

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 21

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: 30.06.2025

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

Nr. 1 · 24. Mai 2012

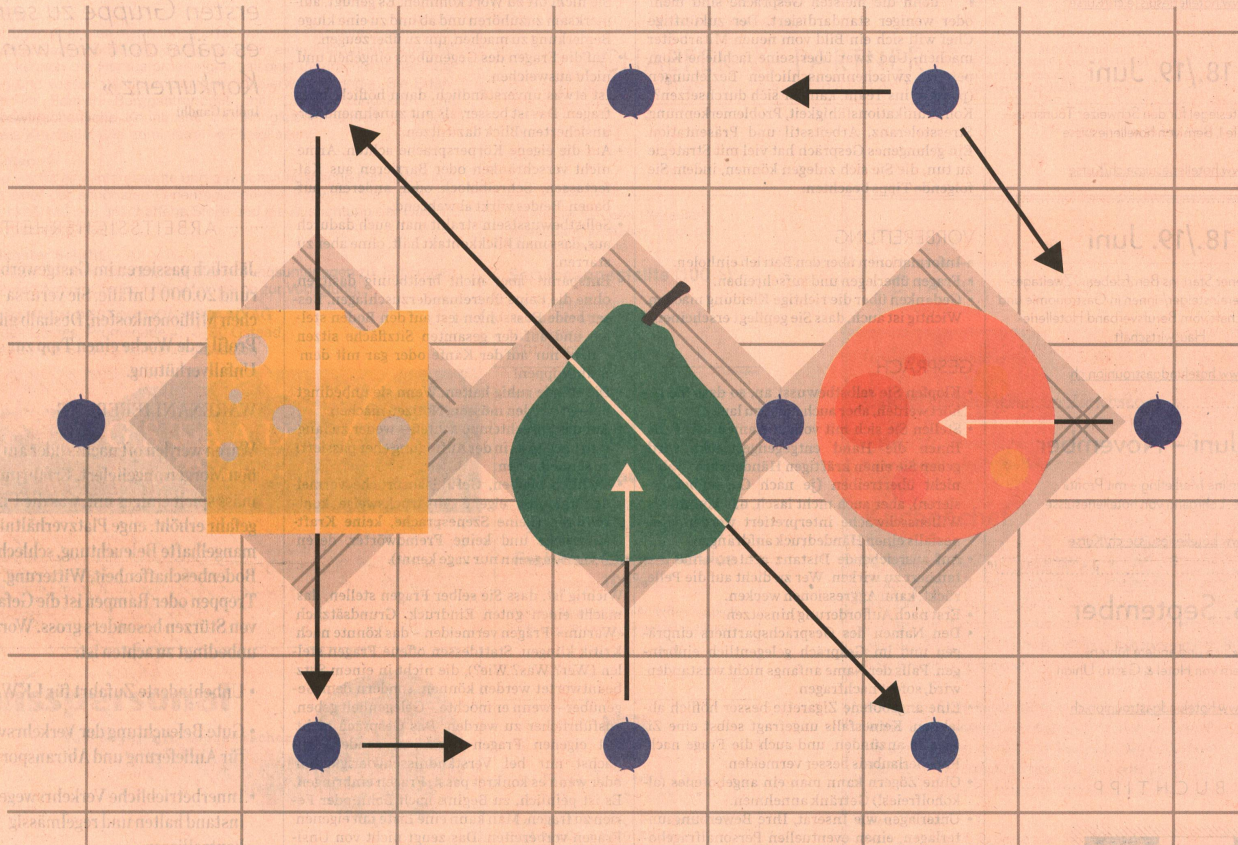
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

"HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



TOUCHPOINT MARKETING

GRAFILU

Das Social Web hat nicht nur das Kaufen und Verkaufen, sondern auch die Arbeitswelt unübersehbar verändert. Die «Digital Natives», die derzeit ans Ruder kommen, prägen nicht nur eine humanisierte Unternehmenskultur, sie schaffen auch die Rahmenbedingungen für einen zunehmend kollaborativen Führungsstil. Das Collaborator Touchpoint Management (Mitarbeiterkontaktpunkt-Management) kann diesen Wandel begleiten. Kein Zweifel: Der Arbeitsmarkt hat sich von einem Verkäufer- zu einem Käufermarkt gewandelt. Das heisst, die Macht ist zur Arbeitnehmerseite gewechselt – zumindest, soweit es um qualifizierte Talente geht. Gerade die Young Professionals und High Performers in spe, die jedes Unternehmen so händeringend sucht, sind dabei, einen Paradigmenwechsel in Wirtschaft und Gesellschaft einzuläuten. Sie fordern nicht nur Sinn und eine Balance zwischen Arbeit, Umwelt und Leben, sie sind auch dabei, eine neue Tätigkeitskultur zu entwickeln: wertorientiert, kollektiv vernetzt und immer

ein wenig verspielt. Was für sie ausserdem wichtig ist? Autonomie, Gestaltungsraum und Selbstorganisation. Autoritäten kraft Amtes und traditionellen Befehlsketten verweigern sie sich. Der Chef als Ansager? Für sie ein Auslaufmodell. Sie stehen für Gleichrangigkeit, für Miteinander und Teilen. Das Collaborator Touchpoint Management (Mitarbeiterkontaktpunkt-Management) beinhaltet die Koordination aller Berührungspunkte zwischen Führungskraft und Mitarbeitenden, um inspirierende Arbeitsplatzbedingungen und ansprechende Leistungsmöglichkeiten in dieser neuen Arbeitswelt zu schaffen. Jede Interaktion kann dabei als Chance genutzt werden, um die Exzellenz des Mitarbeitenden zu erhöhen, seine emotionale Verbundenheit zum Unternehmen zu stärken, sein Bleibepotenzial zu heben und positive Mundpropaganda nach innen und aussen auszulösen. Dabei können an jedem Touchpoint positive wie auch negative Erlebnisse passieren, die eine Mitarbeiterbeziehung stärken

oder zermürben beziehungsweise das Engagement kräftigen oder bröckeln lassen. Deshalb wird unter anderem auch das unterschiedliche männliche und weibliche Mitarbeiterverhalten beleuchtet, um die jeweils individuellen Arbeitsmotive ermitteln und die spezifischen Talente besser fördern zu können. Hierdurch sollen zwischenmenschliche wie auch organisatorische Motivationshemmer erkannt und weggeräumt werden, so dass sich die Mitarbeitenden auf hohem Niveau voll entfalten können. Ziel des insgesamt vierstufigen Prozesses ist das stete Optimieren der Performance an allen Interaktionspunkten. Die intensive Auseinandersetzung mit jedem einzelnen Touchpoint erhöht nicht nur das Engagement der Mitarbeitenden und deren Output, sie legt auch interne Effizienzreserven frei, sie führt zur Ressourcenoptimierung, zu Zeit- und Kosteneinsparungen und damit letztlich zu höheren Erträgen.



