

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 4

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

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. 4 · 22. Januar 2015

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



GRAFIK

ZITAT
DER WOCHE

«Wenn du die Absicht
hast, dich zu erneuern,
tue es jeden Tag»

Konfuzius, chinesischer Philosoph (551 bis 479 v. Chr.)

BEGEISTERUNG UND VERBUNDENHEIT

Als Dozent für Mitarbeiterwesen an der Hotelfachschule Thun diskutiere ich oft mit den Studierenden über die Motive, die sie dazu bewegen haben, in der Gastronomie/Hotellerie zu arbeiten. Das Motiv als treibende Kraft, als innerer Antrieb lenkt uns durchs Leben. Wer die Lohnstrukturen in der Gastronomie/Hotellerie kennt, weiss, dass Geld in dieser Branche nicht als Motiv zählen kann. Die Frage drängt sich auf, warum Menschen Dutzende Überstunden machen, die Ende des Monats wieder verfallen oder zu jeder Tages- und Nachtzeit arbeiten; zu einem Lohn, der wohl zum Leben, nicht aber für grosse Sprünge reicht.

Eine plausible Antwort auf diese Frage habe ich als Vater von drei kleinen Kindern in den Erkenntnissen der modernen Hirnforschung gefunden. Sie interessiert mich, da sie die Eigenschaften und daraus abgeleiteten Bedürfnisse der Kinderhirne erforscht. Es existiert da etwas, das wie Zauber in unserem Hirn wirkt und es dazu befähigt, Neues zu lernen und für die Herausforderungen im Leben fit zu werden. Dieses etwas heisst «Begeisterung». Im Zustand der Begeisterung entfacht das Hirn ein Feuerwerk; neuronale Verknüpfungen werden hergestellt, Synapsen neu miteinander verbunden. Kinder können in diesem Moment Informationen abspeichern und so ihre Potenziale richtig entfalten.

Wer aus Leidenschaft und mit Begeisterung etwas macht, der ist bekanntlich intrinsisch motiviert. Geld ist in diesem Zustand sekundär, denn die eigentliche Aufgabe erfüllt den Menschen. Die Gastronomie/Hotellerie ist ein

idealer Ort, um in einer Aufgabe aufzugehen. Denn zwei Begriffe, die die Hirnforschung als wichtig im Zusammenhang mit Wohlbefinden und stimmiger Entwicklung definiert, heissen Zugehörigkeit und positive innere Bilder. Der Mensch hat ein archaisches Bedürfnis, mit anderen Menschen Verbundenheit herzustellen. So sichert er sich letztendlich sein Überleben. Und wo fällt es leichter, eine Umgebung zu schaffen, in der eine solche Verbundenheit zusammen mit schönen inneren Bildern entstehen kann? Wenn Feste gefeiert werden, treffen Menschen aufeinander. Sie kommunizieren, lachen, essen, trinken und erleben, vielleicht unbewusst, ein Gefühl tiefer Zufriedenheit. Die bezaubernden Räumlichkeiten, in denen diese Feste gefeiert werden, die Aura verschiedener Stile von bewusster Kargheit spartanischer Klosterzellen bis hin zur Prunksucht bieten Hand, damit innere Bilder die nötige Kraft erhalten und sich zusammen mit der Verbundenheit noch tiefer in unser Hirn einbrennen. Es scheint verständlich, dass sich der Gastgeber oder die Gastgeberin für all diese positiven Energien verantwortlich fühlt und so die Begeisterung für den Beruf am Glühen erhält und sich daran wärmen kann.



Elias Bartlome
Referent Mitarbeiterführung
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

AGENDA

3. FEBRUAR

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

12. FEBRUAR

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

16./17. FEBRUAR

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe 2,
Qualitäts-Trainer»,
von hotelleriesuisse,
im Seminarhotel Ador, in Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

19. FEBRUAR

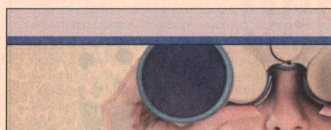
«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
im Gastgewerbezentrum GIBB,
in Bern
www.hotelgastrounion.ch

25. FEBRUAR

«Getränkeausschank für
Hotelfachleute»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei Hotel & Gastro formation
Zürich, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

26. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
im Berufsbildungszentrum BBZ,
in Biel
www.hotelgastrounion.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Anlaufstellen

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz zu erhalten und zu verbessern, ist eine Daueraufgabe. Folgende Organisationen und Fachstellen setzen sich für Arbeitssicherheit ein und bieten weiterführende Literatur an.

- EAI, Eidg. Arbeitsinspektion (wird vom Seco geleitet)
- EKAS, Eidg. Koordinationskommission für Arbeitssicherheit www.ekas.admin.ch
- KAI, Kantonale Arbeitsinspektorate, www.arbeitsinspektorat.ch
- SECO, Staatssekretariat für Wirtschaft, www.seco.admin.ch
- Suva, Schweizerische Unfallversicherungsanstalt, www.suva.ch

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

SCHEIDEN TUT WEH – AUCH WENN ES NUR IM JOB IST

Es gibt zahlreiche Gründe, an denen die berufliche Partnerschaft zwischen Chef und Angestelltem zerbrechen kann. Damit eine Trennung kein Drama wird, braucht es ein gewisses Know-how und eine Trennungskultur.

Egal ob ein Angestellter sich entscheidet, eine Stelle aufzugeben, ein Chef sich von einem Mitarbeitenden trennt oder ein Vorgesetzter sich aus dem Unternehmen verabschiedet – in den meisten Fällen herrscht eine «komische» Stimmung, wenn eine Kündigung ausgesprochen wird. Vielleicht entsteht das flaue Gefühl nach einer Kündigung deshalb, weil nicht rein sachliche und fachliche Gründe zur Trennung geführt haben, sondern negative Emotionen. Gemäss der Gesellschaft für Personalentwicklung gibt es sieben Hauptgründe, warum Angestellte kündigen. Dazu zählen «fehlende Stabilität», «schlechte Work-Life-Balance», «fehlende Möglichkeiten sich einzubringen und weiterzuentwickeln» sowie «mangelnde Führung und Anerkennung». Unangefochten an erster Stelle der Kündigungsgründe steht jedoch «schlechte Beziehung zum Chef oder zu Arbeitskollegen».

