

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 11

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 30.03.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 11 · 13. März 2014

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^{et}
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



OSCARWÜRDIGE MITARBEITERPOLITIK

Was beim Gast als harmonisches Gesamtpaket Ihres Hauses ankommen soll, braucht irgendwo seinen Ursprung. Leider wird dieser immer noch zu oft am falschen Ort festgemacht. Stellen Sie sich vor, Ihr Haus wäre ein grosses Theaterstück, das jeden Tag neu aufgeführt wird. Woran würde die Qualität gemessen? «Ein klein wenig» an Ihrer «Bühne», an Ihrem Äusseren! Viel mehr Gewicht würden aber andere Themen erhalten, wie zum Beispiel die «Rollen», die gespielt werden in Ihrem Hause, einschliesslich der Beziehungen, welche diesen Rollen entsprechen, wie die «Regie» agiert, wie die «Inszenierung» in der Lage ist, den Besucher zu fesseln! Wie im Theater fesseln auch in Ihrem Hause die Schauspieler und Ihre Inszenierung Ihre Gäste! «Inszenierung» ist Ausdruck Ihrer ganz eigenen Kultur! Nur wenn Ihre Mitarbeitenden wissen, mit welcher besonderen Art sie «Ihr Stück» bereichern, dann entsteht für den Gast das Gefühl, an einem ausserordentlichen Ort von ausserordentlichen Menschen begleitet zu sein. Wir wissen: Mitarbeitende sind die Spiegelbilder Ihrer Führung. Wussten Sie im übrigen, dass Führung nicht gelingt, wenn Menschen nicht in der Lage sind, gute Beziehungen zu anderen Menschen aufzubauen? Und gute Beziehungen kann man nicht aufbauen, wenn das Management des eigenen Selbst verkümmert oder vernachlässigt ist.

Rahmenbedingungen

Was das Ganze nun mit unserem Titel zu tun hat? Genau! Nur wer in einer griffigen und klaren Mitarbeiterpolitik die Rahmenbedingun-

gen für sein Stück definiert hat – schriftlich! – der erntet letztlich den Applaus des Publikums. Und die Rolle «Publikum» nehmen alle ein: treue Gäste, treue Mitarbeitende, die eine als sinnvoll erkannte Unternehmenskultur wahrnehmen und ihren Beitrag leisten können. Eine gute Mitarbeiterpolitik regelt nicht, was eh durch Gesetz oder andere Rahmenbedingungen unumstösslich geregelt ist.

Mitarbeiterpolitik

Eine gute Mitarbeiterpolitik zeichnet sich durch das Besondere aus, das es nur in Ihrem Hause gibt! Sie drückt Ihr persönliches, grundlegendes Verständnis rund um Menschen aus. Es geht um Menschenbilder, um Werte, um Kultur und Beziehungen. Eine gute Mitarbeiterpolitik ist eine Anleitung zum Leben der Rollen in Ihrem Hause! Wissen denn Ihre Mitarbeitenden, welches «Stück» in Ihrem Haus gespielt wird? Und wissen Ihre Führungskräfte, dass Ihre Mitarbeiterpolitik primär mit ihrer Haltung und ihrem Verhalten zu tun hat? Zwei klare JA sind die Zulassungsbedingung zur Oscar-Verleihung! Good luck Ihnen!



Hans Peter Spreng
Inhaber und Geschäftsführer Concluso
www.concluso.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Um etwas leisten zu können,
muss jeder seine Tätigkeit für
wichtig und gut halten»

Leo N. Tolstoi

AGENDA

30. MÄRZ

«Please Disturb»,
ganze Schweiz
www.pleasedisturb.ch

1. APRIL

«Food-Foto-Farben»,
vom Schweizer Kochverband,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

1. APRIL

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

3. APRIL

«Infoveranstaltung Nachdiplom-
studium HF Hotelmanagements»,
von hotelleriesuisse, im Hotel
Schweizerhof, in St. Moritz
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

4. APRIL

«Infoveranstaltung Nachdiplom-
studium HF Hotelmanagements»,
von hotelleriesuisse, im Hotel
Grischa, in Davos
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. APRIL