Anne M. Schüller
Diplom-Betriebswirtin
und Autorin
www.anneschueler.com

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

30. Mai.

Forum der Köche und Restauration, Pfäffikon/SZ
von Kochverband und Restaurationsverband

www.hotelundgastrounion.ch

30. Mai.

Informationsveranstaltung für Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement, Bern von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18./19. Juni

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus –
Stufe I, Bern von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18./19. Juni

«Ein gelungener Start ins Berufsleben», Zweektag-
kurs für Wiedereinsteiger/-innen in Gastronomie und
Hauswirtschaft vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft

www.hotelundgastrounion.ch

18. Juni – November

«Online Marketing – mit Profit»
Online-Lehrgang von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

5. September

«Sich und andere führen»,
Luzern von Hotel & Gastro Union

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP

EIN RATGEBER, DER IHNEN BEI
JEDEM GESPRÄCH HILFT

Kommunikationsprofi Patrick Rohr verrät seine Rezepte, wie Sie jeden Gesprächspartner öffnen und schnell Vertrauen schaffen können. Eine Sitzung leiten, ein Entlassungsgespräch führen, Kritik anbringen. Dank Patrick Rohrs neuem Buch argumentieren Sie überzeugend und behaupten sich in jeder Diskussion. Ob Smalltalk oder Sitzung, ob Verkaufs-, Verhandlungs- oder Patientengespräch: Hier finden Sie die passende Vorgehensweise für jede Botschaft. Der Ratgeber hilft, den richtigen Ton zu treffen und auch schwierige Gespräche erfolgreich zu führen – im Beruf, in emotionalen Situationen oder an gesellschaftlichen Anlässen. Profitieren Sie von der Erfahrung des Medienprofis Patrick Rohr und führen Sie künftig jedes Gespräch souverän, mutig und überlegt. Mit vielen praktischen Beispielen und handfesten Tipps.

ISBN 978-3-85569-437-2
CHF 38.00

SO STEIGT IHRE CHANCE
AUF EINEN NEUEN JOB

Wie bereite ich mich auf ein Vorstellungsgespräch vor, und worauf muss ich achten? Profil hat für Sie Tipps von Experten zusammengestellt, damit Sie einen guten Eindruck machen.

Für ein Vorstellungsgespräch gilt es, sich richtig vorzubereiten. Das ist gut möglich, denn die meisten Gespräche sind mehr oder weniger standardisiert. Der zukünftige Chef will sich ein Bild vom neuen Mitarbeiter machen. Und zwar über seine fachliche Kompetenz, zwischenmenschlichen Beziehungen (passt er ins Team, kann er sich durchsetzen?), Kommunikationsfähigkeit, Problemerkennung, Stresstoleranz, Arbeitsstil und Präsentation. Ein gelungenes Gespräch hat viel mit Strategie zu tun, die Sie sich zulegen können, indem Sie folgende Tipps beachten:

VORBEREITUNG

- Informationen über den Betrieb einholen.
- Fragen überlegen und aufschreiben.
- Gedanken über die richtige Kleidung machen. Wichtig ist auch, dass Sie gepflegt erscheinen.

GESPRÄCH

- Klopfen Sie selbstbewusst an, so dass Sie gehört werden, aber auch nicht zu laut.
- Stellen Sie sich mit vollem Namen vor. Falls Ihnen die Hand entgegen gestreckt wird, geben Sie einen kräftigen Händedruck. Dabei nicht übertreiben (je nach Gegenüber dosieren), aber auch nicht lasch, das könnte als Willensschwäche interpretiert werden. Keinesfalls einen Händedruck aufdrängen.
- Auf ausreichende Distanz achten, ohne distanziert zu wirken. Wer zu dicht auf die Pelle rückt, kann Aggressionen wecken.
- Erst nach Aufforderung hinsetzen.
- Den Namen des Gesprächspartners einprägen und im Gespräch gelegentlich einbringen. Falls der Name anfangs nicht verstanden wird, sofort nachfragen.
- Eine angebotene Zigarette besser höflich ablehnen. Keinesfalls ungefragt selbst eine Zigarette anzünden, und auch die Frage nach Raucherlaubnis besser vermeiden.
- Ohne Zögern kann man ein angebotenes (alkoholfreies!) Getränk annehmen.
- Unterlagen wie Inserat, Ihre Bewerbungsunterlagen, einen eventuellen Personalfragebogen sowie sämtliche Zeugnisse und Referenzen bereithalten.
- Gut zuhören – deutlich über 50 Prozent selber reden. Schliesslich ist es ein Vorstellungsgespräch, der Chef möchte etwas erfahren und nicht die ganze Zeit selbst reden müssen. Ihre Antworten dürfen keinesfalls auswendig gelernt tönen. Es gibt Chefs, die sich sel-

ber gerne reden hören. Dann sollten Sie das Gespräch nicht an sich reißen, auch wenn Sie nicht oft zu Wort kommen. Es genügt, aufmerksam zuzuhören und ab und zu eine kluge Bemerkung zu machen, um zu überzeugen.

- Auf die Fragen des Gegenübers eingehen und nicht ausweichen.
- Ist etwas unverständlich, dann höflich nachfragen. Das ist besser, als mit zunehmend verunsichertem Blick dazusitzen.
- Auf die eigene Körpersprache achten. Arme nicht verschränken oder Barrieren aus Kaffeetassen, Schreibblock oder anderem aufbauen. Beides wirkt abwehrend.
- Selbstbewusstsein strahlt man auch dadurch aus, dass man Blickkontakt hält, ohne aber zu starren.
- Entspannt, aber nicht breitbeinig dasitzen, ohne die Beine übereinanderzuschlagen. Besser beide Fusssohlen fest auf den Boden stellen und auf der gesamten Sitzfläche sitzen – nicht nur auf der Kante oder gar mit dem Stuhl wippen!
- Die Hände ruhig halten. Wenn sie unbedingt bewegt werden müssen, Notizen machen.
- Auf das Sprechtempo achten – weder zu langsam noch (was in der Aufregung eher passiert) zu schnell reden.
- Sachlich bleiben. Gefühlsausbrüche vermeiden und die eigene Ausdrucksweise kontrollieren (keine Szenesprache, keine Kraftausdrücke und keine Fremdwörter, deren Bedeutung man nur vage kennt).

