

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 9

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

Autor: hotelleriesuisse

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. 9 · 26. Februar 2015

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Lebensklugheit
bedeutet: Alle Dinge
möglichst wichtig, aber
keines völlig ernst nehmen»

Arthur Schnitzler, österreichischer Dramatiker (1862–1931)

IST SCHLAF FALSCH

Haben Sie gemerkt, dass das Wort FALSCH rückwärts gelesen SCHLAF heisst?

Ob dies bereits ein schlechtes Omen für die beruhigendste Sache der Menschheit ist, sei dahingestellt. In der aktuellen Leistungsgesellschaft wird der Schlaf wirklich oft als «schlecht» und dementsprechend «falsch» dargestellt. «Wenn ich tot bin, kann ich immer noch genug schlafen» hört man oft von leistungswilligen Managern, die mit durchzechten Nächten prahlen und damit wohl ihre arbeitstechnische Power unter Beweis stellen möchten. Bewiesen ist jedoch, dass überdurchschnittlicher Schlafmangel dumm, depressiv, dick und infektanfällig macht. Somit trifft genau das Gegenteil ein. Schlafforscher meinen, dass eine Schlafdauer zwischen 7 und 8 Stunden pro Tag einen ausgeglichenen Kräftehaushalt begünstigt, wobei natürlich persönliche Vorlieben und Erfahrungen den theoretischen Annäherungen übergeordnet sind.

Die prominenten statistischen Ausreisser: Herr Einstein – seines Zeichens brillanter Denker – habe rund 14 Stunden pro Tag schlafend im warmen Bett verbracht. Der kämpferische Napoleon hingegen, habe seinen strategisch ausgeklügelten Gedanken nur gerade für vier Stunden Ruhe gegönnt.

Aus Ausbildungssicht spielt jedoch der Schlaf eine eminent wichtige Rolle. Im Schlaf selber lassen sich keine neuen Informationen aufnehmen. Tests mit Vokabel-CD, die ein «Italienisch im Schlaf»-Lernergebnis versprechen, haben dies klar aufgezeigt. Trotzdem hat der Schlaf für den Lernprozess eine wichtige Bedeutung.

In dieser Ruhephase findet der Übergang von unbewusst aufgenommenem zu explizit verstandenem Wissen statt. Das Hirn freut sich auf die Schlafphase, um einen Umschichtungsprozess voranzutreiben. Die Infopakete werden vom Arbeitsgedächtnis in das Langzeitgedächtnis verschoben.

In der Hirnrinde – wo das Langzeitgedächtnis seine Heimat hat – werden neue Nervenverbindungen angelegt. Erst diese verfestigen das Gelernte. Je unterschiedlicher und variantenreicher die Konfrontationen mit dem Lernstoff während eines Tages sind, desto eher erachtet das Hirn diesen als «behaltenswert». Somit spült das Hirn in der Schlafruhe auch unnützes Wissen und drückt zigmal den «Delete»-Knopf.

Wer seinen Lernerfolg optimieren möchte, soll sich ruhig die eine oder andere Nickerchen-Pause gönnen. Wer vor einer Prüfung die ganze Nacht durchlernt und sich Formeln und Definitionen in den Kopf trichtert, macht sich keinen Gefallen.

In diesem Sinne. Schlafen Sie gut!



Timo Albiez
Leiter Marketing
Schweiz, Hotelfachschule Luzern SHL
www.shl.ch

AGENDA

10. MÄRZ

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, Qualitäts-Coacha», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Ador, Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

18. MÄRZ

«Reinigung von Hart- und Textilbodenbelägen im Beherbergungsbereich», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro formation Zürich, Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

20. MÄRZ

«Infotag Kauffrau/-mann HGT und Hotel- und Gastrofachfrau/-mann», von hotelleriesuisse, an der Swiss School of Tourism and Hospitality, Passugg
www.hotelbildung.ch/agenda

21. MÄRZ

«Information Session EHL», von hotelleriesuisse, an der Fachhochschule, Lausanne
www.hotelbildung.ch/agenda

27. MÄRZ

«Fachtagung 2015 Gemeinschaftsgastronomie», vom Schweizer Kochverband, an der Fachhochschule Nordwestschweiz, Olten
www.hotelgastrounion.ch

30. MÄRZ

«Microsoft Office Kompakt», vom Berufsverband Hotel Administration Management, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

Arbeitshygiene/Ergonomie und Böden

Gefährdung:

- Erkältungen
- Beschwerden durch langes Stehen
- Stürzen, Ausrutschen und Stolpern

Mögliche Sicherung:

- Der Bodenbelag hinter dem Ladenkörper soll gut isoliert und nicht zu hart sein.
- Zugluft vermeiden.
- Aus Klimaanlage austretende Luft nicht auf Personen richten.
- Verpackungsarbeiten nach Möglichkeit sitzend ausführen.
- Böden so auswählen, dass Mitarbeitende und auch die Kunden sicher gehen können.

