

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 10

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: 18.03.2025

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. 10 · 6. März 2014

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

EXZELLENT AUSBILDUNG

Gerade die neueste Abstimmung (Masseneinwanderungsinitiative) zeigt uns, dass wir gut daran tun, Fachleute selber aus- und weiterzubilden. Entscheidend wird jedoch sein, dass unsere Branche von den Jugendlichen als interessant beurteilt wird.

Die momentane Wirklichkeit zeigt ein alarmierendes Bild. Die Gesamtzahl aller Lehrverhältnisse hat in der Schweiz zugenommen, in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus sind sie jedoch zurückgegangen. Die Zahlen liegen unter dem Stand von 2005 (Jahrbuch der Schweizer Hotellerie 2013). Vor allem zu bedenken gibt, dass die Rückgänge in den Berufslehren für Restaurationsfachleute und Köche liegen. Die beiden Berufe, die die entscheidenden Leistungsträger in den Hotel- und Gastronomiebetrieben sind.

Drei Gedanken, die mir in diesem Zusammenhang immer wieder durch den Kopf gehen: Obwohl doch die meisten Schweizerinnen und Schweizer, wie auch fast sämtliche «Schweizbesuchende» einen Hotel- oder Gastronomiebetrieb aufsuchen, verstehen wir es nicht, unsere Branche und die täglich zu erbringenden Leistungen in einem positiven Licht darzustellen. Es kommen eher negative Punkte wie: Unfreundlichkeit, mangelnde Dienstleistung und schlechtes Preis-Leistungs-Verhältnis in die Schlagzeilen. Meine Erkenntnis: Wir vermarkten unsere Produkte und Leistungen nicht gut genug!

Interessant wird es, wenn man den Gesprächen der Jugendlichen zuhört, die sich gerade

für einen Beruf entscheiden müssen. Kommen die Berufsbilder unserer Branche in die Diskussion, sind oft Argumente wie «unregelmässige Arbeitszeiten und Freitage» sowie «körperliche Anstrengung» das Thema. Wir schaffen es nicht, die Vorzüge von «interessanter und abwechslungsreicher Arbeit», «internationalen Arbeitsmöglichkeiten» und «guten Aufstiegschancen» aufzuzeigen!

Wenn Jugendliche in unserer Branche eine Ausbildung absolvieren möchten, sind die Eltern bei der Auswahl des Lehrbetriebs meist überfordert. Vielfach hören sie von ihrem Umfeld alle negativen Punkte, welche ein Lernen erfahren hat. Solche «Geschichten» werden dann als «Branchen-Wahrheit» diskutiert. Meine Erkenntnis: Eine Zertifizierung der Ausbildungsbetriebe (ähnlich dem Gütesiegel «Exzellente Ausbildung» der Hoteldirektorenvereinigung Deutschland) könnte den Suchenden eine Hilfestellung für ihren Entscheid leisten. Persönlich bin ich überzeugt, dass nur ein Zusammenspiel zwischen Verbänden und Unternehmen das Image und somit die Nachfrage von Lernenden künftig verbessern kann. Dass eine systematische Qualitätssicherung auf beiden Seiten notwendig ist, versteht sich aus meiner Sicht von selbst.



Roland Berger
Inhaber tune management & training ag
www.tune-quality.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Jede Arbeit an andern
setzt Arbeit an sich
selbst voraus»

Albert Schweitzer

AGENDA

14. MÄRZ

«Informationsnachmittag Hotelfachschule Thun», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule Thun, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

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 Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, in St. Moritz
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

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

Lagern von Flüssiggasflaschen (Butan-, Propangas) Teil 1

Gefährdung:

Brände und Explosionen bei Leckagen, Achtung: Flüssiggase sind schwerer als Luft

Mögliche Sicherung:

- Flüssiggas nicht in unterflur gelegenen Räumen lagern. Nie so lagern, dass Gas in tiefer liegende Räume oder Schächte gelangen kann.
- In Arbeitsräumen dürfen nur angeschlossene Einzelflaschen vorhanden sein und verwendet werden.
- Gut zugänglichen Haupthahn im Arbeitsraum vorsehen.

