Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 37

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

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. 37 · 11. September 2014

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

GRAFILU

REAKTIONSFÄHIG IM WEB BLEIBEN

Wer kennt das nicht: Wir rufen auf unserem Smartphone eine Website auf, warten eine gefühlte Ewigkeit, bis die Seite geladen ist. Wir vergrössern den Text, indem wir mit zwei Fingern die Seite «auseinanderziehen»; versuchen, einen Link auszuwählen, vertippen uns aber, weil die Schrift zu klein ist und die Links zu nahe beieinander liegen. Das ist ärgerlich und ein Grund, den Besuch abzubrechen – was wiederum ärgerlich für den Anbieter ist. Der Anteil der mobilen Internetnutzer nimmt stetig zu. Gerade in der Tourismusbranche ist dies von besonderer Bedeutung: Potenzielle Gäste und Reisende informieren sich unterwegs über das Reiseziel, suchen nach einem passenden Restaurant oder einer Unterkunft. Lässt sich eine Website auf dem kleinen Touchbildschirm jedoch nur schlecht bedienen, verliert man einen grossen Anteil dieser Benutzer.

Unterschiedliches Informationsbedürfnis
Hinzu kommt, dass mobile Anwender in der Regel ein anderes Informationsbedürfnis haben als Anwender, die zu Hause vor dem Bildschirm sitzen. Diesen Unterschieden wird ein responsives Webdesign gerecht – also ein Design, das sich den verschiedenen Geräten und Bildschirmgrössen anpasst. Mit flexiblen Schriftgrössen und einer für kleine Bildschirme optimierten Darstellung der Benutzerführung kann der Website-Besucher intuitiv navigieren, ohne dass er beim Antippen danebentippt. Wer seine Website responsiv umsetzen will, wählt im Idealfall den «Mobile First»-Ansatz. Damit rücken die Betreiber einer Website den Inhalt beziehungsweise den Anwender und seinen Anwendungskontext ins Zentrum. Die Website präsentiert jene Inhalte prominent, die je nach Kontext besonders wichtig sind. Wer von Zuhause aus surft, hat die Zeit und Musse, sich durch Bildergalerien zu klicken, um sich ein Bild vom Hotel zu machen, und anschliessend zu buchen.

Mobile Website vs. Responsive Design
Viele Website-Betreiber haben die Bedürfnisse von mobilen Anwendern längst erkannt: Schnelle Ladezeiten, einfache Bedienung und rasches Auffinden der gesuchten Informationen sind gefordert. Für Anbieter hingegen ist wichtig, dass sie mit möglichst geringem Aufwand ihre Inhalte erfassen und aktualisieren können. Hier bringt eine responsiv aufgebaute Website deutliche Vorteile gegenüber einer dedizierten mobilen Website: Die Inhalte können einmalig erfasst werden und das Look & Feel entspricht den Ansprüchen des Smartphone-Anwenders. Zudem sind die Inhalte so aufbereitet, dass sie nicht für einzelne Geräte optimiert sind, sondern eine breite Palette von Geräten und Browsern bedienen können.

Thinh-Lay Bosshart
Beraterin für digitale Kommunikation
BossharTong GmbH
www.bosshartong.ch

ZITAT DER WOCHE

«Die tiefe Ruhe ist die Bewegung in sich selbst»

Laotse

AGENDA

17. SEPTEMBER
«Gastrozesse – Prozessdenken im Alltag» vom Schweizer Kochverband, im Hotel Continental-Park, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

17.–21. SEPTEMBER
«SwissSkills Berufsmeisterschaften», Branchenanlass an der Expo, in Bern
www.swissskillsbern2014.ch

25. + 26. SEPTEMBER
«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1» vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

29. SEPTEMBER
«Reinigung von Hart-/Textilbodenbelägen», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

6.–10. OKTOBER
«reception@hotelleriesuisse.ch, Modul 1», von hotelleriesuisse, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. OKTOBER
16. Symposium vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

8. OKTOBER
«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen
Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 3)
Langwirker, Teigausrollmaschinen und Gipfelrollmaschinen

Gefährdung:
- Einzug zwischen Walzen, Wirkbändern sowie zwischen drehenden Antriebsteilen und festen Bauteilen.
- Gequetscht werden.

