaus Hartmann

mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit Foto.Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz
www.lamargna.ch / info@lamargna.ch

17086-7541

Hotel*
Toggenburg
Wildhaus**

Für unser Familienhotel, mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir auf Dezember 2011 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

**Direktionsassistentin
(Réception und Service)****Jungkoch m/w****Restaurantfachfrau****Hotelfachfrau**

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071 998 50 10

17090-7058

Für das **Restaurant Giardino** des Golfclubs Matterhorn in Randa, mit fantastischer Aussicht auf den Golfplatz und das umliegende Bergpanorama, suchen wir ab kommender Sommersaison 2012 eine/n**Pächter/in oder
ein charmantes und eingespieltes Ehepaar**

Das Restaurant Giardino ist eine wichtige Stütze für das Clubleben. Eine gute, abwechslungsreiche Küche, Top-Service und ein aufgestelltes Team sind deshalb unerlässlich. Für die zahlreichen Turniere und die Unterstützung der Sponsoren bei der Organisation sind Kommunikation und Engagement gefragt.

Sie verfügen über entsprechende Erfahrung in der Gastronomie (mit Fähigkeitsausweis). Sie sind kontaktfreudig, flexibel und betreuen Ihre Gäste herzlich und professionell.

Der Betrieb besteht aus der üblichen Gastro-Infrastruktur und einer grossen überdachten Terrasse (60 bis 80 Sitzplätze). Nebst den Mitgliedern des Clubs wird das Restaurant auch häufig von Gästen und Einheimischen besucht. Es handelt sich um einen Saisonbetrieb (Mai bis Oktober).

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Golfclub Matterhorn
Alex Burgener, Präsident
Postfach 321
3920 Zermatt
alex.burgener@vwz.ch

17099-7003

Für unsere Top **Jugendherberge Zermatt** mit 174 Betten, mit einmaligem Blick auf das Matterhorn, suchen wir selbständige und innovative Persönlichkeiten als**Betriebsleiter/in 100%
und Stellvertretung der
Betriebsleitung 100%****Die Hauptaufgaben**

Nach einer gründlichen Einführung und interner Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung oder die Stellvertretung der Betriebsleitung unserer Jugendherberge in Zermatt. In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie in allen Bereichen der Betriebsführung verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in dieser einzigartigen Jugendherberge mit modernster Infrastruktur zu bieten. Sie führen kompetent ein Team von bis zu 13 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

Ihr Profil

Sie sind ein/e passionierte/r Gastgeber/in und haben grosse Freude am Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und haben einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung, Angebotsgestaltung und Partnerkommunikation in der Destination sind Schwerpunkte Ihrer Arbeit. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Zudem sind Sie bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (E & F, weitere Sprachen von Vorteil) runden Ihr Profil ideal ab.

Ihre Perspektiven

In diesen Funktionen erwartet Sie ein breites, interessantes Aufgabengebiet mit Freiraum für eigene Ideen, Selbstständigkeit und grosser Verantwortung. Sie werden bei Ihrer Arbeit von unserer Geschäftsstelle unterstützt.

Stellenantritt erfolgt per 15.01.2012 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre elektronischen Bewerbungsunterlagen bis am 25. November 2011 an:

**Schweizer Jugendherbergen |
Emma Schib |
E-Mail: e.schib@youthhostel.ch**Mehr Infos über die Jugendherberge Zermatt finden Sie unter:
www.youthhostel.ch/zermatt**Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.**

17458-7057

Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich
(16 GaultMillau/25 Sitzplätze) möchte sein Team (Eintritt nach Vereinbarung) verstärken.

Servicefachangestellte w/m

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.
Interessiert? Telefon 044 942 33 55 oder unter www.loewen-naenikon.ch

Steakhouse8303 in Bassersdorf
sucht ausgebildeten Koch/100%
sofort oder nach Vereinbarung.

Telefon 044 810 10 10
erreichbar ab 18 bis 20 Uhr

Bachmann

Wir sind die marktführende Confiserie der Zentralschweiz und ein fortschrittliches und innovatives Unternehmen mit einer über 100-jährigen Tradition, sowie einem seither ausgeprägtem Sinn für Qualität.

