

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 43

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: 15.03.2025

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 43 · 22. Oktober 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



THEMENBILD: KEYSTONE

SPEED – WER GAS GIBT, GEWINNT

Tempo, Performance, Stress sind zu prägenden Begriffen unserer Zeit geworden und zum Massstab für Fortschritt und Erfolg. Es heisst aber nicht, einfach kopflös draufflorennen, sondern zuerst ein konkretes Ziel vor Augen haben – erst denken, dann loslegen und dies mit höchst möglicher Effizienz.

Kennen Sie die Parabel von der Gazelle und dem Löwen? Jeden Morgen wacht in Afrika eine Gazelle auf. Sie weiss, dass sie heute wieder schneller rennen muss als der Löwe oder sie wird gefressen. Und jeden Morgen wacht in Afrika ein Löwe auf, und er weiss, dass er heute wieder schneller rennen muss als die Gazelle, sonst verhungert er. Und die Moral von der Geschichte? Ganz egal ob Löwe oder Gazelle: Wenn die Sonne aufgeht, müssen sie rennen. Tempo, Hochleistung, Effizienz sind prägende Begriffe unserer Zeit geworden. Produkte und Angebote wie Fast Food, Quick Lunch, Overnight-Service, Last-Minute-Reisen, Turbo-Karrieren oder Instant Access sind Abbilder unseres Lebenstempos und bestimmen unsere Sprache.

Der Zeitforscher Robert Levine hat die verschiedenen Arten des Lebenstempos untersucht. Daraus geht hervor, dass sich aber auch Länder wie Spanien oder Italien in den letzten Jahren dem Trend zur Beschleunigung nicht mehr entziehen konnten. Es gilt, die Nase vorn zu haben. Es gilt, schneller mit einem Angebot auf dem Markt zu sein als die Mitbewerber. Es gilt, immer wieder Veränderungen in einem Umfeld vorzunehmen. All dies können Schlüs-

sel zum Erfolg sein. Ganz nach dem Motto: «Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit.»

Speed heisst aber nicht einfach draufflorennen. Speed kann nur Erfolg haben, wenn auch ein konkretes Ziel vor Augen steht. Dieses soll dann mit einem bestmöglich dosierten Einsatz von Ressourcen und einem damit verbundenen möglichst geringen Zeitaufwand erreicht werden. Darum heisst die Devise: «Erst denken, dann rennen.» Die High-Speed-Gesellschaft braucht aber auch Energie, und diese schöpft sie aus einem gesunden Lebensrhythmus. Zeitmanagement oder noch besser Lebensmanagement nennt sich das. Es ist die Balance zwischen Zeiträumen für die Arbeit und Zeiträumen für den Ausgleich. Erfolg und Glück stellen sich ein, wenn wir nicht nur ein gefülltes, sondern ein erfülltes Leben führen. Dazu müssen wir auch mal auf den Stopp-Knopf drücken und bewusst entschleunigen. Geben wir Gas und wählen die Überholspur, wenn es die Situation erfordert, treten wir zwischendurch auf die Bremse und nehmen das Tempo raus, um eine kreative Pause einzulegen.

«Speed up – slow down»



Hanna Richener
Direktorin Höhere Fachschule
für Tourismus
www.ist-zurich.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Mitten im Winter habe ich erfahren, dass es in mir einen unbesiegbaren Sommer gibt»

Albert Camus, französischer Philosoph (1913-1960)

AGENDA

29. OKTOBER

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft
Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. OKTOBER

«Fusion Europa und Asien», vom Schweizer Kochverband, im Berufsbildungszentrum, Baden
www.hotelgastrounion.ch

3. NOVEMBER

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

4. NOVEMBER

«eHotelmarketing: Hotel-Webseite», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

11. NOVEMBER

Fachkurs: «Lebensmittelverluste vermeiden», von hotelleriesuisse, United Against Waste, Gümliigen
www.hotelbildung.ch/agenda