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

WAS EIN CHEF SAGEN DARF UND WAS NICHT

Für einen potenziellen Arbeitgeber sind Referenzauskünfte wichtig. Deshalb ist es für einen Arbeitssuchenden wichtig, die richtigen Personen dafür anzugeben, und diese müssen wissen, was sie sagen dürfen und was nicht.

Wie im letzten Profil erwähnt, muss sich ein Stellensuchender gut überlegen, wen er als Referenz angeben will und wen nicht. Diese Auskünfte können über einen neuen Job entscheiden. Auskunft geben darf aber nur eine Person, die vom Stellensuchenden als Referenz angegeben wurde. Wie weit ehemalige Arbeitgeber jedoch berechtigt (bzw. verpflichtet) sind, Referenzauskünfte zu erteilen, ist umstritten. Denn weder im Arbeitsvertragsrecht noch im neuen Datenschutzgesetz (DSG) existieren Normen, die das Erteilen von Referenzauskünften klar und eindeutig regeln. Grundsätzlich gilt: keine Auskunft ohne Einwilligung der Stellenbewerber(innen).

GESETZLICHE REGELUNGEN

- Art. 328 OR** Schutz der Persönlichkeit des Arbeitnehmers im Allgemeinen (Fürsorgepflicht des Arbeitgebers)
- Art. 328b OR** Schutz der Persönlichkeit des Arbeitnehmers bei der Bearbeitung von Personendaten
- Art. 330a OR** Zeugnis (insbes. Abs. 2: Selbstbestimmungsrecht des Arbeitnehmers)

Bei Referenzauskünften stehen häufig «besonders schützenswerte Personendaten» oder ein «Persönlichkeitsprofil» im Zentrum des Interesses. Diese werden in Art. 3 DSG definiert:

Besonders schützenswerte Personendaten

- Religiöse, weltanschauliche, politische oder gewerkschaftliche Ansichten oder Tätigkeiten
- Gesundheit, Intimsphäre und Ethnie
- Massnahmen der sozialen Hilfe
- Administrative oder strafrechtliche Verfolgungen

Persönlichkeitsprofil

- Eine Zusammenstellung von Daten, die eine Beurteilung wesentlicher Aspekte der Persönlichkeit der Person erlaubt.
- Bei Referenzen dürfen keine Informationen gegeben werden, die im Arbeitszeugnis nicht erwähnt sind. Arbeitgeber sind an das Arbeitszeugnis gebunden.

INHALTE EINER REFERENZAUSKUNFT

- Potenzielle neue Arbeitgeber beschreiben meistens die neuen Aufgaben der Bewerber und fragen nach der Eignung der Kandidatinnen für die neue Stelle
- Arbeitsweise: Qualität/Quantität, Zuverlässigkeit, Initiative
- Stärken/Schwächen
- Charaktereigenschaften, die beruflich relevant sind
- Teamverhalten, Verhalten gegenüber Mitarbeitenden und Vorgesetzten
- Austrittsgrund
- Frage nach Wiedereinstellung

Mario Gsell

BUCHTIPP

MEHR SOUVERÄNITÄT UND GELASSENHEIT

Im Job fällt es Ihnen schwer, die eigenen Interessen zu vertreten? Sie haben sich sehr über ein Produkt geärgert, doch vor der Reklamation graut Ihnen? Kein Problem, denn Selbstsicherheit können Sie lernen. Die erfolgreiche Trainerin und Autorin Barbara Berckhan zeigt Ihnen, wie Sie immer selbstbewusst und gelassen auftreten – von der selbstsicheren Körpersprache bis hin zu Schritt-für-Schritt-Strategien für Gespräche und schwierige Situationen. Durch praktische Anleitungen lernen Sie, Schritt für Schritt Kontakte zu knüpfen, gelassen mit anderen zu sprechen und dabei Ihre eigenen Interessen zu vertreten. Profitieren Sie, auch von den persönlichen «So geht's leichter»-Tipps der Autorin, einer Soforthilfe für brenzlige Fälle und praktischen Vorschlägen, wie Sie schon Ihr Denken günstig beeinflussen können. Denn so kommen Sie den Gründen Ihrer Unsicherheit schnell auf die Schliche – und wie heisst es so schön: Selbsterkenntnis ist der erste Schritt zur Besserung.



«Einfach selbstsicher!»