Wichtig ist, dass Sie selber Fragen stellen, das macht einen guten Eindruck. Grundsätzlich «Warum»-Fragen vermeiden – das könnte nach Kritik klingen. Stattdessen offene Fragen stellen (Wer? Was? Wie?), die nicht in einem Satz beantwortet werden können, sondern dem Gegenüber – wenn er möchte – Gelegenheit geben, ausführlicher zu werden. Das Gespräch nicht mit eigenen Fragen beginnen, sondern zunächst nur bei Verständnisschwierigkeiten oder wenn es konkret passt, Fragen einbringen. Es ist peinlich, zu Beginn nach Lohn oder Ferien zu fragen. Man kann eine Liste mit eigenen Fragen vorbereiten. Das zeugt nicht von Unsicherheit – im Gegenteil, es ist eher professionell. Bei der Vorbereitung dieser Fragen sollte man sich überlegen, ob man sie zum Teil schon vor dem Gespräch klären kann oder gar sollte. Am Schluss des Gesprächs ist es wichtig zu verabschieden, wie es nun weitergeht und bis wann sie sich gegenseitig Bescheid geben müssen.

Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Mein Grossvater sagte mir einst, dass es zwei Sorten von Menschen gäbe. Die, die arbeiten, und die, die sich die Lorbeeren für diese Arbeit einheimsen. Er sagte mir, ich solle versuchen, in der ersten Gruppe zu sein; es gäbe dort viel weniger Konkurrenz.»

Indira Gandhi

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche einen Tipp zur Unfallverhütung.

WARENANLIEFERUNG

Waren werden oft nachts oder am frühen Morgen angeliefert. Erfahrungsgemäss spielt einiges mit, was die Unfallgefahr erhöht: enge Platzverhältnisse, mangelhafte Beleuchtung, schlechte Bodenbeschaffenheit, Witterung. Auf Treppen oder Rampen ist die Gefahr von Stürzen besonders gross. Worauf unbedingt zu achten ist:

- Unbehinderte Zufahrt für LKW.
- Gute Beleuchtung der Verkehrswege für Anlieferung und Abtransport.
- Innerbetriebliche Verkehrswege instand halten und regelmässig kontrollieren.
- Organisatorische Massnahmen wie Salzen oder Splitten.
- An einer allfälligen Rampe rutschhemmende Oberfläche anbringen, Sturzkante markieren und/oder mit einem Geländer sichern. An der Treppe Handlauf anbringen.
- Falls keine Rampe vorhanden ist, Transportmittel einsetzen (Harasenkarten, treppenfahrbare Geräte oder Traggurten, und die Mitarbeiter über das richtige Heben instruieren).
- Kühlräume müssen jederzeit verlassen werden können, bei Tieftiefkühlräumen zusätzlich Alarmauslöser anbringen.
- Treppen und Fluchtwege ohne Stolperstellen, mit rutschhemmendem Belag.

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter:
www.ekas.admin.ch

AUS DER SCHULE

GEMEINSAM MIT ANDEREN BERUFlich UND PERSÖNLICH
WEITERKOMMEN – DAS NACHDIPLOMSTUDIUM (NDS)
HF HOTELMANAGEMENT VON HOTELLERIESUISSE

«Obwohl mich das Ganze ziemlich forderte, haben sich der Einsatz und der Aufwand gelohnt. Die schönen und wissenswerten Momente im Studiengang überwiegen definitiv!»

Ähnlich wie Gisela Heller-Thurn, eidg. dipl. Hotelmanagerin NDS Zyklus 34 und Gastgeberin im Selfness Hotel Eiger Grindelwald, denken viele Ehemalige über das einzige eidgenössisch anerkannte Executive Managementprogramm der Branche. Das NDS ist intensiv, fordernd und anspruchsvoll. Die Teilnehmenden sind ambitionierte junge Unternehmerinnen und Unternehmer aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus. Die Dozierenden sind ausgewiesene Experten mit langjähriger Erfahrung und arbeiten mit praxisbezogenen Fallbeispielen.

Der Neubau eines Restaurants in einem bekannten Tagungszentrum, ein neues innovatives Hotel in der Ostschweiz oder ein komplett überarbeitetes Gastrokonzept für einen grossen Betrieb mitten in der Stadt Zürich ... das sind Beispiele von Projektarbeiten, die einer-

seits der Anwendung des erworbenen Wissens dienen. Andererseits schaffen die Projektarbeiten einen unternehmerischen Mehrwert für die Betriebe der Teilnehmenden. Denn letztlich geht es darum, Ideen in die Praxis umzusetzen.

Neben dem Unterricht hat der aktive Erfahrungsaustausch mit den Dozierenden sowie den Teilnehmenden einen hohen Stellenwert. Schon vor dem Abschluss des NDS erhalten die Teilnehmer Zugang zu einem umfassenden Netzwerk der Schweizer Hotellerie. Denn schliesslich geht es genau darum: gemeinsam mit anderen leistungsorientierten und innovativen höheren Kaderpersonen aus der Hotel-Gastro-Tourismus-Branche beruflich und persönlich weiterzukommen.

Zyklus 39 beginnt am 17. Oktober 2012. Informationsveranstaltungen finden statt am 30. Mai 2012 im Hotel Ambassador in Bern und am 8. August 2012 im Hotel Storch in Zürich. Anmeldungen an: weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

Die **Bergbahnen Destination Gstaad AG** gehört zu den grössten Bergbahnunternehmungen im Berner Oberland und ist Mitglied des Tarifverbundes Gstaad Mountain Rides. Im Winter werden rund 350 und im Sommer 130 Mitarbeitende beschäftigt. Die Unternehmung betreibt und unterhält 34 Transportanlagen, fünf eigene Berghäuser sowie rund 160 Pistenkilometer.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Leiter Gastronomie

Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben

Sie sind für die operative Führung des Bereichs Gastronomie verantwortlich und haben als Leiter Gastronomie Einsitz in der Geschäftsleitung. Zu Ihren Aufgaben gehören insbesondere die Sicherstellung der Angebots- und Servicequalität, die Kontrolle der Budget- und Zielwerte sowie die ständige Überwachung und Optimierung sämtlicher internen Abläufe. Ihnen sind die fünf Geranten der eigenen Berghäuser direkt unterstellt und Sie sind für deren fachliche und personelle Führung verantwortlich.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine mehrjährige Erfahrung und ein breites Fachwissen im Bereich Gastronomie und waren bereits in einer Führungsfunktion tätig. Sie kennen die Herausforderungen saisonal unterschiedlicher Auslastung und wissen damit umzugehen. Idealerweise bringen Sie Erfahrungen im Bereich Berggastronomie mit. Durchsetzungskraft und betriebswirtschaftliche Kenntnisse werden gleichermaßen vorausgesetzt wie Kreativität und administrative Fähigkeiten.