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

HAPTIK AM ARBEITSPLATZ: WER BERÜHRT, FÜHRT

Haptische Mitarbeiterführung – das hat nichts mit grapschenden Vorgesetzten oder ewig schulterklopfenden Chefs zu tun, sondern ist eine Möglichkeit, Mitarbeitende mit allen Sinnen in den Betrieb einzubinden und zu fördern.

Haptische Mitarbeiterführung öffnet einen weiteren Sinneskanal, um Zugang zu den Mitarbeitenden zu finden. Bis anhin beschränkten sich die meisten Vorgesetzten darauf, ihre Botschaften akustisch oder visuell an ihre Mitarbeitenden weiterzugeben. Gespräche, schriftliche Anweisungen, Grafiken, Bilder oder etwas Vorzeigen werden auch in Zukunft wichtige Kanäle sein, um Mitarbeitenden etwas zu vermitteln. Doch wie sagte schon Wolfgang von Goethe so treffend: «Lass es mich tun – und ich werde es können.»

Und genau darum geht es bei der haptischen Mitarbeiterführung – die Angestellten etwas selber tun lassen, damit sie Neues über den Tastsinn erleben, erfahren und erlernen können. Ein Lernender, der selber einen Fisch tranchiert, ist ganz klar im Vorteil gegenüber anderen Lernenden, die nur beim Tranchieren zuschauen oder denen man sogar nur erzählt hat, wie man einen Fisch fachgerecht zerteilt. Was für Lernende gilt, trifft auch auf alle anderen Mitarbeitenden zu.

Im Zeitalter von Touchscreens gewinnt die haptische Mitarbeiterführung sogar noch mehr an Gewicht, denn gerade die jüngere Generation ist es gewohnt, mit den Fingerspitzen zu «kommunizieren» – sei es Prozesse auszulösen oder Sinesindrücke aufzunehmen. Im Produktdesign wird dieser Entwicklung schon seit längerem Rechnung getragen. Für die Mitarbeiterführung ist dieses Thema noch Neuland. Dabei kann es sehr einfach sein, haptische Eindrücke einzubauen. Zum Beispiel in ein Mit-

arbeitergespräch. Geht es darin um Budgets, Lohn, Stundenkontrolle oder Ähnliches, wobei Zahlen berechnet werden müssen, lassen Sie den Mitarbeitenden am besten selber mal an den Taschenrechner. Was man selber ausgerechnet – oder nachgerechnet – hat, ist greifbarer, nachvollziehbarer und verbindlicher. Geht es im Gespräch darum, Ziele, Aufgaben oder Massnahmen zu entwickeln und festzuhalten, sollte nicht bloss einer diese aufschreiben. Der gute, alte Flipchart, an dem jeder seinen Input selber aufschreibt, kann helfen, Infos haptisch zu vermitteln.

Eindrücklicher ist natürlich der Einsatz von aussergewöhnlicheren Gegenständen als Taschenrechner und Flipchart. Warum das Team nicht wirklich mal gemeinsam an einem Strick ziehen lassen, als immer nur davon zu reden, dass es dies solle? Oder wie wäre es, in einer Sitzung mal gemeinsam mit Lego-Steinen einen Turm zu bauen, um so aufzuzeigen, welche Abteilungen und Personen oder Arbeitsschritte benötigt werden, damit das neue Produkt (der Turm) entstehen kann? Zugegeben, es braucht von den Vorgesetzten etwas Mut, sich auf solche «Spielchen» einzulassen. Doch langfristig kann es sich lohnen, weil Infos rascher und besser verstanden werden – auch von Mitarbeitenden mit schlechten Sprachkenntnissen – und länger in Erinnerung bleiben. Ausserdem dürften Sitzungen und Besprechungen kurzweiliger werden, was dazu führt, dass Mitarbeitende aufmerksamer und konzentrierter bei der Sache bleiben.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE STRATEGIE DER 5 SINNE