14. NOVEMBER

«Lern- und Leistungsdokumentation», vom Schweizer Kochverband, bei GastroBaselland, Liestal
www.hotelgastrounion.ch

hotelbildung.ch
hotelleriesuisse

Expertenforum Input 3/2015

Die Zukunft der IT - Commodity versus Security

Donnerstag, 29. Oktober 2015
09.00 bis 14.00 Uhr, Hotel Bern, Bern

Anmeldung: www.hotelbildung.ch/input

VDH
AHD
VEREINIGUNG DIPLOMIERTER
HOTELLERIESCHWIZER UND
HOTELMANAGER BOSCH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



ARBEITSSICHERHEIT

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

Arbeitsinhalt

Situation/Gefährdung:

Angepasste Aufgabenstellung, psychosoziale Probleme, kommunikative Probleme.

Massnahme/zu beachten:

- Auf angemessene Beanspruchung (körperlich und geistig) achten.
- Ziele nach dem Prinzip «SMART» formulieren: Spezifisch, Machbar, Attraktiv, Realistisch, Terminiert.
- Aufträge stufengerecht und verständlich erteilen.
- Auftauchende Fragen beantworten.

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

MIT EINEM GESPRÄCH PRO JAHR IST ES NICHT GETAN

In vielen Betrieben findet einmal pro Jahr ein Mitarbeitergespräch statt. In der Regel dann, wenn der Chef seinen Angestellten dazu einlädt. Wobei die Einladung oft eher einem Aufgebot gleichkommt. Das ist unproduktiv.

Für die einen ist es eine lästige Pflicht, für die anderen ein notwendiges Übel – vom Führen von Mitarbeitergesprächen ist kaum jemand so richtig begeistert. Eigentlich schade, denn das Gespräch unter vier Augen böte doch die Gelegenheit zum vertraulichen Austausch. Zum Aufdecken von Missständen, zum Klären von Missverständnissen, zum Abgleichen von Erwartungen. Es böte auch die Gelegenheit, die bisherige Zusammenarbeit zu hinterfragen und zu reflektieren sowie die zukünftige Zusammenarbeit neu aufzuleisen. Aber eben – oft verkommt das Mitarbeitergespräch zu einem Monolog, in dem der Vorgesetzte den Untergebenen und dessen Leistung beurteilt. Es gibt auch Vorgesetzte, die von den Angestellten im Gespräch Auskunft über ihre Befindlichkeit und ein Feedback zu ihrer Leistung als Chef einfordern. Es wäre nun aber naiv zu glauben, dass der Mitarbeitende tatsächlich eine ehrliche Rückmeldung über seine Befindlichkeit abgibt oder sich negativ über den Chef als Chef äussert. Schliesslich möchte man sich die Chancen auf etwas mehr Lohn nicht verbauen. Auch möchte man es sich mit dem Vorgesetzten nicht verscherzen, weil man etwas sagt, das er in den falschen Hals bekommen könnte. Genauso naiv ist es aber auch vom Mitarbeitenden anzunehmen, dass sich etwas zum Positiven verändert, wenn man dem Chef nur das sagt, was man meint, dass dieser hören möchte. Solche Mitarbeitergespräche bringen niemandem etwas, sondern sind bloss Augenwischerei und Zeitvergeudung.

Doch wie schafft man es, aus einer «Alibiübung» einen echten Nutzen für den Chef, den Mitarbeitenden und den Betrieb zu ziehen?

