Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 36

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 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: 14.07.2025

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. 36 · 3. September 2015

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

THEMENBILD: KEYSTONE

PAPA, WARUM DARF ICH NICHT IN DIE GASTRONOMIE?

Diese Frage schmerzt doch, oder? Die Gastronomie hat so viel zu bieten, aber die Eltern wollen nicht, dass ihre Kinder Karriere in der Gastronomie machen. Sie motivieren ihre Kinder, eine Universität zu besuchen oder zur kaufmännischen Grundbildung. Gegen beides ist nichts einzuwenden. Wenn ein Kind aber einen handwerklichen, kreativen Beruf lernen möchte, dann ist doch die Hotellerie-Gastronomie naheliegend. Leider ist es nicht so. Die Abschlüsse der Lehrverträge in der Gastronomie nehmen jährlich ab (in 2013 noch bei ca. 8.500, in 2009 waren es noch fast 10.000 – Quelle Branchenspiegel 2015) und somit sinkt automatisch das Fachkräftepotenzial, auf das wir in Zukunft zurückgreifen können. Diese Entwicklung muss uns zu denken geben. Wenn es so weitergeht, gibt es immer weniger geschulte Fachpersonen in der Gastronomie. Die Gastronomie bedient sich günstiger ungeschulter Mitarbeiter und die Qualität nimmt so schleichend ab.

Warum motivieren die Eltern ihre Kinder nicht, die Ausbildung in der Hotellerie-Gastronomie zu machen? Sind es die Arbeitsbedingungen? Schlechte Erfahrungen beim letzten Essen oder Hotelaufenthalt? Ich bin überzeugt, dass die Meinung oft emotional gefällt wird. Wenn man es rational anschaut, hat unsere Branche sehr viel zu bieten. In welchem anderen Beruf kann man im Ausland oder auf einem grossen Kreuzfahrtschiff arbeiten? Wo sonst sind die Weiterbildungen so stark von den Verbänden finanziert? Weitere Pluspunkte sind auch der direkte Kundenkontakt und das unmittelbare Feedback der Gäste. Für jene Eltern, die gerne international anerkannte Abschlüsse haben: Ihre Kinder können an Schweizer Hotelfachschulen sich bis zum Master ausbilden lassen. Also wo genau sind dann die Probleme?

Uns fehlt oft der Stolz. Sätze wie: «Ich serviere halt nur» oder «Ich bin nur Koch» lassen vermuten, dass wir uns an der eigenen Nase nehmen sollten. Wer sich in unserer Branche aus- und weiterbildet, kann Grosses erreichen. Die Arbeitsbedingungen sind nicht einfach. Das ist so! Es gibt allerdings in jeder Branche Herausforderungen. Wichtiger ist, dass wir das Positive erzählen. Branchenwechsel sind dank der guten Ausbildung ebenfalls möglich, was wir natürlich nicht forcieren. Die Realität ist aber so, dass zum Beispiel Köche sehr gerne bei Nahrungsmittel-Produzenten in der Produktentwicklung oder im Verkauf oder Marketing gesehen werden. Unser aller Ziel muss sein, dass es beim nächsten Vater-Kind-Gespräch wie folgt tönt: «Papa, danke für deine Empfehlung, in der Hotellerie-Gastronomie zu arbeiten. Das ist ja unglaublich kreativ und die Zukunftsaussichten sind top.»

Roger Lütolf
Leiter Marketing
Hotel & Gastro Union
www.hotelgastrounion.ch

ZITAT DER WOCHE

«Zu wissen, wie man anregt, ist die Kunst des Lehrens»

Henri-Frédéric Amiel, Schweizer Schriftsteller und Philosoph (1821–1881)

AGENDA

30. SEPTEMBER
«eHotelmarketing: Online Marketing», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

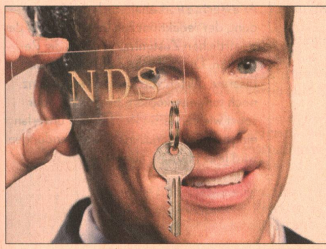
5. OKTOBER
«reception@hotelleriesuisse, Modul 1: Persönlichkeit», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelbildung.ch/agenda

30. OKTOBER
«Fusion Europa und Asien», vom Schweizer Kochverband, in der Berufsfachschule BBB, Baden
www.hotelgastrounion.ch

30. SEPTEMBER
«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Rehazentrum kneipp-hof, Dussnang
www.hotelgastrounion.ch

14. OKTOBER
«Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel Sigriswil, Sigriswil
www.hotelbildung.ch/agenda

17./18. NOVEMBER
«Fachdiplom professionelle Gesprächsführung», von Academy of Hotel Excellence Switzerland, im Kursaal Business & Events Center, Grand Resort Bad Ragaz
www.hotelgastrounion.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 1)

Der Gesundheitsschutz umfasst verschiedenste Themen wie:

- Luftqualität, Raumklima
- Belästigender Lärm
- Muskuloskelettale Beschwerden
- Psychische Belastungen
- Arbeitsorganisation
- Sonderschutzbestimmungen für Jugendliche und werdende Mütter

Ungünstige Arbeitsbedingungen (organisatorischer, ergonomischer, physikalischer, chemischer oder biologischer Art) können Ursachen von gesundheitlichen Beschwerden sein. Den aktuellen technischen Stand der Präventionsvorgaben finden Sie in den Wegleitungen zum Arbeitsgesetz und dessen Verordnungen.