Wir bieten

Auf Sie wartet eine interessante und abwechslungsreiche Führungsfunktion in einer der schönsten Ferienregionen der Schweiz. Sie haben die Möglichkeit, die neu geschaffene Stelle und die Ausrichtung der Gastronomie mitzugestalten.

Ihr nächster Schritt

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu. Für Fragen steht Ihnen Armon Cantieni, Direktor, gerne zur Verfügung.

BERGBAHNEN DESTINATION GSTAAD AG
Haus des Gastes, Promenade 41, 3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 87 37, a.cantieni@gstaad.ch



swisspersonal

für-nägel-mit-köpfe-macher



GeschäftsführerIn

Ihr neuer Arbeitgeber: Die Bener-Park Betriebs-AG in Chur besitzt eine Pflegeabteilung mit 23 Einzelzimmern, drei Gästezimmer, Konferenzräume, eine attraktive Wellnessanlage, das Top-Restaurant VA BENE mit 13 Gault-Millau-Punkten, Apérobar und Banketträumen. Sie befindet sich in einer Residenz mit zusätzlich 88 Wohnungen, Arztpraxen, Physiotherapie, Coiffeur, Fusspflege und Massagepraxis. Für die Bewohner erbringt sie verschiedene Dienstleistungen, wie hausinterne Spitex, Reinigungs- und Mahlzeitendienst usw.

Stellenprofil: Sie sind für die operative Führung der Betriebs-AG verantwortlich, d.h., Ihnen obliegen der gesamte Finanz- und EDV-Bereich, die Personalführung (60 Mitarbeiter) und die Erarbeitung von Betriebs- und Marketingstrategien. Die Leiter des Pflege- und Gastrobereiches, der Administration und der internen Dienste sind Ihnen unterstellt, und Sie vertreten die Betriebs-AG nach aussen. Sie sind Gastgeber für die Residenz und das VA BENE.

Anforderungen: Wir suchen eine initiative, repräsentative Führungspersönlichkeit mit Flair im Umgang mit Gästen, Mitarbeitern und betagten Menschen. Wenn Sie die Hotelfachschule, die Heimleiter-Ausbildung oder etwas Ähnliches absolviert und sich betriebswirtschaftlich weitergebildet haben, bringen Sie ideale Grundvoraussetzungen mit. Ergänzend sollten Sie sich fundierte Berufserfahrung im Finanz-, EDV- und Personalbereich angeeignet haben. Es erwartet Sie die Herausforderung eines interessanten, dynamischen Umfeldes.

swisspersonal ag Personalberatung für kaufmännische, technische, handwerkliche und IT-Berufe
Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler <info@swisspersonal.ch>
Alexanderstrasse 1 · 7002 Chur · T. 081 258 48 38 · www.swisspersonal.ch

Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

«Hier genießt man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man zukünftig in den Medien berichten. Das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können professionelle Executive Chefs erwarten: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen, bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten! Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa sowie Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 24 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Küchenchef/in

Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinaria geht in Richtung internationale Spitzenprodukte, marktfrisch, innovativ sowie ein dem Zeitgeist entsprechender «Leichtigkeit». Sie sehen es als Herausforderung für hoch anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt, Geschäftsleute, Seminarteilnehmer sowie für namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik verführerische Kreationen zu produzieren. Es erwarten Sie Freiraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie.

Erfahrene Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und der Fähigkeit auch auf höherem GM-Punkte-Niveau zu operieren, informieren wir gerne über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kaderfunktion verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin wäre auf Spätsommer/Herbst. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen! Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Wir suchen für unser Restaurant an der Bahnhofstrasse Zürich per sofort eine gelernte

Serviceangestellte (100%)

M&H Management
Restaurant Münz
Münzplatz 3
8001 Zürich



Elfenau Park

GEPFLEGT WOHNEN BIS INS HOHE ALTER

Per 1. August 2012 suchen wir eine

Fachkraft Zimmerservice 100%

Weitere Angaben zum Anforderungsprofil finden Sie bei den Stellenausschreibungen unter:
www.elfenau-park.ch



MATTHIOL
ZERMATT - SWITZERLAND

Das Hotel Matthiol in Zermatt sucht auf den 25. Juni 2012 eine/n

Chef de Service

und eine/n

Servicefachangestellte/n

In Saisonanstellung mit Aussicht auf eine längerfristige Zusammenarbeit.

Wir sind auf der Suche nach motivierten und ehrgeizigen Persönlichkeiten, die Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mitbringen.

Bewerbungen an:
Manuel Berger, Hotel Manager,
mb@matthiol.com

Hotel Matthiol | Telefon +41 27 968 17 17 |
www.matthiol.com

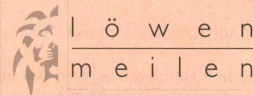
Hotel Bahnhof
Düdingen Restaurant
Bankettsäle

Zur Verstärkung unseres traditionellen Betriebs im deutschsprachigen Freiburgerland, zwischen Freiburg und Bern, suchen wir per sofort oder spätestens im August:

Betriebsassistent Sous-Chef/in Köch/in Restaurationsfachfrau/mann

Der Betrieb ist am Sonntag geschlossen. Unsere Anstellungsbedingungen gelten nach L-GAV.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Herrn Stöckli Marco
Bahnhofplatz 2, 3186 Düdingen
oder unter office@hbd.ch



Für unseren historischen

Gasthof Löwen Meilen am Zürichsee

mit total 500 Plätzen suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung einen engagierten, belastbaren

Küchenchef

Sie verfügen über Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und helfen tatkräftig mit, diesen spannenden und auch in schwierigen Zeiten sehr erfolgreichen Betrieb zu leiten. Für Planung und Produktion des Küchenangebotes geniessen Sie grosse Selbständigkeit und arbeiten eng mit der Geschäftsleitung zusammen.

Sind Sie ein Organisationstalent, ehrgeizig, top motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen? Dann freut sich Marcel Bussmann über Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail oder per Post.