Leiter Konditorei-Pâtisserie (m/w)

Ihre Herausforderung

Sie übernehmen eine spannende Führungsaufgabe in einem sehr erfolgreichen und interessanten Unternehmen. In dieser Position sind sie zusammen mit Ihrem Team verantwortlich für eine optimale Herstellung und Verarbeitung sämtlicher Konditoreiprodukte wie Pâtisserie, Torten und Konfekt unter Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie führen und schulen Ihr Team selbstständig. Die Arbeits- und Personaleinteilung Ihres Teams liegt in Ihrer Obhut. Diese vielfältige Aufgabe wird durch tägliche Qualitätskontrollen abgerundet. Zudem unterstützen Sie tatkräftig die gesamte Abteilung in der täglichen Arbeit. Nehmen Sie Einblick in unser einzigartiges Angebot und Philosophie unter www.confiserie.ch.

Ihre Persönlichkeit

Sie sind eine verantwortungsvolle, gewissenhafte und qualitätsbewusste Person und arbeiten gerne in einem motivierten Team und Umfeld. Erfolg ist Ihnen wichtig. Sie haben Freude an der Arbeit und grosses Interesse an der aktiven Entwicklung sowie Umsetzung von neuen Produkten. Mit Ihrer kreativen Ader und innovativen Ideen bringen Sie Abwechslung in unser Sortiment. Sie sind teamorientiert, haben ein sicheres Auftreten und pflegen gute Umgangsformen. Herausforderungen nehmen Sie gerne und zielbewusst in Angriff. Ihr Organisationstalent, Ihr Flair für Ordnung, sowie Ihr hohes Qualitätsdenken werden bei uns sehr geschätzt. In stressigen Tagen behalten Sie den Überblick und tragen mit Ihrem Wesen wesentlich zu einer guten Teambildung in Ihrer Abteilung bei, denn Sie verstehen es, Ihr Team täglich zu motivieren und zu unterstützen.

Ihre Chance

Sie suchen das Rezept für Ihre Zukunft! Wir bieten Ihnen modernste Anstellungsbedingungen in einem gut organisierten und zukunftsgerichteten Unternehmen. Luzern, als eine der lebenswertesten Städte der Schweiz, ist Ihr Arbeitsort. In einem lebhaften Arbeitsumfeld können Sie täglich Ihre Fähigkeiten und Ideen einbringen. Dabei unterstützt Sie ein dynamisches und motiviertes Team. Weiter fördern wir gerne Ihre Weiterbildung und unterstützen Sie beim Erreichen Ihrer beruflichen Ziele. Werden Sie einen Teil unserer Erfolgsgeschichte!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder nutzen Sie die einfache und bequeme Online-Bewerbung unter www.confiserie.ch/jobs Wir freuen uns auf Sie!

Confiseur Bachmann AG

Daniela Vetter
Werkhofstrasse 20, CH-6002 Luzern
daniela.vetter@confiserie.ch
Tel. +41 (0)41 227 70 33.Fax +41 (0)41 227 70 72

www.confiserie.ch/jobs



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 13 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Zur Ergänzung unseres Teams im

Hauptstz

Flüelstrasse 51, 8047 Zürich

suchen wir für die 13 Hotels der Sorell-Gruppe einen

Assistant Sales Director (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie unterstützen den Sales Director bei der Organisation und Durchführung sämtlicher Sales- und Marketingaktivitäten. Im Markt Schweiz organisieren und führen Sie Salesbesuche bei unseren Kunden selbstständig durch. Die Contentbewirtschaftung unserer Website sowie die Betreuung unserer Fanpage auf facebook gehören ebenso zu Ihren Aufgaben. Zudem erledigen Sie administrative Aufgaben und unterstützen den Sales Director im Sinne eines Back up Services.

Ihr Profil: Sie können den Abschluss einer Hotel- oder Tourismusfachschule vorweisen und verfügen über gute Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit den Social Media. Zudem sind Sie ein Verkaufstalent und absolut stilsicher in Deutsch und Englisch. Sie verfügen über einen offenen, extrovertierten Kommunikationsstil, sind leistungsbereit und haben hohe Qualitätsansprüche. Mit Engagement entwickeln Sie neue Ideen, verfolgen diese konsequent und zeigen sich initiativ.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

L' AUBERGE
LANGENTHAL

Zur Umsetzung und Mitgestaltung der Betriebskultur möchten wir unser kleines Team mit lebenserfahrenen, kommunikativen Gastgeber-Persönlichkeiten verstärken.

In unserem gehobenen, familiären Gastronomiebetrieb begleiten wir Menschen mit psychischen Problemen beim Wiedereinstieg in den Arbeitsalltag – ein schweizweit einzigartiges Integrationsprojekt.