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

MIT KLAREN REGELN SITZUNGSFRUST BEENDEN

Sitzungen, an denen man Infos austauscht, Neues plant und Wichtiges bespricht, sind nötig. Doch oft verkommen sie zu lästigen, ineffizienten Pflichtmeetings. Das kann man mit etwas Disziplin leicht ändern.

Sitzungen – für viele Mitarbeitende sind sie ein lästiges Übel, das man im wahrsten Sinn des Wortes einfach aussitzt. Doch auch viele Chefs empfinden das Leiten von Sitzungen nicht gerade als die schönste ihrer Aufgaben. Und trotzdem ist das regelmässige Zusammenkommen und der Informationsaustausch ein wichtiges Element im Arbeitsalltag.

Hier ein paar Tipps, wie Sitzungen effizienter, effektiver und für alle Beteiligten erfreulicher gemacht werden.

- Das Sitzungsziel festlegen und bekannt geben. Nur wer das Ziel klar definiert, kann auch klar handeln und entscheiden. Ist den Teilnehmenden das Ziel bekannt, können sie aktiv und lösungsorientiert mitarbeiten. Sie wissen, wo der Fokus liegt und schweifen dadurch weniger ab. Auch ist es für den Sitzungsleiter einfacher, vom Kursabgekommene wieder in die richtige Spur zu bringen und zur Ordnung zu rufen. Um die Effizienz der Sitzung zu steigern, hilft es, die Traktanden festzulegen und einige Tage vor der Sitzung den Teilnehmenden zukommenzulassen. So haben die Teilnehmenden die Chance, sich vorzubereiten.
- Pünktlichkeit und Vorbereitet-zur-Sitzung-kommen einfordern. Oft wird auf verspätete Kollegen gewartet oder für sie das Verpasste nochmals zusammengefasst. Durch diese falsche Rücksichtnahme geht viel Zeit verloren und zwar nicht nur die fünf bis zehn Minuten des Zuspätkommenden, sondern nochmals die gleiche Zeit für jeden der Sitzungsteilnehmenden. Bei neun Personen sind das 90 Minuten, also 1 ½ Arbeitsstunden. Zeit ist Geld – bestehen Sie daher auf Pünktlichkeit und setzen sie diese mit entsprechenden Massnahmen um. Zum Beispiel mit der Opernhaus-Methode, die im Vorfeld der Sitzung angekündigt und erklärt wird: Nach Sitzungsbeginn wird bis zur Pause niemand mehr eingelassen. Wer unvorbereitet zur Sitzung kommt, blockiert ebenfalls den Sitzungserfolg. Machen Sie klar, dass dies nicht geduldet wird.
- Handys aus. Wichtige Anrufe können in den Sitzungspausen erledigt werden.
- Viel- und Langredner in Schach halten. Ufert ein Sprechender aus und verzettelt sich, darf man die Knigge-Regel «Ausreden lassen» brechen. Höflich, aber bestimmt darf man solche Redner unterbrechen und sie bitten, auf den Punkt zu kommen. Zum Beispiel mit Sätzen wie: «Ein spannender Ansatz. Aber gibt es jetzt noch etwas, das Sie zum aktuellen Traktandum zu sagen haben, das bis jetzt noch unerwähnt geblieben ist? Wenn nicht, gebe ich das Wort weiter an ...»
- Nebengespräche unterbinden. Ist die Sitzung langweilig, entwickeln sich oft Nebengespräche und Themen wiederholen sich. Ein gutes Mittel dagegen: Gesagtes stichwortartig auf einen Flipchart schreiben. So ist dokumentiert, was bereits besprochen wurde, man kann zügig die Traktanden abarbeiten und hat gleichzeitig das Gerüst fürs Protokoll. Im Protokoll selbst werden die Beschlüsse festgehalten.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE FINANZKRISE – EINE TRAGISCHE KOMÖDIE