Löwen Meilen

Gastronomie & Events, Seestrasse 595, 8706 Meilen
Tel. 043 844 10 50, mbussmann@loewen-meilen.com
www.loewen-meilen.ch



Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- und weiteren Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im idyllischen Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Restaurationsleiter/in Jahresstelle Servicemitarbeiter/in Saison- oder Jahresstelle

Bist Du bereit, die Zukunft dieser historischen Perle mitzuprägen und zu gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Maya & Christof Steiner

KURHAUSBERGÜN
swiss historic hotels

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T. +41 (0)61 407 22 22

Landgasthaus

Hotel · Seminare

**zum Hirschen**

Bankette · Restaurant

Das Landgasthaus/Hotel zum Hirschen ist ein traditioneller Gastronomiebetrieb im Bezirk Baden. Seit dem 16. Jahrhundert in Familienbesitz der Familie Schneider, bildet der Betrieb das Zentrum fürs Dorf und die Vereine. Zur langjährigen Kundschaft zählt auch die Industrie aus der nahegelegenen Umgebung welche den Hirschen insbesondere für Übernachtungen der internationalen Gäste – 42 Hotelbetten – und Seminare berücksichtigt. Das «Gasthaus» verfügt über Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 150 Personen, eine reichhaltige A-la-carte-Karte und eine traditionelle Wirtschaft für die Stammkundschaft.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung einen/e

Jungkoch/Jungsköchin

Sie haben vor kurzem die Kochlehre abgeschlossen oder bereits erste Berufserfahrungen gesammelt, sind eine motivierte, freundliche und begeisterungsfähige Persönlichkeit und zeichnen sich durch eine selbständige und zügige Arbeitsweise aus. Sie sind bereit sich mit Freude und Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste einzusetzen und legen Wert auf gegenseitigen Respekt und Anerkennung.

Wenn Sie gerne in der Region Baden arbeiten und bereit sind die Familie Schneider und ihr Team zu unterstützen, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthaus zum Hirschen
Dorfplatz
5416 Kirchdorf
Telefon: 056-282-02-50
www.hirschen-kirchdorf.ch
mail@hirschen-kirchdorf.ch

20706-8602

Die Gastronomiegruppe

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allée 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. November 2012 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: In dieser höchst interessanten und anspruchsvollen Funktion führen Sie die Küchenbrigade von 9 Mitarbeitenden. Sie sind verantwortlich für die Organisation der Küche, den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung sowie die Angebotsplanung und haben zusätzlich die Obhut über die Warenkosten und das Budget. Ausserdem sind Sie aktiv bei der Produktion der täglich ca. 850 Menüs tätig, erstellen die Arbeitspläne, schulen die Mitarbeitenden und sind zuständig für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an einen erfahrenen, kreativen und leidenschaftlichen Fachmann mit abgeschlossener Lehre zum Koch sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie sind zwingend. Von Vorteil verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele, sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern und zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und nutzen Synergien mit anderen Bereichen. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer, argumentieren plausibel und sind überzeugend. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter, fördern die Weiterentwicklung des Teams und begreifen Unterschiedlichkeiten als Bereicherung. Als Führungsperson fordern Sie die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag zwischen 6.00 und 16.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden sowie am Wochenende flexibel sowie einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenausschreibungen finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Füßlistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

21009-8603

Hotel Therme Vals

Die weltberühmte Therme von Peter Zumthor bringt uns ein dynamisches Publikum aus der ganzen Welt nach Vals. Wir stellen den Anspruch, unseren Gästen ein einmaliges Hotelenerlebnis zu bieten – pure Badekultur im Zeichen von Stein und Wasser und sinnliche Kunst des Wohlbefindens im Hotel, wo wir auch kulinarische Akzente setzen. Möchten Sie in einem Team mitarbeiten, das Hotelgeschichte geschrieben hat?

Wir suchen für die kommende Saison
(Juni oder August bis April 2013):

ServicemitarbeiterIn
ReceptionistIn
Chef de partie
Chef de partie Pâtissier
Commis de cuisine

Therme Vals
7132 Vals
sonjadietrich@therme-vals.ch
T 081 926 80 80
F 081 926 80 00

21009-8604

Sie sind unser Gastgeber!**Servicefachangestellte (m/w) 100% im Restaurant Olivo (15 Gault Millau-Punkte)**

In dieser spannenden Funktion verwöhnen Sie unsere Gäste und gewährleisten durch Ihre fröhliche und aufgestellte Wesensart eine erstklassige und zuvorkommende Gästebetreuung.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Halderstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern

GRAND CASINO LUZERN
www.grandcasinoluzern.ch

21022-8601

Klinik Adelheid

Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung

Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 81 stationären Betten und grosszügigen Therapieräumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Aegerisees. Wir betreuen Patientinnen und Patienten für die Weiterbehandlung nach Operationen, bei Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe.

In unserer Abteilung Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Fachperson Gastronomie, 70–80%

Als Fachperson Gastronomie sind Sie zuständig für das leibliche Wohl unserer Patientinnen und Patienten, den Service und die gastfreundliche Atmosphäre im Patientenzimmer. Im Turnus nehmen Sie die Essenbestellungen aller Patienten auf und geben diese Daten im PC ein.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistent/in oder Servicefachangestellte/r und einige Jahre Berufserfahrung. Ihre Verständigung in deutscher Mundart ist perfekt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Regula Rogenmoser, Leiterin Hotel, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Klinik Adelheid AG
Regula Rogenmoser, Leiterin Hotel
Höhenweg 71, Postfach 466
6314 Unterägeri
Telefon 041 754 35 17
E-Mail: regula.rogenmoser@klinik-adelheid.ch
www.klinik-adelheid.ch

20999-8616

**HOTEL BAD BUBENDORF**
DAS HAUS MIT HERZ

Wir suchen zur Verstärkung unserer Teams GastgeberInnen mit Herzblut:

Chef de Partie ab sofort
F&B Praktikant/in ab Juni/Juli 2012
Sommelier/ère ab August 2012
Servicefachmitarbeiter/in ab sofort

Was Sie erwartet: Eine einzigartige Infrastruktur in der Region Basiliensis, ein Arbeitsplatz in professionellem Umfeld, ein modern denkendes und handelndes Führungsteam, 80 bis 90 motivierte Mitarbeitende, ein Stellenbeschrieb, der Sie zu einer tragenden Rolle befähigt, und eine interessante und vielseitige Tätigkeit.

Was wir erwarten: Eine abgeschlossene Fachlehre, ein positives Lebensgefühl, Freude an der Gastronomie sowie Deutsch als Muttersprache.

Sprechen Sie mit Barbara Meile, Direktionsassistentin und Leiterin HR, über diese attraktiven Stellen in einem der innovativsten Gastrobetriebe der Schweiz.