Mögliche Sicherung:
- Sich nie über laufende Maschinen beugen.
- Antrieb von unten mit einem Gitter verdecken.
- Das Greifen in Walzen und Schneidwerkzeuge muss durch entsprechende Schutzvorrichtungen verhindert sein. Walzeneinlaufstellen müssen entweder unerreichbar oder mit einer Schutzleiste abgesichert sein.
- Bewegliche Schutzeinrichtungen müssen den Suva-Richtlinien entsprechen.

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

SABBATICAL: SO KLAPPT ES MIT DER AUSZEIT

Einfach mal aus dem Alltag ausbrechen und dem Berufsalltag für ein paar Monate den Rücken kehren – ein Wunsch, den viele teilen, sich aber nur die wenigsten erfüllen. Dabei wäre es nur eine Frage der Organisation.

Bevor sie ihre erste «richtige» Stelle annehmen, möchten viele Absolventen den Abschluss ihrer Grundbildung mit einer längeren Ferienreise feiern. Eine gute Idee, denn die Lebensumstände dafür sind optimal. In der Regel ist man noch ledig, kinderlos, ohne eigene Wohnung und hat auch sonst keine grossen finanziellen Verpflichtungen. Man ist alt genug, sich die Welt auf eigene Faust anzuschauen, und jung genug, dies unkompliziert und mit schmalstem Budget zu tun.

Doch auch ältere Semester träumen davon, eine Auszeit vom Berufsleben, ein so genanntes Sabbatical, zu nehmen. Allerdings ist es für sie nicht so leicht, den passenden Moment für das Sabbatical zu finden. Sei es, weil sie gerade einen tollen Job mit Aufstiegsmöglichkeiten haben, die Kinder frisch eingeschult wurden oder eine Hypothek abbezahlt werden muss.

So oder so ist eine Auszeit aus dem Beruf eine interessante Erfahrung. Damit das Sabbatical kein Fiasko wird, braucht es etwas Planung. Diese Fragen sollte man vor dem Einstieg in die Auszeit klären.

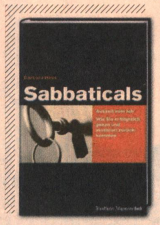
- Motivation: Warum will ich eine Auszeit, und was möchte ich in der Zeit tun? Z. B. Energie tanken, neue Impulse erhalten, Sprache lernen, soziales Engagement leisten (Brunnen bauen in Afrika), Kindheitstraum erfüllen (Sommer auf der Alp verleben) usw.
- Möchte ich das Sabbatical alleine, zu zweit oder mit der ganzen Familie erleben?
- Möchte ich nach dem Sabbatical an meinen bisherigen Job zurück oder kündige ich und mache die Auszeit zwischen zwei Jobs?
- Wie wird meine Abwesenheit im Betrieb und meine Rückkehr in den Job geregelt? (Schriftliche Vereinbarung treffen.)
- Wie ist die Wohnsituation? Behalte ich die Wohnung als «Basislager», suche ich für die Zeit des Sabbaticals einen Untermieter oder löse ich die Wohnung sogar auf?
- Habe ich genug Geld auf der Seite, um während der Auszeit meine Fixkosten (Wohnung, Versicherungen, Lebensunterhalt), die Kosten für das Sabbatical (z. B. Reisespesen, Sprachkurs) und Unvorhersehbares (z. B. Zahnarzt) zu bezahlen?
- Wie viel Geld muss ich für Steuern zurücklegen? (Belege, z. B. Kursbestätigungen, aufbewahren.)
- Lohnt es sich aus steuerlichen Gründen, dass ich mich aus der Schweiz abmelde?
- Bin ich während des Sabbaticals richtig und genügend versichert? Auch im Ausland? (Krankheit, Unfall, Invalidität, Todesfall, Haftpflicht, Diebstahl)
- Entstehen durch die Auszeit AHV-Beitragslücken? (Vermeiden, indem man als Nichterwerbstätiger während der Auszeit selber einzahlt.)
- Sind meine persönlichen Dokumente aktuell und bis nach der Auszeit gültig? (Pass, Impfausweis, Führerschein.)
- Nach der Rückkehr: Wie nutze ich die gemachten Erfahrungen für mein berufliches und privates Weiterkommen? (Sozialkompetenzen, Sprachen, Know-how.)