Gräfe und Unzer Verlag von Barbara Berckhan

ISBN 978-3-8338-0787-9 CHF ca. 18.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



Jetzt Info-Anlässe!

zielgerichtet zum KV-Abschluss

Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelsschule hotelieressuisse der Minerva eine kaufmännische Berufslehre in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus machen. Die Lernenden absolvieren ein einjähriges Praktikum an der Reception eines Hotels und schliessen bereits nach zwei Jahren ein erstes Diplom ab, nach 3 Jahren folgt der KV-Abschluss. Die praxisnahe Ausbildung kann zweisprachig D/E oder mit integrierter Berufsmaturität absolviert werden.

Mehr Praxis. Mehr Perspektiven.

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich www.minervaschulen.ch

HOTEL-TOURISMUS-HANDELSCHULE
 • Diplom Kaufm. Mitarbeitende Hotellerie + Tourismus
 • Eidg. Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann



Vorteil MINERVA® Eine Schule der Käldeid. Bildungsgruppe Schweiz

31123-10925

KADER



Die Glattfelder AG, ist DER Spezialist für Kaffee, Tee und Caviar im Premiumsegment. Wir verkaufen unsere Produkte im Detail- und Engroshandel – lokal, national und international.

Wir suchen eine Persönlichkeit, die unser Traditionshaus mit Visionen und Herzblut führt als

Geschäftsführer/in

Ihr Talent ist unser Wunsch

- Ihr Leistungsausweis im Detailhandel oder der Gastronomie in ähnlicher Position spricht für sich
- Sie wollen die Marktstellung ausbauen; neue Produkte und Märkte erschliessen
- Sie verkaufen mit Überzeugung und Liebe zum Produkt, wobei Ihnen Ihr Flair für Sprachen hilft
- Sie haben Ihr Marketingtalent in verschiedenen Projekten gewinnbringend einsetzen können
- Im Rechnungswesen fühlen Sie sich wohl wie ein Fisch, nutzen dies als Führungsinstrument, analysieren und hinterfragen
- Als einnehmende Führungspersönlichkeit planen und leiten Sie Ihr Team zielorientiert

Wir bieten Ihnen eine ungewöhnliche Aufgabe mit viel Eigenverantwortung und Gestaltungsfreiraum, die sich für Sie lohnen kann, menschlich wie finanziell.

Wollen Sie sich der Herausforderung stellen?

Dann freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto in einem PDF-File zusammengefasst bis am 28. März 2014.

Glattfelder AG
 Frau Nina Glattfelder
 Via Maistra 3
 7500 St. Moritz

E-Mail: nina.glattfelder@glattfelder.ch

31123-10924

Weiterbildungsangebote
www.hoteljob.ch

Lyceum Alpinum Zuoz

SWISS INTERNATIONAL BOARDING SCHOOL

Unsere internationale Internatsschule bereitet über 300 junge Menschen auf die Schweizer Matura, das Deutsche Abitur oder das IB-Diploma vor. Unser Verpflegungsbetrieb bewirbt bei den Hauptmahlzeiten 250 bis 300 Personen, offeriert Zwischenmahlzeiten und führt verschiedene festliche Anlässe durch.

Für unseren Verpflegungsbereich (Schulkantine) suchen wir ab Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine

Serviceleitung (100%) in Jahresstellung

Sind Sie auf der Suche nach einer vielseitigen Herausforderung in einem dynamischen Umfeld mit internationaler Kundschaft? Verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse (D/E/I) und macht es Ihnen Freude, Ihre Gäste jederzeit optimal zu betreuen? Konnten Sie bereits Führungserfahrung sammeln? Dann sind Sie bei uns richtig! Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten sowie ein engagiertes Team von Mitarbeiterinnen.