Per Dezember 2011 suchen wir:

SERVICEMITARBEITERIN
m/w, 100%

BETRIEBSASSISTENTIN
m/w, 100%
Schwerpunkt Service

KOCH
m/w, 100%

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail an th@auberge-langenthal.ch

MURGENTHALSTRASSE 5 4900 LANGENTHAL
T +41 62 926 60 10 F +41 62 926 60 11
WWW.AUBERGE-LANGENTHAL.CH
INFO@AUBERGE-LANGENTHAL.CH



Unser Geschäftsführer Pascal Ruhlé wird im Laufe des Jahres 2012 nach bald 40 Jahren erfolgreicher Tätigkeit pensioniert. Im Sinne der Nachfolgeregelung suchen wir per Frühjahr 2012 oder nach Vereinbarung einen bzw. eine

Geschäftsführer/-in

Das „Le Dézaley“ ist das Waadtländer Restaurant mitten in der Stadt Zürich, an bester Lage, unmittelbar beim Grossmünster. Das Restaurant verfügt über rund 200 Sitzplätze. Die Eigentümer sind mehrheitlich Winzer aus dem Waadtland, welche seit mehr als 100 Jahren das Ziel verfolgen, ihre Weine in der deutschen Schweiz zu vertreiben. Insgesamt beschäftigt der Betrieb 18 Mitarbeitende. Diese engagieren sich – ganz nach dem Gebot der „Swissness“ – um das Wohl einer illustren Gäste-schar, die sich einerseits aus zahlreichen Stammkunden, andererseits aus internationalen Gästen zusammensetzt.

Wir suchen Sie, eine frontorientierte, offene und herzliche Persönlichkeit, die gerne selbstständig arbeitet und sich durchzusetzen vermag. Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung und blicken auf einige erfolgreiche Praxisjahre in der Gastronomie zurück. Ihre Dienstleistungsbereitschaft und Freude am Beruf sind für die Gäste und das Team spürbar. Mit Ihren fundierten Wein-Kenntnissen sind Sie eine kompetente Ansprechperson für Gäste, Mitarbeitende und Lieferanten. Sie sprechen Deutsch, Französisch und Englisch.

Sie freuen sich auf die herausfordernde Aufgabe, das Unternehmen „Le Dézaley“ zu führen und dieses mit Ihrer persönlichen Identität zu prägen. Ein gut eingespieltes Team wird Sie dabei unterstützen. Es erwarten Sie ein bewährtes und erfolgreiches Konzept, welches immer noch ausbaubar ist und Spielraum für Ihre neuen Ideen bietet.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Passfoto per Post an das Beratungsunternehmen Fravi & Fravi AG, Frau Lianne Fravi, Riedstrasse 8, CH-8908 Hedingen, www.fraviundfravi.ch, Telefon 044 760 52 17. Weitere Informationen zum Restaurant „Le Dézaley“ mit seiner einzigartigen Geschichte finden Sie unter www.le-dezaley.ch.

Die Gotthard Raststätte ist eine der führenden Autobahnraststätten der Schweiz – auf der A2 im Kanton Uri – zwischen Luzern und Lugano/Locarno. In unseren Selbstbedienungsrestaurants beidseits der Autobahn erwarten unsere Gäste eine schnelle, abwechslungsreiche und kundenorientierte Küche. Im MY STOP. SHOP bieten wir unsere Reisenden und Pendler ein attraktives Angebot.

Wir suchen per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung einen

Sous Chef (m/w)

Zu Ihren Aufgaben zählen die tatkräftige Unterstützung des Küchenchef, dessen Stellvertretung sowie die Mithilfe in der Produktion-, Fertigungs- und Frontküche. Die Umsetzung des HACCP Konzeptes und die Sicherung der Qualität gehören ebenso zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind eine aufgestellte, begeisterungsfähige Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung. Das Arbeiten im Team macht Ihnen Freude. In hektischen Zeiten verlieren Sie nicht den Überblick und haben Freude am Gästekontakt. Ihr Auftritt ist gepflegt, vorbildlich und motivierend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen an

Gotthard Raststätte, A2 Uri AG, 6467 Schattdorf

Gaby Walker, Personalleitung

Tel. 041 875 05 90

gaby.walker@mystop.ch

www.mystop.ch

MY STOP

hotellerieuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotellerieuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Neben der Schweizer Hotelklassifikation und der tourismus- und wirtschaftspolitischen Interessensvertretung gehören vielfältigste Bildungsaktivitäten zu den Kernaufgaben des Verbandes. Für das Geschäftsfeld „Berufsbildung“ mit Sitz in Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte und engagierte Persönlichkeit als