Riccarda Frei

BUCHTIPP

ERFOLGREICH GEHEN UND MOTIVIERT ZURÜCKKOMMEN

In ihrem Buch «Sabbaticals – Auszeit vom Job, wie Sie erfolgreich gehen und motiviert zurückkommen» widmet sich die Autorin Barbara Hess dem Thema Time-out. Sie ist überzeugt, dass das Sabbatical zukünftig eines der wichtigsten Freistellungsmodelle in der Arbeitswelt sein wird. Gründe für eine Auszeit gibt es mindestens so viele wie Arten, das Time-out zu nutzen. Eine Auszeit zu nehmen, erfordert Mut, Beharrlichkeit und die feste Überzeugung, das Richtige zu tun. Zudem gilt es verschiedene Hürden zu überwinden – von der Absichtsankündigung über die Finanzierung bis zur Rückkehr in den Arbeitsalltag. Barbara Hess weiss aus eigener Erfahrung, wovon sie schreibt. Sie war Führungskraft in einem internationalen Unternehmen, als sie sich eine dreieinhalbmonatige Auszeit nahm, während der sie 1.000 Kilometer zu Fuss zurücklegte. Das Sabbatical war für sie wortwörtlich ein Weg der Neuorientierung und führte in die berufliche Selbständigkeit. Ihr Buch bietet nicht nur praktische Tipps inklusive Checklisten und Musterverträgen, sondern zeigt auch, wie Sabbaticals in Unternehmen gehandhabt werden.



«Sabbaticals – Auszeit vom Job, wie Sie erfolgreich gehen und motiviert zurückkommen»
Autorin: Barbara Hess
ISBN 978-3-89981-191-9
Preis CHF 39.90
Verlag: Frankfurter Allgemeine Buch

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächstes Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich.
Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen:
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23, weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

33660-11429

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l´emploi suisses pour l´hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ZENTRUM **BREITENHOF**
GEMEINDE RÜTI

Das Zentrum Breitenhof umfasst ein Alterszentrum mit rund 100 Bewohner/innen sowie eine Kinderkrippe und ein Tagesheim.

Wir suchen per 1. November 2014 eine/n initiative/n und flexible/n

Koch mit Abschluss EFZ (Arbeitspensum 80–100%) m/w

der/die sich mit Freude und Leidenschaft für unsere Bewohner und Gäste einsetzt.

Weitere Informationen über diese Stellen entnehmen Sie unserer Homepage:
http://www.breitenhof.ch/wcms/ftp//b/breitenhof.ch/uploads/inserat-koch.pdf

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie an folgende Adresse:

Zentrum Breitenhof ◆ Frau Andrea Voser ◆
Leitung Hotellerie ◆ Breitenhofstrasse 12 ◆ 8630 Rüti

33663-11432

Gastro Express
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch
30260-9910

Professionell geführt: Spital und Pflegeheime

Im Rahmen einer Neuausrichtung hat die Geschäftsleitung der privaten gemeinnützigen Gesundheits-Institution beschlossen, die Bereiche Hauswirtschaft und Gastronomie zusammenzuführen und unter eine Gesamtleitung zu stellen. Die Institution verfügt über ein Spital mit 130 Betten, über Pflegeheime mit 300 Plätzen und ein attraktives öffentliches Restaurant. Der Arbeitsort liegt in Basel.