- Vertrauen aufbauen: Nur wenn ein gutes, vertrauensvolles Verhältnis zwischen Vorgesetztem und Mitarbeiter besteht, kann ein konstruktives Gespräch auf Augenhöhe stattfinden. Dieser Vertrauensaufbau ist ein laufender Prozess, der jeden Tag aufs Neue stattfinden muss.
- Einführen einer konstruktiven Gesprächskultur: Diese soll das ganze Jahr über gepflegt werden – auch an Sitzungen.
- Regelmässige Feedback-Gespräche einführen: Einmal im Jahr den Mitarbeitenden zuhören, reicht nicht. Soll das Mitarbeitergespräch ein echtes Führungsinstrument sein, braucht es mehr als eine Begegnung pro Jahr.
- Nutzenerwartung festlegen: Beiden Gesprächspartnern sollte klar sein, welchen Nutzen sie aus dem Gespräch für ihr persönliches Führungsverhalten/Arbeitsverhalten, die Zusammenarbeit und den Betrieb ziehen.
- Taten statt Worte: Vieles wird an Mitarbeitergesprächen besprochen, aber oft wird kaum etwas innerhalb nützlicher Frist umgesetzt. Action statt Lippenbekenntnis lautet die Devise. Erleben die Mitarbeitenden, dass ihre Wünsche und Anregungen aufgenommen, ernst genommen und umgesetzt werden, steigt auch ihre Motivation, sich an Mitarbeitergesprächen aktiv einzubringen. Gleichzeitig steigt ihr Vertrauen in den Chef, wenn auf Worte auch Taten folgen.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

UNTER DEN ERWARTUNGEN

In seinem Buch «Unter den Erwartungen – Warum das jährliche Mitarbeitergespräch in modernen Arbeitswelten versagt» zeigt Armin Trost die Schwachstellen des am meisten verbreiteten Führungsinstruments auf. Beim jährlichen Mitarbeitergespräch geht es um Leistungs-differenzierung, Personalentwicklung, Potenzialeinschätzung, Kompetenzbeurteilung, das Steuern und Motivieren mit Zielen, Lernen durch Feedback und Karriereperspektiven. Auf dem Papier klingt das gut. In der Praxis klappt jedoch meist eine grosse Lücke zwischen konzeptionellem Anspruch und gelebter Wirklichkeit. So einfach und einleuchtend die Idee des Mitarbeitergesprächs ist, so schädlich kann dessen Wirkung sein. Denn oft bleibt das Gespräch in seiner Sinnhaftigkeit und Funktionalität weit unter den Erwartungen. Armin Trost setzt sich in seinem Buch entsprechend kritisch mit dem Mitarbeitergespräch auseinander. Er zeigt auf, dass es im Widerspruch zu einer modernen Arbeitswelt steht, die zunehmend von Komplexität, Unsicherheit, Vernetzung, Eigenverantwortung und Führung auf Augenhöhe geprägt ist. Gleichzeitig zeigt der Autor auch praktische Alternativen zum klassischen Mitarbeitergespräch auf.



«Unter den Erwartungen – Warum das jährliche Mitarbeitergespräch in modernen Arbeitswelten versagt»
Armin Trost
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50825-9
CHF 48.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTRO SUISSE

Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmersausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch



ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-

- Italienisch für Tourismus, Euro 589.-
 - Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-
- Scuola Toscana - Via de' Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotellbildung.ch/frs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote • Bewerberprofile
Kurse & Seminare • 10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union • Lehrstellen und Praktika



Für das 3* Business-Hotel Aarehof in Wildegg sowie das Schlossrestaurant Habsburg mit eigenem Geschäftsführer suchen wir per Januar 2016 oder nach Vereinbarung einen engagierten und gästeorientierten hauptverantwortlichen

Hoteldirektor (m/w)

Das Hotel Aarehof verfügt über 61 Doppel- und Einzelzimmer, 5 Seminarräume mit moderner Technik, verschiedene Banketträume sowie ein gemütliches Restaurant mit südländischem Ambiente.

Wenn Sie bereits mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in vergleichbarer Position mitbringen, eine freundliche und menschenorientierte Persönlichkeit sowie ein Gastgeber mit Begeisterung sind, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit Foto.

Es können nur elektronische Bewerbungen berücksichtigt werden.

Dominik Wyss
Hotel Aarau-West
dominik.wyss@aarau-west.ch
www.aarehof.ch
www.schlossrestaurant-habsburg.ch



38713-12373

Schloss Hotel Thun AG, Thun



Die Schloss Hotel Thun AG sucht für ihr **Restaurant & Hotel Schlossberg in Thun** per 1. März 2016 oder nach Vereinbarung **einen Mieter**.