«Ganzheitliche Sicherheit in der
Hotellerie»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Schweizerhof,
in Lenzerheide
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. APRIL

«QV-Vorbereitungstag»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft, in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Lagern von Flüssiggasflaschen

(Butan-, Propangas) Teil 2

Gefährdung:

Brände und Explosionen bei Leckagen (Flüssiggas sind schwerer als Luft)

Mögliche Sicherung:

- Flaschenbatterien oder Flaschen in gut belüfteten Räumen oder Schränken aus schwer brennbaren Materialien oder im Freien (z. B. in abschliessbaren Gitterverschlüssen) lagern. Brandschutzvorschriften für Bauten (Gebäude) berücksichtigen.
- Feste Installationen gegen Beschädigung schützen (z. B. Anfahrerschutz, vandalensicher).

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

WER SICH BEWIRBT, TRIFFT AUF VORURTEILE

Wir alle bilden uns ein Urteil über einen Menschen, den wir zum ersten Mal sehen. Das kann positiv oder negativ sein. Bewerber sollten sich darüber Gedanken machen, welche Vorurteile man über sie haben könnte.

Vorurteile gehören zu jedem Bewerbungsprozess. Denn jeder Personalverantwortliche bildet sich ein erstes Urteil über einen Bewerber. Gerade im Bewerbungsprozess, in dem Personalverantwortliche Entscheidungen auf der Grundlage von teils oberflächlichen Aspekten wie Bewerbungs-dossier und erstem Eindruck treffen müssen, spielen Vorurteile eine grosse Rolle. Jede Bewerber(innen)gruppe hat mit teils irrationalen Vorbehalten zu kämpfen, die sie im Bewerbungsprozess behindern können. Studienabsolventen wird vorgeworfen, mangelnde Berufserfahrung und zu theoretisches Wissen zu haben. Vormalige Führungskräfte lassen sich in stellvertretender Position sicher nichts sagen. Erfahrenes Personal reiferen Alters ist nicht mehr an Leistung interessiert, sondern wartet gemächlich auf die Pension. Kinderlose Frauen im besten Alter können demnächst schwanger werden. Diese Vorannahmen resultieren aus Erfahrungswerten, die aber nicht auf jedes Individuum zutreffen.

Sind Sie sich bewusst, welche Vorurteile man Ihnen, Ihrem Dossier und Ihrem Auftreten gegenüber haben könnte? Und wie wollen Sie Personalchefs vom Gegenteil überzeugen? Die Herausforderung für Sie als Bewerber(in) ist es, begründete sowie unzutreffende Annahmen, Vorbehalte und Sorgen zu erkennen und zu entkräften. Dies erfordert zuerst die Bereitschaft, sich aktiv mit möglichen Vorurteilen auseinanderzusetzen, anstatt diese, aus persönlichen Widerständen heraus, zu verdrängen. Zeigen

Sie den Mut, sich selbstkritisch zu betrachten. Stehen Sie über der Sache. Punkten Sie, indem Sie proaktiv, souverän, professionell und mit positiver Grundhaltung vorgehen. Nachfolgend finden Sie Vorurteile, die den Bewerbungsprozess laut einer Studie der Arbeitsmarktbeobachtung Amosa behindern können:

- **Motivation/Engagement:** Durchhaltevermögen, Zielstrebigkeit, Eigeninitiative, Leistungsbereitschaft
- **Fachkompetenz:** formelle Qualifikationen, Berufserfahrung, Fremdsprachen, Umgang mit Informations- und Kommunikationstechnologien
- **Handlungskompetenz:** Belastbarkeit, Stressbewältigung, Entscheidungsfähigkeit, selbstständiges Arbeiten, Sorgfalt, Zuverlässigkeit, Pünktlichkeit
- **Soziale Kompetenz:** Konfliktfähigkeit, Kooperationsfähigkeit, Teamfähigkeit
- **Intellektuelle Fähigkeiten:** Auffassungsgabe, Problemlösungsfähigkeit, Konzentration, systemisch-analytisches Denken
- **Kommunikative Kompetenz:** Ausdrucksfähigkeit, mündlich und schriftlich
- **Auftreten:** Umgang, Hygiene und Kleidung
- **Rahmenbedingungen:** körperliche und psychische Gesundheit, stabiles Umfeld
- **Mobilität:** Bereitschaft zum Pendeln oder zum Wohnortwechsel

Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich
www.newplacement.ch

BUCHTIPP

DEN SERVICE VOM ZUFALL BEFREIEN

Guter Service funktioniert in vielen Unternehmen nach dem Zufallsprinzip. Wenn ein Mitarbeiter seinen schlechten Tag hat, hat der Kunde eben Pech gehabt. Wir alle könnten zur Genüge unsere eigenen Erfahrungen mit der Servicewüste beisteuern. Zeit also, die Dinge grundlegend anzugehen und Service auf eine solide Basis zu stellen. Service ist gelebte Qualität. Und Qualität basiert auf klaren Standards. Nur wenn jeder im Unternehmen weiss, was von ihm erwartet wird, können Freude und Motivation entstehen – durch die souveräne Beherrschung der Aufgaben und positiven Rückmeldungen von Kunden. Der Autor weiss, wovon er redet. Seine Erfahrungen im Qualitäts- und Service-Management sammelte Markus F. Weidner unter anderem in der Hotellerie. Er eröffnete zwei grosse Hotels und baute anschliessend ein internationales Beratungsunternehmen auf. Das Buch selber ist sehr übersichtlich und in verständlicher Sprache geschrieben. Es eignet sich sowohl für das Management als auch für die Serviceleistenden. (mgs)



«Gut ist nicht genug»

Gabal Verlag
von
Markus F. Weidner

ISBN
978-3-86936-517-6
CHF 39.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

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

30989-10799

DIREKTION

HOTEL CENTRAL AM SEE WEGGIS

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Direktor/Geschäftsführer/in

Für unseren lebhaften Saisonbetrieb suchen wir eine aufgestellte und engagierte Persönlichkeit, die es gewohnt ist, Verantwortung zu übernehmen und selbstständig zu arbeiten.

Sie sind stark F&B- und Front-orientiert, haben Durchsetzungsvermögen, einem Team von 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern vorzustehen. Sie bringen das notwendige Know-how für diese spannende Herausforderung mit und haben eine Hotelfachschule absolviert.

Interessiert, an dieser spannenden und abwechslungsreichen Position in einem fortschrittlichen Unternehmen mitzuarbeiten, erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Oliver Müller, Aston MB Holding AG, Gotthardstrasse 6, 6353 Weggis
om@beaurivage-weggis.ch

31163-10359

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

**HOTELLERIE[®]
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelieresuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelieresuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie "Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotelierie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie "Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immoprofil.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

Gastgeber-Paar für Restaurationsbetrieb in 3800 Interlaken Pacht/Miete per Frühling 2014

Für einen Gastronomiebetrieb an bester Lage in Interlaken suchen wir ein engagiertes **Gastgeber-Paar**. Es handelt sich um einen neuen Restaurationsbetrieb, der als trendig, modern und gut etabliert beschrieben wird. Das Restaurant bietet 100 Innen- und 80 Terrassenplätze. Der Betrieb wird auf Frühling 2014 zur Pacht/Miete vergeben.

In dieser spannenden Funktion als Gastgeber-Paar sind Sie für alle Geschäftsgänge verantwortlich und decken die Bereiche Küche, Service und Administration ab. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im jeweiligen Bereich mit und verfügen über die entsprechende Erfahrung.

Qualität ist Ihre Leidenschaft, und Sie freuen sich, Gäste aus aller Welt zu begeistern. Sie sind passionierte Gastgeber, welche in einem lebhaften, etablierten Betrieb die Ziele hoch stecken.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hagmann Treuhand AG
Herr Marc Hagmann / persönlich
Nordring 10a
Postfach
3000 Bern 25

31187-10943

RESTAURANT DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. Mai 2014 in unser Serviceteam aufgestellte und fachkundige

Service-Fachangestellte (w/m) mit Supervisor-Aufgaben

und vor allem mit viel Freude an einer professionellen Gästebetreuung, einer positiven Ausstrahlung und natürlichem Charme. Englisch- und gute Weinkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen dazu ein attraktives Umfeld mit unserem À-la-carte-Restaurant, den verschiedenen Bankettmöglichkeiten, grossem Saal, Bar/Lounge, Gartenrestaurant und Biergarten.