«Unternehmen, die alle fünf Sinne ihrer Kunden oder Mitarbeiter ansprechen, haben einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil», ist Karl-Werner Schmitz überzeugt. Er ist Marketing-Innovator, Verkaufs- und Haptik-Pionier mit eigener Beratungsfirma. In seinem Buch «Die Strategie der 5 Sinne – Wie Sie mit Haptik Ihren Unternehmenserfolg nachhaltig steigern» zeigt Karl-Werner Schmitz zahlreiche Beispiele, wie der Tastsinn verkaufsfördernd, imagesteigernd oder kundenbindend eingesetzt werden kann. Er deckt brachliegende Umsatzpotenziale auf und gibt Hinweise, wie sich diese hebeln lassen – von der Vision/Strategie bis zum Kunden-Touchpoint am Verkaufsort. Der Autor verrät zudem, warum die Brauerei Flensburger ihr Produkt in Bierflaschen mit Plopp-Verschüssen auf den Markt bringt und weshalb Nestlé das Beiss- und Knabbererlebnis von Snacks oder Keksen analysiert und welche positiven Effekte die Firmen damit erzielt haben. Berühren – begreifen – bewegen: Das sind die Kernelemente des haptischen Verkaufens. Sie sollten, so empfiehlt es Karl-Werner Schmitz, im gesamten unternehmerischen Denken und Handeln gelebt werden.



«Die Strategie der 5 Sinne»
Karl-Werner Schmitz
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50808-2
CHF 27.40

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

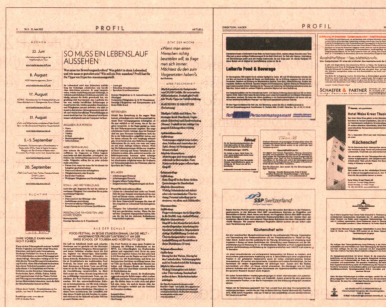
AUFLAGE
40.000

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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



www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

Honegger AG

Als führendes Schweizer Familienunternehmen im Bereich Facility Services sind wir ein beliebter Arbeitgeber.

Für die Betreuung eines Grosskunden in der Region Zürich/Fricktal suchen wir eine/-n

Mandatsleiter/-in 100%

Wir bieten eine selbstständige Tätigkeit als Mandatsleiter/-in in Zürich. In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Mitarbeitenden der Reinigung in den Bereichen Klinik, Hotel und Thermalbad. Nebst der Planung des Tagesgeschäfts begleiten und überwachen Sie Ihr Team vor Ort, sorgen für die korrekte Umsetzung des Leistungsverzeichnisses und leiten bei Bedarf Massnahmen ein. Von Kundenkontakt über die Schulung der Mitarbeitenden bis zur gesamten administrativen Bearbeitung der Objekte erledigen Sie Ihre Aufgaben selbstständig und kompetent.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im Bereich Reinigung und/oder Hauswirtschaft und mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit. Mögliche Ausbildungen sind Hauswirtschaftliche Betriebsleiter/-in, Gebäudereiniger/-in oder Fachfrau/-mann Hauswirtschaft/Hotel mit entsprechender Weiterbildung.

Sie sind flexibel und belastbar, bereit auch für Arbeitseinsätze an Wochenenden und in der Nacht, setzen Prioritäten und haben Talent in der Führung und Organisation. Einwandfreies Deutsch in Wort und Schrift sowie versierter Umgang mit MS-Office werden vorausgesetzt.

Interessiert an dieser nicht alltäglichen und spannenden Herausforderung? Zögern Sie nicht und senden Ihr Dossier an: Christian Kleindienst, Niederlassungsleiter Basel, Pumpwerkstrasse 25, 4142 Münchenstein oder per E-Mail: c.kleindienst@honegger.ch



Gratis Beratungs-Hotline 0800 466 344
info@honegger.ch · www.honegger.ch

honegger

JACK&JO

SLOW FAST FOOD

Mit ihrem neuesten Konzept geht die Two Spice AG in diesem Jahr gleich doppelt an den Start: „Jack&Jo Restaurants“ eröffnen im Frühjahr in der denkmalgeschützten Bahnhofshalle Winterthur und im Sommer in der Zürcher Europaallee.