Sie sind als Leiter oder Leiterin Hotellerie für die Bereiche Reinigung, Wäscherei, Gastronomie und Service mit 140 Mitarbeitenden verantwortlich. Sie entwickeln ein vielfältiges, **hochstehendes Gastronomieangebot** mit entsprechendem Service und stellen die Einhaltung hoher **Hygienestandards** sicher. Daneben wirken Sie bei der Erarbeitung eines Betriebskonzeptes für einen neuen Betriebsstandort mit. Die Organisation von Anlässen rundet das Aufgabengebiet ab.

Leiter/Leiterin Hotellerie

Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, verfügen über die nötige Affinität und Empathie im Umgang mit Patienten und Patientinnen und konnten sich entsprechende Führungspraxis im Umfeld der Hotellerie aneignen. Die Hauswirtschaft ist Ihnen besonders gut vertraut. Erfahrung aus dem Gesundheitswesen erleichtert den Einstieg.

Die **Qualität der Hauswirtschaft und der Gastronomie** ist im Spital wie auch in den Pflegeheimen einer der zentralen Erfolgsfaktoren! Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung liegt es in Ihrer Hand, massgeblich zur Erreichung der strategischen Ziele beizutragen. Ihr Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort oder später nach Vereinbarung. – Interessiert? Dann freuen wir uns auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

33671-11434

GAMAG MANAGEMENT AG
HOTELS & RESTAURANTS

Stv. Geschäftsführer

Im Schützenhaus Albisgütli mit dem schönsten Festsaal von Zürich organisieren wir für unsere Gäste geschmackvolle Bankette, Generalversammlungen, einzigartige Hochzeiten und Feste, an die sie sich gerne zurückerinnern.

Sind Sie Gastgeber mit Leib und Seele?

Dann passen Sie zu uns! Mit Begeisterung sind Sie für die Führung und Organisation des abwechslungsreichen und komplexen Bankettbetriebes verantwortlich. Sie sind mehrheitlich an der Front, haben aber auch administrative Tätigkeiten zu bewältigen. Mit Engagement und Leidenschaft führen Sie die Mitarbeitenden kompetent und motivierend, und begeistern unsere Bankett- und Seminargäste mit einer überdurchschnittlichen Dienstleistung.

Für diese spannende Kaderstelle suchen wir einen ausgebildeten Koch, der sich an einer anerkannten Schweizer Hotelfachschule weitergebildet hat und als dipl. Hôtelier- Restaurateur HF auch Erfahrung in den Bereichen Bankett und à la Carte-Gastronomie mitbringt. Selbstverständlich gehört die Betreuung unserer Gäste am Abend und an den Wochenenden dazu. Wenn Sie Ihrem Beruf mit Begeisterung nachgehen, Ihre Gastfreundschaft von Herzen kommt und Sie in einem motivierten Team arbeiten wollen, dann freut sich

Wolfgang Gehrig, CEO
auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

GAMAG Management AG, Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
T +41 (0)41 227 30 10, w.gehrig@gamag.ch, www.gamag.ch

33674-11435

CROWNE PLAZA
ZÜRICH

Unser 4-Sterne-Businesshotel im modernen Stadtteil Zürich-West ist mit seinen 365 renovierten Zimmern **das grösste Hotel in Zürich.** Das Hotel verfügt über 11 Seminar- und Veranstaltungsräume und ist seit April 1999 das grösste ISO-zertifizierte Hotel der Schweiz.