Assistent/in der Geschäftsfeldleitung (60 %)

Ihre Aufgaben

- Koordination der Agenda; Koordination von Anlässen, Sitzungen, Unterlagen; Administration, Organisation, Ablage
- Betreuung, Info, Doku, Koordination der Fachbereichsleitenden
- Einsitz in verschiedenen Arbeitsgruppen insbesondere AG Kommunikation, Koordination newsletter im Bereich Berufsbildung
- Sicherstellen der Kommunikation des Geschäftsfelds mit internen und externen Anspruchsgruppen.
- Fachliche und organisatorische Betreuung der Berufsbildungskommission BBK und der internen Sitzungen des Geschäftsfeldes inkl. Protokollführung.
- Koordination der Marketingaufgaben des Geschäftsfelds Berufsbildung.
- Rechnungskontierung, Kontrolle des Budgets
- Unterstützung des Fachbereichs Bildungspolitik durch Informationsbeschaffung, Redaktion, Administration; Stellvertretung

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine solide Grundausbildung (kfm administrative Grundbildung, Matura, HF), bringen Kenntnisse der Ausbildungswelt und Interesse an bildungspolitischen Themen mit.
- Sie kennen sich mit Auswertungen von Daten aus und haben einen sicheren Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnologien, Internet und Office.
- Sie haben Erfahrung im Agendamanagement und Ihre Stärken liegen in der Organisation, Planung und im Controlling.
- Sie sind interessiert, überlegt, loyal, zuverlässig, selbstständig; fröhlich, freundlich, offen und teamfähig.
- Sie sind deutscher Muttersprache, beherrschen die Französische Sprache in Wort und Schrift und haben gute Englisch- und ev. Italienischkenntnisse.

hotellerieuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf

Ihre schriftliche Bewerbung

per Post an:

hotellerieuisse

Valérie Gerber

Sachbearbeiterin Human Resources

Mombijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

valerie.gerber@hotellerieuisse.ch

www.hotellerieuisse.ch

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter B. Grossholz, Leiter Berufsbildung, unter Tel. 031 370 42 85 gerne zur Verfügung.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

EBB Hotel Bellevue
ISELTWALD

Unser Unternehmen liegt direkt am idyllischen Brienzensee und verfügt über 80 Aussenplätze und 80 Innenplätze. Für unser Restaurant, ausgezeichnet mit dem Goldenen Fisch, Mitglied im Chef de Cercle de Cuisine Berne und mit einem Hotel*** mit 21 Betten suchen wir auf den 1. März 2012 oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef m/w (rechte Hand des Patrons)

Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt und verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Kochlehre EFZ. Sie sind im Besitz des Berufsbildnerkurses, haben sich weitergebildet zum Chefkoch mit FA oder sind gewillt, diesen Titel zu erlangen. Als junge, flexible und starke Persönlichkeit sind Sie es gewohnt, unsere Qualitätsphilosophie umzusetzen. Dank Ihrem unternehmerischen Handeln und Denken, Ihrem hohen Qualitätsbewusstsein und Ihrem grossen Organisationsstolz können Sie die Ansprüche der Kunden und der Unternehmung übertreffen. Sie sind bereit, den Patron in allen Bereichen zu unterstützen.

Ihre Aufgaben umfassen:

- Bestellwesen
- Angebotsplanung
- Lehrlingsausbildung
- GHP / HACCP / Hygiene
- Aktive Mitarbeit

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe in einer Funktion, die noch Handlungs- und Gestaltungsspielraum offenlässt. Das Hotel Bellevue als dynamische Gastronomieunternehmung bietet ein gutes Arbeitsklima in einem aufgestellten Team. Als Mitarbeiter profitieren Sie dabei von zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Kontaktadresse:
Hotel Bellevue
Andreas Unterberger
Schoren
3807 Iseltwald

033 845 11 10

info@bellevue-iseltwald.ch
www.bellevue-iseltwald.ch

since 1904
Schweizerhof
LENZERHEIDE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Teamwork ist die Basis unseres ****Superior-Hotels mit 180 Betten, 5 Restaurants, Café+Bar, Lobby-Lounge, Kindergarten, einer grosszügigen Seminarinfrastruktur sowie einer 1500 m² grossen Wellnessoase mit Hamam (450m²) und vielen weiteren Kunst-, Wellness-, Kids-, Kultur- und Mitarbeiterangeboten.

