

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 45

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: 19.07.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 45 · 6. November 2014

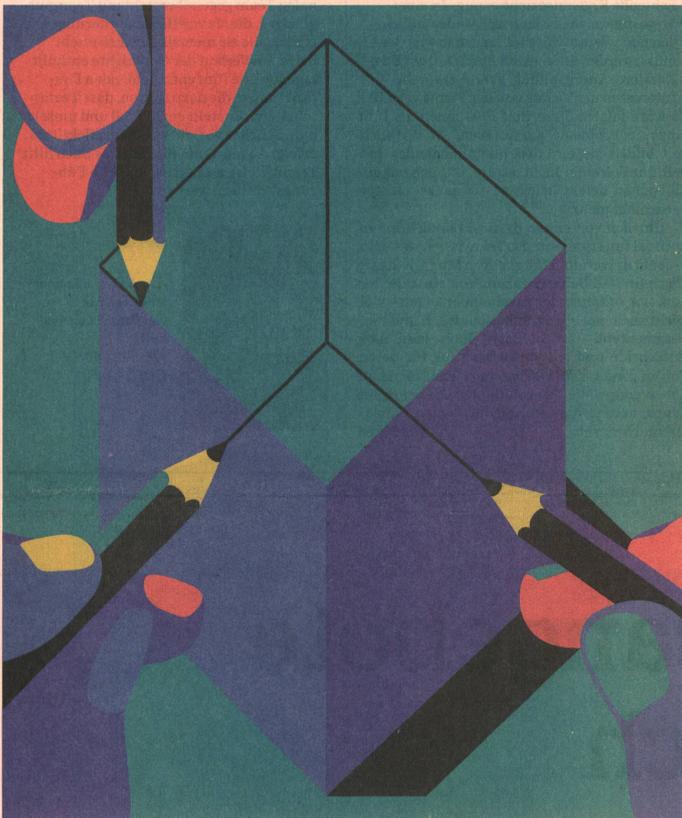
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

WEITERBILDUNG IN 3D GESTALTEN

Wie bringt man Tagesgeschäft, begrenzte Ressourcen, berufliche Entwicklungsanforderungen und persönliche Voraussetzungen der Mitarbeitenden unter einen Hut? Eine Möglichkeit ist die dreidimensionale Gestaltung der Weiterbildung.

Voraussetzung für ein modernes «Professional Learning» ist, dass Weiterbildungen auf die Berufspraxis ausgerichtet sind und zu einer erhöhten Performance führen. Die Weiterbildungen sollen zudem der persönlichen Situation, den Fähigkeiten und Neigungen der Mitarbeitenden Rechnung tragen. Lernen kann heute – dank aktueller Lernszenarien und E-Learning – überall und jederzeit stattfinden. Gemäss lernpsychologischen und motivationalen Erkenntnissen lernen Menschen effizienter und effektiver, wenn sie sich selbst im Thema sehen und autonom lernen können. Lernen ist zudem ein sozialer Prozess, der im Austausch mit anderen passiert; das Zugehörigkeitsgefühl trägt zum Lernerfolg bei. Mitarbeitende sollen Kompetenz erfahren, sich aber nicht unter- oder überfordert fühlen. Dies gelingt mit einem unmittelbaren Praxisbezug. Das individuelle Lernen bettet sich ins organisationale Lernen ein.

Mit dem dreidimensionalen Lernen könnte ein Paradigmenwechsel gelingen, der in kürzester Zeit ein völlig neues Verständnis des Berufsbildes verlangt. Dazu erstellen Mitarbeitende und Führung aus einem bedarfsorientierten Angebot ihren individuellen Weiterbildungsplan für eine erhöhte Performance. Dieser setzt sich zusammen aus:

- verbindlichen Weiterbildungssequenzen. Ihre Inhalte sind für alle relevant und führen zum gemeinsamen Verständnis. Diese Sequenzen können an einer Teamtagung stattfinden.
 - persönlichen Schwerpunkten. Sie ermöglichen eine spezifische Weiterentwicklung, zum Beispiel durch On-the-job-training.
 - E-Learning: Wissen kann von überall aus, im persönlichen Biorhythmus sowie in beruflichen Zeitfenstern erworben werden. Die Lern-Community bietet Raum für den sozialen Austausch und den Abgleich des Selbstbildes.
- Die Mitarbeitenden und ihre Vorgesetzten sollen den Lernerfolg überprüfen können. Mit vernetzten Tools wird das informelle Wissen festgehalten. Individuelle sowie kollektive Resultate des dreidimensionalen Lernens werden dadurch sichtbar und nutzbar gemacht.
- Damit das Lernen auch in die Praxis einfließt, sollten alle Beteiligten umgehend dafür sorgen, dass das neu erworbene Wissen im Tagesgeschäft eingesetzt wird. Denn alles, was in den folgenden Wochen konsequent angewendet wird, festigt sich zur Gewohnheit, und eine Weiterentwicklung zur nächsten Wissens- und Kompetenzstufe kann stattfinden.



Manuela Morelli
Geschäftsleiterin Bildung und Coaching
MAS Adult & Professional Education
NewPlacement GmbH
www.newplacement.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Arbeit, die Freude
macht, ist schon zur
Hälfte fertig»

Französische Weisheit

AGENDA

17. NOVEMBER

«Professionelles Arbeiten»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
im Wäbi Bildungszentrum,
in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

20. NOVEMBER

«Informationsnachmittag HF», von
hotelleriesuisse, in der
Hotelfachschule Thun, in Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

24. NOVEMBER

«Info-Anlass» Hotel-Tourismus-
Handelsschule hotelleriesuisse,
im Institut Minerva, in Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

26. NOVEMBER

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

8. DEZEMBER

«Seminarbusiness – aber richtig»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Glärschhof, in Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

14. FEBRUAR 2015

«QV-Vorbereitungstag»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei GastroBaselland,
in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

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 II)

Kombinierte Konditoreimaschinen und Gas-Rechauds

Gefährdung:

- Verschiedene Klemm-, Quetsch- und Scherstellen
- Explosion bei unkontrolliertem Gasaustritt
- lecke Gasleitung

Mögliche Sicherung:

- Nachstossen des Teigs nur mit Stossholz.
- Zum Reinigen der Reibwalzen Handschutz einlegen.
- Regelmässige Kontrolle der Gaszufuhr, Schläuche und Zündsicherung.
- Gasaustrittsüberwachung (Zündsicherung) anbringen.
- In Arbeitsräumen dürfen nur Einzelflaschen angeschlossen sein.
- Nach Möglichkeit Gas-Rechauds nicht im Untergeschoss oder in der Nähe von Treppen aufstellen.

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

SO KLAPPTS AUCH MIT DEM TEAMWORK

Im Team Hand in Hand und schnittstellenübergreifend zu arbeiten, so dass gemeinsam mit Freude ein tolles Produkt entsteht und eine hervorragende Dienstleistung erbracht wird, ist das Ziel. Doch oft bleibt das bloss ein Traum.

Teamwork, Teamspirit, Teamleistung – die meisten Menschen würden gerne im Einklang mit Gleichgesinnten arbeiten. Gemeinsam das gleiche Ziel verfolgen, sich gegenseitig befähigen, unterstützen und ergänzen. Die meisten Chefs wünschen sich gut eingespielte Teams, in denen jeder weiss, was zu tun ist, ganz selbstverständlich dort mit anpackt, wo es gerade nötig ist. Gerne auch mal aufgaben- oder abteilungsübergreifend und ohne auf die Uhr zu gucken. Tja, leider läuft die Teamarbeit im Alltag nicht immer und überall so idyllisch und harmonisch ab.

In der Praxis gibt es fünf Hauptgründe, warum ein Team nicht so funktioniert, wie man es sich idealerweise vorstellt. Zu dieser Erkenntnis gelangt Patrick Lencioni, Buchautor und Präsident der The Table Group, einer Managementberatungsfirma, die sich auf die Entwicklung von Führungsteams spezialisiert hat. Während seiner Beratertätigkeit hat Lencioni ergründet, warum es trotz gutem Willen und guten Vorsätzen in Teams zu Störungen und Fehlfunktionen kommt. Er hat fünf Hauptgründe ausgemacht. Sie lauten:

- **Fehlendes Vertrauen:** Im Team wird nicht offen mit Fehlern und Schwächen umgegangen. Offenheit und Transparenz wären jedoch wichtig, um Vertrauen aufzubauen.
- **Scheu vor Konflikten:** Fehlt das Vertrauen, fehlt auch die Basis, um ungefiltert und leidenschaftlich Ideen einzubringen und zu vertreten. Zurückhaltende Kommentare und verschleierte Aussagen sind die Folge.