Per sofort oder nach Vereinbarung haben wir zur Verstärkung unseres jungen, dynamischen und professionellen Teams folgende unbefristete Vollzeitstellen zu besetzen:

F&B	**– F&B Manager**
Küche	**– Executive Sous-Chef**
	– Sous-Chef
	– Chef de Partie
	– Demi-Chef de Partie
	– Commis de Cuisine
Front Office	**– Front Office Agent**
Event	**– Assistant Event Manager**
	– Event Coordinator
Housekeeping	**– Gouvernante**

Wir bieten Ihnen eine spannende und anspruchsvolle Tätigkeit sowie gute Möglichkeiten, sich weiterzubilden und in einer der weltgrössten, internationalen Hotelketten aufzusteigen. Sie erwarten interessante On-the-Job-Trainings und bei Bedarf Unterbringung im Personalhaus. Werden Sie Teil der Intercontinental Hotel Group und profitieren Sie von zahlreichen Vorteilen wie zum Beispiel attraktiven Konditionen beim Aufenthalt in über 4700 Hotels der Kette.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Crowne Plaza Zürich / Frau Stephanie Baumann
Badenerstrasse 420 / 8040 Zürich / Tel. 044 404 43 15
stephanie.baumann@cpzurich.ch / www.cpzurich.ch

33667-11433

STERNEN
MURI

Der Sternen Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsräumlichkeiten, wie die Gaststube, das A-la-carte-Restaurant Läubli, die Gartenterrasse und diverse Bankett- und Seminarräume für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Ein/e Receptionist/in resp. Front Office Mitarbeiter/in (d/f/e)

Sie verstehen sich als Gastgeber für unsere nationalen und internationalen Gäste und stellen stets deren Wünsche und Bedürfnisse in den Vordergrund. Zudem arbeiten Sie gerne im Team und sind eine fröhliche, freundliche und motivierte Person, die eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit sucht. Zu Ihrer **abgeschlossenen Ausbildung** bringen Sie idealerweise Kenntnisse in Fidelio Suite 8, Word und Excel mit.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Sternen Muri
Eva und Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
direktion@sternenmuri.ch

STERNEN MURI HOTEL RESTAURANT SEMINARE / Thunstrasse 80 / CH-3074 Bern-Muri
T +41 31 950 71 11 / F +41 31 950 71 00 / info@sternenmuri.ch / www.sternenmuri.ch

33917-11447

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

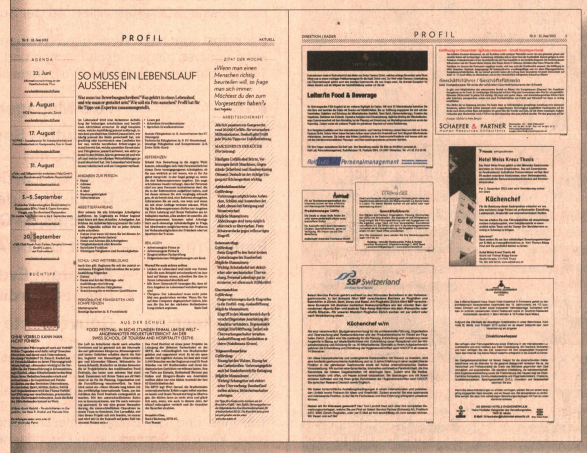
htr hotel revue

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ····· DIREKTION/KADERSTELLEN ····· DEUTSCHE SCHWEIZ ····· SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ····· INTERNATIONAL ····· STELLENGESUCHE ····· IMMOBILIEN



BUCHEN SIE JETZT!

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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

Koch/Köchin fleischlose Küche

Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist vielfältig, modern und dynamisch. Die Migros-Restaurants und Migros-Take-aways wie auch die Gemeinschaftsgastronomie und Catering Services bieten vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten für motivierte Mitarbeitende und sind verlässliche Partner für unsere Kunden. Wir suchen per **sofort** oder **nach Vereinbarung** eine/n

Koch/Köchin fleischlose Küche 100%, Migros-Restaurant Neuwiesen

Ihr Aufgabengebiet
- Frische Zubereitung von warmen sowie kalten fleischlosen Speisen
- Weiterentwicklung fleischloser Gerichte im Rahmen eines Projektes
- Aktive Bedienung und Beratung der Kunden bei der Essensausgabe
- Mithilfe bei der Präsentation und Inszenierung der Speisen
- Mithilfe bei Bankettzubereitungen
- Allgemeine Vorbereitungs- und Rüstarbeiten
- Sicherstellung der betrieblichen Hygienevorschriften nach Food Safety