RESTAURATIONSFACHFRAU/MANN

Unser Restaurant-Teams freut sich auf die Unterstützung von motivierten und gut ausgebildeten Restaurationsfach-Persönlichkeiten für unsere à la carte- und Halbpensionsrestaurants im Schweizerhof und im Scellottas.

Wir alle freuen uns auf Sie!

Möchten Sie eine neue Herausforderung annehmen? Dann schreiben Sie uns doch einfach (mit Foto!) - unser Team freut sich auf fachkompetente und motivierte Unterstützung - vielleicht gemeinsam mit IHNEN?

Hotel Schweizerhof, Claudia Züllig-Landolt
CH-7078 Lenzerheide

Tel.: +41 81 385 25 25, www.schweizerhof-lenzerheide.ch
e-mail: claudia@schweizerhof-lenzerheide.ch
www.schweizerhof-lenzerheide.ch

■ **EUROPÄISCHER HOF**
■ **HOTEL EUROPE *****
■ **Engelberg Switzerland**



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Das Hotel verfügt über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten sowie ein Restaurant.

Zur Unterstützung in unser junges und motiviertes Team suchen wir per 01. Dezember 2011 folgende MitarbeiterInnen im 100%-Pensum

Réceptionistin / Réceptionist
Chef de partie / Sous-Chef
Servicefachangestellte / Barmitarbeiter

Sie sind sich selbständiges Arbeiten gewohnt und belastbar. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gästeservice. Ihre neuen Aufgaben gehen Sie motiviert und verantwortungsbewusst an. Bringen Sie Ihre ganze Erfahrung mit ein, dann erwartet Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe

Frau Daniela Weinmann

Direktionsassistentin

Dorfstrasse 40

6390 Engelberg

daniela.weinmann@hoteleurope.ch

www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

Stellenvermittlungen


Cool Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite
15599-7718

Stellengesuche

Rechte Hand gesucht?
Ehem. Wirtin (54-jährig, Witwe)
sucht Herausforderung
über dem Nebel.
Telefon 079 634 03 64
17286-7542

Suchen Sie einen
Impulsgeber
mit frischen Ansichten?
Erfahrener Hotelmanager mit ausge-
wiesenen Marktkenntnissen im Berner
Oberland entwirft mit strategischer
Weitsicht in Zusammenarbeit mit dem
VR neue Strategien.
Dank meiner operativen **Umsetzungs-
stärke** bin ich in der Lage, die Zufrie-
denheit von Gästen, Mitarbeitenden
und den Investoren effizient und effekt-
tiv in eine gesunde Balance zu bringen.
Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme
unter Chiffre 17572-7584 an htr hotel-
revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.
17572-7584

Mord in der Sauna

Die Leiche auf dem Saunaboden war schon abgekühlt, als Kommissar Wacker am Tatort eintraf. Im Rücken des Toten klaffte eine Wunde, verursacht durch einen spitzen Gegenstand. Wacker musterte die drei weiteren Saunagäste – einer von ihnen musste der Täter sein: der junge Student mit dem Notebook unter dem Arm, die rüstige Oma mit der Thermosflasche in der Hand und die hübsche Yogalehrerin, die Duftöle bei sich trug. Der Kommissar untersuchte die drei Verdächtigen genau, konnte aber keine Tatwaffe finden. Plötzlich wurde ihm der Fall klar und er rief triumphierend: «Ganz klar, der Mörder ist  »

RÄTSELN SIE MIT!
Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1x CHF 25000.- und 10x CHF 5000.-
1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetag.com>
2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.
Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/sauna

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den
gewünschten Job-Code eingeben und
direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer mit Herzblut	Region Basel	J36157
Stv. Geschäftsführer	Region Basel	J36372
Assistent/in der Geschäftsleitung	Region Bern	J36423
Betriebsleitung & Betriebsleitung Stv.	Region Oberwallis	J36159
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J36179
engagierte/r Betriebsassistent/in	Region Zürich	J36337
Direktor	Region Zürich	J36194
Personalleiter	Region Zürich	J36420
Leiter Gastronomiebetriebe / Verkauf	Region Zürich	J36158
Director of Sales	Region Zürich	J36126
Gérant	Region Genf	J36371