Es ist menschlich, negativen Gefühlen auszuweichen. Das führt jedoch dazu, dass viele Angestellte aus Angst vor Repressalien ihr wahres Kündigungsmotiv verschleiern. Statt die Führungsmängel des Chefs oder das Mobbing durch die Arbeitskollegen anzusprechen, geben sie an, sich «beruflich neuen Herausforderungen stellen» zu wollen oder ein «tolles Angebot» erhalten zu haben, «das man unmöglich ablehnen konnte». Da es für alle Beteiligten angenehmer ist, solche Phrasen für bare Münze zu nehmen, als sie zu hinterfragen, bleibt das latente flaue Gefühl bestehen. Dabei wäre es für einen Betrieb von Vorteil, sich emotionalen Belastun-

gen zu stellen und daraus zu lernen. Vielleicht ist ja wirklich jemand im Team, der andere mobbt. Oder der Vorgesetzte müsste tatsächlich an seinem Führungsstil arbeiten und Arbeitsabläufe neu überdenken und weiterentwickeln.

Manchmal ist es aber auch der Betrieb, der sich von Mitarbeitenden trennen muss. Sei es, weil der Angestellte die erwünschte Leistung nicht erbringt oder weil der Betrieb in finanzielle Schieflage geraten ist. Auch dieses Vorgehen löst emotionale Belastungen aus. Im Rahmen eines professionellen Trennungsmanagements lohnt es sich, sich diesen zu stellen. Unprofessionelles Vorgehen bei Trennungen kann ein Unternehmen nämlich viel Geld kosten. Nicht nur, weil man einen neuen Mitarbeiter suchen und einarbeiten muss, sondern weil eine Kündigung sich immer auch auf die verbleibenden Angestellten, Vorgesetzten und je nach dem sogar auf Geschäftspartner und Kunden auswirkt. Gerade in einem People-to-People-Business wie der Hotellerie und Gastronomie kann es für den Betrieb ins Gewicht fallen, wenn der bei den Gästen beliebte Barkeeper, der vielgerühmte Küchenchef, die langjährige Hausdame oder der technikaffine Conference Manager nicht mehr da sind.

Um Schäden wie Demotivation und Unsicherheiten im Team, belastetes Betriebsklima, Know-how-Verlust oder gar beschädigten Ruf des Unternehmens gering zu halten, ist ein faires, konstruktives und verantwortungsbewusstes Trennungsmanagement nötig. Mehr zu diesem Thema im nächsten «Profil». Riccarda Frei

BUCHTIPP

TRENNUNGSMANAGEMENT – FAIR UND KONSTRUKTIV

Der Autor Konrad Ledergerber greift in seinem Fachbuch «Trennungsmanagement – fair, verantwortungsbewusst und konstruktiv» ein Thema auf, das vielen Vorgesetzten und Arbeitnehmenden eher unangenehm ist. Weil man Unangenehmes rasch erledigt haben will, werden Trennungen selten gut organisiert und professionell durchgeführt. Der Grund dafür ist oft Hilflosigkeit im Umgang mit emotionalen Belastungen und Verunsicherungen, die aus Kündigungen entstehen. Betroffen sind jeweils mehr Personen, als man auf Anhieb denkt. Für Konrad Ledergerber ist das mit ein Grund, warum Kündigungen professionell vorbereitet und verantwortungsvoll durchgeführt werden sollten. In seinem Buch zeigt er, wie eine Kündigung an die verschiedenen Betroffenen korrekt kommuniziert wird und welche arbeitsrechtlichen Fallstricke es zu berücksichtigen gilt. Auch wie man Gekündigte wirkungsvoll unterstützt oder aber mit deren Aggressionen und der eigenen Belastung umgeht, sind Themen, denen sich der Autor widmet. Zahlreiche Arbeitshilfen und Vorlagen – auch auf CD-ROM – ergänzen die praxisbezogenen Tipps und Beispiele.



«Trennungsmanagement – fair, verantwortungsbewusst und konstruktiv» Konrad Ledergerber ISBN 978-3-033-01910-2 CHF 64.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ACADEMY OF HOTEL EXCELLENCE SWITZERLAND

MAS in Hotel- und Tourismusmanagement mit Anrechnung Nachdiplomstudium Start 8. Juni 2015

Nächste Fachdiplom-Seminare:

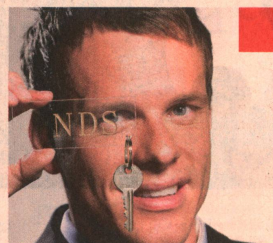
- Advanced Leadership: 2. - 4. März 2015
- Leadership Basic: 16. - 18. März 2015
- Cross Culture Competence: 23. - 24. März 2015

www.aoho.ch

MANAGED BY GRAND RESORT Thal Eggwil

BTW Chair

FHO Fachhochschule Ostschweiz



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Wie viel Schwein brauchen Sie,
um glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich: www.wwf.ch/gluecks-experiment





Hotel Muhr, Heiden, über dem Bodensee

Die Investorenfamilie Dres. Bettina und Thomas Muhr hat Anfang 2012 das in eine schöne Park- und Wiesenanlage eingebettete Hotel Pension Nord in Heiden AR gekauft. Zurzeit wird das traditionsreiche Appenzellerhaus mit einmaligem Panoramablick auf den Bodensee umfassend saniert und erneuert. Es entstehen 24 individuell eingerichtete Zimmer von hohem Komfort, eine Lounge mit gemütlich appenzelischem Charakter, ein Restaurant mit frischer, regionaler Küche sowie ein Seminarraum und ein Wellnessbereich. Im Frühjahr 2016 öffnet das Hotel Muhr seine Türen für Geschäftsleute und Firmen sowie Feriengäste und Gruppen – sünd willkommen!

Zur voll verantwortlichen Betriebsführung des neuen Hotels Muhr sucht die Investorenfamilie rechtzeitig vor Eröffnung ein

passioniertes Gastgeberpaar

In dieser vielseitigen und bereichernden Tätigkeit pflegen Sie als Gastgeber vor Ort einen aktiven und herzlichen Kontakt zu unseren Gästen und führen den Hotelbetrieb selbstständig. Sie tragen massgebend dazu bei, das Hotel Muhr zu einem der beliebtesten Hotels der aufstrebenden Ferien- und Ausflugsregion Appenzellerland zu machen.