Unsere Anforderungen
- Erfolgreich abgeschlossene Grundbildung als Koch/Köchin
- Hohe Affinität für die fleischlose Küche
- Freude an der Kreation und Zusammenstellung neuer vegetarischer Gerichte
- Berufsbildung und/oder Berufserfahrung in der Systemgastronomie von Vorteil
- Ausgeprägte Freude am Kundenkontakt
- Freude im Umgang mit frischen Lebensmitteln
- Hohe Belastbarkeit und ausgeprägte Teamfähigkeit erforderlich
- Hoher Qualitätsanspruch
- Flair für Detailpflege
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten (Abends-, Sonn- und Feiertagsdienste)

Wir bieten
Die Migros bietet attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Wir suchen engagierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Kurt Widmer, Leiter Verkaufsgruppe Gastronomie, Telefon 071 493 21 48.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter **www.migros.ch/stellen.**

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, HR Beratung

MIGROS Restaurant

33659-11428

Für unser **neues indisches Restaurant** in Bern suchen wir ab Oktober 2014:

- zuverlässigen und selbständigen **Koch** mit Erfahrung in der indischen Küche
- **Hilfskoch** mit Erfahrung in der indischen Küche
- junge, motivierte, zuverlässige und freundliche **Servicemitarbeiter/-innen** mit Erfahrung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Rajkumar Rochemuttu unter Tel. 079 666 12 69.

Schriftliche oder elektronische Bewerbungen mit Lebenslauf und Foto an:
Restaurant tulsi
Freiestrasse 65
3012 Bern
info@tulsi-bern.ch

tulsi INDISCHES RESTAURANT

33508-11416

LÖTSCHBERG

restaurant bar delikatessen

Ab sofort bist **du** dabei als

Servicefachfrau/Servicefachmann
Pensum 100%

im Trendlokal Restaurant Lötschberg in Bern
www.loetschberg-aoc.ch

... wenn du mit Berufserfahrung ausgestattet bist (Alter 20 bis 35 Jahre).

Du kennst die Branche und behältst in hektischen Situationen den Überblick. Gastronomie und Verkauf sind deine grosse Leidenschaft. Mit der «Lötschberg»-Crew erwartet dich zudem ein motiviertes und eingespieltes Team.

Interessierst du dich für diese Herausforderung? Dann sende uns deine Bewerbungsunterlagen mit Foto ausschliesslich per E-Mail an:
loetschberg.aoc@gmail.com

Restaurant Lötschberg, Nicolas Guidoux
Zeughausgasse 16, 3011 Bern

33908-11441

ANZEIGEN

MICROS-Kassen

Kostengünstig abzugeben: Diverse MICROS-Kassen und -Bondrucker

Informationen erteilt Ihnen
Frau Romana Plaz
Merz Gastro AG
E-Mail: r.plaz@merzchur.ch
Tel. +41 81 257 15 11

33916-11444

HIOB INTERNATIONAL
Staatlich anerkanntes Hilfswerk

Wir suchen für die Entwicklungs-Zusammenarbeit in Drittwelt- und Schwellenländern

MASCHINEN, GERÄTE UND EINRICHTUNGEN FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH

Gerne holen wir Funktionstüchtiges bei Ihnen ab.

Wir bieten auch Grossräumungen an.

Tel. 033 439 80 50, www.hiob.ch
hilfsprojekte-recycling@hiob.ch

HELFEN, wo die Not am grössten ist!

30367-10703

SUISSE ROMANDE

Jemmely Traiteur cherche

un(e) cuisinier(ère)

Profil souhaité: 25–40 ans (avec permis de conduire), dynamique, motivé(e), à l'aise dans la préparation de buffets, cocktails dînatoires et menus.