Unser kulinarisches Angebot reicht von der kreativen Frischmarktküche über klassisch-traditionell – schweizerisch/international hin zu neuesten Trends.

Wir sind stadtnah und doch ländlich. Möchten Sie aktiv unsere Betriebsatmosphäre mitgestalten, damit sich unsere lokalen und internationalen Gäste bei uns zu Hause fühlen? Senden Sie uns Ihr CV/Foto online oder rufen Sie einfach an. Wir freuen uns auf Ihren Kontakt (Telefon 044 830 58 22, Frau Rita Essig verlangen).

Wirtschaft zum Doktorhaus, Wallisellen
Rita Essig und Team, E-Mail: info@doktorhaus.ch
Unseren Betrieb können Sie unter www.doktorhaus.ch kennen lernen.

31137-10921



STELLENANGEBOT

Engadin St. Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im inspirierenden Hochtal Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Unser Ziel ist es, Engadin St. Moritz zur bekanntesten und begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Für unser Sales Team suchen wir per Anfangs April 2014 oder nach Vereinbarung einen

SALES MANAGER

100%, m/w

In enger Zusammenarbeit mit den Bereichen Product Management und Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und verschiedenen Partnern von Engadin St. Moritz sind Sie verantwortlich für das Entwickeln und Umsetzen von Verkaufsstrategien in den Märkten Japan, China, Indien und Skandinavien. Als Vermittler betreuen Sie Reiseveranstalter, akquirieren Neukunden und identifizieren neue Markt- und Kundenpotenziale.

Als Mitglied des Verkaufsteams sind Sie direkt der Leiterin Marktbearbeitung unterstellt. Ihre Arbeit wird einen rund 50%igen Reiseanteil beinhalten.

Ihr Profil: fundierte Marketing- oder Tourismus-Ausbildung, erfolgreiche Verkaufspraxis, Ziel- und Ergebnisorientierung, hohe Leistungsbereitschaft, ausgeprägte persönliche Integrität und Glaubwürdigkeit, Dialogfähigkeit und Diplomatie, ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse, Italienisch von Vorteil.

Herr Michael Baumann, Personalleiter,
Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz,
Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch
michael.baumann@support-engadin.ch

31186-10932

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30280-9910



Das wunderschöne **Hotel Seeburg** liegt direkt am idyllischen Brienzsee, 5 Km von der Tourismusmetropole Interlaken entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir hoch motivierte Mitarbeiter. Deutschkenntnisse zwingend erforderlich.

Hilfskoch/Küchenhilfe (m/w)
Anfang Mai bis Ende September

Etagenportier/Zimmerfrau
Anfang Mai bis Ende September

Servicefachangestellte (m/w)
Anfang Mai bis Ende September

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Fam. P. Michel
Hotel Seeburg
CH-3852 Ringgenberg
www.hotel-seeburg.com
info@hotel-seeburg.com



31206-10952



1150 m *** Hotel Restaurant

Schönster Aussichtspunkt im Emmen-tal. Mit der 38 Meter langen Weltrekord-Sitzbank.

Wir suchen in unser Team auf April/Mai für lange Sommersaison

Restaurationsfachfrau/-mann Entremetier/Gardemanger Hotelfachfrau

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen
Telefon 034 437 16 76
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch

31191-10947



Für unser Team suchen wir junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder
nach Vereinbarung
(teilweise in Jahresstelle)

Service (deutschsprachig)

Chef de service (m/w)

Serviceangestellte (m/w)

SEFA / REFA / GAFA (m/w)

Serviceaushilfen (m/w)

Küche

Küchenchef (m/w)

Sous Chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Commis (m/w)

Hilfskoch (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto!

Hotel Chalet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58

Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

31190-10946

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus



Neue Herausforderung?
...und das auf innovativem
und hohem Niveau.