Wie kam es zur Finanzkrise? Wieso geht ein Land Pleite? Und was besprechen Menschen wie Angela Merkel, Josef Ackermann oder Bill Clinton hinter verschlossenen Türen oder wenn Mikrophone und Kameras ausgeschaltet sind?
Der Krimi-Bestseller-Autor Veit Etzold hat seine Fantasie spielen lassen und sich vorgestellt, wie denn die Gespräche zwischen den Entscheidungsträgern aus Wirtschaft, Politik und Finanzen abgelaufen sein könnten. Entstanden ist ein erhellender, humorvoller und teilweise bitterböser Roman. «Achtung! Teile der enthaltenen Geschichten könnten sich so ereignet haben!», warnt Veit Etzold die Leser seines Buches «Die Finanzkrise – eine tragische Komödie».
Dr. Veit Etzold ist nicht nur einer der erfolgreichsten Thriller-Autoren Deutschlands. Er promovierte in Medienwissenschaften und hält einen MBA der IESE Business School. Er berät internationale Unternehmen in Fragen der Strategie und Positionierung, hat zahlreiche Lehraufträge an renommierten Business Schools und veröffentlicht regelmässig in Magazinen wie dem European Financial Review oder dem Harvard Business Manager.

«Die Finanzkrise – eine tragische Komödie»
Veit Etzold
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50816-7
CHF 31.90

GASTROJOB.ch
DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE
Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

PROFIL
Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue
HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

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

Karin Huwyler
Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch

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

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

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

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

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
40.000 Exemplare

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

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

Blausee
EINE WELT FÜR SICH.
SEIT 1878

Die Blausee AG ist Eigentümerin/Pächterin von zwei ausserordentlichen Betrieben: Dem Hotel & Spa Blausee, einem Restaurant (13 GaultMillau Punkte) am See, einer Pizzeria, der bedeutenden Bio-Forellenzucht und Shop, alles eingebettet in dem 22 Hektar grossen Naturpark. Ebenso ist sie Pächterin der Betriebe auf der St. Petersinsel, mit historischem Klosterhotel (Historisches Hotel des Jahres 2010), Restaurant mit grosszügigen Banketträumlichkeiten für Hochzeiten und Events, Bistro und Shop.

Zur Führung dieser bekannten Betriebe suchen wir eine erfahrene, motivierte und begeisterte Persönlichkeit (m/w) als

DIREKTOR
ODER DIREKTIONSPAAR

(Eintritt: 1. Dezember 2015 oder nach Übereinkunft)

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung und rapportieren direkt dem Verwaltungsrat. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Führung und Motivation Ihrer (je nach Saison) bis zu 100 Mitarbeitenden, die Budgeterstellung, die Umsetzung der vereinbarten Strategie, der Zielsetzungen und deren Kontrolle sowie die Vermarktung der Hotel- und Gastro-Betriebe, wie auch der Förderung der Bio-Marke Blausee. Sie pflegen die Kontakte mit Tourismusregionen, Event-Veranstaltern und Partnern.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie mit Führungs- und Marketingerfahrung sowie einem mehrjährigen und erfolgreichen Leistungsausweis in der Führung eines ähnlichen Unternehmens. Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Sie besitzen gutes Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen.

Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben Ihnen die entsprechende Unterstützung. Als sprachgewandte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu und ermöglichen ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Haben wir Sie angesprochen? Mehr Informationen erhalten Sie unter www.blausee.ch und www.st-petersinsel.ch.
Attraktive Anstellungsbedingungen und Erfolgsbeteiligung sind vorgesehen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an:
Emanuel Berger, Berger Hospitality Management GmbH,
Untere Gasse 4, 3800 Unterseen, eb@bergerhospitality.ch

38424-12253

LANDGUET RIED

Die Stiftung Landguet Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begegnungszentrum mit 27 Zimmern, 2 Massenlagern und 6 Seminarräumen. Am Stadtrand von Bern gelegen, verbindet das Landguet Ried moderne Ansprüche mit traditionellem Charme. Da uns die jetzige Stelleninhaberin leider verlässt, suchen wir eine

Leiterin Hauswirtschaft 80%

welche das Landguet mit hohem persönlichem Engagement, Flexibilität und 3 Mitarbeitern/-innen bewirtschaftet. Sie haben das Können, die Hauswirtschaft zu führen und mitzuarbeiten, das Flair für kleine Details, Spass, in der Küche zu helfen oder sogar mal selbst zu kochen? Auch unsere Aussenanlage sollte Ihnen am Herzen liegen, und Sie geniessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Leiterin Hauswirtschaft eine Ausbildung in diesem Bereich und/oder einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Position. Sie verbinden eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und dessen inhaltlicher Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine zeitgemässe Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit unserem Team zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab November 2015 oder nach Vereinbarung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum 20. September 2015 an Dominik Stalder, Stiftung Landguet Ried, Hilfligweg 10, 3172 Niederwangen, dominik_stalder@bluewin.ch – www.landguet.ch