Interessenten reichen bitte die vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail bis 15. März 2014 ein. Sollten Sie Fragen haben, rufen Sie Herrn Riet Egler, Leiter Restauration, unter +41 81 851 3014 an oder senden Sie eine E-Mail an riet.egler@lyceum-alpinum.ch. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Bewerbungen an:

Lyceum Alpinum Zuoz AG
Bert Hübner, Assistent Finanzen und Dienste
CH-7524 Zuoz, bert.huebner@lyceum-alpinum.ch
Tel: +41 81 851 3023, www.lyceum-alpinum.ch



Assistant Restaurant Manager (w/m)

Restaurant Mishio im Sorell Hotel Seidenhof
Sihlstrasse 9, 8001 Zürich

per 1. April 2014

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



31129-10927

Nach Übereinkunft suchen wir

RÉCEPTIONISTIN

In der schönen Stadt Solothurn in unserem kleinen und feinen Hotel.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:
Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
direktion@ambassador-hotel.ch

31130-10928

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir seit drei Generationen Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Im Rahmen der weiteren Entwicklung und weil der heutige Stelleninhaber künftig die Aufgabe des Stv. Direktors übernehmen wird, suchen wir unseren neuen

Küchenchef (m/w)

Sie sind etwa zwischen 26 und 32 Jahre jung, natürlich und lebensfroh. Sie pflegen eine kreative, phantasievolle Küche und verwenden dafür mit Freude regionale, biologische und saisonale Produkte. Wunderschönes, schlichtes Anrichten ist eine Ihrer Stärken. Sie beherrschen Ihr Metier, sind qualitätsbewusst und wissen Ihre Mitarbeiterinnen wie unsere Gäste zu begeistern. Sie verfügen über eine fundierte Aus- und Weiterbildung und sind Führungserfahren.

Sie verstehen konzeptionell zu denken, sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und tatkräftig. Ihren Mitarbeitenden sind Sie ein gutes Vorbild, stets klar und sicher, hilfsbereit, wohlmeinend und gelassen. Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Eine ausserordentliche, spannende Aufgabe, Professionalität, eine gute Einführung und Unterstützung, ein junges, eingespieltes Team und Weiterbildung garantieren wir.

Dieser hohe Anspruch und die Aussicht, eines der schönsten Häuser am Zürichsee vielleicht während vieler Jahre mitzugestalten, erfreuen Sie.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und bereichernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, grosse Wertschätzung und eine den Anforderungen entsprechende Honorierung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie persönlich kennen zu lernen!

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 info@schiff-pfaeffikon.ch

31131-10929

EMA PARTNERS SWITZERLAND

Unser Kunde ist ein sehr erfolgreiches Gastronomieunternehmen mit Betrieben in der West- und Deutschschweiz der seinen Gästen eine authentische, sympathische und erlebnisreiche Gastronomie bietet. Im Frühling 2015 wird zudem ein Boutique Hotel mit 3 neuen F&B Konzepten im Herzen von Zürich eröffnet. Für diesen einmaligen Betrieb suchen wir Sie als:

Direktor

Hauptaufgaben:

- Sie sind verantwortlich für die ganzheitliche Betriebsführung des Hotels inkl. der 3 F&B Betrieben; dabei soll der Betrieb in seinem Ansehen gefördert und so optimal geführt werden, dass die best- und höchstmögliche Rendite erzielt wird und das Haus in seinem Werte zunimmt.
- Sie organisieren und koordinieren sämtliche Betriebsabläufe, setzen die Standards, überprüfen und passen diese an unter Berücksichtigung des in der Gruppe erarbeiteten Konzeptes
- Sie gewährleisten und kontrollieren eine effektive Zusammenarbeit der Abteilungen untereinander sowie mit Partnerfirmen
- Sie unterstützen und beraten alle Abteilungsleiter in fachlichen, organisatorischen und personellen Fragen
- Sie entwickeln die lang- und kurzfristige Preispolitik und kontrollieren die Buchbarkeit in allen Systemen
- Sie erstellen den Marketing- und Verkaufsaktivitätenplan

Voraussetzungen:

- Sie besitzen eine abgeschlossene Ausbildung an einer Hotelfachschule und evtl. eine Management Weiterbildung
- Sie verfügen über mehrjährige, moderne Führungserfahrung in einem gehobenen 3- oder 4-Stern-Betrieb, vorzugsweise in der Stadt Hotellerie
- Sie besitzen Sales- und Marketing Erfahrung und haben bereits F&B Teams geführt
- Sie haben Erfahrung in der Voreröffnungsphasen und in der Eröffnung von Hotels
- Sie besitzen ein intaktes Beziehungsnetz in der Gastronomie / Hotellerie
- Sie sind eine gewinnende, verkaufs- und zielorientierte Persönlichkeit mit einer hohen Eigenmotivation
- Sie kommunizieren stilischer in Deutsch, Französisch und Englisch