Der Betrieb kann zu **vorteilhaften Bedingungen** gemietet werden. Das Restaurant & Hotel sollen unter dem neuen Mieter ihre **marktgerechte Nische** in Thun weiter **ausbauen und nachhaltig festigen**.

Sie bringen mit:

Eine fundierte gastgewerbliche Grundausbildung, Abschluss einer Hotelfachschule oder eine ähnliche Weiterbildungs- und Leistungsbeurteilung mit mehrjähriger Kader- und Führungserfahrung in Hotel und Gastronomie. Unternehmersches, gastfreundliches Verhalten mit Eigeninitiative und aktiver Mitarbeit im operativen Alltag, Leidenschaft und Freude, ein vielseitiges Hotel als Unternehmer selbstständig zu führen. Kennen und Schätzen der Region Thun.

Es erwartet Sie:

Ein einmaliges Hotel mit 17 Zimmern (36 Betten) und ein stilvolles Restaurant mit 62 Innen- sowie 70 Aussensitzplätzen. Verschiedene Bankett- und Seminarräume können in Absprache mit der Schlossberg Thun AG benutzt werden. Der Betrieb baut das Angebot für Touristen, Einheimische und Geschäftskunden weiter aus. Er bietet, basierend auf einer abwechslungsreichen Küche und freundlicher Bedienung, eine vielseitige Leistung in einzigartigen Räumen mit Aussicht auf Thun und die Alpen. Die Schloss Hotel Thun AG befindet sich im Besitz eines Mehrheitsaktionärs.

Die Miete eignet sich auch für einen Hotel- oder Restaurantbetreiber, der einen zusätzlichen Betrieb übernehmen möchte.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, bevorzugt per Mail, oder stehen für telefonische Auskünfte zur Verfügung. Auf Anfrage senden wir Ihnen gerne die ausführliche Dokumentation mit den Mietbedingungen.

ibk + partner urs bachmann allmendstrasse 12 3629 kiesen
tel 031 781 29 21 urs.bachmann@hfthun.ch

38699-12361



Die **erstklassige Gastronomie im bekannten Kultur und Kongresszentrum La Poste in Visp** ist für ihre **gepflegte Gastfreundschaft weit bekannt**.

Zur Ergänzung unseres Service-Teams suchen wir auf Anfang 2016 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art unterstützen Sie unser junges, dynamisches Team. Dank Ihrer Erfahrung im Service und Ihrer Herzlichkeit lassen Sie unsere Gäste unvergessliche Momente erleben. Dabei ist die Kundenzufriedenheit Ihr und unser oberstes Gebot!

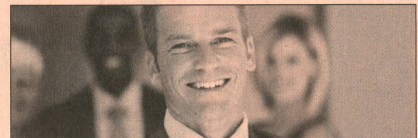
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Restaurant La Poste Visp
Herr André Mangold
Geschäftsführer
La Poste Platz 2
CH-3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88
Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch
<http://www.lapostevisp.ch>

38690-12357



General Manager (m/w)

Sorell Hotel Arte
Wigartstrasse 10, 8957 Spreitenbach

per sofort

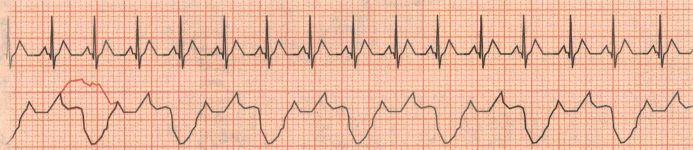
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschreibung finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch



SORELL
HOTELS SWITZERLAND



38694-12350



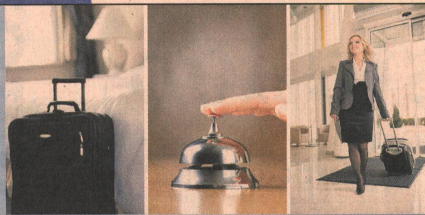
Für Gesundheit in Afrika.