Zur Verstärkung unseres
Teams sind ab Ende Mai
2014 noch folgende Stellen
zu besetzen:

Chef de Partie
(Saucier/Entremetier)
Servicefachfrau/-mann
(deutsche Muttersprache)

Unsere anspruchsvollen Gäste freuen sich auf eine
kreative Küche sowie eine kompetente und
liebvolle Betreuung. Entsprechende Ausbildung
und Erfahrung sind Voraussetzung.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.



Daniela, Rudolf und Gian-A. Pazeller
Schlosshotel Chastè
CH-7553 Tarasp/Engadin
Tel. 081 861 30 60

www.schlosshoteltarasp.ch
chaste@schlosshoteltarasp.ch

31185-10941



Das **UniversitätsSpital Zürich** ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Die Direktion Betrieb ist für das Facility Management zuständig und unterstützt das Kerngeschäft mit ihren Supportprozessen.

Für den **Bereich Hotellerie** (Hausdienst, Wäscheversorgung, Patienten-Hotellerie) suchen wir per 01.06.2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Abteilungsleiter/in Hotellerie 100%

Ihre Hauptaufgaben

In der ausgeschriebenen Funktion sind Sie verantwortlich für eine unserer Abteilungen **Hausdienst** mit über 100 Mitarbeitenden. Sie führen vier, Ihnen direkt unterstellte Gruppenleitungen, coachen und unterstützen sie bei ihrer täglichen Arbeit bei Führungsaufgaben und Fachthemen und stellen so eine qualitativ und wirtschaftlich optimale Dienstleistung sicher. Mittelfristig übernehmen Sie zusätzlich, anspruchsvolle Führungsaufgaben in der Patienten-Hotellerie. Als Abteilungsleiter sind Sie ein wichtiges Mitglied des Kaderteams und arbeiten aktiv an der zukünftigen Gestaltung dieses erfolgreichen Bereichs mit. Sie erstellen konzeptionelle Grundlagen, optimieren Arbeitsabläufe in Ihrem Aufgabengebiet und engagieren sich in interdisziplinären Projekten.

Ihr Profil

Um dieser Funktion gerecht werden zu können, verfügen Sie über eine betriebswirtschaftliche Ausbildung im Bereich Facility Management / Hotellerie und können mehrere Jahre erfolgreiche Führungstätigkeit vorweisen. Sie bringen Erfahrung im Fachgebiet Reinigung und idealerweise Hotellerieerfahrung im Gesundheitswesen mit. Ausserdem überzeugen Sie durch Ihre Teamfähigkeit und Ihre Leistungs- und Umsetzungsstärke. Qualitäts- und Kundenorientierung stehen bei Ihnen hoch im Kurs. Gute Umgangsformen gehören ebenso zu Ihrer Persönlichkeit wie Ihre Kommunikationsstärke mit unterschiedlichen Ansprechpartnern. Sehr gute PC-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche und herausfordernde Führungsaufgaben mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem komplexen Umfeld. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir vorbildliche und respektvolle Führungsgrundsätze an. Wenn für Sie Belastbarkeit, Veränderungsbereitschaft und Innovationsfreude nicht nur Schlagwörter sind, sondern die tägliche Herausforderung bedeuten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an:
willkommen@usz.ch, Herr Patrik Haslebach

UniversitätsSpital Zürich
Human Resources
Patrik Haslebach
Schmelzbergstrasse 24
8091 Zürich



UniversitätsSpital
Zürich

www.usz.ch

31188-10944

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt
Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Ternez



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf presseabo.ch und Sie nehmen automatisch an der Verlosung von 2 Renault Captur und 10 x CHF 1000.- teil. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Wir suchen per 15. April 2014

Commis de cuisine/Entremetier

Wir sind ein beliebtes Berner Altstadtrestaurant und ***Hotel. Wir suchen einen jungen, leidenschaftlichen Entremetier, der in unsere ebenso junge 5-Mann-Brigade passt.

Gerne stelle ich Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarte Ihre Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

HOTEL-RESTAURANT GOLDENER SCHLÜSSEL
zHv Herrn J. Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern
Telefon 031 311 02 16

COOLE STELLE FÜR HEISSE TAGE

Wir suchen ab 1. April oder nach Absprache auf die Sommersaison 2014:

Servicemitarbeiter/in CH/A/D
Flinke Buffet-Mitarbeiter/in
Vielseitiger Koch
(teilweise auch Pizzaiolo-Einsätze)

Aushilfskräfte vor allem am Wochenende

Sie schätzen den Umgang mit Menschen, haben eine ansteckend positive Art und meistern auch hektische Stunden cool.

Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung. Auf Wunsch Zimmer vorhanden.

Café Pizzeria Platzmühle
F. Kuhn
Landsgemeindeplatz 2
6300 ZUG
SCHWEIZ

Tel. 041 711 65 50 Tel. 079 222 65 50
www.platzmuehle.ch info@platzmuehle.ch

THURAU RÄSTSTÄTTE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

jungen dynamischen Stellvertretenden Geschäftsleiter (w/m) mit eidg. FA Gastrobranche

Die Autobahnraststätte Thurau AG bei Wil mit zirka 60 kundenorientierten Teil- und Vollzeitmitarbeitern betreibt 2 Tankstellen, 2 Shops sowie ein bedientes Restaurant mit Terrasse und eine neu eröffnete Frischetheke mit Snackangebot und vor Ort zubereiteten Frucht- und Gemüsesäften. Täglich steht die Thurau-Crew von 5.30 bis 23.00 Uhr für unsere Gäste aus aller Welt wie auch für unsere treue Stammkundschaft im Einsatz.

Ihre Herausforderung:

- Selbständiges Führen des Restaurantbereichs mit neuer Frischetheke
- Mitarbeiterplanung, -motivation und -führung
- Umsetzung betriebswirtschaftlicher Vorgaben
- Einhaltung der Qualitätsstandards
- Bestellwesen, Kostenkontrolle, Lehrlingsbetreuung
- Vertretung der Geschäftsleitung bei Abwesenheit
- Diverse administrative Arbeiten
- Gästebetreuung

Ihre Kompetenz:

- Führungserfahrung
- PC-Kenntnisse
- Bereitschaft für Wochenend- und Feiertageinsätze
- Sicheres Auftreten, gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Wir bieten Ihnen:

- Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe
- Einen 2-Schicht-Betrieb ohne Zimmerstunde (Früh- und Spätdienst)
- Freiraum für Kreativität und Ideen
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gute Sozialleistungen
- 5 Wochen Ferien

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto:

Raststätte Thurau AG
Personalabteilung
Postfach 275
9501 Wil
thurau@gruppe-thurau.ch

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

HIRSLANDEN

KLINIK AARAU

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Wir suchen per 1. Mai 2014 oder nach Vereinbarung für die Hirslanden Klinik Aarau eine/n

ABTEILUNGSLEITER/IN HAUSWIRTSCHAFT 100%

IHRE AUFGABEN

Ihr Verantwortungsbereich umfasst die personelle und fachliche Leitung unserer Abteilung Hauswirtschaft und die damit verbundene Sicherstellung und Überwachung der Reinigungen im Rahmen der definierten Qualitäts- und Hygienereichtlinien. Sie stellen das Textilmanagement inkl. Beschaffung sicher und koordinieren und überwachen externe Leistungserbringer in der Hauswirtschaft. Sie sind zuständig für die Erreichung der Abteilungs- und Klinikziele und sorgen für eine kundenorientierte Ergebnisqualität im Bereich der Hauswirtschaft. Als Mitglied des mittleren Kaders der Klinik, nehmen Sie an den Kaderveranstaltungen teil und gestalten durch Ihre Mitarbeit Veränderungsprozesse der Klinik aktiv mit.

IHR PROFIL

Sie sind eine kundenorientierte Persönlichkeit mit Führungserfahrung, die über den Abschluss als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF/HHF verfügt. Betriebswirtschaftliches Denken sowie eine hohe Sozialkompetenz setzen wir voraus. Diese anspruchsvolle Kaderfunktion verlangt nach einer unternehmerisch agierenden Persönlichkeit mit einer hohen Kunden- und Dienstleistungsorientierung. Ihr tägliches Wirken ist geprägt durch innovatives Denken und analytisches Vorgehen. Sie verfügen nach Möglichkeit über Branchenerfahrung im Gesundheitswesen.