Diese vertrauensvolle Aufgabe möchte die Investorenfamilie einem gewinnenden, motivierten Gastgeberpaar übergeben, das sich tagtäglich mit Engagement und Begeisterung für das Wohl unserer Gäste einsetzt. Sie überzeugen mit Ihrer mehrjährigen Führungserfahrung in der Hotellerie und Ihrer grossen Leidenschaft als Gastgeber. Sie verfügen über eine gastronomische Ausbildung und sind es gewohnt, als Koch oder Chef de Service selber im Betrieb Hand anzulegen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an info@hotel-muhr.ch. Für Fragen steht Ihnen Patrizia Brosch unter 071 898 50 50 gerne zur Verfügung.

Hotel Muhr – Postfach 143 – CH-9410 Heiden AR

HOTEL-RESTAURANT
BRISTOL
hotel-bristol-saas-fee.ch

Wir suchen für unser familiäres Hotel, in bester Lage, in Saas-Fee eine/n
DIREKTIONSSASSISTENT/IN
Auf Ihre Bewerbung per E-Mail freuen wir uns.
info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch
Telefon 027 958 12 12

Gesucht per sofort
indischer Koch
mit Erfahrung in der südindischen Küche.
Vollständige Bewerbungen an:
Restaurant tulsi
Freiestrasse 65, 3012 Bern
info@tulsi-bern.ch

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Receptionspraktikant/in
In unserem kleinen und feinen Hotel. Sprachen D und E, ideal nach einer Hotelhandelschule oder zur Vorbereitung einer Hotelfachschule. Eine Stelle für Sie? Eintritt nach Übereinkunft.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:
Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
direktion@ambassador-hotel.ch



gemeinde ferrera

Das **Gasthaus Alpenrose in Innerferrera** wurde im Jahr 2000 neu erbaut und eröffnet. Für die Bewirtung stehen eine Gaststube mit Stammtisch, ein offenes Sali mit rund 30 Sitzplätzen sowie eine Terrasse mit 25 Sitzplätzen sowie Parkplätzen vor dem Haus zur Verfügung. In den zum Gasthaus gehörenden 5 Zimmern findet der Gast Ruhe und Erholung in naturnaher Umgebung. Für den/die Pächter steht eine 2½-Zimmer-Wohnung im Haus zur Verfügung.

Die Gemeinde Ferrera sucht infolge Weggang unseres langjährigen Pächterpaares aus gesundheitlichen Gründen **per 1. Dezember 2015 oder nach Vereinbarung** eine/n neue/n

PÄCHTER/-IN ODER PÄCHTER-PAAR für das Gasthaus Alpenrose in Innerferrera

- Sie sind:**
- Gastwirt/-in mit Leib und Seele
 - unternehmerisch denkend und gewohnt, selbst anzupacken
 - je nach Betrieb bereit, Überdurchschnittliches zu leisten
 - bereit, diesen Jahresbetrieb überzeugend zu führen und auf die breite Kundenpalette auszurichten
 - bereit, in Ferrera Wohnsitz zu nehmen
- Sie bringen mit:**
- eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie (Wirteprüfung vorhanden)
 - ein sehr gutes betriebswirtschaftliches Verständnis
 - gutes Fachwissen und Branchenkenntnisse, Organisationstalent
 - Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes
- Wir bieten:**
- faire Pachtbedingungen
 - im Betrieb integrierte 2½-Zimmer-Wohnung mit Garage
 - Interesse an einer langjährigen Zusammenarbeit
 - Übernahme Inventar zu fairen Bedingungen

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis **Freitag, 27. Februar 2015** an die Gemeinde Ferrera, Gemeindekanzlei, 7444 Ausserferrera.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.ferrera.ch oder auf der Gemeindeverwaltung Ferrera unter Tel. 081 661 15 85 oder direkt beim Gemeindepräsidenten Fritz Bräcke unter Tel. 079 216 53 82.

HOTEL LAUDINELLA

St. Moritz

Viel
Interes-
santes
finden
Sie auch
unter
www.laudinella.ch

Unser Hotel verfügt über 208 Zimmer, 5 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbereich sowie über ein grosses kulturelles Angebot.

In Jahresanstellung sind per 1. April 2015 oder nach Vereinbarung folgende Positionen in unserer authentischen Thai-Show-Küche zu besetzen:

Thai-Chef

- Ihre Aufgaben:**
- Gesamtverantwortung über die Thai-Küche (40 bis 60 Plätze plus Thai-Take-away)
 - Führen eines Teams von 3 Mitarbeitern
 - Zuständig für die Qualität der Speisen, Menügestaltung sowie die Weiterentwicklung des Angebotes

Thai-Koch

- Ihre Aufgaben:**
- Zubereitung der Speisen im 4er-Thai-Team
 - Mitverantwortlich für Qualität und Hygiene

Ihr Profil:

- Sie bringen fundierte Fachkenntnisse und Freude am Beruf mit
- Erfahrung haben Sie in ähnlicher Position gesammelt
- Sprachkenntnisse Englisch (Deutsch von Vorteil)
- Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Aussehen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager
7500 St. Moritz

Telefon +41 (0)81 836 06 04
josy.caduff@laudinella.ch

INTERLAKEN



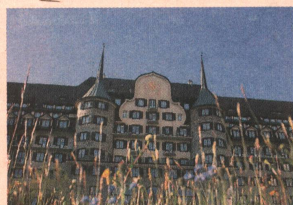
Wir suchen per März oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in
mit Erfahrung
(Sprachen: D, E und evtl. F)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Café de Paris, 3800 Interlaken
Alex Auderset, Marktplatz 14

info@cafe-de-paris-interlaken.ch
tel 033 821 69 10



alpine hideaway
for generations to come



Zur gastronomischen Spitze vorstossen

Das Suvretta House St. Moritz ist als familienfreundliches Fünf-Sterne-Luxushotel eines der bedeutendsten Grandhotels Europas und Mitglied der Vereinigung Swiss Deluxe Hotels und The Leading Hotels of the World. Das historisch wertvolle Hotel zählt 181 Zimmer/Suiten mit 330 Betten und verfügt über erneuerte, grosszügige Infrastrukturen mit Restaurationen (15 Punkte Gault-Millau), Geschäfts- und Konferenzräumen, Wellness-, Sport- und Parkanlagen, drei Restaurants im Ski- und Wandergebiet Corviglia, eigenen Skilift und Schweizer Schneesportschule.