Jack&Jo steht für frische, gesunde, regionale und dennoch schnelle Küche. Ob zum Frühstück, Businesslunch, Kaffee am Nachmittag, gemütlichen Dinner oder Afterwork-Drink am Abend – der Ganztagesbetrieb heisst seine Gäste von Früh bis Spät willkommen. Neben diversen Sitzgelegenheiten im Restaurant-, Bar- und Loungebereich – allesamt mit Pubservice-System – kann das gesamte Angebot praktisch und schnell als Take Away mitgenommen werden.

Für die **Neueröffnung in Winterthur** suchen wir auf Mitte April 2015 eine/n

Geschäftsführer/in 100%

Sind Sie Gastgeber mit Leib und Seele? Suchen Sie eine abwechslungsreiche und spannende Herausforderung? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Ihre Aufgaben

- Strategische Planung und Zielsetzung (Budgetierung, Jahreszielplanung)
- Operative Leitung des Betriebes
- Aktive Mitarbeit im Service sowie Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Einteilung, Motivation und Führung des ca. 30-köpfigen Teams
- Ausführung diverser administrativer Tätigkeiten (Tagesabrechnungen, Korrespondenz)
- Monatsabschluss (Inventar, Kreditoren, Debitoren, Abrechnungen)
- Reservations- & Feedbackmanagement
- Qualitätsmanagementsystem Q1

Ihr Profil

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie
- Erfolgreich abgeschlossene Hotelfachschule
- 5-6 Jahre Berufserfahrung an der Front
- Mindestens 2 Jahre Führungserfahrung
- Gute Computerkenntnisse
- Alter zwischen 27 und 40 Jahre

Unsere Leistungen

- Attraktive Vergünstigungen innerhalb der gesamten Unternehmung
- Moderner und pulsierender Arbeitsplatz
- Offenheit für Kreativität und neue Ideen
- Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- Innovatives und familiäres Arbeitsumfeld

Für diese Position suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die mit viel Engagement und Begeisterung diese spannende Herausforderung übernehmen möchte. Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung: www.twospice.ch

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

Die Stos Hütte befindet sich an sonniger Lage auf dem Stos SZ, unmittelbar in der Nähe der neuen Standseilbahn-Bergstation. Der Stos ist eine bekannte Familiendestination mit Ski-, Wander- und Bikegebiet. Die Stos Hütte wird in moderner Holzbauweise neu erstellt und die Eröffnung ist auf die Wintersaison 2015/2016 geplant. Für die Bewirtung stehen im Innenbereich und auf der Terrasse je 90 Sitzplätze, für die Beherbergung 10 Zimmer mit 45 Betten zur Verfügung.

OAK

Die Oberallmeindkorporation Schwyz sucht per 1. Dezember 2015

Pächter (w/m) oder Pächterpaar

Sie sind:

- Eine innovative Gastgeberpersönlichkeit mit Verkaufstalent
- Verantwortlich für die betriebswirtschaftliche, personelle und qualitative Führung des gesamten Betriebes

Sie bringen mit:

- Mehrjährige Berufserfahrung im Beherbergungs- und/oder Restaurationsbereich
- Betriebswirtschaftliches sowie kundenorientiertes Denken und Handeln

Wir bieten:

- Einen modernen, neu gebauten 2-Saison-Beherbergungs- und Restaurantbetrieb
- Fairer Pachtzins mit Mindest- und Umsatzpachtzins
- Eine langjährige Zusammenarbeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis zum 15. März 2015 an: Oberallmeindkorporation Schwyz, Brühl 2, Postfach 449, 6431 Schwyz. Für Fragen und detaillierte Auskünfte steht Ihnen Daniel von Ew, Geschäftsführer, unter 041 818 50 64 oder daniel.voneuw@oak-schwyz.ch gerne zur Verfügung.

36638-11833

hotelforsale.ch

***hotel restaurant alpha thun

Wir suchen für dieses erfolgreiche, bestens eingeführte Business- und Ausflugsrestaurant mit Restaurant eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

Direktorin / Direktor

Sie leiten an verkehrstechnisch optimaler Lage ein ***-Hotel mit 35 Zimmern sowie eine gepflegte Restauration mit innovativem und zertifiziertem Konzept. Ganzjahresbetrieb. Fr. 2,5 Mio. Bruttoumsatz (60% Logement, 40% F&B). www.alpha-thun.ch