38399-12242

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

Küchenchef (m/w)
Jobcode hoteljob.ch: J100654

Hotel Des Alpes
Furrengasse 3, 6004 Luzern
pascal.merkli@desalpes-luzern.ch

38409-12247

Seit 1997 führen wir das Restaurants Marzilibrücke - eine schöne, intensive Aufgabe. Sie hat uns viele Freunde, Feste und Feiern beschert, viel Arbeit und Herzblut erfordert, war Ausgangspunkt und ist sicherer Halt auf dem Weg, den wir seit fast 20 Jahren gehen.
Nun möchten wir uns per Ende Jahr aus dem operativen Geschäft zurückziehen und suchen eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN ODER /TEAM

- Von der Konzeption bis zur operativen Führung wird alles in Ihren Händen liegen.
- Sie führen ein Team von zehn bis zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.
- Sie sind verantwortlich für die Einhaltung des Umsatz- sowie des Aufwändebudgets.
- Vorzugsweise haben Sie, neben einer Ausbildung zum Koch, eine Hotelfachschule absolviert und haben bereits selbstständig einen Betrieb geführt, oder assistierten darin mehrere Jahre.
- Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, weltoffen, begeisterungsfähig, führungsstark und bereit, sich an einen Ort zu binden – mit Herzblut und Leidenschaft.
- Nach einer viermonatigen Einarbeitungszeit werden Sie den Betrieb selbstständig führen.

Interessiert?
Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung und grüssen Sie freundlich vom Aareufer

Stefan Ruprecht / Michael Hersberger

GARTENRESTAURANT MARZILIBRÜCKE

Restaurant Marzilibrücke Gasstrasse 8, 3005 Bern
Telefon 031 311 27 80, marzilibruecke@taberna.ch, www.taberna.ch

38414-12250

la Scuntrada
ustareia e buteia

Pächter/in oder Pächter-Paar Scuntrada Tinizong

Das romanische Dorf Tinizong liegt mitten im Surses, unmittelbar neben der bekannten Feriendestination Savognin. Die innovative kleine Gemeinde hat sich zum Ziel gesetzt, Tinizong für Einwohner und auch Touristen attraktiver zu gestalten. In diesem Zusammenhang wird die leer stehende Turnhalle direkt an der Julierstrasse zum zentralen Versorgungs- und Treffpunkt umgenutzt.

Auf Sommer 2016 ist ein attraktiver, innovativer und regionenbezogener Restaurantbetrieb mit ca. 50 Plätzen geplant. Darin soll ein Ladengeschäft für die Grundversorgung sowie mit lokalen Spezialitäten integriert werden.

Für dieses wegweisende und zukunftsorientierte Gastronomie-Konzept sucht die Gemeinde Tinizong-Rona, zusammen mit dem Förderverein Scuntrada, ein/e Pächter/in oder ein Pächter-Paar.

Das bringen Sie mit:
- Gastgeber/in mit Leib und Seele
- Unternehmerisches Denken und die Bereitschaft, neue Handlungsfelder zu entwickeln
- Kreativität, Ehrgeiz und Durchhaltewillen
- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie (idealerweise Koch)
- Gutes betriebswirtschaftliches Verständnis
- Organisationstalent sowie gute Kommunikationsfähigkeiten

Der Förderverein als Vermieter bietet sehr faire Pachtbedingungen und ist an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Er legt Wert darauf, dass ein starker lokaler Bezug geschaffen wird und der Gedanke als Dorftreffpunkt gelebt und aktiv mitgestaltet wird.

Weitere Informationen erhalten Sie beim Förderverein Scuntrada,
c/o Gemeinde Tinizong-Rona, Veia Cantunala 87, 7453 Tinizong
Tina Nüesch-Felber, info@lascuntrada.ch, www.lascuntrada.ch

38405-12246

aletscharena.ch

Die **Aletsch Bahnen Management AG** führt im Auftrag der Bettmeralp Bahnen AG und der Aletsch Riederalp Bahnen AG deren operative Geschäftsführung aus. Daher verwaltet die Aletsch Bahnen Management AG insgesamt rund CHF 32 Mio Umsatz und führt 170 Mitarbeiter im Sommer und rund 240 Mitarbeiter im Winter. Damit zählt unsere Unternehmung zu den grössten Bergbahnunternehmungen im Wallis.
Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir eine/n

Chief Operation Officer (COO) 100%

Ihr Verantwortungsbereich:
Als Mitglied der Geschäftsleitung leiten, steuern und organisieren Sie die Betriebsprozesse und sind für die Management Services unserer Unternehmung zuständig. Damit sind Sie für die Qualität unserer Dienstleistungen massgeblich mitverantwortlich. Als wichtige Aufgabe fällt Ihnen dabei die Rolle als Bindeglied zu unserem Personal zu.