Für die Leitung unseres Küchenteams suchen wir auf Mai 2015 in Jahresstelle einen

Executive Chef (m/w)

In der Position des Executive Chefs sind Sie für die Führung des gesamten Küchenteams verantwortlich und sind dem Direktor direkt unterstellt.

IHR AUFGABENGEBIET

- Grand Restaurant, Suvretta Stube, Roomservice, Bankettservice, Catering**
- Führung, Beurteilung und Motivation der Mitarbeiter und Auszubildenden
 - Kulinarische Gestaltung der verschiedenen Speisekarten, Spezialangeboten, Kalkulation und Kostenkontrolle
 - Überwachung und Einhaltung der vorgegebenen Qualitätsstandards nach SDH, LHW und ISO 9001
 - Überwachung der Verarbeitung und Lagerung der Lebensmittel unter Berücksichtigung der HACCP-Bestimmungen
 - Unterstützung der Mitarbeiter im operativen Geschäft
 - Kostenkontrolle gemäß Budgetvorgaben

IHR PROFIL

- Mehrjährige Berufserfahrung national und international in einer vergleichbaren Position in der 5-Sterne-Luxushotellerie und der gehobenen Gastronomie
- Gute Kommunikationsfähigkeit mit hoher Sozialkompetenz
- Hohes Mass an Kreativität und Flexibilität
- Gutes Zahlenverständnis
- Hands on Mentalität
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse, Französisch- und Italienischkenntnisse von Vorteil

WAS WIR BIETEN

- Zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen
- Eine offene und transparente Kommunikation
- Professionelle Betriebsstruktur und moderne Kücheninfrastruktur
- Unterstützung bei der Suche nach einer Unterbringung

Sie suchen eine einmalige, langjährige und vertrauensvolle Herausforderung in der Spitzenhotellerie und fühlen sich von dieser Aufgabe in der herrlichen Bergwelt des Engadins angesprochen? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Referenzen und Foto schriftlich oder per E-Mail an Herrn Peter Egli, Direktor, Suvretta House, 7500 St. Moritz.

pegli@suvrettahouse.ch
Telefon +41 (0)81 836 36 36

Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

SUVRETTA HOUSE
ST. MORITZ

Member of



Hotel-Restaurant Eierhals am Ägerisee
6315 Oberägeri
www.hotel-eierhals.ch

Als einzigartiges 3*-Hotel mit eigener Berufsfischerei am Ägerisee suchen wir auf den 1. März oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unser A-la-carte-Restaurant.

Wenn Sie selbstständig eine Servicestation führen möchten, Deutsch sprechen, bei Banketten mithelfen wollen und Freude an den Gästen haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung: per Post an Hanspeter Merz oder Mail: eierhals@bluewin.ch.



Gruppenleitung Segment Business (w/m)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

per 1. März 2015

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



GAST RATHAUSKELLER

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

Wir suchen per 1. Februar 2015 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als

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 zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut in der Gastronomie, flexibel und teamfähig. Sprachkenntnisse: fliessend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:
Gasthaus Rathauskeller AG
Herrn Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, 6300 Zug
E-Mail: contact@rathauskeller.ch

30933-11669



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:

Sales & Marketing Director
Sales Executive
Meeting Director
Commis de Cuisine
Front Office Manager
Front Office Supervisor
Freelancer
(WEB- & GRAPHIC-Design)

Wir bieten Ihnen eine spannende und anspruchsvolle Tätigkeit sowie gute Möglichkeiten, sich weiterzubilden und in einer der weltgrössten, internationalen Hotelketten aufzusteigen. Sie erwarten interessante Trainings on the job 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 per E-Mail an:

Crowne Plaza Zürich / Frau Nadine Bättig /
Badenerstrasse 420 / 8040 Zürich / Tel. 044 404 42 02 /
nadine.baettig@cpzurich.ch / www.cpzurich.ch



30142-11713

- **Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann (40 oder 90 %)** für den Room-Service Ref.-Nr. 02/15
- **Köchin/Koch (100 %)** für die Spitalküche Ref.-Nr. 04/15

Detaillierte Informationen finden Sie unter:
www.ksgr.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Angabe der Referenznummer an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loestrasse 170, 7000 Chur oder ksgr/jobs.

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.



Kantonsspital
Graubünden

30148-11712



Das Freiburger Spital (HFR) engagiert sich tagtäglich für die Gesundheit der Bevölkerung. Das HFR ist an mehreren Standorten tätig und bietet eine breite Palette an qualitativ hochwertigen Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich. Das Wohlergehen der Patientinnen und Patienten steht dabei stets im Mittelpunkt. Engagement, Solidarität und Respekt: An diesen Werten orientieren sich unsere rund 3000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Abteilung Restauration des HFR Riaz eine/n

stellvertretende/n Küchenchef/in

100%

Ihre Aufgaben

- Fertigung der Mahlzeiten sicherstellen
- Kontrolle der Mahlzeitenbestellungen via Tool LOGIMEN
- Planung der Menüs mit dem Küchenchef
- Planung der Menüs für das Personal (kalte Platten, Hits, Veranstaltungen nach Thema) in Zusammenarbeit mit dem Leiter der Restaurants
- Verantwortung für die Einhaltung der HACCP-Normen
- Warenbestellung und Kostenkontrolle
- Ausbildung der lernenden Diätköche
- Stellvertretung des Küchenchefs während seiner Abwesenheit

Ihr Profil

- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin
- EFZ als Diätkoch/Diätköchin
- Eidgenössischer Fähigkeitsausweis als Küchenchef von Vorteil
- Mindestens 5 Jahre Erfahrung nach Abschluss der Ausbildung
- Erfahrung in der Teamleitung erwünscht

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr D. Seydoux, Küchenchef, HFR Riaz, T +41 26 919 90 80

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Andernfalls senden Sie Ihre Bewerbung bis 15. Februar 2015 (letztes Eingangsdatum) an: freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg

Ref.: HFR-IN-150401

30234-11746

Catering Services Migros Luzern

«Interessante und
vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Der Catering Services Migros Luzern ist einer der führenden Catering Unternehmen der Zentralschweiz. Wir sind spezialisiert auf Mittel- und Grossanlässe wie Sport- und Musikveranstaltungen sowie Kundenevents. Das Wirtschaftsgebiet des Catering Services Migros Luzern erstreckt sich über die Innerschweizer Kantone Luzern, Zug, Schwyz, Ob- & Nidwalden und Uri. Mit unseren 5 Catering Services Standorten sind wir überall in der Nähe der Kunden und zeichnen uns durch ein hohes Dienstleistungsverständnis und einer Top-Qualität aus. Wir wollen weiter wachsen und unsere zahlreichen Kunden begeistern.