Wenn Sie einerseits jung, verkaufstark, innovativ, führungssicher und ein echter Gastgeber sind und andererseits jederzeit in der Lage sind, kurzfristig den Service oder die Küche zu führen, dann sind Sie der richtige Nachfolger. Ein junges, motiviertes und aufgestelltes Team unterstützt Sie dabei. Eintritt: 1. Mai 2015 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Jürg Zumkehr und Sophie Etterli, Unternehmensberatung, Bernstrasse 25, 3800 Interlaken, Telefon 033 822 63 84, jz@hotelforsale.ch; www.hotelforsale.ch

36637-11832

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Für einen grösseren, expandierenden Player auf dem Gastronomietisch mit Shops und weiteren Verkaufsaktivitäten suchen wir auf das Frühjahr 2015

einen Stellvertreter für den Vorsitzenden der Geschäftsleitung

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- die Unterstützung des CEO bei der operativen Führung der Gruppe
- die Mitarbeit bei der Bearbeitung von anspruchsvollen Projekten
- die Vertretung des Geschäftsführers in allen Belangen

Wir stellen uns einen Gastrofachmann, max. 35 Jahre alt, mit entsprechender theoretischer und praktischer Ausbildung vor. Erfahrung in einer grösseren Gastronomie, vorwiegend mit Filialbetrieben wäre von Vorteil. Diese Persönlichkeit soll innerhalb der eigenen Betriebsstrukturen gefördert werden und sukzessive mit Linienkompetenzen des Geschäftsführers ausgestattet werden.

Wir bieten:

- eine interessante und ausbaufähige Arbeitsstelle
- den hohen Ansprüchen angemessene Entschädigung sowie gute Sozialleistungen
- berufliche Förderung aufgrund Ihrer Fähigkeiten

Bewerber, es dürfen auch österreichische oder deutsche Staatsangehörige sein, senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Gastroconsult AG
Bruno Faulhaber
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
zuerich@gastroconsult.ch

36616-11833

Hotel & Gastro formation

by
Hotel & Gastro Union Zürich
GASTROUNION
CAVIER VERBAND ZÜRICH
Zürcher Hotellerie

Die Hotel & Gastro formation Zürich sucht für sein überbetriebliches Kurszentrum in Wädenswil mit rund 2000 Lernenden eine/einen

ÜK-InstruktörIn Hotellerie (Teilzeit)
per Juni 2015 oder nach Vereinbarung

Aufgabe:

Sie bilden pro Schuljahr während rund 19 Wochen junge Menschen mit dem Berufsziel Hotelfachfrau/ mann EFZ und Hotellerieangestellte/r EBA praktisch aus. Sie gestalten die praktischen, überbetrieblichen Kurse (ÜK) gemäss den geltenden Richtlinien.

Voraussetzungen:

- Sie können begeistern und sind initiativ; in Ihrer bestimmten und offenen Art können Sie sich durchsetzen
- Sie sind 30 Jahre oder älter
- Seit Lehrabschluss als Hotelfachfrau/mann EFZ waren Sie mindestens 5 Jahre im Beruf tätig
- Sie haben im angestammten Beruf eine höhere Berufsprüfung erfolgreich abgeschlossen (mit eidg. Diplom)
- Sie verfügen über mindestens 3 Jahre praktische Erfahrung im Ausbilden und/oder haben ein berufspädagogische Ausbildung; sonst sind Sie bereit, eine methodisch-didaktische Qualifikation zu erlangen.
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über solide Kenntnisse in Word und Excel

Wir bieten dafür:

- Innerhalb der klar definierten Aufgaben besteht Gestaltungsspielraum für neue Ideen
- Rege Kontakte mit den Berufslernenden, Berufsschule und Lehrbetrieb
- Eine top Infrastruktur und ein überschaubares, starkes Team

Sie können sich auf unserer Homepage (www.hgf.ch) weitere Eindrücke verschaffen – schauen Sie doch mal rein.

Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Hotel & Gastro formation
Daniel Villiger (Geschäftsführer)
Seestrasse 69
8820 Wädenswil

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11720

Ab 01. März 2015 und 01. Mai 2015

Chef de partie (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J93206

PALACE LUZERN

Frau D. Schürmann, Leiterin HR
hr@palace-luzern.ch

36620-11825

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über
40 000 bestens ausgebildete Fachleute
aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swisshoteldata.ch



Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gourmet Restaurant Hotel

Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch · info@hotel-alpenblick.ch

Wir suchen ab sofort in Jahresanstellung eine/n

Servicefachangestellte/n, deutschsprachig

für unser A-la-carte-Restaurant und Gourmetstübl mit 1* Michelin und 16 Punkten Gault Millau.