- **Fehlendes Engagement:** Wer sich nicht einbringen und ausdrücken darf, wird getroffene Entscheidungen eher zurückhaltend akzeptieren und umsetzen.
- **Scheu vor Verantwortung:** Ohne echtes Akzeptieren und Mittragen der Entscheidungen und ohne klaren Handlungsplan scheuen sich selbst engagierte Teammitglieder kontraproduktives Verhalten anzusprechen und Massnahmen dagegen zu ergreifen.
- **Fehlende Ergebnisorientierung:** In einer Atmosphäre, in der man sich weder einbringen noch Verantwortung tragen kann oder muss, werden die eigenen Bedürfnisse (Ego, Karriere, Anerkennung, Freizeit) vor die Interessen des Teams und der Firma gestellt. Es wäre falsch, diese fünf Positionen als fünf einzelne Probleme aufzufassen. In Wirklichkeit bilden sie ein zusammenhängendes Modell, ähnlich einer Lichterkette. Ist auch nur ein Lämpchen defekt, leuchtet die ganze Lichterkette nicht mehr.

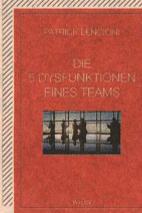
Um sich von einem dysfunktionalen in ein optimal funktionierendes Team zu verwandeln, braucht es von allen Mitgliedern Mut, Offenheit, Disziplin und Beharrlichkeit. Von einander lernen, sich miteinander auseinandersetzen – vielleicht auch mal etwas leidenschaftlich und temperamentvoll – ist die Basis, damit man auch Entscheide und die Verantwortung für deren Folgen gemeinsam tragen kann. Laut Lencioni haben gerade die Teams am meisten Erfolg, in denen es überdurchschnittlich «menschlich» zu- und hergeht.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE FÜNF DYSFUNKTIONEN EINES TEAMS

Märchen, Legenden und Fabeln sind seit jeher Geschichten, welche sich die Menschen erzählen, um auf unterhaltsame Art Werte, Botschaften und Lehren zu vermitteln. Dieser Tradition folgt Patrick M. Lencioni mit seinem Buch «Die 5 Dysfunktionen eines Teams». Eingebettet in eine Geschichte erklärt der Autor, warum es in Teams zu Problemen kommt, wie man diese vermeiden oder lösen kann und welche Folgen es für den Chef, die Teammitglieder und den Unternehmenserfolg hat, wenn man sich vor dieser Herausforderung drückt. Kathryn Petersen, die Hauptperson in Lencionis Fabel, übernimmt einen neuen Job als CEO einer Firma. Sie muss bald erkennen, dass sie einem dysfunktionalen Team gegenübersteht mit Teammitgliedern, die sie vor Herausforderungen stellen, die sie niemals zuvor so erlebt hatte. Im Verlauf der Geschichte enthüllt Lencioni die fünf entscheidenden Dysfunktionen, die dazu führen, dass Teams scheitern. Er stellt ein Modell und umsetzbare Schritte vor, die zu einem effektiven, erfolgreichen Team führen. Das Buch hilft Teamleitern, aussergewöhnliche Führungskräfte zu werden.



«Die 5 Dysfunktionen eines Teams» von Patrick Lencioni
ISBN 978-3-527-50799-3
CHF 28.90

Weiterbildungsangebote

www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.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 / www.stellenprofil.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative Direction)
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.



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotellerieuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 404 19 81).

www.rebag.ch

35105-11556

**Nähen Sie
12 Stunden täglich
solche Hemden.
Eingesperrt mit
10 weiteren Kindern.
Bei 38 Grad.**

Traurige Realität für Millionen ausgebeutete Kinder wie Sunita. Sie können helfen. Jetzt auf tdh.ch

www.facebook.com/tdh

Terre des hommes
Kinderhilfe weltweit. tdh.ch



Domicil ist die führende Anbieterin von Lebens- und Wohnraum für ältere Menschen in und um Bern. 1350 Mitarbeitende stellen sicher, dass sich unsere Kundinnen und Kunden an unseren verschiedenen Standorten wohl und zuhause fühlen.