Für unser Catering Services suchen wir eine engagierte und flexible Persönlichkeit als:

Logistiker/Techniker 100%

Ihr Aufgabengebiet

- Logistische und technische Planung sowie Durchführung von Catering Anlässen
- Koordination der Transporte und Materialvermietungen
- Selbstständige Lagerführung, Inventur und Unterhalt des Catering Materials, Maschinen und Fahrzeuge
- Leitung und Unterstützung der Abwaschküche

Unsere Anforderungen

- Abgeschlossene Berufsbildung im Bereich Gastronomie oder Technik sowie Erfahrung in diesen Bereichen
- Organisations- und Koordinationsflair
- Führerausweis Kategorie BE
- Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln sowie eine saubere Arbeitsweise
- Hohe Sozialkompetenz und Kundenorientierung
- Flexibilität, Belastbarkeit und Teamfähigkeit
- PC-Kenntnisse
- Bereitschaft für Einsätze am Abend und an Wochenenden

Wir bieten

Eine abwechslungsreiche Stelle mit attraktiven Arbeitszeiten und überdurchschnittlichen Sozialleistungen sowie guten Weiterentwicklungsmöglichkeiten in einem fortschrittlichen Unternehmen.

Wenn Sie Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dierikon
Sarah Gisler, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon



MIGROS

30135-11711

Gesucht per April 2015:

indischer Spezialitätenkoch

mit Ausbildung und Erfahrung.

Bewerbungen bitte an:
Restaurationsbetriebe Jungfrauoch AG
3813 Eigergletscher
Tel. 033 828 78 88, Fax 033 828 78 94
gletscherrestaurant@jungfrau.ch

30120-11705

Leitung Hotellerie

Jobcode hoteljob.ch: J91845

Pflegezentrum GerAtrium
Hörnlistrasse 76, 8330 Pfäffikon
044/953 43 43, u.traber@geratrium.ch

30236-11748

Wir suchen per sofort jungen, flexiblen

Koch m / w

Alters- und Pflegeheime Ebikon
Höchweidstrasse 36, 6030 Ebikon
Tel. 041 444 01 01, www.ap-ebikon.ch

30163-11729

Zu unserer Verstärkung suchen wir per 1. März

einen Jungkoch 80-100%

Restaurant Entre Nous
Neufeldstrasse 32
3012 Bern

30209-11736



KONOLFINGEN

www.konolfingen.ch

Gesucht: Pächterin/Pächter für die Badi-Beiz ab Saison 2015

Unser Badi-Restaurant bietet Platz für 80 Personen. Sie haben Erfahrung in der Gastronomie und kommen mit den Herausforderungen der witterbedingten Besucherschwankungen in einer Badibeiz zurecht. Mit Eigeninitiative helfen Sie mit, dass die Besucher sich von Mitte Mai bis Mitte September bei uns wohl fühlen.

Details unter www.konolfingen.ch, Fragen beantwortet Felix Buser, Telefon 031 790 45 25.

30244-11722



hôtélCristal[®]
wellness & spa - centre de loisirs

Hotel Cristal in Saignelégier (Freiburg - Jura), in der Perspektive unsere Empfangsmannschaft und das Back-Office zu verstärken, suchen wir:

Rezeptionnist/in m/f 50-60% (zu diskutieren)

- Sie beherrschen die französische und deutsche Sprache (mündlich und schriftlich)
- Sie haben gute Englisch-Kenntnisse (mündlich)
- Sie haben eine kaufmännische Ausbildung oder haben eine gute Hotelrezeption-Erfahrung
- Sie beherrschen die gängigen EDV Werkzeuge

Wir bieten besonders attraktive Arbeitsbedingungen an, sowie zahlreiche Vorteile. Eintrittsdatum zum diskutieren. Interessiert?

Ihre vollständige Bewerbung erwarten wir bis am 31. Januar 2015.

Hôtel Cristal, zHd der Direktion,
Ch. des Sports 10, 2350 Saignelégier
info@hotelcristal.ch • www.hotelcristal.ch

30124-11710

SUISSE ROMANDE

Käfer
Wir suchen
Sous-Chef
im Bereich Käferstube Küche, Eventmodul, Lagerräume, Stewarding, MA- Umkleide als Stellvertretender Teamleiter (siehe Organigramm). Der Stelleninhaber wird vertreten durch den Chef de partie.

Zielsetzung der Stelle (Hauptaufgaben):

- Attraktive Angebotsgestaltung
- Überwachung der geforderten Qualität und attraktive Präsentation der Gerichte
- Verantwortung, Hygiene
- Optimale Küchenergebnisse durch gezielten Einsatz von Mitarbeitern und Waren
- Einhaltung Warenkosten (Budget)
- Verleben der Unternehmensphilosophie
- Inhouse Produkte- und Präsentationserschulung sowie Lehrlingsausbildung
- Leben und Umsätzen des Qualitäts-Managementsystems
- Dutymanager

Mission und Vision:
**LIEBENSWEIT
EINZIGARTIG
ÜBERRASCHEND
HOCHWERTIG
EMOTIONAL**
Eine Idee Mehr

Unmittelbar unterstellte Mitarbeiter:
**Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Lehrlinge**

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an b.krueger@kaefer-schweiz.ch.

BEWERBEN SIE SICH JETZT!