Haben wir Interesse für diese Position geweckt? Bettina Schweizer und Philippe Eyer freuen sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an untenstehende Adresse:

EMA Partners Switzerland AG
Richard-Wagner-Strasse 6
CH - 8002 Zürich
Tel. +41 44 250 88 66
info@ema-partners.ch / ema-partners.ch

Member of EMA Partners International - Excellence in Executive Search

31117-10921

**Ihr Herz schlägt für die Berge,
den Tourismus und die Menschen!**

Der TITLIS ist das Highlight der Region Zentralschweiz. Ski- und Snowboard-Fans aus aller Welt erleben hier unbeschwertem Winterspass. Wir verwöhnen unsere Gäste mit Herzlichkeit und perfektem Service. Neben den TITLIS Bergbahnen führen wir zwei Hotels und mehrere Restaurants im Skigebiet und in Engelberg. Je nach Saison sind 250 bis 350 Mitarbeitende für unsere Gäste im Einsatz.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/n

Leiter/in Personal

In dieser Funktion sind Sie für ein wirkungsvolles Personalmanagement, welches den Interessen der Unternehmung und den Mitarbeitenden gerecht wird, verantwortlich. Kompetent, engagiert und verantwortungsbewusst meistern Sie, zusammen mit Ihrem Team, die operativen Aufgaben und liefern gleichzeitig auch die nötigen konzeptionellen Grundlagen. Sie sind damit auch Sparringpartner der Linienverantwortlichen in sämtlichen Personalfragen. Ihre Sozialkompetenz kombinieren Sie gekonnt mit den Erfordernissen einer erfolgreichen Unternehmensführung. So gewährleisten Sie eine effiziente und effektive Personaladministration, eine verbindliche, individuumsbezogene Personalbetreuung, eine zielorientierte Personalentwicklung sowie ein bedarfs- und marktorientiertes Personalmarketing.

Sie lieben es, selbständig, genau und ergebnisorientiert zu arbeiten, sind entscheidungsfreudig, belastbar und aufgrund Ihrer hohen Fach- und Sozialkompetenz professionell und absolut vertrauenswürdig. Sie verfügen über eine solide HR-Ausbildung und können mehrjährige fundierte Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion ausweisen - vorteilhafter Weise aus dem Tourismus oder der Hotellerie. Ihr stilisches Deutsch und die sehr guten Englischkenntnisse ermöglichen Ihnen eine proaktive Kommunikation und einen respektvollen Umgang mit dem vielschichtigen Kreis der Mitarbeitenden. Allfällige weitere Sprachkenntnisse und die routinierte Abacus-Anwendung unterstützen Sie zusätzlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Der von uns beauftragte Personalberater **Heinz Merz, META Consulting GmbH**, Lindenstrasse 8, 6340 Baar 041 761 77 66, heinz.merz@meta-consulting.ch, nimmt Ihre Bewerbung gerne entgegen.

TITLIS | BERGBAHNEN, HOTELS & GASTRONOMIE
PERSONALABTEILUNG | POSTSTRASSE 3 | CH-6391 ENGELBERG
TELEFON +41 (0)41 639 50 59 | FAX +41 (0) 41 639 50 60 | WWW.TITLIS.CH | HR@TITLIS.CH

31141-10933

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrietipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Praktikumstellen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

CLUB de BÂLE

Der **CLUB DE BÂLE**, ein exklusives «Members-Only»-Restaurant der Stadt Basel, sucht für die Eröffnung am 31. Juli 2014 leidenschaftliche Mitarbeiterinnen mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Restaurationsfachfrau 50% und 100% (D/E)

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Servicefachfrau. Sie sind flexibel, verantwortungsbewusst, und Sie können Ihre perfekten Umgangsformen mit Charme einsetzen.

Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte elektronisch an folgende E-Mail-Adresse:

Club de Bâle – Rheinsprung 5 – 4051 Basel
stephan.haerberle@clubdebale.ch

31106-10919



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Viothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in
für den gepflegten A-la-carte-Service

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten, und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haerberlis.com

26642-9756

Gaschhof zur Alten Kanzlei

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

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicefachmitarbeiter/in
(mit A-la-carte-Erfahrung)

Réceptionist/in

und/oder

Sekretärin 50-100%

Beginn nach Übereinkunft, Zimmer im Hause möglich.