Weitere Informationen über unser Haus entnehmen Sie bitte unserer Webseite. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Designhotel Bad Bubendorf
Eveline und Roland Tischhauser-Buser
Kantonstrasse 3 4416 Bubendorf/BL
Telefon +41 61 935 55 23 bmilei@badbubendorf.ch
www.badbubendorf.ch

21021-8605

HOTEL LINDENHOF

Haus im Grünen Brienzen am See

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am magischen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seelterasse, ideale Bankett- und Seminarumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger und grüner Umgebung.

Für die Sommersaison 2012 suchen wir per sofort folgende Team-Mitglieder:

Receptionist/in (d/f/e) bis Dezember

mit kaufmännischer Grundausbildung und Berufserfahrung welche/r unsere treue Stammkundschaft mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell betreut und «kleiden» auch wieder verabschiedet.

Chef de Partie Gardemanger

welche/r mit Leib und Seele dem Kochen verfallen ist und aus unserer marktfrischen Kräuterküche Gerichte hervorzaubert, welche man nicht an jede Ecke geniessen kann.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder kontaktieren Sie uns telefonisch für weitere Fragen. Frau Gerber erteilt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienzen / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

20997-8617

The Zurich All Suite Hotel & Serviced Apartments

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house. Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

RéceptionistIn

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Front-Office-/Service-Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich Anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV, HOFA oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Kaufmännische Grundlagen
- Fidelio- oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Tina Trüb.

EMA House AG · Nordstrasse 1 · 8006 Zürich · Switzerland
T +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema-house.ch
www.ema-house.ch

21023-8604



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

Sie konnten bereits Erfahrungen in der Hotellerie oder einem Bildungszentrum sammeln, sind versiert in der Reinigung, wissen wie wichtig ein angenehmes Ambiente ist und setzen unsere Service-Levels mit viel Engagement um. Dann suchen wir Sie als

Betriebsangestellte/r im Haus-/Zimmerdienst (80%)

im **Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL)**. Sie wirken in einem lebhaften Betrieb mit militärischen und zivilen Gästen. Sie sind selbständig für die Reinigung von Unterkünften und weiteren Räumen zuständig.
Mehr Informationen: www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 19.05.2012.

www.stellen.lu.ch

Silbersand ★★★★★
Hotel Restaurant
CH-3987 Riederalp

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

- **Küchenchef/in**
- **oder Koch**
mit Erfahrung

Bewerbungen an:
Hotel-Restaurant Silbersand
Fam. Melenhofer
3987 Riederalp
Tel. 027 927 17 48
www.silbersand.ch
info@silbersand.ch

Gesucht per 1. Juli 2012

Chief Engineer

Jobcode hoteljob.ch: J45517

Park Hotel Vitznau
Seestrasse 23
6354 Vitznau

switzerland travel centre

Ein Unternehmen der Schweizer Bahn

Switzerland Travel Centre AG: Ihr Ferienspezialist für die Schweiz

Als Tochterfirma der SBB und von Schweiz Tourismus sorgen wir für einen möglichst umfassenden und einfachen Zugang zum Ferienland Schweiz. Wir vermitteln auf MySwitzerland.com, sbb.ch und anderen namhaften Plattformen Schweizer Hotels im In- und Ausland.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Hotel Consultant e-Distribution (m/w) (home office based)

Zur Verstärkung unseres nationalen Hoteleinkaufs suchen wir mehrere Hotel Consultants. In dieser Funktion sind Sie in Ihrem Gebiet (West-, Zentral-, oder Nordostschweiz) verantwortlich für die Akquisition von neuen Hotelpartnern und die Betreuung von bestehenden Kunden. Besonders wichtig ist uns die Sicherstellung der Preisparität, in dem Sie die Hotels bei der Implementation moderner Distributionssysteme beraten und unterstützen.

Sind Sie offen für eine neue Herausforderung?

Für diese Position wenden wir uns an Persönlichkeiten mit:

- abgeschlossener touristischer Ausbildung
- mehrjähriger Erfahrung in den Bereichen Revenue Management, Sales und/oder Hoteleinkauf
- guten Kenntnissen der eingesetzten Systeme in der Hotellerie
- guten Kenntnissen im Bereich Online Distribution
- guter Kommunikations- und Verhandlungsstärke
- guten Marktkenntnissen der Schweiz
- guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch
- Bereitschaft zum Reisen in der Schweiz
- Führerausweis

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in ein wachsendes Unternehmen aktiv einzubringen und in einem spannenden und dynamischen Tätigkeitsgebiet zu arbeiten.

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen bis am 24.06.2012 an:

Switzerland Travel Centre AG
José Lamorte
Binzstrasse 38
8045 Zürich
jose.lamorte@stc.ch
Telefon +41 43 210 55 03



Der Burgerspittel

Der Burgerspittel ist eine Institution der Burgergemeinde Bern. An seinen zwei Standorten Bahnhofplatz und Viererfeld in Bern stellt er ein breites Angebot an Dienstleistungen im Alter zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine engagierte und flexible Persönlichkeit als

Hotelfachfrau / Hotelfachmann

Per sofort oder nach Vereinbarung

Sie sind mitverantwortlich für die Versorgung und Verpflegung als Beitrag zu einer guten Lebensqualität. Zu dieser umfassenden Aufgabe gehören die Grundreinigung in den öffentlichen und privaten Räumen, das Bestellwesen, sowie das Anrichten und Servieren von Mahlzeiten. Zudem beraten Sie unsere Bewohner/innen rund ums Essen.

Wir wenden uns an eine selbständige, hilfsbereite Persönlichkeit mit einem hohen Qualitätsbewusstsein. Sie sind ein Teamplayer, verantwortungsbewusst und arbeiten gerne tatkräftig an vorderster Front mit. Für den angenehmen Umgang mit unseren Bewohner/innen setzen wir eine hohe Sozialkompetenz voraus. Die Bewohner/innen stehen für Sie im Mittelpunkt! Wenn Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau/mann oder Hotellerieangestellte/r sowie einige Jahre Berufserfahrung verfügen, würden wir uns freuen, Sie kennen zu lernen.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Ewald Schneider, 031 307 66 16, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihr vollständiges Dossier per Post oder per E-Mail an:

Der Burgerspittel im Viererfeld, Frau Maja Hügin
Viererfeldweg 7, 3012 Bern oder an maja.huegin@bgbern.ch

Die Altersinstitution der Burgergemeinde Bern

SUISSE ROMANDE



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Pour le compte de l'un de nos clients situé dans une région touristique romande, nous cherchons un(e)

directeur/directrice

pour la gestion d'établissements hôteliers et de restauration.