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1.5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

SOLIDAR MED

www.solidarmed.ch

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



hotelleriesuisse ist für die Organisation und Durchführung der interkantonalen Berufsschulkurse in vier Schulhotels in den Kantonen Bern, Waadt und Graubünden verantwortlich. Das Schulhotel Regina in Matten bei Interlaken ist ein ganzjähriges Schulhotel mit 160 Betten. Für den Internatsbetrieb im Schulhotel Regina suchen wir per 1. März 2016 oder nach Vereinbarung einen/eine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.

Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Bév
Leiterin Human Resources
Mombijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
hr@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Internatsleiter/in 100%

Besuchen Sie unsere Website www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.



38706-12368



Die Klinik Pyramide setzt mit ihrem Leitmotiv «Spitze für Sie» neue Massstäbe für Privatpatienten und Selbstzahler. Sie steht für medizinische Leistungen auf internationalem Topniveau und für eine individuelle Betreuung mit einem Maximum an Zuwendung und Diskretion.

Zur Unterstützung unseres Teams in der Hotellerie suchen wir per sofort eine/n

Küchenchef/in, Leiter/in Gastronomie (100%)

Die Klinik Pyramide gehört zu den führenden Privatkliniken der Schweiz. Wir umsorgen unsere privatversicherten und selbstzahlenden Patientinnen und Patienten mit grösster Aufmerksamkeit und verwöhnen sie mit kulinarischen Spitzenleistungen. Wir stellen deshalb höchste Ansprüche an unsere Hotellerie und insbesondere an die Auswahl, Aufbereitung und Präsentation der Patienten- und Gäste-Menüs. Dabei kommt für uns nur die höchste Qualität in Frage.

In der verantwortungsvollen Position als Küchenchefin oder -chef übernehmen Sie die Teamleitung unserer gesamten Hotellerie, welche sich aus den Abteilungen Küche, Room Service und Cafeteria zusammensetzt. Sie sind für die Menüplanung, den Einkauf, die Produktion der Speisen sowie die Einsatzplanung zuständig. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört auch die Überwachung aller Hygienrichtlinien nach HACCP. Ausserdem arbeiten Sie aktiv im Team als Koch/Köchin mit. Daneben koordinieren und kontrollieren Sie administrative und teambezogene Aufgaben in Ihrem Verantwortungsbereich. Sie rapportieren direkt an die Leiterin Personalwesen & Hotellerie. Die Kreation von Menüs und das Zubereiten von frischen, saisonalen und immer sehr hochwertigen Produkten sind Ihre Leidenschaft. Sie haben Ihr Können in der gehobenen Gastronomie mit A-la-carte-Küche schon seit mehreren Jahren in leitender Position unter Beweis gestellt. Verantwortung zu übernehmen und ein Team zu führen, bereitet Ihnen Freude. Sie sprechen Deutsch und Englisch und besitzen gute PC-Anwenderkenntnisse. Eine Berufslehre als Koch/Köchin EFZ und die Ausbildung als Diätkoch/-köchin runden Ihr Profil ab.

Sie bringen eine belastbare und flexible Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen mit. Sie kommunizieren konkret und transparent, haben eine klare und konsequente Haltung und können sich dennoch diplomatisch ausdrücken. Ein hohes Qualitäts- und Dienstleistungsbewusstsein sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit, moderne Arbeitsbedingungen und eine besondere Unternehmenskultur.

Sarina Felchlin, Leiterin Personalwesen & Hotellerie, freut sich auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto an Klinik Pyramide am See, Bellerivstrasse 34, 8034 Zürich



KLINIK PYRAMIDE AM SEE
BELLERIVSTRASSE 34, CH-8034 ZÜRICH, TELEFON +41 (0)44 388 15 15, FAX +41 (0)44 381 26 26, WWW.PYRAMIDE.CH, INFO@PYRAMIDE.CH

38701-12364

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote

Praktikumstellen

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrietipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

HOTEL BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee, stilvolles Hotel mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem Restaurant (15 GM-Punkte).