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

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

31108-10920

GAST RATHAUSKELLER

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

Restaurationsfachfrau/mann 100%

Für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug, Wir sind 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.

31099-10918



Küchenchef (w/m)

Mensa der Universität Zürich Irchel
Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

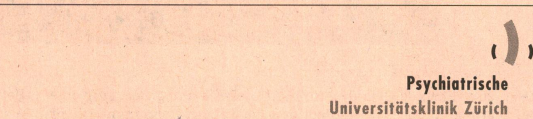
per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



31104-10926



Küchenchef/in 100%

Möchten Sie zum Wohlbefinden unserer Patienten, Mitarbeitenden, Besucher und Gäste beitragen?

Als eine der führenden Kliniken der Schweiz beschäftigt die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich (PUK Zürich) rund 1'600 Mitarbeitende. Sie ist gemäss Leistungsauftrag zuständig für die psychiatrische Versorgung der Region Zürich (ca. 485'000 Einwohner) und übernimmt universitäre Aufgaben im Rahmen der psychiatrischen Lehre und Forschung.

Unsere Gastronomie am Standort Rheinau besteht aus der Küche, einem Personalrestaurant und einer öffentlich zugänglichen Cafeteria. Die Küche mit 17 Mitarbeitenden produziert täglich rund 450 Mahlzeiten für die Pflegestationen und das Restaurant.

Per 1. Juli 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n Leiter/in Küche mit fundierter Weiterbildung. Weitere Zusatzausbildungen in den Bereichen Küchenmanagement und Ernährung sind von Vorteil. Sie verfügen über eine mehrjährige Führungserfahrung, Spital- oder Heimerfahrung und überzeugen durch Ihr Fachwissen ebenso wie durch Ihre Sozialkompetenz. Sie sind eine dynamische, innovative, kreative und sehr teamfähige Persönlichkeit. Zudem sind Sie belastbar, arbeiten ziel- und lösungsorientiert und pflegen einen transparenten Kommunikationsstil.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Gewährleistung einer gesunden und ausgewogenen Verpflegung. Sie führen die Küche wirtschaftlich erfolgreich, sind verantwortlich für verschiedene Planungsaufgaben sowie die Sicherstellung der Produktion und Servicezeiten. Als Führungspersönlichkeit verstehen Sie es zu delegieren und Mitarbeitende mit den verschiedensten Ausbildungen und Kulturen zu motivieren. Sie stellen höchste Anforderungen in Bezug auf Qualität und Hygiene und sind hierbei auch Vorbild für das gesamte Team.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und verantwortungsvolles Aufgabengebiet, regelmäßige Arbeitszeiten mit Tagesdienst, fortschrittliche Anstellungsbedingungen nach dem Personalgesetz des Kantons Zürich sowie preiswerte Verpflegungsmöglichkeiten.

Bei Fragen steht Ihnen Frau Denise Slipka, Betriebsleiterin Gastronomie Rheinau, Tel. 052 304 92 60, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Frau Manuela Glau, Human Resources, Alleestrasse 57, 8462 Rheinau oder per Mail an manuela.glau@puk.zh.ch



31092-10917

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 Anfang Mai

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung anspruchsvoller Gäste.

Chef de Partie, Koch

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

Wir freuen uns auf Sie.
Dorly und Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
hotel@bergsonne.ch
T 0041 +41 399 80 10

31133-10930



Berggasthaus Herrenboden

Annemarie Betschart-Dettling 6417 Sattel-Hochstuckli
Telefon 041 835 12 88 Telefax 041 835 12 38 www.herrenboden.ch

Speiserestaurant mit 80 Sitzplätzen / Arven-Stübeli
Hochzeiten, Familienfeiern, Sitzungen, Vereinsausflüge
Ideale Wander- und Skifertien für Familien

Wir suchen einen kreativen Mitarbeiter in der Stellung als

Koch/Sous-Chef (m/w)

ab Mitte Mai 2014 oder nach Vereinbarung.