Reception/Reservation

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/In	Region Basel	J36285
Night Auditor	Region Bern	J36392
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J36390
Rezeptionist	Region Bern	J36417
Rezeptionist	Region Bern	J36391
Chef de réception	Region Graubünden	J36403
Rezeptionist	Region Graubünden	J36283
Chef de réception	Region Graubünden	J36281
Front Office Manager	Region Graubünden	J36166
Night Manager	Region Oberwallis	J36156
Empfang / Front Office / Réception	Region Zürich	J36142
Front Office Praktikant	Region Zürich	J36410
Réceptionist/In	Region Zürich	J36376
Rezeptionistin (w)	Region Zürich	J36419
Stv. Chef de réception	Region Zürich	J36406
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J36407
Front Office Agent	Region Zürich	J36340
Réceptionist/ Réceptionistin	Region Zürich	J36395
Anlasskordinatorin	Region Zürich	J36295
LeiterIn Administration	Region Zürich	J36294
Rezeptionist	Region Zürich	J36167
Rezeptionspraktikant/in	Region Zürich	J36189
Réceptionist/In	Region Zürich	J36185

Küche

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Basel	J36335
Koch	Region Basel	J36379
Sous Chef	Region Basel	J36353
Chef Saucier	Region Bern	J36387
Frühstückskoch	Region Bern	J36399
Koch temporär	Region Bern	J36361
Chef de partie	Region Bern	J36411
Pâtissier	Region Bern	J36400
Küchenleiter/-in	Region Bern	J36327
Commis Pâtissier	Region Bern	J36386
Jungkoch	Region Graubünden	J36402
Koch	Region Graubünden	J36397
Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J36332
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J36344
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J36355
Koch / Anfangs - Küchenchef	Region Zentralschweiz	J36350
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J36345
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J36154
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J36150
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J36394
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J36346
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J36155
Demi-chef de partie	Region Zürich	J36123
Jungkoch 80 %	Region Zürich	J36341
Demi-chef de partie	Region Zürich	J36408
Jungkoch 80-100%	Region Zürich	J36331
Küchenchef	Region Zürich	J36338
Commis de cuisine	Region Zürich	J36356
Commis de cuisine	Region Zürich	J36336
Sous Chef	Region Zürich	J36191
Küchenchef	Region Zürich	J36185
Chef de Partie	Region Zürich	J36193
Sous Chef	Region Zürich	J36349
Chef de cuisine / Küchenchef	Region Zürich	J36162

Küche

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich	J36161
Sous Chef	Region Zürich	J36280
Koch	Region Zürich	J36282
Chef de Partie	Region Zürich	J36303
Chef de partie - England - Region London	International	J36313
Sous-chef - England - Region Sussex	International	J36170

F&B/Catering/Events

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleiter/-in 60-80%	Region Basel	J36378
Abteilungsleiter Wein	Region Basel	J36140
Leitung Event	Region Bern	J36328
F&B Manager	Region Graubünden	J36164
Barprofis m/w	Region Mittelland (SO,AG)	J36404
F & B Assistent	Region Oberwallis	J36418
F&B Manager Assistent	Region Oberwallis	J36412
rechte Hand des Geschäftsführers	Region Zentralschweiz	J36339
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J36182
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J36192
Chef de Rang	Region Zürich	J36302
BankettleiterIn operativ	Region Zürich	J36293
Praktikant/in Event Catering Administration	ganze Schweiz	J36153

Service / Restauration

Position/Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiterin im Frühdienst	Region Basel	J36380
motivierter Serviceaushilfe	Region Bern	J36360
Restaurationsfachmann	Region Bern	J36348
Chef de Rang	Region Bern	J36275
Barkeeper	Region Bern	J36273
Serviceaushilfen	Region Bern	J36326
Barfachmann	Region Bern	J36415
Demichef de Rang	Region Bern	J36277
Commis de Rang	Region Bern	J36385
Servicefachangestellte	Region Bern	J36405
Trainee F&B	Region Bern	J36279
Barfachmann	Region Bern	J36310
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J36132
Commis de rang	Region Bern	J36309
Barfachmann	Region Graubünden	J36347
Commis de Rang/ Tournant	Region Graubünden	J36396
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J36421
Servicefachangestellte/n 40-50%	Region Mittelland (SO,AG)	J36343
Servicemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J36291
Restaurationsfachmann	Region Mittelland (SO,AG)	J36416
Chef de rang	Region Oberwallis	J36311
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J36357
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J36168
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J36169
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J36401
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J36414
Chinakoch (m)	Region Zürich	J36190
Chef de Service	Region Zürich	J36300
Chef de Rang	Region Zürich	J36299
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J36297
Chef de Bar	Region Zürich	J36292
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J36381
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J36377
Chef de Rang	Region Zürich	J36183
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J36375
Chef de Rang	Region Zürich	J36374
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J36184
Bankettaushilfe	Region Zürich	J36186
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J36187
Chef de Rang	Region Zürich	J36269
Chef de Service	Region Zürich	J36276
Servicefachangestellter	Region Zürich	J36124
Chef de service	Region Zürich	J36133
Chef de Service / Assistent Geschäftsführer	Region Zürich	J36141
Restaurant Manager	Region Zürich	J36151
Praktikanten als Catering Service Executive	ganze Schweiz	J36152
Bereichsleiter/in Gastronomie	ganze Schweiz	J36351
Commis de rang - UK - Region Dorset	International	J36409
Barfachmann - England - Region London	International	J36163