Entrée en fonction:
1er novembre 2014

Faire offre avec CV et lettre de motivation à la Boucherie Jemmely, à l'attention de M. Greg Jemmely, rue du Collège 11, 1260 Nyon.

33914-11446

PLANET CAVIAR

Actifs dans la production et la commercialisation de poissons fumés, caviar et autres produits fins, nous recherchons

une Société ou un commercial indépendant

pour la distribution de nos différents produits dans la région Suisse Alémanique.

Merci de contacter
Planet Caviar SA
Monsieur Pierre Gloria
7, rue Louis Duchosal
1207 Genève

33910-11442

Küchenchef/in
Jobcode hoteljob.ch: J86731

Restaurant Besenstiel
Klosterberg 2 4051 Basel
061 273 97 00 info@besenstiel.ch

33892-11437

MF2 consulting

Hotel-/Gastro-Marketing 2015

Fragen? Input gewünscht?
Finden Sie mit uns gemeinsam den perfekten Mix für Ihren Erfolg und der richtigen Planung von Massnahmen.

Wir unterstützen Sie gerne!

Unterer Kapf 576 – 9405 Wienacht-Tobel
061 831 41 22 – info@mf2consulting.com

33902-11438

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-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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

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

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

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

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat 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)
Natalie Schmid (Art 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

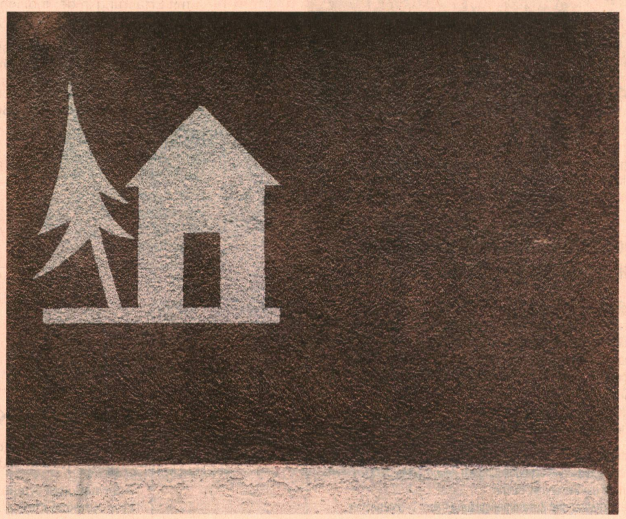
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

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

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

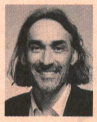


KEYSTONE

DENK AN MICH

«Ferien – zugänglich für alle». Unter diesem Titel betreiben die Schweizer Jugendherbergen (SJH) mit der Stiftung «Denk an mich» eine Projektpartnerschaft im Bereich des hindernisfreien Tourismus.