SVIZZERA ITALIANA

CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotel-rating der Sonntagszeitung. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 18 GaultMillau Punkten sowie 1 Michelin Stern bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

**GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2015.
SAISONDAUER VOM 27. MÄRZ BIS 18. OKTOBER!**

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

RECEPTION	RÉCEPTIONNISTIN D.E.F.I
SPA & BEAUTY	RÉCEPTIONNISTIN D.E.F.I
	MASSEURIN D.E.F.
KÜCHE	CHEF GARDEMANGER
	DEMI CHEF PÂTISSERIE

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GAULTMILLAU
«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch

Duni Verkaufsberater/in
in Genf – Lausanne – Wallis

Auf den 1. Juni 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers für den Bereich Professional Table Top eine/n fest angestellte/n Verkaufsberater/in im Grossraum Westschweiz (Genf – Lausanne – Sion – Oberwallis).

Ihre Aufgaben

Sie übernehmen nach gründlicher Einarbeitung vollverantwortlich die Betreuung der gesamten direkten Gastronomie-Kunden sowie der CC-Märkte. Sie setzen die erfolgreiche Arbeit im Rayon fort und sorgen für den weiteren Ausbau des Angebotes von Servietten, Tischwäsche, Kerzen und Accessoires.

Ihre Qualifikation

Ihre gastronomische und/oder kaufmännische Ausbildung haben Sie erfolgreich absolviert. Sie können nachweislich Erfahrung im Ausendienst vorweisen, haben Spass am Verkauf und die Bereitschaft zu vollem Engagement. Sie besitzen die Fähigkeit zu begeistern, selbständig zu planen und die Vertriebspolitik innerhalb der Ihnen überlassenen Freiräume kreativ umzusetzen. Einwandfreies Französisch und gutes Deutsch (Wort und Schrift) sowie gute Computerkenntnisse von MS Office und der Führerausweis sind ein Muss.

Unser Angebot

Es erwartet Sie der Führungsstil und das Klima eines erfolgreichen Markenartiklers. Über Einzelheiten (Prämien, Sozialleistungen, Spesen, Firmenauto) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.

Interessiert?

Nutzen Sie die Chance, eine interessante, langfristig ausgerichtete und zukunftsichere Aufgabe zu übernehmen. Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit ausführlicher Darstellung der heutigen Aufgaben, tabellarischem Lebenslauf, Zeugnis kopien, Foto und Gehaltsvorstellung (die letzten zwei Punkte zwingend) sowie dem möglichen Eintrittstermin bis spätestens 31. Januar 2015 an:

DUNI AG

Peter Nobs, Geschäftsführer – Lettenstrasse 11 – 6343 Rotkreuz
Telefon 041 798 01 71 – www.duni.com – peter.nobs@duni.com
Sollten Sie die Bewerbung elektronisch senden (was nicht zwingend ist), beachten Sie bitte, dass die Datenmenge 5 MB nicht überschreitet!

Duni – der führende Anbieter von Konzepten, Produkten und Service-Leistungen bei Table Top und Meal Service!



Duni agiert global und ist weltweit Trendsetter und führender Anbieter von Konzepten, Produkten und Serviceleistungen, die den Alltag unserer Kunden angenehmer und das tägliche Leben einfacher machen. Wir bieten Lösungen rund ums Essen und Trinken – für zu Hause, in Restaurants und Hotels, auf der Reise sowie für die Meal-Service-Industrie. Duni beschäftigt ca. 2000 Mitarbeiter in über 30 Ländern. Die grössten Märkte sind Mittel- und Nordeuropa, Asien sowie der pazifische Raum.

2013 betrug der Nettoumsatz rund 500 Mio. Franken.

Duni ist seit November 2007 an den nordischen Börsen OMX kotiert. Am Schweizer Standort in Rotkreuz beschäftigen wir 22 Mitarbeiter.



L'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage au quotidien pour la santé de la population. Actif sur plusieurs sites, il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité, en plaçant le bien-être des patients au cœur de ses préoccupations. Engagement, solidarité et respect constituent les valeurs essentielles de ses 3000 collaboratrices et collaborateurs.

Afin de compléter son équipe, la Direction de la logistique recherche pour le service de la restauration de l'HFR Riaz un/une

Sous-Chef/fe de Cuisine
100%

Votre mission:

- assurer l'organisation de la production des mets
- maîtriser la gestion des commandes de repas via l'outil LOGIMEN
- planifier des menus en collaboration avec le Chef de Cuisine
- planifier les menus du personnel (ardaises, hits, manifestations à thèmes), en collaboration avec la responsable du restaurant
- veiller au respect des normes HACCP
- commander les marchandises et maîtriser les coûts
- assurer la formation des apprenants en cuisine diététique
- remplacer le Chef de Cuisine durant ses absences

Votre profil:

- CFC de Cuisinier
- CFC de Cuisinier en diététique
- brevet fédéral de Chef Cuisinier serait un atout
- expérience post-diplôme de 5 ans minimum
- expérience de gestion d'équipe souhaitée

Entrée en fonction: Immédiate ou date à convenir

Renseignements: M. D. Seydoux, Chef de Cuisine, HFR Riaz, Tél. +41 26 919 90 80

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence online.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, Case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 15 février 2015 (date limite de réception des dossiers).

Réf: HFR-IN-150401

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

AUFLAGE
40.000

www.immoPROFIL.ch

SUISSE ROMANDE



wellness & spa - centre de loisirs

Hôtel Cristal à Saignelégier (Franches-Montagnes - Jura), dans la perspective de renforcer notre équipe de réception et back-office, nous cherchons:

Réceptionniste h/f 50-60% (à discuter)

- Vous maîtrisez le français et l'allemand (parlé et écrit)
- Vous avez de bonnes connaissances d'anglais oral
- Vous êtes titulaire d'un CFC d'employé de commerce ou avez l'expérience d'une réception d'hôtel
- Vous maîtrisez les outils informatiques usuels

Nous offrons des conditions de travail particulièrement attractives ainsi que de nombreux avantages. Date d'entrée à discuter. Intéressé(e)?

Présentez-nous votre dossier de postulation complet avant le 31 janvier 2015.

Hôtel Cristal, A l'att. de la direction,
Ch. des Sports 10, 2350 Saignelégier
info@hotelcristal.ch • www.hotelcristal.ch

INTERNATIONAL

Als junger Restaurantbetrieb mit 30 Aussenplätzen, in einer Urbanisation gelegen, mit Schwimmbad auf Ibiza, suchen wir für die 2. Saison einen

Alleinkoch

welcher die Chance hat, sich stark in der Gastronomie selbstständig einzubringen.

jhug_kronenberg@hotmail.com

36243-11751

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus



Canadian
Rocky Mountains



Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht auf
1. Mai und Mitte November
Mithilfe in den folgenden Positionen:

**Chef de Partie
Jungkoch
Service
Réception
Etagegouvernante**

Eine spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über

International Experience Canada - Young Professionals
Wir werden Ihnen damit gerne behilflich sein.

Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

36154-11750

Kanada - Ontario gesucht für Sommer 2015

2 Köche/Köchinnen sowie 2 Hotelfachassistentinnen

Juni – September 2015

in abgelegenes Buschresort unter CH-Führung, Schweizer Jugendaustausch, bist Du Allrounder/in unter 30 Jahren und **selbstständiges Arbeiten gewöhnt**, flexibel, kreativ, mit abgeschlossener Berufslehre, offen für Neues und bereit, überall anzupacken? Englischkenntnis von Vorteil!

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung inkl. Handschriftprobe:

Barbara & Martin Seelhofer, Gasterweg 1, 8730 Uznach

36253-11745

IMMOBILIEN

Interessantes Mietobjekt sucht innovativen Pächter

Das Mietobjekt bietet:

Lage	zentral gelegen in Eschenbach SG
Grösse	Restaurant ca. 24 Sitzplätze
	kleiner Saal ca. 20 Sitzplätze
	grosser Saal ca. 60 Sitzplätze
	Wintergarten ca. 36 Sitzplätze
	Bar ca. 30 Plätze
	Parkierung 30 Aussenabstellplätze

Wir suchen einen innovativen Gastronomen oder eine innovative Gastronomin, welche das Dorfrestaurant mit Engagement führt. Ihre Kundschaft geniesst Ihre regionale Küche, Sie bieten auch den Vereinen, der Jassrunde usw. ein angenehmes Ambiente.

Gerne lernen wir Sie kennen und lassen uns von Ihrem Konzept überzeugen!

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung bis spätestens 31. Januar 2015 an

PS Planungsbüro Schubiger AG, Herr Benno Schubiger, Postfach 418, 8730 Uznach

36207-11732

Ertragsstarkes, kleines Hotel-Restaurant an sehr guter Lage

- Zentrale Lage im Markgräflerland (Dreiländereck D/F/CH)
- 12 Gästezimmer
- Ca. 80 Sitzplätze in zwei Gaststuben
- Schönes Gartenlokal mit ca. 45 Sitzplätzen
- Ausreichend eigene Parkplätze und Garagen am Haus
- 2 Wirtwohnungen mit Balkon und kleinem Garten
- Anwesen laufend gepflegt und saniert
- Sehr gute Zimmerauslastung, Restaurant stark frequentiert
- Brauereifrei, Übergabe nach Absprache möglich
- Nachfolger aus Altersgründen gesucht
- Provisionsfrei, 950 000 Euro

Kontakt: engelnachfolge@web.de

36258-11740

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern

www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König

Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König

Tel. 031 370 42 39

Riccarda Frei

Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44

nicole.kaelin@hotellerie-gastronomie.ch

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

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch

inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Kaderrubrik Stellen

s/w CHF 2.05

4-farbig CHF 2.57

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

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)

Luka Beluhan, Solange Ehrler

Ursula Erni-Leupi,

grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie Gastronomie Verlag;

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,

6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,

Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

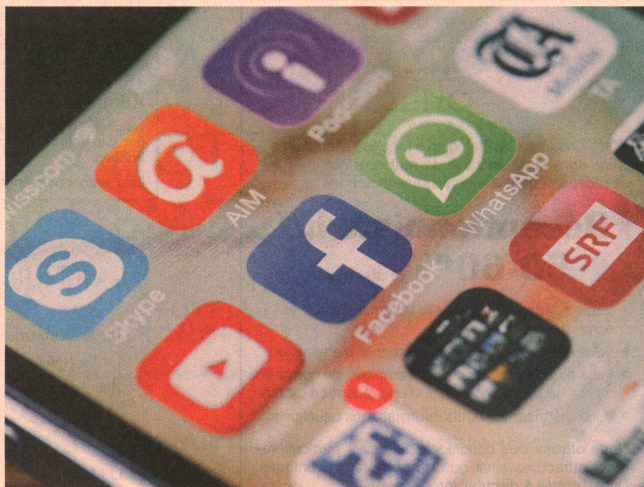
40.000 Exemplare

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

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

MUT ZUR DIGITALISIERUNG



THEMENBILD: KEYSTONE

Hand aufs Herz, wer hat sich beim Durchstöbern seines Smartphones nicht schon selber gefragt, wie er den heutigen Stand der Technik für sein Geschäft gewinnbringend nutzen kann?

Die Industrie hat bereits darauf reagiert und hat bisweilen schon seltsame Partnerschaften hervorgebracht. In der Hotellerie und Gastronomie haben bis dato lediglich einzelne grosse Ketten die Digitalisierung in Angriff genommen. Die Tourismusbranche und deren angegliederte Dienstleister wie Bergbahnen und Detailhandel stecken noch in den digitalen Kinderschuhen. Die Fachzeitschriften sind voll von Gesprächsrunden und Umfragen, in denen die Wichtigkeit von Big Data, Apps und integrierter Software hervorgehoben wird. Alle Beteiligten wissen, dass sie etwas tun müssen, scheitern aber beim «Wie». Informatik ist für viele Nutzer ein rotes Tuch und jeder hat bereits seine eigenen zeitraubenden und nervenaufreibenden Erfahrungen gemacht. Kein Wunder haben wir Angst, dass Applikationen nicht untereinander kompatibel sind, Endgeräte unzuverlässig und die Kosten nicht budgetierbar scheinen. Diese ganze Thematik erinnert