HESSER
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

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

Oberes Wallis – 300 Sonnentage!

Zu verkaufen zwecks Nachfolgeregelung an sehr guter, schneesicherer Lage (mit Beschneigungsanlagen) in attraktivem Ferienort

Hotel (49 Betten), **Dependance** (33 Betten), **Restaurant**, weitere Lokalitäten und Nebenräume, neue Küche und Heizung, Zimmer neu umgebaut, Ausbau- und Erweiterungsmöglichkeiten. Familienbetrieb mit exzellenter Küche. Skigebiet, Wandern, Biken vor der Tür; langjährige Stammkundschaft mit Familien, Senioren, Individualtourismus. Ideal als Familienbetrieb, ganzjährig. Möglichkeit späterer Übernahme der Dependance (Vorkaufrecht): VHP Hotel Fr. 2,18 Millionen/mit Depend. Fr. 3,514 Millionen.

Zuschriften unter Chiffre 17459-7578 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

4* Wellnesshotel Schwarzwald
 *provisionsfrei

35 Zimmer - Grdstck. 8.000 m² - 1,95 Mio. Euro
 ausgedehnter SPA-Bereich m. Hallenbad; Parkgrdstck.

www.tophotel-realestate.com

Restaurant Event Cuisine Hotel Management

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)

Nähe Flughafen-Kloten, an zentraler Lage. Bestehendes Gastrokonzept kann übernommen werden. Beliebter Treffpunkt im gesellschaftlichen und politischen Leben der Region.

Hotel, Speiserestaurant und Bar

Der eigenständige Gastronomiebetrieb ist gut ausgebaut und umfasst folgende Räumlichkeiten:

- 25 Hotelbetten (3 Sterne)
- 2 Restaurants
- 2 Bars
- grosse Gartenwirtschaft
- grosser Parkplatz
- sehr zentrale Lage
- sehr interessantes Objekt

Unsere Erwartungen an den neuen MieterIn:

- ausgewiesene Erfahrung in der Gastronomie, kann auch Restaurantkette sein
- wirtschaftliches Denken und Handeln

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie uns Ihre schriftliche Kurzbewerbung an:

RECH MANAGEMENT AG
 Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
 Tel: ++41 78 603 82 06 / Fax: ++41 55 416 21 25
 info@rech-management.com
 www.rech-management.com

In Rapperswil-Jona, mitten im Einkaufszentrum von Jona und mit genügend Parkplätzen, wird neu vermietet

attraktives Passanten- und Speiserestaurant

Wir suchen den talentierten Betreiber, der gastronomisch und kulturell (mit gutbürgerlicher Schweizer Küche z. B.) dem Gast das bietet, was zur Einkehr und zum Verweilen motiviert. Wir denken an ein tüchtiges Wirtepaar, erfahrene Gastronomen oder eine nach Rapperswil-Jona expandierende Gastro-Kette. Der neu gestaltete Betrieb, unterteilt in Restaurant und Bistro-Bar (mit total 100 Plätzen innen – mit 30 Plätzen in der Fussgängerzone für die warme Jahreszeit) bietet viel. Die Mietbedingungen stimmen – ein Eigenkapital von 100 000 Franken wird vorausgesetzt.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme über Telefon 055 210 00 10, Fax 055 210 00 93, kapasag@hispeed.ch