Eine enge Zusammenarbeit mit dem CEO und den Mitgliedern der Geschäftsleitung ist Voraussetzung für die Umsetzung der vom Verwaltungsrat vorgegebenen Strategie und Unternehmensziele.

Ihr Profil:
Sie verfügen über eine solide Fachausbildung (FH, Uni, ETH) und mehrere Jahre Führungserfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb, vorzugsweise im Tourismusbereich. Sie beherrschen Deutsch und eine Fremdsprache in Wort und Schrift.
Sie richten Ihr Handeln stark nach planerischen und strukturbedingten Gesichtspunkten aus und sind eine überzeugende und kommunikative Führungspersönlichkeit, welche die vorgegebenen Ziele beharrlich in die Tat umzusetzen vermag.
Mit Affinität zur Organisation, Sozialkompetenz und richtigem Durchsetzungsvermögen in schwierigen Situationen bewahren Sie auch in hektischen Phasen die Ruhe.

Wir bieten:
- Selbstständige, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einer einmaligen Destination
- Der Verantwortung entsprechende Entlohnung

Stellenantritt: nach Absprache

Auskunft: Renato Kronig, Verwaltungsratspräsident, T. 027 923 23 24

Wenn diese Stelle Ihr Interesse geweckt hat und Sie den Anforderungen entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens **Mitte September 2015** an:

Herrn
Renato Kronig
Verwaltungsratspräsident ABM AG
Kapuzinerstrasse 23
3902 Glis

ALETSCH ARENA
RIEDERALP Bettmeralp eggishorn

greatest glacier of the alps

38425-12254

---

alter Emmersberg

Restaurant Alter Emmersberg | Bürgerstrasse 49 | 8200 Schaffhausen

Top-Servicemitarbeiter/in gesucht

Wir suchen dich, **den Serviceprofi w/m.**
Start: 1. oder 20. Oktober 2015. Alter zwischen 25 und 50 Jahre. Belastbar mit Führungsflair. **Sie packen selber mit an.** Sonntag und Montag geschlossen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen zu:
info@restaurantemmersberg.ch

38422-12252

LANDHAUS
HOTEL RESTAURANT

Fröhliche, motivierte Gastgeberpersönlichkeit gesucht!
Langzeitanstellung

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Erfolgreich als 4*-Hotel inmitten der wunderschönen Walliser Berge positioniert, verfügt das Hotel Restaurant Landhaus über 31 trendige und modern eingerichtete Zimmer und 2 Suiten. Die Gastronomie besticht durch seine klassisch-saisonale Schweizer Küche sowie leckere Fleischspezialitäten.

Das Anforderungsprofil:
- Erfahrung in ähnlicher Position an der Rezeption (KV-Abschluss von Vorteil)
- Sehr gute schriftliche und mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
- Sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office, Outlook)
- Kundenorientiertes, kommunikatives, freundliches und sicheres Auftreten und das Flair für den Umgang mit anspruchsvollen Gästen aus aller Welt
- Engagierte, selbstständige, teamorientierte und offene Gastgeberpersönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung

Werden Sie Teil eines jungen, hoch motivierten Gastgeberteams und arbeiten Sie aktiv mit uns an der Geschichte des Hotels Restaurant Landhaus mit. Wenn es auch Ihr Ziel ist, die Erwartungen unserer Gäste mit Ihrem Know-how, Charme sowie Ihrer Hingabe zu übertreffen, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für weitere Informationen:
www.landhaus-muenster.ch oder rufen Sie uns einfach an unter: Tel. +41 (0) 27 973 22 73

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto sowie Lohnvorstellungen an: Frau Elisabeth Weger, Geschäftsleitung, info@landhaus-obergoms.ch

38436-12259

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11732

LANDGASTHOF ROHRMOOS, POHLERN

Sucht

Jungkoch

per 1. November 2015

Sind Sie kreativ, interessiert am Neuen, aufgestellt und flexibel, so heissen wir Sie gerne in unserem Team willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Landgasthof Rohrmoos
Beat Beyeler
3638 Pohlern
www.gastgeberbeyeler.ch
restaurant@gastgeberbeyeler.ch

38435-12258

NOMAD
hotel bar eatery

WE ARE HIRING!

4-Sterne Hotel in Basel
Design&Lifestyle
Eröffnung am 4. Januar 2016

Jung, unkompliziert, locker, offen, direkt, authentisch, familiär – so sind wir.
Werde auch du Mitarbeiter der ersten Stunde
www.nomad.ch/jobs

38247-12184

Ein Lehrgang der
Hotel & Gastro *formation* Schweiz.
WEITERBILDUNG FAST ZUM NULLTARIF – DANK DEM L-GAV.