Mission:

le directeur/la directrice sera conjointement responsable de la bonne gestion opérationnelle du site, en autonomie et dans tous ses aspects (commercial, humain, financier, hygiène, technique, etc.) avec le soutien des différents service-supports sur site.

Garant de la satisfaction de ses clients, il (elle) assure la qualité de service optimale par une aptitude d'accueil et d'animation favorisant la fidélisation.

Véritable manager et principal vecteur de la culture d'entreprise, le directeur/la directrice anime une équipe dans un esprit basé sur des valeurs favorisant l'engagement et le développement humain.

Co-responsable de la performance de l'activité, il assure la croissance d'affaires et la rentabilité de son site dans le respect de la politique générale du site.

Profil professionnel:

- Titulaire d'un diplôme d'une Ecole hôtelière
- Expérience confirmée dans la direction d'établissement(s) hôtelier(s) et de restauration
- Bonne maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- Capacité pour analyser et identifier les problèmes et suggérer des solutions
- Bonnes compétences en leadership, capable de développer et coacher
- Coopération proactive, flexibilité
- Motivation et entregent

Audit-Intercom SA
Rue du Valentin 31
Case postale 76
1000 Lausanne 18

Tél.: 021 320 25 22
Fax: 021 323 69 90

1. RECHTEN DAUMEN AUFSETZEN

2. TEXT LESEN

Neulich am Abend. Ein Ehepaar in den Fünfzigern betritt das Restaurant. Sie setzen sich an ihren Tisch. Kurz darauf präsentiere ich Ihnen die Speise- und Getränkekarte. Ohne einen Augenblick zu zögern, bestellen sie eine der besten Flaschen des Hauses; einen Château Cheval Blanc für mehr als 2'500 Franken. Die Flasche wird aus dem Weinkeller geholt. Ich öffne und dekantere sie ganz ruhig. Ohne Stress. Ich serviere den Wein wie es sich gehört. Der Herr degustiert zuerst. Sein wohlwollendes Nicken und Gemurmel deutet mir als Zeichen der Zustimmung. Danach serviere ich den edlen Tropfen behutsam in das Glas der Dame. Im selben Augenblick erspähe ich im Hintergrund eine wunderschöne Frau. Ihre Augen sind dezent geschminkt; ein Eye-Liner betont diskret die Konturen, und formt zusammen mit einem Maskara wunderschöne Bambus-Augen. Ihr Blick ist so bezaubernd, dass der eindrucklichste Sonnenuntergang der Welt mir wie billiges Neonlicht erscheint, nichtig durchdringt ein Schrei die angenehme Ruhe im Saal. Erschrocken schaue ich wieder an den Tisch des Ehepaars. Die Frau am Tisch schäumt vor Wut. Was habe ich bloss gemacht? Oh Nein! Benommen realisiere ich, dass ich mehr als die Hälfte der Flasche auf sie geschüttet habe. Das war mein letzter Abend im Restaurant. Doch dank diesem Zwischenfall hatte ich das Vergnügen, zu erfahren, was ein Inserat bewirken kann.



Inserate bewegen.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Gaël Tran und David Moret, Werbeagentur Euro RSCG, Genf. www.das-kann-nur-ein-inserat.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58

www.sprachausbildung.ch

18506-7868

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Pizzaioloskurs
Pizza, Antipasti, Focaccia & Co.

Termine: Blockkurs
Start Frühling: Montag, 11. Juni 2012
Start Herbst: Montag, 3. September 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Bäumlihofstrasse 20, 8046 Zürich,
Tel. 0849 377 111, www.gastro-suisse.ch

21011-8660

Das Intensivseminar **GASTRO SUISSE**

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7. 05.2012; Start Sommer:
27.08.2012; Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Bäumlihofstrasse 20, 8046 Zürich,
Tel. 0849 377 111, www.gastro-suisse.ch

21010-8660

ANZEIGEN

ZU VERKAUFEN

Stabiler Terrassenaufbau mit
elektr. Sonnenstoren, zirka 12,30x3,30 m
HOBART-Spülmaschine
Küchen-Chromstahleinbauten
Waschmaschinen, Bettwäsche
Komplette Zimmerausstattung (90x200 cm)

076 489 74 09, www.krone-masans-chur.ch

21037-8703

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in
guten Hotels der ganzen Schweiz für
qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-
ningen (Schweiz), Fax 061 421 48 11,
www.hotelia.ch

18716-7927

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

Nicole Kalin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kalin@hotellerie-et-gastronomie.ch

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23
inserte@stellenprofil.ch
inserte@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 1.98
4-farbig CHF 2.53

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 1.76
4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während einem Monat auf www.htr.ch
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung gewünscht wird, muss dies bei
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.
Die genauen Konditionen sind unter
www.stellenprofil.ch resp.
www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserte: 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
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

× ABONNEMENT ×

Jetzt zum
Vorzugspreis von
je **CHF 24,00**
abonnieren!

HOTELLERIE*

GASTRONOMIE VERLAG

- ☐ Ich möchte folgende Medien des Hotellerie*Gastronomie Verlages abonnieren:
Hotellerie*Gastronomie Zeitung, Dreibündige Wochenzeitung Probeabo für sechs Monate nur Fr. 24.- statt Fr. 49.-
☐ deutsche Ausgabe ☐ französische Ausgabe
☐ Hotellerie*Gastronomie Magazin, Quartalsmagazin in deutscher Sprache, nur im Abonnement erhältlich,
Probeabo für ein Jahr (4 Ausgaben) für nur Fr. 24.- statt Fr. 48.-

Anrede:

☐ Herr
☐ Frau

Nachname

Vorname

Firma

Strasse, Nr.