sehr an das Kaninchen, das wie hypnotisiert vor der Schlange sitzt, obwohl es eigentlich wegrennen sollte. Auch im «Stand-by»-Modus ist die Batterie irgendwann leer! Stillstand bedeutet Rückschritt, denn Ihre Mitbewerber bleiben nicht stehen! Setzen Sie sich mit der Thematik Digitalisierung auseinander. Versuchen Sie zu verstehen, was die Technologie heute bieten kann. Sehen Sie eine App einmal aus der Sicht des Entwicklers. Begreifen Sie, dass Apps nicht nur für Ihre externen Kunden, sondern auch für Ihre internen Kunden, die Mitarbeiter, genutzt werden können! Oft nutzen diese ihre Arbeitszeit für langwierige und fehleranfällige Routinearbeiten. Nehmen Sie sich doch einmal Zeit, Ihre Abläufe zu analysieren um herauszufinden, welche repetitiven Arbeiten digitalisiert werden können. Sehen Sie den Zusatznutzen, den Ihnen digital optimierte Abläufe bringen! Beispiel gefällig? Kurtaxen werden heutzutage oft noch umständlich mit Meldescheinen verwaltet. Eine Digitalisierung automatisiert viele Abläufe, verhindert Doppelspurigkeiten und setzt Ressourcen frei. Via «interner App» kann der Eintreiber der Taxe die Gäste dem Tourismusbüro melden, die Verrechnung

läuft automatisiert. Der Kurgast kann auf seiner «externen App» die diversen Vergünstigungen sehen und direkt einlösen. Mehrwert: Der Gast nimmt seinen Urlaub in der Region als Gesamtpaket wahr! Die angeschlossenen Geschäfte im Tourismusverbund können den Gästen Push-Nachrichten senden und so kurzfristig Aktionen lancieren. Resultat: eine dynamische und situative Interaktion zwischen Kurgast und Dienstleister. Der Gast fühlt sich als Teil der Region! Zusammenarbeit und Verknüpfung von Dienstleistungen bringen Mehrwert für alle Beteiligten.



Pontus Musa
Gründer, Geschäftsführer
KUBICORE GmbH
www.kubico.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

35907-11858

Zu verkaufen

gemütliches Restaurant in 5524 Niederwil AG, direkt im Dorfkern, 75 Sitzplätze, Terrasse mit 35 Sitzplätzen. Nähere Auskunft und Besichtigung unter Telefon +41 79 630 19 57

36008-11754

Staatlich geprüfter Gastronom sowie Restaurantleiter mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis sucht

Hotel Garni zur Pacht.

Gerne Raum Zentralschweiz. Inventar wird gerne übernommen. Weiterbildung an der Hotelfachschule Heidelberg. Bitte nur seriöse Angebote. Nationalität: Deutscher/Schweizer.

Angebote unter Chiffre 35998-11692 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

35998-11692

GESUCHT

PÄCHTER-EHEPAAR

vorzugsweise Koch + Rezeptionistin für ***Hotel mit Halbpension (58 Betten) in der Alpenarena Flims-Laax-Falera.

Moderater Jahreszins, Kauf von Kleininventar nicht nötig.

Offerte mit üblichen Unterlagen unter Chiffre 686674 an Samedia Promotion, Postfach 520, 7007 Chur.

36014-11754

Die Pfarrei Wünnewil-Flamatt vermietet per 1. August 2015 oder nach Vereinbarung den Traditionsbetrieb

Gasthof St. Jakob

Wünnewil

Standort

- Gut frequentierter Standort ► Nähe Bern und Fribourg
- Dienstleistungs-, Industrie- und Gewerbebetriebe in unmittelbarer Nähe
- Sehr viele Parkplätze vorhanden

Raumkonzept

- 430 Innenplätze (Restaurant 30, Jakobsstübl 30, Saal EG 300, Saal 1. OG 70)
- 40 Aussenplätze, schöne Gartenterrasse
- 3 Gästezimmer/Personalzimmer
- 4-Zimmer-Wirtswohnung

Bedienskonzept

- Traditionelles, gutbürgerliches Gastronomiekonzept
- Starke Mittagsfrequenzen sowie Znüni- und Zviergäste
- Treffpunkt von einheimischen Gästen
- Anlässe aller Art bis 300 Personen

Eröffnung | Mietbeginn

- 1. August 2015 oder nach Vereinbarung

Wir stehen zu Ihrer Verfügung für

- Die Versendung der Mietdokumentation mit allen notwendigen Informationen
- Telefonische Auskünfte oder Anfragen per E-Mail
- Koordination und Organisation Vermieter ◄ ► Mieter

Bitte melden Sie sich bei:

Pfarrei Wünnewil-Flamatt

Firmin Scherwey, Pfarreipräsident

Elswil 22, 3184 Wünnewil

Telefon 079 227 73 08

E-Mail: firmin.scherwey@bluewin.ch

36158-11717

Sie denken ebenfalls über die Nachfolge in ihrem Restaurant oder Hotel nach? Sie wollen den Gasthof Kreuz von Mimi und Louis Bischofberger übernehmen? Sie haben Interesse einen Betrieb zu kaufen oder zu verkaufen?

Hotel- & Restaurant Nachfolge/Betriebsübergabe

Eine Veranstaltung für Käufer, Verkäufer, Betreiber und Investoren

DATEN

Montag 19.1.2015 – 12.00-16.00 Uhr
Donnerstag 29.1.2015 – 16.00-20.00 Uhr

ORT

Gasthof Kreuz • Olmerstrasse 11
4622 Egerkingen • www.kreuz.ch

ANMELDUNG • TEILNAHME

anmeldung.kohl-hint.ch

Teilnahmegebühr CHF 150.- / Person

AUSKUNFT

+41 44 533 50 42 • www.kohl-hint.ch
frank.reutlinger@kohl-hint.ch



35992-11656

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Sind Sie auf der Suche nach einer passenden Investition und einer neuen Herausforderung?

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir per Frühjahr 2015 das

Hotel Restaurant Bären, 5242 Birm

Der Betrieb in ruhiger Wohnlage ist aufgrund seiner gastronomischen Leistungen und dem gut ausgestatteten Hotel stark nachgefragt.

Wir suchen eine engagierte Käuferschaft für den weiteren Auf- und Ausbau des erfolgreich positionierten Unternehmens.

Räumlichkeiten:	
Restaurant/Kunststube	87 Sitzplätze
Bankett	120 Sitzplätze
Bar/Tagesrestaurant	50 Sitzplätze
Seminarraum	10 bis 30 Sitzplätze
Parkplätze	42
Hotelzimmer	35

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation fritz.rohrer@gastroconsult.ch

Gastroconsult AG

Unternehmensberatung / Fritz Rohrer
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
031 340 66 30 / fritz.rohrer@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

36152-11756