Die beiden Organisationen treten gemeinsam an, das Jugendherbergsangebot – von der Informationsbeschaffung im Internet bis hin zu den Gebäuden – hindernisfrei zu gestalten. Das 2013 lancierte Projekt ist auf drei Jahre angelegt und hat unter anderem zum Ziel, Signalwirkung für die Schweizer Tourismusbranche zu erreichen. Neben der Stiftung Denk an mich und den SJH sind zwei weitere Partner an dem Projekt beteiligt: Das Eidgenössische Büro für die Gleichstellung von Menschen mit Behinderungen sowie die Schweizerische Fachstelle für behindertengerechtes Bauen. Reisebedürfnisse von Menschen mit Behinderungen ernst zu nehmen, sehen wir als Teil unseres sozialtouristischen Auftrages. Aber Menschen mit Behinderung sind auch ein weiteres Gästesegment. Der Stiftung Denk an mich ist es ein grosses Anliegen, dass Menschen mit einer Behinderung selbstbestimmt am gesellschaftlichen Leben teilhaben können. Damit das auch in den Ferien möglich ist, braucht es hindernisfreie touristische Angebote. Das Projekt zeigt vor allem eines: Das Reduzieren von baulichen Hindernissen ist wichtig, aber noch viel bedeutender ist die bedürfnisgerechte Information über die Zugänglichkeit aller touristischen Angebote. Menschen mit Behinderungen sind darauf angewiesen, sich vor Reiseantritt über die Art der zu erwartenden Hindernisse informieren zu können. Reisepläne von Geh-, Seh- oder Hörbehinderten scheitern an ganz unterschiedlichen Hindernissen. Es gibt in der Schweizer Tourismuslandschaft nicht zu wenig hindernisfreie Angebote, aber die kundengerechte Information fehlt meist gänzlich. Das Projekt der SJH und der Stiftung Denk an mich legt das Schwergewicht deshalb auf die Information über die hindernisfreien Angebote und auf die Schulung der Mitarbeitenden im Umgang mit Menschen mit Behinderungen. So gibt es eine Marketingstrategie zur Bekanntmachung des hindernisfreien Angebotes und ein Weiterbildungsprogramm zur Sensibilisierung des SJH-Teams. Die Zertifizierung der Barrierefreiheit von youthhostel.ch ist ebenso wichtig wie die Online-Buchbarkeit der hindernisfreien Zimmer. Beim Bauen verfolgt das Projekt einen pragmatischen Ansatz. Im Vordergrund steht das optimale Planen und Umsetzen von Neubauten. Gleichzeitig werden mittels Analysen von bestehenden Bauten effiziente und kostengünstige Verbesserungen aufgespürt. Das Projekt ist in einzelnen Bausteinen aufgebaut, welche von anderen touristischen Leistungsträgern übernommen werden können. Denn das übergeordnete Ziel der beiden Trägerorganisationen ist die möglichst weite Verbreitung des hindernisfreien Reisens in der ganzen Schweiz – kopieren erwünscht!



René Dobler, CEO
Schweizerische Stiftung für Sozialtourismus, die für Bau und Unterhalt der Jugendherbergen zuständig ist.

A louer dans la région de Porrentruy pour le 1er janvier 2015:

Très bel Hôtel-Restaurant-Pizzeria Entièrement rénové

Reprise du Fond de commerce nécessaire

Ecrire sous chiffres 33662-11431, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

33662-11431

Hotel-Restaurant Titisee-Neustadt
nähe Freiburg i.Br.
55 Be mit a. Komfort, grosszügige histor. Gasträume 1700 m²
Grund, 2300 m² Fl. im Haus € 790.000,–
Herrscher, Tel. 00 49 78 13 36 30
www.herrscher-immobilien.de

33907-11440

HESSER
Unternehmensberatung
Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.
Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

30238-10076

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration
Wir haben in den Regionen
Oberengadin
***
Berner Oberland
***
Kt. Zürich
Ferien- und Geschäftshotels zum Ertragswert anzubieten
Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

33906-11439

A vendre ou à louer dans importante ville du Jura, pour cause de départ:

Magnifique Hôtel-Restaurant

Comprenant: *Une brasserie de 30 places*
Une salle à manger de 40 places
Une salle de conférences de 40 places
10 chambres d'Hôtel (22 lits)
Très belle terrasse de 80 places
Parking

Possibilité de réaliser 10 chambres supplémentaires

Ecrire sous chiffres 33661-11430, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

33661-11430

Ich, gut erhaltenes Hotel/Restaurant mit Charme suche einen netten Pächter/nette Pächterin oder ein nettes Pächterpaar
Restaurant Krone, 7240 Küblis
Folgendes habe ich zu bieten:
- Total 170 Sitzplätze (innen und aussen)
- 12 x Doppelzimmer
- 5 x Einzelzimmer
- grosse Stammkundschaft

Bei Interesse: Flury Treuhand, Luzeinerstrasse 8B, 7240 Küblis, Telefon 081 300 30 40, E-Mail: info@flury-treuhand.ch

33891-11436

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

htr hotel revue