In unser erfolgreiches Team suchen wir ab Mitte Dezember

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie, Koch m/w

Sie sind bereit für eine kreative, marktfrische und neuzeitliche Küche.

Wir freuen uns auf Sie.
Dorly & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
hotel@bergsonne.ch
T +41 41 399 80 10

38703-12365

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38705-11722

Wir sind ein erfolgreiches Unternehmen im Bereich Bäckerei- und Gastrotechnik. Unser Produktsortiment umfasst alle Anlagen, Maschinen und Gerätschaften.

Für das Verkaufsgebiet Südschweiz und teilweise Zentralschweiz suchen wir eine/n

Kundenberater/in

Ihre Hauptaufgaben:

- Verkauf von Anlagen, Maschinen und Gerätschaften an Bäckereien, Konditoreien, Top-Gastronomie/Hotellerie, Spitäler und Altersheime
- Betreuung von Stammkunden und Neuaquisition
- etwa 90% Ihrer Tätigkeit investieren Sie in den direkten Kundenkontakt, die restliche Kapazität nutzen Sie für Vor- und Nachbearbeitung

Ihr Profil:

- Sie verfügen über Erfahrung in der Bäckerei-/Gastrobranche
- Sie freuen sich, täglich unterwegs und bei Ihren Kunden zu sein
- selbständige Arbeitsweise sowie sicheres und gepflegtes Auftreten
- Sie verfügen über einen hohen Selbstmotivationsgrad
- Sie sprechen stilsicheres Deutsch und Italienisch

Wir bieten:

- einen selbständigen und anspruchsvollen Aufgabenbereich
- Firmenauto auch zur privaten Nutzung
- Fixum und leistungsabhängige Entlohnung

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
Pitec AG, Frau Nadja Ehrne, Postfach, 9463 Oberriet
nehne@pitec.ch, T +41 71 763 81 02, www.pitec.ch



38700-12363

SCHWEIZER MEDIEN
DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**SCHÖN,
SIE WIEDER
ZU SEHEN.**



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

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

printwirkt.ch

LUDWIG REINERTZ

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.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.hotellerie-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

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@hotellerie-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/immobilien aufgeschaltet. 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

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 eingesandte 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



THEMENBILD: KEYSTONE

KRITIK ALS CHANCE

Oft nehmen wir Kritik zu persönlich und diese wird als negativ empfunden. Wir fühlen uns angegriffen, obwohl die Kritik meist gar keinen persönlichen Angriff darstellt. Die Problematik besteht hauptsächlich in der unterschiedlichen Wahrnehmung von Sender und Empfänger, der kritisierenden und angesprochenen Person oder Organisation.

Je nach Art und Inhalt der Kritik kann diese auf eine Abweichung, ein Fehlverhalten oder ein Unverständnis hinweisen. Oft ist sie auch nur als Empfehlung zur Verbesserung gemeint. Grundsätzlich ist sie jedoch nichts anderes als ein Feedback, meist jedoch nicht nach den offiziellen Feedback-Regeln, persönlich und wohlwollend formuliert. Dabei spielen Motivation und Ebene der Kommunikation zwischen Kritiker und Empfänger eine entscheidende Rolle. So kann es sein, dass die als Hilfe gemeinte Kritik beim Empfänger fälschlicherweise als persönlicher Angriff interpretiert wird. Unbegründete Abwehrhaltung oder Rechtfertigung einer Handlung durch die kritisierte Person

ist die mögliche Folge und kann im schlimmsten Fall zu einem Eklat zwischen Kritiker und Empfänger führen.

Prinzipiell sollte der Empfänger von Kritik versuchen, diese möglichst positiv für sich zu interpretieren. Die andere, externe Sicht vorerst neutral aufzunehmen und die Sichtweise des Kritikers zu verstehen, wäre das Mittel zum Zweck. Die Kunst ist es, erhaltene Kritik ehrlich zu danken und in persönliche Motivation umzuwandeln, um das Kritisierte, wenn möglich, noch besser zu machen und damit zukünftige Exzellenz anzustreben. Denn fast alles kann noch optimiert werden. Wirklich gut sind meist Dinge oder Handlungen, die bei anderen auch gut ankommen und entsprechend honoriert werden.