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
 Swiss Hotel Association

Auch unterwegs

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
 Le marché d'emploi et le marché d'immeubles pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hännli
E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch/Denise Karam
Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
 1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine	Nr. 46/2011	Nr. 47/2011	Nr. 48/2011	Nr. 49/2011
- Ausgabe / Numéro	17. 11. 2011	24. 11. 2011	1. 12. 2011	8. 12. 2011
- Erscheint / Parution	17. 11. 2011	21. 11. 2011	28. 11. 2011	5. 12. 2011
- Anzeigenschluss / Délai	14. 11. 2011	21. 11. 2011	28. 11. 2011	5. 12. 2011
Anzeigenschluss / Délai	Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr		Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr	
Doppelnummern	Nr. 27/28 / 7.7.2011		Nr. 29/30 / 21.7.2011	
Numéros couplés	Nr. 27/28 / 7.7.2011		Nr. 29/30 / 21.7.2011	
Herstellung / Production:	NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich			
Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011:	Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.			
Druckauflage / tirage imprimé:	13 000 Ex.			

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untertragen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 45 / 10. November 2011

Liegenschaften verkaufen – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Management

Welches sind die eigenen Kernkompetenzen und welche Leistungen können von einem externen Partner vielleicht einfacher und einheitlicher erbracht werden?



Alan D. Bollat

Outsourcing ist im Trend



ANDREAS MANZ
LEADER FOOD SAFETY SERVICES
DIVERSEY EUROPE B.V., UTRECHT
WWW.DIVERSEY.COM

Outsourcing setzt sich aus den Begriffen outside (ausser) und resource (Betriebsmittel) zusammen und bezeichnet eine Unternehmensstrategie, bei dem das Unternehmen einzelne Aufgaben, Teilbereiche oder sogar ganze Geschäftsprozesse an Drittunternehmen auslagert. Es geht also um die Frage, ob ein Unternehmen bestimmte Tätigkeiten selber machen oder diese von einem externen Dienstleister kaufen will. Outsourcing ist heute in vielen Bereichen (Informatik, Lohnbuchhaltung, Reinigung, Gewährleistung Lebensmittelsicherheit, usw.) verbreitet.

Ziele von Outsourcing

Die Fachliteratur zu Outsourcing verweist unter anderem auf folgende Ziele:

«Konzentration auf Kernkompetenzen», «Optimierung der Leistungsfähigkeit und der Effizienz der eingesetzten Ressourcen» und damit auf eine «gewinnbringende Alternative». Um in einem kompetitiven Marktumfeld Erfolg zu haben, bedeutet dies für ein Unternehmen, Ziele mit möglichst wenig Aufwand und mit konstanten Prozessabläufen zu erreichen. Für die Unternehmensführung stellt sich die strategische Frage nach den eigenen Kernkompetenzen, sowohl auf Unternehmens- als auch auf Abteilungs- und Bereichsebene.

Praxisbeispiel

Nehmen wir als Beispiel ein Hotel, das sich durch eine gehobene Küche mit exzellentem Service auszeichnet. Auf

Unternehmensebene ist es wahrscheinlich, dass Küche und Service zu den Kernkompetenzen des Betriebes gehören. Das heisst, das Personal wird in beiden Bereichen vom Hotel angestellt, in seine Tätigkeiten eingeführt, Arbeitskleidung wird zur Verfügung gestellt, bei Krankheitsausfall wird nach einem Kollegen gesucht, der einspringen kann, Ferien und gesetzliche Vorgaben sind zu beachten, Mitarbeitergespräche und -beurteilungen werden geführt usw.

Wie könnte die Bereichsebene in diesem Hotel in Bezug auf Outsourcing aussehen? In jeder Küche ist das Personal zu hygienischem Verhalten anzuhalten und zu schulen. Der Küchenchef oder der Sous-Chef führen diese Schulungen selber durch. Dies schliesst jedoch nicht

aus, dass zwischendurch ein externer Dienstleister diese Aufgabe übernimmt, mit dem Effekt, dass das Personal anders (besser) zuhört, die Küchenverantwortlichen Zeit gewinnen und die Schulungsqualität einheitlicher ausfällt.

Gute Erfahrungen mit externer Unterstützung auf Bereichsebene hat René Keller, Leiter Hotellerie im Betaggenzentrum Eichhof, Luzern, gemacht. «Wir müssen uns auf unsere Kernkompetenzen fokussieren. Deshalb benötigen wir externe Unterstützung in der möglichst einfachen, aber exakt auf unsere Betriebsabläufe angepassten Umsetzung des Lebensmittelrechts.» Kernkompetenzen auf Unternehmensebene schliessen also ein Outsourcing auf Abteilungs- und Bereichsebene nicht aus.

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

htr hotel revue