Wir suchen per 26. Januar 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/-in Hotellerie 80 - 100 % Mitglied der Geschäftsleitung

Sie führen, organisieren und koordinieren als Eidg. dipl. Hotelleri/-e/Restaurateur/-in die Hotellerie, aufgeteilt in die Bereiche Gastronomie, Reinigung, Lingerie, zum Wohle unserer Kundinnen und Kunden. Wichtiges Ziel ist die stete Weiterentwicklung dieser Bereiche. Sie sind verantwortlich für die Sicherstellung der Leistungen in qualitativer und quantitativer Hinsicht gemäss Betriebskonzept, Standards und Zielsetzungen. Die Koordination der Hotellerie mit den übrigen Bereichen des Betriebes ist ein wichtiger Teil Ihrer Aufgaben. Als Gastgeber/-in legen Sie ein grosses Augenmerk auf ein dem Baustil angepasstes Erscheinungsbild des Hauses.

Interessiert?

Die detaillierte Stellenausschreibung finden Sie auf unserer Homepage www.domicilbern.ch



35011-11556



Das Yooji's direkt an der Bahnhofstrasse bietet mit einem umfangreichen Take away Angebot im ersten Stock und dem Kaiten-Laufband (Sushibar) mit dem KIES (Kaiten Information and Entertainment System) mit 48 Sitzplätzen alles was das Sushiliebhaber Herz begehrt. Zum Angebot nebst Sushi, Sashimi, Udon Noodle Suppen und frischen Salaten wird auch ein reichhaltiges, gesundes Frühstück angeboten. Mit unserem Gütesiegel, Yooji's Guaranty stehen wir für Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung und Qualität.

Für diesen spannenden und lebhaften Betrieb suchen wir per 1. Dezember 2014 eine/n

Geschäftsführer/in 100%.

In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Betriebsführung zuständig und verantwortlich für den reibungslosen Ablauf aller Prozesse. Zusammen mit dem rund 46-köpfigen Team begeistern Sie unsere multikulturellen Gäste mit Professionalität und Qualität und ermöglichen ihnen einen unvergesslichen und erlebnisreichen Aufenthalt im grössten Yooji's der Schweiz.

Ihre Aufgaben

- Operative Leitung des Betriebes (Betriebsabläufe)
- Strategische Planung und Zielsetzung (Budgetierung, Jahreszielplanung)
- Einteilung, Motivation und Führung des Teams
- Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Ausführung diverser administrativer Tätigkeiten (Tagesabrechnungen, Korrespondenz)
- Angebotsplanung Food & Beverage
- Planung einzelner Aktionen und Events
- Monatsabschluss (Inventar, Kreditoren, Debitoren, Abrechnungen)
- Bestellwesen Food und Non Food
- Reklamationsmanagement
- Reservationsmanagement
- Qualitätsmanagement Q1

Ihr Profil

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie
- Erfolgreich abgeschlossene Hotelfachschule
- einige Jahre Berufserfahrung an der Front
- Führungserfahrung
- Gute Computerkenntnisse
- Alter zwischen 27 und 45 Jahre
- Organisationsfähigkeit, guter Ordnungssinn

Unsere Leistungen

- Ein moderner und pulsierender Arbeitsplatz
- Attraktive Vergünstigungen innerhalb der Unternehmung
- Teil eines innovativen und familiären Unternehmens zu werden
- gute Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir suchen nach einer aufgestellten Gastgeberpersönlichkeit, die ein Flair zur japanischen Küche und Kultur hat und sich weiterbilden und -entwickeln will.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung: www.twospice.ch



35167-11556

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

CARITAS Wir helfen Menschen.

ERSTE HILFE BEI SCHULDEN

Kostenlose Beratungs-Hotline der Caritas



0800 708 708
SOS SCHULDEN
Kostenlose Beratungs-Hotline der Caritas

- Seriös
- Anonym
- Kostenlos

www.caritas-schuldenberatung.ch

BRISTOL *Swiss*

Für die Wintersaison oder länger suchen wir
Chef du Partie/Service

R. Bumann
Hotel Bristol • 3906 Saas-Fee
Tel. 027 958 12 12 • info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch

34583-11533

Chef Konditor/-in
Jobcode hoteljob.ch: J84940

Hauser's Hotel Restaurant Confiserie
Via Traunter Plazzas 7, 7500 St. Moritz
081 837 50 50, markus@hotelhauser.ch

55141-11561

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein
Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