PLZ/Ort

E-Mail

Telefon

Einfach ausfüllen und senden an:

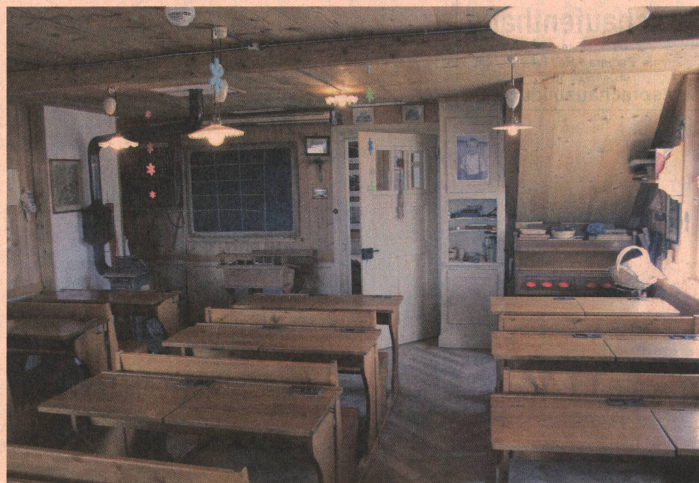
Hotellerie*Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 29/27 PF 3027 CH-6002 Luzern

oder online abonnieren unter: www.hotellerie-et-gastronomie.ch/gastronews/d/abo-center/abonnement.php

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

DIE ERLEBNIS- WIRTSCHAFT

Strategisches Erlebnisdesign im Hotelbetrieb



ZVG

«Arbeit ist Theater und jedes Business eine Bühne» – in ihrem Buch «The Experience Economy» vermochten die amerikanischen Autoren Pine und Gilmore die Relevanz der «Erlebniswirtschaft» schlüssig aufzuzeigen. Die Tourismuswirtschaft darf dabei als «die Urmutter» aller Erlebnisökonomien bezeichnet werden. Des Gastwirts Wirtschaft wird somit zum Archetyp aller «Bühnen».

Wo Bühnen – da Inszenierungen. Der Hotelier figuriert dabei oft als Autor, Regisseur und Schauspieler in Person. Ein sehr vielfältiger – aber auch sehr anspruchsvoller Job. Aktive Erlebnisinszenierung meint nicht zwingend Grossinvestitionen, Wellnessanlagen, 5-Sterne-Standard und Haubenküche. Sie ist klassenunabhängig, greift im Kern des touristischen Handwerks und schärft die angebotsspezifische Themen- und Werteproflierung. Bewusst inszenieren ist zuerst ein (Selbst-)Reflektieren: Wer bin ich? In welchem Umfeld befinde ich mich (geografisch, kulturell, wertespezifisch)? Welche Rolle spiele ich – im Reigen meiner touristischen Partner und als Begleiter des Gastes? Wohin will ich heute? morgen? in fünf Jahren? Die Präzi-

sierung des hauseigenen Profils bedingt eine fortwährende und herzhaft Auseinandersetzung mit sich selber und seinem Umfeld. Storytelling bildet die Grundlage des menschlichen Zusammenlebens, der Kommunikation – und ist für das Management von erlebnisrelevanten Angeboten einer der wesentlichen (Qualitäts-)Faktoren. Die aus der eigenen Geschichte resultierenden Themen und Bilder gilt es durchgängig und schlüssig auf Räumlichkeiten und Serviceabläufe zu applizieren – oder eben zu inszenieren. Seis in der direkten Begegnung von Mensch zu Mensch, seis in den Innenräumen, auf den Tischen und Zimmern, beim hoteleigenen Freizeitangebot, seis an der Fassade und im kommunikativen Auftritt. Die Gestaltungspotenziale sind hier oft weit mannigfaltiger und reicher als allgemein erwartet. Inszenierung greift direkt in das berufliche, touristische Selbstverständnis – und bewirkt auf mehreren Ebenen eine Schärfung und Optimierung des Hotelangebotes:

- Erlebnisqualität – die Gäste empfinden ihren Hotelaufenthalt, standard- und klassenunabhängig, als positiv und hochwertig

- Profilierung – das Haus besticht mit einem unverwechselbaren Gesicht und grosser Strahlkraft
- Preisdurchsetzung – mehr Erlebniswert lässt sich in höhere Zimmerpreise umsetzen
- Auslastung – über die Attraktivitätssteigerung folgt eine Erhöhung von Aufenthaltsdauer und/oder Gästefrequenzen
- Betriebsklima – eine bewusst gelebte und inszenierte Identität stärkt das interne Identifikationspotenzial (mit der Arbeit, dem Arbeitgeber und dem Betrieb)

Strategisch motivierte Erlebnisinszenierung führt somit zu einem schöneren Gästeaufenthalt mit nachhaltigerem Erinnerungswert, zu mehr Freude an der Arbeit für den Gastgeber und – unter dem Strich – zu mehr Wirtschaftlichkeit im Betrieb.



Matthias Imdorf

Gesellschafter und Konzeptentwickler der Erlebnisplan GmbH, Luzern; Dozent «Erlebnisinszenierung im Tourismus» an der FH Salzburg (A); www.erlebnisplan.com

Eigener Chef Wertanlage

Hotel & Restaurant D Grenze
www.jaegerhof-baumann.de

21041-8707

Zu verkaufen

HRM Hotel-Restaurant
Mineralbad AG
Badstrasse 43, 8867 Niederurnen

Eigene Quelle, zirka 4000 m² Land,
grosser Parkplatz an Hauptstrasse,
3 Autobahn-Anschlüsse.
Vielseitige Möglichkeiten
für Investoren.

Telefon 055 610 17 03
Fax 055 620 17 04

20628-53461

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

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

18432-7120

PHILIPPINEN
Zu verkaufen SWISS GARDEN RESTAURANT
an zentraler Lage auf tropischer Touristeninsel

RESTAURANT & BAR & CAFE

up to 100 seats

Space:	Restaurant	230 sqm
	Kitchen	22 sqm
	Storage room	16 sqm
	Back area	40 sqm
	Parking	80 sqm

Furnishing & Equipment: Fully equipped and operational kitchen
Fully equipped and operational bar
Fully equipped coffee shop

Price for Restaurant Business: 70 000 \$ including key money
TURNKEY OPERATION

Web Link: <http://www.wix.com/wstrazzer/swiss-garden#home/mainPage>

Nach erfolgreicher Saison und anderthalbjährigem intensiven Aufbau möchte ich das Restaurant nicht zuletzt aus gesundheitlichen und privaten Gründen verkaufen. Kapitalkräftigen und innovativen Fachleuten wird Gelegenheit geboten, entweder das aktuelle Konzept zu übernehmen, oder ihr eigenes Betriebskonzept einzubringen. Günstige und faire Übernahme-/Kaufbedingungen.

Nähere Informationen und eine Dokumentation erhalten Sie vom Besitzer

Werner Strazzer
wstrazzer@yahoo.com

21040-8706

Zu verkaufen

*** Hotel im schönen Wandgebiet Val Müstair

13 Doppelzimmer mit allem Komfort, Speisesaal, neue Küche und grosser Parkplatz

mit oder ohne

Nebengebäude: neue Wellness-Anlage mit Hallenbad, Sauna, Dampfbad und 5 Junior-Suiten

Interessierte melden sich bitte
unter der Telefon-Nr. 081 858 51 54

21071-8680