Sich der Kritik stellen

Hinweise Dritter ohne kritische Hinterfragung der Berechtigung zu vernachlässigen, ist grobfahrlässig. Kritik ist meist berechtigt und birgt oft grosse Chancen, sei es auch nur zur Verbes-

serung des gegenseitigen Verständnisses von Standpunkten.

Wenn man sich der Kritik stellt, diese ernst nimmt und darin das Positive sieht, um entsprechende Optimierungen in der betreffenden Sache anzustreben oder das gegenseitige Verständnis zu erhöhen, führt dies schliesslich nach der Umsetzung meist zu grosser persönlicher Befriedigung über das damit Erreichte. Dank der Kritik, unabhängig davon, wie korrekt diese formuliert wurde.



Raphael Sermet
Auditor für Qualitäts- und
Umweltsysteme ProCert
www.procert.ch

Zu kaufen gesucht
Hotel - Immobilien
diskrete Abwicklung
Abraxon AG, PF 388, 7002 Chur
Tel. 079 320 32 23
E-Mail: info@abraxon.com

38708-12359



www.sternenmuri.ch

Ab Sommer 2016 vermieten wir das Vierstern Hotel-Restaurant Sternen Muri bei Bern. Der weit herum bekannte Betrieb liegt nur 3 Kilometer vom Stadtzentrum Bern entfernt und ist bequem erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln – Tramstation vor dem Haus – oder über die nahe gelegene Autobahnausfahrt Muri.

In den letzten Jahren wurden die Zimmer, die Restaurants, die Seminar- und Banketträume umfassend erneuert. Tradition seit 1834 verbindet sich nun mit modernem Ambiente, der Betrieb präsentiert sich heute in einem ausgezeichneten Zustand. Er umfasst

- 44 Hotelzimmer
- zwei Restaurants (Gaststube und Speiserestaurant)
- Zahlreiche modernst eingerichtete Gruppen-, Seminar- und Banketträume (4 bis 200 Personen)
- Fitnessraum
- Tiefgarage

Gerne erwarten wir ihre Bewerbung an nachfolgende E-Mail Adresse:
pacht.sternen@bluewin.ch



38708-12370

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen ab
Januar 2016

Restaurant Safran, Mund

(umsatzstark, mit interessantem Mietzins)

- Gästesegment**
- Dorf, Vereine, Gruppen und Region (gutbürgerliche Küche)
 - Touristen und Geniesser (Safran- und Walliser Spezialitäten)

Raumangebot

- 42 Plätze Restaurant
- 100 Plätze Saal
- 20 Plätze Saal
- 40 Plätze Gartenterrasse/Balkon

INFOS und Anfragen an:
Tel. 027 923 46 07, Natel 079 202 73 73

38693-12355

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

38607-11866

ERFOLGREICH SELBSTSTÄNDIG

im Grossraum Stuttgart

Anfang 2016 gut eingeführtes Gasthaus (Totalrenovation 2011) mit gehobener bodenständiger Küche zu verpachten. Moderne Infrastruktur mit traditionsreichen Gasträumen. Hauptrestaurant, Nebenzimmer, Sommerterrasse mit jeweils 40 Sitzplätzen und Weinlaunge.

Wir suchen ein ambitioniertes Gastgeberpaar das bodenständig, regionale Küche mit Leidenschaft lebt und dieses tolle Chance nutzen möchte um sich selbstständig zu machen. Attraktive Konditionen erleichtern den Einstieg in die Selbstständigkeit.

Möchten Sie mehr wissen? Dann melden sie sich unter:
Chiffre 38699-12362, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern oder per E-Mail an erfolgreich.selbststaendig@gmail.com

38699-12362

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

htr hotel revue