UNSER ANGEBOT

Wir bieten Ihnen eine fundierte Einführung und regelmässige fachliche Weiterbildungen. Es erwartet Sie ein vielfältiges und interessantes Aufgabengebiet in einem spannenden und lebendigen Umfeld. Gute Sozialleistungen sowie 5 Wochen Ferien sind bei uns selbstverständlich.

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

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Adrian von Känel, Bereichsleiter Hotellerie / Dienste, T +41 62 836 75 40, gerne zur Verfügung.

Isabelle Misteli freut sich auf Ihre Bewerbung, vorzugsweise über das Online-Bewerbungsportal.

HIRSLANDEN KLINIK AARAU
HUMAN RESOURCES
SCHÄNISWEG
5001 AARAU
WWW.HIRSLANDEN.CH



KOMPETENZ, DIE VERTRAUEN SCHAFFT.

HIRSLANDEN
A MEDICLINIC INTERNATIONAL COMPANY

Réceptionistin

Zur Verstärkung unseres kleinen Teams suchen wir von Mai bis Oktober 2014 eine freundliche, flexible und selbstständige Réceptionistin.

Wir erwarten gute Computerkenntnisse und Erfahrung in der Administration. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind von Vorteil. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit kompletten Unterlagen und Foto an: Hotel Post Hardermanni, Postfach 177, 3800 Interlaken



Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 6-köpfigen Brigade:

1 Sous-chef (w/m)

oder

1 Küchenchef

(wenn möglich: Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef)
per 15. März 2014 (oder nach Übereinkunft)

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig
haben ein hohes Qualitätsbewusstsein
zwischen 25 und 45 Jahren
arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team
haben Freude an der Lehrlingsausbildung
dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien
auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden
eine moderne Infrastruktur und abwechslungsreiche Tätigkeit

Haben wir Ihr Interesse an dieser aussergewöhnlichen Herausforderung geweckt, dann freuen wir uns auf das erste Kennenlernen (Peter Tschannen, 031 829 11 00).

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen ab 1. Juni 2014 eine(n) junge(n) Restaurationsfachfrau(mann)

Restaurationsfachfrau/mann 100%

Für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug, sind wir ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem A-la-carte-Restaurant Zunftstube und dem Cateringbereich. Sie sind jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Restauration und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

EBB Hotel Bellevue ISELTWALD

Unser Hotel liegt direkt am idyllischen Brienzersee und benötigt für die kommende Sommersaison hoch motivierten und gut ausgebildeten

➤ Koch (Eintritt April/Mai)

Freie Lehrstelle:

➤ Koch EFZ 2014

Wir bieten:

- einen innovativen Arbeitsort direkt am Brienzersee
- kochen saisonal
- tolles Team
- Mitglied des Cercle des Chef de Cuisine (CCCB)

Bewerbung:

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an:

Hotel Bellevue
Familie Unterberger
Postfach 36
3807 Iseltwald

+41 (0)33 845 11 10

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



Alles für eine erfolgreiche Karriere!

hoteljob.ch

htr **hotel revue**

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

CO₂-REDUKTION SENKT KOSTEN



ISTOCK

Seit diesem Jahr wurde die CO₂-Abgabe auf fossile Brennstoffe von 36 auf 60 Franken pro Tonne CO₂ erhöht.

Die CO₂-Abgabe ist eine Lenkungsabgabe, die grundsätzlich von allen Unternehmen bezahlt werden muss. Es gibt zwei Möglichkeiten, diese Kosten zu senken: Einerseits durch CO₂-Reduktion, indem der Energieverbrauch reduziert wird (ohne Verpflichtung). Andererseits durch eine Befreiung von Abgaben mittels Verpflichtung und Zielvereinbarung.

CO₂-Reduktion ohne Verpflichtung

Durch die konsequente Umsetzung von gezielten auf den Betrieb abgestimmten Energieeffizienzmassnahmen können Sie 5 bis 20 Prozent Energie sparen. Damit reduzieren Sie nebst den Energiekosten auch Ihren CO₂-Ausstoss, was wiederum zu einer niedrigeren CO₂-Abgabe führt. Als angenehmer Nebeneffekt ist Ihr Betrieb energetisch optimiert und verpufft keine Energie.