Begeistern Sie unsere Gäste mit Gerichten aus sorgfältig ausgesuchten, saisonalen Produkten, und schaffen Sie so eine innovative und heimische Küche.

Sie haben bereits in der oben genannten oder in einer vergleichbaren Position Erfahrungen gesammelt und sind selbstständig, verantwortungsbewusst und teamfähig. Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Annemarie Betschart
Berggasthaus Herrenboden
6417 Sattel
Telefon: 041 835 12 88
E-Mail: herrenboden@herrenboden.ch

31139-10922



Personalassistent/in
(Segment Business)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



31118-10922

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

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



ISTOCK

DER PREIS IST HEISS

Beim Kunden sind sie schon lange angekommen, nur die Branche selber tut sich manchmal schwer mit den so genannten OTAs (Online Travel Agencies), zu Deutsch Buchungsportale.

Ein Betrieb, der heute diesen Vertriebsweg nicht nutzt, wird mittelfristig vom Markt verschwinden. Die Marktforschung bzw. das Nutzerverhalten spricht hier eine klare Sprache: Laut dem deutschen Eurobarometer 2012 organisieren 53 Prozent aller Deutschen ihren Urlaub im Internet und wenden dafür durchschnittlich ganze sieben Stunden auf. Dreiviertel der Nutzer beginnen ihre Suche laut einer Studie der Hotelgruppe Falkensteiner (2012) auf Google, fast alle besuchen die Internetseiten der anvisierten Hotels, und 90 Prozent nutzen Hotelbewertungsportale. Laut einer Analyse von hotelleriesuisse hatten OTAs im Jahr 2013 bereits einen Marktanteil von 21 Prozent, Tendenz stark steigend. Branchenprimus ist dabei booking.com mit 35 Prozent Marktanteil. Diese Entwicklung birgt einerseits ernst

zu nehmende Gefahren für die Hotellerie und gleichzeitig eine grosse Chance. Worin liegt nun die Gefahr, wenn immer mehr Gäste ohne Werbeaufwand für den Betrieb über das Buchungsportal im Betrieb einbuchen? Parallel zum Wachstum ihres Marktanteils wächst auch der Einfluss der Buchungsportale auf die Preisgestaltung und Rendite der Hotellerie. Je höher ein Betrieb im Portal gelistet sein will, desto höher fällt der Provisionsatz aus. Je mehr Zimmer also das Hotel auf diesem Weg absetzt, desto niedriger fällt seine Rendite aus.

Ausweg aus dem Kreislauf

Der österreichische Tourismusberater Alexander Fritsch zeigt einen Ausweg aus diesem gefährlichen Kreislauf, der auf drei Schritte baut. Erstens, so Fritsch, dürfen sich Betriebe keinesfalls den Portalen versperren, sondern sie müssen diese in ihrem Vertriebsmix intelligent einsetzen. Konkret geht es um die Nutzung des so genannten Billboard-Effekts. Dieser bezeichnet die Auswirkung des Buchungsportals auf die Direktbuchungen beim

Betrieb. Laut einer Studie der US Universität Cornell (2011) generiert eine Buchung beim Buchungsportal drei bis neun Direktbuchungen beim Betrieb. Und diese sind natürlich provisionsfrei. Was also muss der Betrieb tun: Er muss in den für ihn relevanten Portalen mit einigen Angeboten präsent sein. Zweitens muss er seinen eigenen Internetauftritt optimieren und mit einem Buchungsmodul versehen. Drittens muss er Direktanfragen professionell beantworten, attraktive Preise anbieten und loyale Gäste belohnen. Mit dieser Strategie wird der Betrieb auch zukünftig jenen Durchschnittspreis erzielen, der ihm seine Wettbewerbsfähigkeit sichert.



Thomas Aichner
CEO Marketinggesellschaft Meran
www.mgm.bz.it

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, 8908 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluwin.ch

30238-10070

Panorama-Hotel Restaurant Hultegg

ZH/SG/TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze –
200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter
www.engelvoelkers.com/ch/zuercher-oberland/hinwil
oder bei Frau Ursula Bolliger, Telefon 055 533 04 50

31144-10204

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

htr hotel revue

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 et Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bützer

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@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung
via Hotellerie et 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 automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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 et 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 Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Re-
daktion. 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.