PROGRESSO
mein-progresso.ch

STERNEN MURI

Der Sternen Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsräumlichkeiten, wie die Gaststube, das À-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 Servicefachangestellte/r

Sie sind jung, motiviert, fröhlich, freundlich, kommunikativ und sehen sich selber als Gastgeber. Wenn Sie zudem über eine abgeschlossene Servicelehre verfügen und sprachlich versiert (D/E/F) sind, passen Sie perfekt in unser Serviceteam.

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

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

37921-12072

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

Alterswohnzentrum
Gässliacker
Nussbaumen

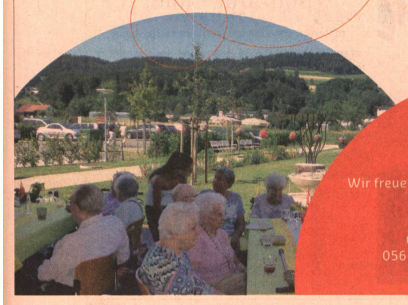
Wir sind ein mittelgrosses, familiäres Alterswohnzentrum, pflegen und betreuen 81 BewohnerInnen im Pflegeheim und 42 MieterInnen in der Alterssiedlung. Die moderne Infrastruktur, unsere vielfältigen Gartenanlagen und die schöne Lage ergänzen unsere Dienstleistungen.

Zur Verstärkung des Küchen-Teams suchen wir ab dem 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine/einen

Köchin / Koch Pensum: 80%

Ihr Anforderungsprofil:
Sie sind Koch/Köchin EFZ und haben bereits Berufserfahrung gesammelt. Ihre gute Fach- und Sozialkompetenz setzen Sie gekonnt und mit Freude um und lernen gerne Neues dazu. Dank Ihrer raschen Auffassungsgabe behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und setzen Prioritäten richtig. Sie sind sich unregelmässige Einsätze – auch an Wochenenden – gewohnt. EDV-Anwenderkenntnisse sowie gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift runden Ihr Profil ab.

Ihr Aufgabenbereich:
Sie sind für die termingerechte Zubereitung der Mahlzeiten in den Bereichen kalte Küche, warme Küche und Patisserie zuständig. Sie helfen bei der Ermittlung der Ernährungsbedürfnissen der Bewohnerinnen und Bewohner sowie der Mitarbeitenden. Sie sind bereit, Ihr Fachwissen weiterzugeben und Sie helfen bei der Ausbildung der Lernenden. Das Hygienekonzept setzen Sie pflichtbewusst um und Sie können den Tagesbetrieb bei Abwesenheit des Vorgesetzten selbständig leiten.



Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Alterswohnzentrum Gässliacker
Jörg Bruder, Leitung Hotellerie
Gässliackerstrasse 18, 5415 Nussbaumen
056 296 17 88, j.bruder@awz-gaessliacker.ch

38434-12257

Dort arbeiten, wo andere Ferien machen!

ZERMATT
JOBS ZERMATT
www.jobszermatt.ch

38426-12255

GENUSSKULTUR **IM EMMENTAL**
HOTEL | KULINARIK | BANKETTE & SEMINARE | KULTUR & EVENTS

1 Team und 4 Sterne suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Receptionist/in 100%

Stellenbeschrieb unter:
www.stadthaus.ch

Stadthaus Burgdorf
Thomas Jann, Gastgeber
Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf
thomas.jann@stadthaus.ch

38404-12245

INTERNATIONAL

KARRIEREELEITER FÜR ABENTEUERLUSTIGE

WIR SUCHEN

OPERATIONSMANAGER/IN

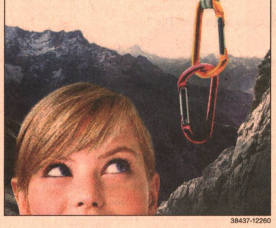
Sie suchen eine neue Herausforderung als Führungskraft in einem genialen Team? An einem der schönsten Orte der Welt? Haben Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie der Spitzenklasse? Dann suchen wir genau nach Ihnen! Den/die neue Operationsmanager/In für unser 4-Sterne-Superior-Hotel in Oberlech am Arlberg. Ein wundervolles Hotel am Berg, das neue Wege im Tourismus geht, grosse Gastronomie, vielfach ausgezeichnet in Küche und Keller, Nachhaltigkeit auf allen Ebenen ist unser grösstes Anliegen.

Sie sind erfahren in der Führung von Menschen, lieben es, Gäste so richtig zu begeistern, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, Ihre E-Mail und vor allem auf Sie!