Mit Freundlichkeit, sachlicher Kompetenz und guten Weinkenntnissen wissen Sie Gäste zu verwöhnen?
Dann sind Sie bei uns, inmitten der Bergwelt der Jungfrau-Region, genau richtig.

Schicken Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung z. Hd. Herrn Richard Stöckli.

36617-11838

SUISSE ROMANDE

Montagne Alternative

Hôtel en Valais cherche de suite pour son Restaurant L'Arpalle dirigé par Thierry Verdonck:

Chef de partie 100% fixe, durée indéterminée
Commis / Aide-Cuisinier 100% fixe, durée indéterminée
Chef de rang 100% fixe, durée indéterminée
Plongeur 60% fixe, durée indéterminée

Et pour sa partie hôtel:

Femme de chambre, 100% fixe, durée indéterminée

Expérience en hôtel de luxe et de montagne souhaitée. Langue: français. Permis de travail valide, permis de conduire et véhicule obligatoires.
Contrat fixe selon poste, durée indéterminée, affiliation CCNT
Cadre de travail unique.

Pour obtenir une description détaillée des postes ouverts et envoyer votre dossier de candidature, merci de contacter Monsieur Hein Broekhoven par email: hein@montagne-alternative.com

Découvrez l'autre côté de la montagne - www.montagne-alternative.com

36617-11838

«Il CCNL promuove il perfezionamento – questa opportunità non me la lascio sfuggire!»

Daniela Jaun, impiegata di ristorazione, Gstaad

www.l-gav.ch



Il contratto collettivo di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione svizzera: Bene per tutti.

HOTEL & GASTRO
union
dal 1886

syna

UNIA
Il sindacato.

SCA
SwissCateringAssociation

GASTRO SUISSE
Per l'Albergheria e la Ristorazione

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

SUISSE ROMANDE



Le Royal Savoy vous invite à rencontrer son équipe d'encadrement lors de sa journée du recrutement qui se déroulera ce mardi 3 mars 2015 au World Trade Center de Lausanne de 9 h à 17 h, salle Riviera.

Passionnés d'hôtellerie et de restauration, saisissez l'occasion de vous démarquer et nous convaincre que vous êtes le talent que nous recherchons!

36977-11841

Montagne Alternative

Hotel in Valais is looking for a

Sales Consultant 100%

Minimum of 5 years' sales experience regarding, business events, training events and regional tourism.
Bachelor's degree in the related fields.
Final sentence: work permit for Switzerland.
Experience on Swiss market.
Excellent communication skills, interpersonal, organization and analytical skills.
Articulate, creative and forward thinker. Team management skills. Able to develop network of clients or contacts in the marketplace. Client focused, ability to listen, understand a client and shape a solution. A knowledge of Protel hotel management system (or any other similar system) is an advantage. Experience creating and writing proposals as well as developing presentations for clients. Manage public relations. Must be able to travel to support business opportunities. Fluent in French, English and German required

If you correspond to this profile, thank you for sending your complete file (cover letter, CV, references, copies of diplomas) to Mister Benoit Greindl – benoit@montagne-alternative.com. The detailed description of the position can be sent on request.

Discover the other side of the mountain - www.montagne-alternative.com

36941-11830

IMMOBILIEN

Hôtel-école pour la Suisse romande



Les hôtels-écoles d'hôtellerie suisse sont des écoles professionnelles reconnues par la Confédération et les cantons. Les apprenti-es y suivent l'enseignement professionnel ainsi que l'enseignement de culture générale durant deux blocs de cours de cinq semaines chacun par année.

Nous recherchons pour l'automne 2015 un établissement hôtelier prêt à s'engager comme hôtel-école durant l'entre-saison. L'établissement doit disposer de l'infrastructure suivante:

- environ 60 lits
- 4 à 5 salles de cours autonomes avec connexion WIFI
- structure hôtelière complète avec espaces adéquats pour les cours interentreprises
- espaces communs pour les apprentis (salons, salle de repas etc.)