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

1 Sous-Chef (w/m) sowie 1 gelernter Koch (w/m) per 1. Dezember 2014
(oder nach Übereinkunft, spätestens 1. März 2015)

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

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

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

55168-11563

Stellenvermittlungen

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

FLUMSER BERG

34304-11500

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



TELEPHONE RESTAURANT

Alle Jobangebote **258**

Lehrstellen/Praktikum **920**

Bewerberprofile

Kursagenda

Aus- und Weiterbildungsprofile

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers
Weiterbildung
News
Karrietertips

hoteljob.ch

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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

DESIGN UND EXKLUSIVITÄT



ZVG

Es sind die kleinen aber feinen Dinge, welche dem Gast in Erinnerung bleiben.

Um sich als erstklassiges Unternehmen zu profilieren, ist Hingabe für das Auftreten des Betriebes eines der besten Rezepte. Individualität und Einzigartigkeit kann dabei sehr gut über ein Designkonzept oder eine Corporate Identity erreicht werden. Indem die Unternehmerinnen und Unternehmer Individualität leben, bringen sie Stil und Charme in den Betrieb und vermitteln dem Gast, dass ihnen auch die Details am Herzen liegen.

Individualisierung

Neben erstklassigen und qualitativ hochwertigen Grundmaterialien sind Namens- und Signeteinwebungen angesehen, um einem alltäglichen, oft eingesetzten Produkt wie zum Beispiel Bett-, Tisch- oder Frottierwäsche das gewisse Etwas zu geben. Besonders beliebt sind Einwebungen in Servietten und Frottier-

wäsche. Ob schlicht einfarbig oder mit bewussten Kontrasten – Einwebungen sind in allen Bereichen umsetzbar. Personalisierte Dessins gehen noch einen Schritt weiter. Das gesamte Erscheinungsbild des Produkts wird dabei geändert. Zum Beispiel kann das Corporate Design als Muster in «Allover» oder als Ornament verwendet werden. Das Logo in der Bett- oder Tischwäsche neu interpretiert, sorgt für Überraschungseffekte. Beinhaltet das Corporate Design eine Spezialfarbe, welche sich im Betrieb durchgehend widerspiegelt? Mit der heutigen Technik ist praktisch alles umsetzbar und den Wünschen des Kunden sind (fast) keine Grenzen gesetzt.

Exklusivität

Exklusivität lässt sich zum Beispiel durch eine Stickerei hervorragen aufzeigen. Diese ist edel und effektiv. Mit scheinbar unbegrenzter Farbauswahl und Spezialgarnen wie Metallic-Fäden sind annähernd alle Ideen und individuellen Wünsche realisier-

bar. Beliebteste Einsatzgebiete dabei sind Bademäntel, Frottier-tücher sowie Zierkissen.

Ein weiterer Anreiz zur Individualität sind Spezialkonfektionen wie Stillkissen, dreieckige Tischtücher oder runde Bettwäsche – Herausforderungen spornen an und verleihen dem Unternehmen Einzigartigkeit.

Verwirklichen Sie Ihre Träume und bieten Sie Ihren Gästen mit speziellen Designs individuelle und exklusive Erfahrungen.



Reto Rüegg
Marketing Manager
Leinenweberei Bern AG
www.lwbern.ch

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

In der bekannten Tourismusdestination Adelboden verkaufen wir an bester Zentrumslage ein **bewilligtes**

Hotelprojekt inkl. 8 Wohnungen

zu einem interessanten Preis.

Anfragen unter Chiffre 35020-11557 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

35020-11557

Hotel Alpina***

im familienfreundlichen Ort Grächen sucht den - die - das...



Matterhorn Valley Hotels
Hotel Alpina*** Grächen

Gastgeber / Paar

- 19 Doppel- & Familienzimmer
- Speisesaal mit 50 Plätzen
- Kleines Restaurant / Bar mit 40 Plätzen + Sonnenterrasse

Gastgebern mit Engagement und Herz finden in diesem Betrieb viel Potential und eine gute Existenzgrundlage.

Interessenten, die den Schritt in die Selbständigkeit wagen, werden durch das Management-System der Matterhorn Valley Hotels in allen Bereichen unterstützt.

Gerne laden wir Sie zu einer Besichtigung nach Grächen ein.

Donat Ruppen
027 956 30 60



www.matterhornvalleyhotels.ch

30138-11560

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