Hotel Goldener Berg 4*Superior
A-6764 Lech am Arlberg | Austria
Tel. + 43 (0) 5583/22050
Fax + 43 (0) 5583/250513
daniela.pfefferkorn@goldenerberg.at
GoldenerBerg.at

HOTEL GOLDENER BERG OBERLECH

höchste qualität begeistert



38437-12260

KARRIEREELEITER FÜR ABENTEUERLUSTIGE

WIR SUCHEN

RESTAURANTLEITER (M/W)
CHEF DE BAR (M/W)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter:

Hotel Goldener Berg 4*Superior
A-6764 Lech am Arlberg | Austria
Tel. + 43 (0) 5583/22050
Fax + 43 (0) 5583/250513
daniela.pfefferkorn@goldenerberg.at
GoldenerBerg.at

HOTEL GOLDENER BERG OBERLECH

höchste qualität begeistert

38403-12244

ANZEIGEN

Kaufe:
HOTELSILBER – BESTECK UND VERSILBERTES
Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder 061 222 23 60

36206-11735

IMMOBILIEN

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website www.hesser-consulting.ch

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch.

35907-11658

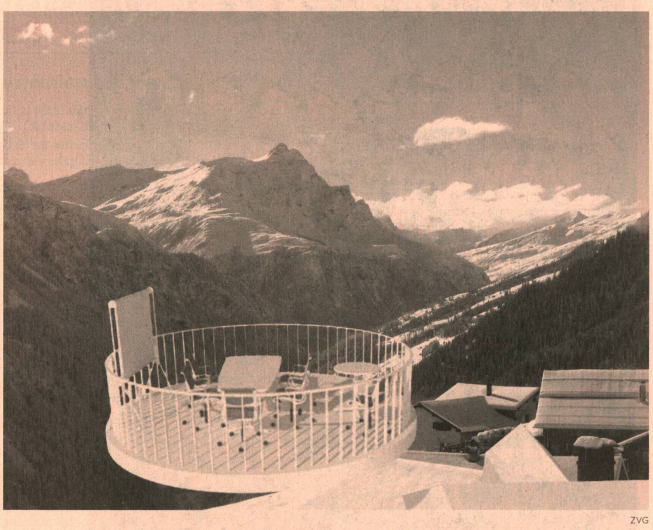
Ich – altehrwürdiger
Landgasthof in Hohentannen TG
suche neuen Pächter

3 Gaststuben mit 96 Plätzen.
Möglichkeit Saalbenutzung mit 200 Plätzen.
4½-Zimmer-Wirtewohnung.

Gemeindeverwaltung Hohentannen
Hauptstrasse 18
9216 Hohentannen
www.hohentannen.ch
Tel. 071 422 54 80

36937-11937

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



ZVG

NACHHALTIG BAUEN

Wer etwas erreichen will, das längerfristig Substanz haben soll, muss sich auf einen langwierigen Prozess, hohe Kosten und Kompromisse einstellen, denkt man. Doch das muss nicht sein! Die Aufgabe von uns Architekten besteht darin aufzuzeigen, dass es auch anders geht. Dies belegen 5 Beispiele aus der Praxis:

1. Einfache Lösungen sind oftmals die besten
Eine Skihütte in Graubünden erwirtschaftet nur bei gutem Wetter guten Umsatz, weil zu wenig Plätze im Innenraum verfügbar sind. Es entsteht die Idee einer mobilen Theke, die tagsüber vor die Skihütte gedreht werden kann. Innen entsteht Freiraum für die doppelte Anzahl Sitzplätze, aussen eine neue Attraktion. Und: Neu dürfen sich die Gäste ein Stück von der «Endlos-Wurst», die an der Decke hängt, selbst abschneiden.

2. Auf kleinem Raum ein grosses Ereignis schaffen
Toiletten und Dusche eines Gasthauses im Berner Oberland befinden sich auf der Etage. Zugunsten neuer Badezimmer müsste das Zimmerangebot reduziert werden. Doch Nachhaltigkeit heisst auch so umzubauen, dass es sich in Zukunft rechnet. Komfort und Raumeinteilung sind vielen Gästen wichtiger als die eigentliche Zimmergrösse!

3. Stossrichtung vor Baubeginn festlegen
Ein kleiner Familienbetrieb im Appenzellerland möchte umbauen. Für das Erreichen selbstgesetzter Ziele ist es ausschlaggebend, dass sich das Direktionsehepaar vor den Umbauplänen intensiv mit der eigenen Ausrichtung beschäftigt. Wohin geht die Reise? Wer sind unsere zukünftigen Gäste? Was ist unsere Betriebsphilosophie? Diese Überlegungen sind für den zukünftigen Erfolg des Betriebs matchentscheidend!

4. Verknüpfung mit trendigen Angeboten
Ein Betrieb im Tessin möchte seine Belegung in der Zwischensaison erhöhen. Die Direktion entschliesst sich, beim neuen Co-Working-Programm vor Ort mitzumachen. Sie stellt ihre Zimmer zu vernünftigen Preisen an Berufsleute zur Verfügung, die nach Lust und Laune den Arbeitsort temporär von der Stadt in die Bergwelt wechseln. Sie arbeiten gemeinsam in einem grösseren Raum, der von der Gemeinde zur Verfügung gestellt wird.