Faites parvenir votre dossier complet d'ici au 15 mars 2015 à l'attention de

hotteleriesuisse – compétence, dynamisme, enthousiasme.
Daniel Thomet
Responsable Ecoles professionnelles (hôtels-écoles)
Monbijoustrasse 130
Case postale, CH-3001 Berne
daniel.thomet@hotteleriesuisse.ch
www.hotteleriesuisse.ch

Nous souhaitons également que l'établissement servant d'internat à nos élèves soit fermé à la clientèle pendant les cours-blocs (2 x 5 semaines au printemps et 2 x 5 semaines en automne).

Pour les conditions financières et critères de sélection, ainsi que de plus amples informations, veuillez contacter Marieluise Randin, collaboratrice spécialisée Ecoles professionnelles (hôtels-écoles), tél. 021 331 40 71, marieluise.randin@hotteleriesuisse.ch



36912-11801

INTERNATIONAL

International Experience Canada (IEC), Young Professionals

Hotelfachassistentin (Hofa) Kanada-Ontario gesucht Anfang Juni bis Mitte Oktober 2015

in abgelegenes Buschresort unter CH-Führung.
Bist Du Allrounderin (20- bis 30-jährig), selbstständiges Arbeiten gewöhnt, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufsbildung, offen für Neues und bereit, überall anzupacken? Englischkenntnisse von Vorteil!
Es freut sich auf Deine Bewerbung inkl. Foto und Handschriftprobe:
Barbara und Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

36930-11805

STELLENGESUCHE

WELLNESS-HOTEL GESUCHT

Erfahrener Life-Coach möchte Hotelgästen gesunde Ernährung und Fitness anbieten.
Wenn Sie auch auf diese Dinge Wert legen, kontaktieren Sie mich.
khartman1987@gmail.com

36975-11840

ANZEIGEN

Kauf:

HOTELSILBER – BESTECK UND VERSILBERTES

Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

36906-11735

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotteleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotteleriesuisse.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.hottellerie-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hottellerie-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.immo.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, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

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 eingesandene Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

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

ENERGIE GEHT UNS ALLE ETWAS AN



THEMENBILD: KEYSTONE

Energiewende, Energieeffizienz, Energieziele – man hört es an jeder Ecke. Das Thema Energie geht uns alle etwas an. Und je nach Unternehmen gibt es sogar gesetzliche Vorgaben, die es sich lohnt einzuhalten.

Betreiben Sie ein Hotel mit einem Wärmeverbrauch von mehr als 5 GWh und/oder einem Stromverbrauch von mehr als 0.5 GWh pro Jahr und Betriebsstätte? Dann zählen Sie zu den Grossverbrauchern und unterliegen je nach Kanton dem Grossverbraucherartikel. 20 Kantone haben diesen bereits im kantonalen Gesetz verankert. Die Kantone Neuenburg und Zürich haben den Grossverbraucherartikel bereits umgesetzt. Viele weitere werden in den nächsten Jahren nachziehen – wie beispielsweise der Kanton Bern ab 2016.

Warum ein Grossverbraucherartikel?

Das Ziel ist, die Energieeffizienz in Unternehmen zu steigern und gleichzeitig die CO₂-Emissionen zu reduzieren. Der Bund und die Kantone setzen für die Umsetzung des Grossverbraucherartikels folgende Zielvereinbarungen als ein Instrument ein:

Universelle Zielvereinbarung: jährliche Energieeffizienzsteigerung von 2 % über 10 Jahre; diese Zielvereinbarung ist eine Voraussetzung für die Befreiung von der CO₂-Abgabe oder der Rückerstattung vom Netzzuschlag*

Kantonale Zielvereinbarung: jährliche Energieeffizienzsteigerung von 2 % über 10 Jahre

Energieverbrauchsanalyse: Energieeinsparung gleich 15 % innerhalb 3 Jahren

Gehören Sie nicht zu den Grossverbrauchern, aber Energieeffizienz ist Ihnen dennoch wichtig? Sie können die Zielvereinbarungen auf freiwilliger Basis durchführen. Darin verpflichten Sie sich, innerhalb einer bestimmten Zeit ein Energieeffizienzziel zu erreichen.

Egal welche Variante auf Sie zutrifft, die Basis ist die gleiche: eine Energieberatung. Zuerst werden die energetische Situation in Ihrem Betrieb beurteilt und konkrete Optimierungsmassnahmen vorgeschlagen. Aufgrund dieser Analyse werden realistische Zielvorschläge erarbeitet. Jährlich wird die

Zielerreichung überprüft und den zuständigen Behörden rapportiert. Die Erfahrungen der BKW belegen, dass die Initialkosten der Zielvereinbarung durch die Effizienzgewinne der nächsten ein bis zwei Jahre amortisiert werden. Um dieses komplexes Thema anzugehen, empfehlen wir Ihnen, sich rechtzeitig mit Ihrem Energieberater in Verbindung zu setzen.