CO₂-Abgabebefreiung mit Verpflichtung und Zielvereinbarung

Die Grundlage zur Abgabebefreiung bilden die Zielvorschläge zur Reduktion des CO₂-Ausstosses Ihres Betriebes, welche durch das Bundesamt für Umwelt (BAFU) und das Bundesamt für Energie (BFE) geprüft und bei positivem Entscheid zu so genannten Verminderungsverpflichtungen (Zielvereinbarungen) führen.

Von der CO₂-Abgabe kann sich ein Unternehmen befreien lassen, wenn es jährliche Emissionen von mehr als 100 Tonnen CO₂-eq (CO₂-eq bedeutet CO₂-Äquivalente, eine Einheit, in welcher die Wirkung aller Treibhausgase eingerechnet ist. Hier sind das ca. 38.000 Liter Heizöl) ausweist und eine Tätigkeit nach Anhang 7 der CO₂-Verordnung ausführt (d. h. Betrieb von Bädern, Kunsteisbahnen, touristisch genutzten Hotels und dampfbetriebenen Schiffen, Herstellung von Textilien und Wäscherei). Das entsprechende Gesuch auf Abgabebefreiung muss jeweils

vor dem 1. September dem BAFU/BFE eingereicht werden. Bei dieser Variante ist Folgendes zu beachten: Sie gehen eine verbindliche Verpflichtung gegenüber dem BAFU/BFE bis 2020 ein. Die Zielvereinbarung ist unter anderem mit Investitionen verbunden, die in zwei Massnahmenpakete zusammengefasst sind. D. h. kurz- und mittelfristige Investitionen mit niedrigen Investitionen und langfristige Massnahmen, die höhere Investitionen zur Folge haben. Das Monitoring der Zielerreichung erfolgt jährlich bis 2020 – unabhängig vom Zeitpunkt der Antragstellung. Bei beiden Varianten ist es empfehlenswert, rechtzeitig einen Energieberater zu kontaktieren.



Olivier Barthe
Branchenmanager
BKW Energie AG
www.bkw.ch



**HÔTEL DE VILLE
DE L'ABBAYE
VALLEE DE JOUX
A LOUER**



HÔTEL CAFE RESTAURANT

Vue exceptionnelle au bord du Lac de Joux
Centre nautique – 1000 m alt – téléskis

- ⇒ 8 chambres et 2 suites junior tout confort***SSH
- ⇒ café (60 pl), salle à manger (55), salle (45)
- ⇒ Wifi, salle de conférence équipée
- ⇒ spacieuse terrasse avec vue 90 pl, parking
- ⇒ appartement 3 chambres à disposition
- ⇒ locaux fonctionnels et grand garage

**Location à convenir,
au plus tard le 1^{er} avril 2015**

Offre écrite à l'att. de Mme Berney
Administration communale
Route de l'Hôtel de Ville 14
1344 L'Abbaye

31185-10951

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

30238-10076

Zu verkaufen

Hotel AG im Oberengadin

160 Betten
ausgezeichnete Lage

Solvente Investoren erhalten Auskunft unter
Chiffre 31184-10940 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

31184-10940



Zu verpachten:

- **Traditionsreiches Gasthaus in historischer Liegenschaft**
- **2008 vollständig renoviert und komplett ausgestattet**
- **Gaststube mit traditionellem, rustikalem Charme**
- **An zentraler Lage im alten Dorfkern von Zollikon ZH**

- Klassische Gaststube mit 30 Sitzplätzen, Veranda mit 15 Sitzplätzen und separatem Sääli mit 35 Sitzplätzen
- Aussenfläche am Dorfbrunnen im historischen Dorfkern von Zollikon mit 30 Sitzplätzen
- Total 294 m² Mietfläche
- Netto-Pachtzins Fr. 7500.– pro Monat (Reduktion in der Startphase)
- Komplettes Kleininventar ist vorhanden; kann ganz oder teilweise zu attraktiven Konditionen gekauft werden
- Die Mietfläche ist per sofort oder nach Vereinbarung verfügbar

Die vollständige Dokumentation kann auf www.jlz.ch unter «Aktuelles» heruntergeladen werden.

31205-10954

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

htr hotel revue