5. Saisonale Schwankungen auffangen
Es klingt wie Musik in den Ohren: Ein Skihotel in der Westschweiz ist so konzipiert, dass in der Nebensaison seine Türen für Musiker aller Sparten geöffnet sind. Die Räumlichkeiten können je nach Jahreszeit mit wenigen Handgriffen auf die Bedürfnisse der Gäste verändert werden. Nachhaltig bauen, heisst, dass sich auch mit bescheidenem Budget innovative Vorhaben realisieren lassen. Mit guten Ideen kann in der Architektur der entscheidende Mehrwert geschaffen werden, damit die Gäste gerne wiederkommen.

Christian Müller
architect-director and partner
gutundgut gmbh, Zürich
www.gutundgut.ch

Zu verkaufen: einzigartiges
Einwanderungs- und Geschäftsobjekt in Kanada
www.RestaurantKanada.ca
38129-12149

Liebhaberobjekt
Kapverdische Inseln/Santiago
Hotelresort (44 Betten)
mit Privatvilla
direkt am Atlantik
zu verkaufen
Kontakt: ukarius1@web.de
38413-12249

Zu verkaufen GmbH
Mit Pachtvertrag für ein gemütliches Restaurant, eine Bar sowie Gästezimmer im Appenzellerland. Das Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze sowie ca. 30 Gartensitzplätze. Das Restaurant liegt an einer sehr guten Lage mit treuen Stammgästen.
Notwendige Kapitalmittel, günstiger Übernahmepreis.
Anfragen unter Chiffre 38412-12248, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
38412-12248

Safran Zunft
Restaurant

Sind Sie unser zukünftiger Pächter?

Die E.E. Zunft zu Safran in Basel verpachtet ab Juli 2016 ihr renommiertes Restaurant Safran Zunft.

Der jetzige Pächter beendet nach 20-jährigem erfolgreichem Engagement seine Tätigkeit; entsprechend hoch sind die Anforderungen an Sie.

Das Restaurant Safran Zunft ist bekannt für sein stilvolles Zunftrestaurant, für seine Banketträume und insbesondere für einen der schönsten und grössten Zunftsäle der Region Basel. Die Küche ist im Stile des Hauses klassisch, setzt aber auf eine moderne und kreative Interpretation und Komposition der Gerichte.

Wir sehen eine Persönlichkeit in der Kombination des kaufmännisch versierten Unternehmers, des innovativen Gastronomen und des aufmerksamen Gastgebers. Eine breite Gastronomie- und weiterführende Managementausbildung, nebst mehrjähriger Berufserfahrung im Restaurations- und insbesondere Bankettwesen in verantwortlicher Führungsposition werden ebenfalls vorausgesetzt.

Gastronomieunternehmen, welche bereits ähnlich gelagerte Restaurationsbetriebe erfolgreich führen, sind ebenfalls eingeladen, ihre Bewerbung einzureichen.

Der Tradition der Zunft entsprechend wird ein langfristiges Engagement angestrebt. Die Pachtkonditionen sind entsprechend attraktiv.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung vorzugsweise in elektronischer Form bis Ende September 2015.

Kontakt
Lukas von Bidder
desillusion Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH
Hirzbodenweg 73, 4052 Basel
078 605 52 98
bewerbung@desillusion.ch
38432-12256

Bourgeoisie de Boécourt-Séprais

A louer:
Hôtel-Restaurant des Rangiers, situé au sommet du Col des Rangiers, Commune de la Baroche (Jura), à 15 km de Delémont et de Porrentruy
Salle pour banquet – Terrasse – Parking – Hôtel de 10 chambres
Logement de fonction – Rendez-vous des motards

Date d'entrée: 1er avril 2016

Renseignements: Bourgeoisie de Boécourt-Séprais, Bout-Dessus 51C, 2856 Boécourt (JU), Tél. 032 426 56 07
www.bourgeoisieboecourt.ch – info@bourgeoisieboecourt.ch
38415-12251

Zu verkaufen im schönsten Dorf des Engadins, „GUARDA", frisch renoviertes
Boutique-Hotel
mitten im geschützten Dorfkern in 300 Jahre alten Gemäuern! Die 34 Betten und das Restaurant (ca. 40 Plätze) lassen sich ideal bewirtschaften von einem Paar mit Koch- und Hotelausbildung und wenigen Angestellten. Nähere Informationen durch Ginesta Immobilien, CH-8700 Küsnacht ZH, Tel. 0041 (0) 44 910 77 33 oder www.ginesta.ch

Ginesta IMMOBILIEN
Küsnacht | Horgen | Chur
www.ginesta.ch
38400-12243