*Als Grossverbraucher können Sie sich von CO₂-Abgaben befreien lassen oder den Netzzuschlag rückerstatten lassen. Befreiung CO₂-Abgabe: Unternehmen, die mehr als 100 Tonnen CO₂ pro Jahr ausstossen und eine Tätigkeit nach Anhang 7 der CO₂-Verordnung ausüben. Rückerstattung Netzzuschlag: stromintensive Unternehmen, deren Stromkosten mind. 5 % ihrer Bruttowertschöpfung betragen.



Olivier Barthe
Branchenmanager
BKW AG

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und
Restaurants und sind die Spezialisten
für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie
mehr darüber auf unserer Website
www.hesser consulting.ch

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

35007-11608

Zu verkaufen

Restaurant Spycher in Niederwil

Gemütliches Restaurant direkt im
Dorfkern mit 75 Sitzplätze und 35
Aussenplätze. Sämtliches Grossin-
ventar ist im Preis inbegriffen.

Verkaufspreis: Fr. 570'000.–

immovendo

056 649 99 66
079 630 19 57

Erika Mahrer erika.mahrer@immovendo.ch

35029-11827

Café «am Bach» Würenlos

Nach Vereinbarung vermieten wir im Herzen von Würenlos das Café «am Bach».

Erfahrene Gastgeberpersönlichkeit (w/m) gesucht

Ihre Aufgabe

Als Pächter sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle und sowie qualitativ hochstehende Führung der Gastronomie des Café «am Bach» zuständig.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine herzliche, gepflegte und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, welche bereits über einige Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, sind besorgt um das Wohl der Gäste und stehen für ein angenehmes, gemütliches und persönliches Ambiente. Ihre personelle und finanzielle Betriebsführung ist geprägt von einem unternehmerischen und kundenorientierten Handeln.

Wir bieten

Ein neu renoviertes Restaurant mit schönem Garten an bester Lage in Würenlos mit einem grossen Einzugsgebiet und ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten. Ein zur Lokalität passendes Konzept ist vorhanden. Der Besitzer wünscht eine langfristige Partnerschaft einzugehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden wir Ihnen eine Kurzversion des Konzeptes sowie die Ausschreibung zum Betrieb zu. Auf Ihre Bewerbung bis zum 20. März 2015 freuen wir uns.

festspiel – agentur für inszenierungen GmbH, Bahnhofstrasse 23, 8956 Killwangen. Für Fragen zum Betrieb wenden Sie sich bitte an Franziska Arnold, Geschäftsleitung, Tel. 079 253 39 90, Mail: info@festspiel-inszenierungen.ch

Im Zentrum von Hochdorf



Pächter gesucht: Restaurant Märktstube

Café/Restaurant mit Innen- und Aussenbereich (70/60 Sitzplätze), gedeckte Terrasse in grüner Umgebung mit Quartierflair, genügend Parkplätze. Geräumige 4 1/2-Zimmer-Wohnung als Pächterwohnung verfügbar. Pachtobjekt – mit interessantem Entwicklungspotenzial für innovativen Gastronom/Ehepaar – wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte

Mietzins nach Absprache

Frau Shara Geuss freut sich auf Ihren Anruf: 041 289 60 67*

www.welcome-immobilien.ch



35009-11815



Wir suchen auf die Sommersaison 2015
ausgewiesenen, initiativen Gastwirt (m/w) als

PÄCHTER

GIPFELRESTAURANT PIZ MUNDAUN

im Schneesport- und Wandergebiet Obersaxen Mundaun

Das Objekt, eine gemütliche Berghütte mit Terrasse sowie Schneebar, ist zweckmässig eingerichtet und befindet sich an traumhafter Aussichtslage auf 2000 m ü. M. Der Betrieb ist Sommer und Winter mit der Bergbahn erreichbar und während deren Betriebszeiten geöffnet.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Sigi Caduff gerne zur Verfügung: Tel. 081 933 13 23.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Bergbahnen Piz Mundaun AG

Josef Brunner, VR-Delegierter
Postfach 156, 7130 Ilanz

35032-11835

Liegenschaften verkaufen –
neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

35014-11803