Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 10

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: 14.07.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-AUFLAGE

40.000

Nr. 10 · 7. März 2013

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

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

«Die Menschen glauben, dass man die Arbeit so einrichten müsse, dass sie möglichst viel Ertrag abwerfe. Das ist ein falscher Glaube. Man muss die Arbeit so einrichten, dass sie die Menschen beglückt»

KÜCHE GEGEN SERVICE

Stickige Luft, Hitze und lautes Schep-pern aus der «Plonge» machen jedem Koch das Leben schwer – jeder Küchenmitarbeiter kennt sie. Leere Gläser auf dem Tisch, Gäste, die im Gang auf die Begrüssung war-ten, heisse Teller, die gleichzeitig am Pass bereitstehen, um an den Tisch gebracht zu werden – diese Situationen lassen jede Kell-nerin verzweifeln, und alle Servicemitarbeitenden verstehen sie.

Aber weder eine Köchin noch ein Kellner versteht die Nöte des anderen. Der Pass scheint eine unüberwindbare Schranke zwischen den beiden Bereichen zu sein – sozusagen der «Röstigraben» der Gastronomie! Weshalb entste-hen immer wieder Missstimmungen zwischen Küche und Service? Verantwortlich dafür ist der unterschiedliche Blickwinkel. Die Sicht über den Kochtopf ins Restaurant ist eine andere als jene von der Gaststube in die Küche. Und das führt zu Verständigungsschwierigkeiten.

Bauliche und technische Gegebenheiten vereinfachen oder verschärfen die Situation zwi-schen Küche und Service. Sind Küche und Restaurant nicht auf der gleichen Etage, er-schwert dies die Kommunikation noch zusätzlich. Ein weiterer Punkt: die eher unter-schiedlichen Charaktereigenschaften. Die Servicemitarbeitenden versuchen, als eher extrovertierte Menschen, die Wünsche der Gäste an die oberste Stelle zu setzen; die eher introvertierten Küchenmitarbeitenden legen ihren Fokus hingegen auf ein kreatives und schmackhaftes Gericht. Der Service versteht die sorgfältig gesetzten Punkte von Balsamico ebenso wenig wie die Küche die vielen verschiedenen Gäste-Extras. Das fehlende Verständnis für

die andere Seite des Passes führt zu Unstimmigkeiten. Hier sind nun die Führungskräfte gefordert!

HAND IN HAND ARBEITEN

Arbeiten Küchenchef und Chef de service Hand in Hand, wirkt sich dies positiv auf alle anderen Mitarbeitenden aus. Beim täglichen Briefing zwischen Küche und Service können einerseits Tagesmenüs sowie Empfehlungen besprochen, andererseits kritische Punkte sofort angespro-chen und Erwartungen offen geäussert werden. Mit einem Rollentausch erweitern die Vorgesetzten den Blickwinkel der Mitarbeitenden. Dadurch wird das Verständnis in hektischen Situationen verbessert und die Zusammenarbeit gefördert. Ist zudem die Aufteilung des Trinkgeldes zwischen den Abteilungen klar und fair geregelt, kommt es viel weniger zu leidigen Diskussionen und Missstimmungen. Die Reibe-reien zwischen Küche und Service sind eine alte, aber nachvollziehbare Erscheinung.

Vielleicht nicht zu vermeiden, aber doch zu ent-schärfen. Die Vorgesetzten prägen mit ihrem Verhalten und den vorgegebenen Umgangs-formen massgeblich die Zusammenarbeit. Mit einfachen Mitteln wie Rollentausch, Briefing etc. können sie viel zu einem harmonischeren Klima beitragen.



Annatina Christen Servicefachlehrerin Hotelfachschule Thun www.hfthun.ch

«Input: Professioneller Umgang mit Hotelbewertungen», von hotelleriesuisse im Hotel Metropole www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

26./27. MÄRZ

14. MÄRZ

«QV-Vorbereitungstag» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, www.hotelgastrounion.ch

AGENDA

3. APRIL «Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, Hotel Cascada, Luzern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

9. APRIL

«Fidelio Frontoffice», vom Berufsverband Hotel · Administration Management, Stallikon ZH www.hotelgastrounion.ch

11.-12. APRIL

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Interlaken in Interlaker www.hotelleriesuisse.ch/Kurs

12. APRIL

«Reinigung von textilen und Hartbodenbelägen», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, Wädenswil www.hotelgastrounion.ch

15. APRIL

«Spirituosen und Kulinarik», vom Berufsverband Restauration, Bern www.hotelgastrounion.ch

stars@hotels

You are come!





..... ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche beträgt die Unfallhäufigkeit 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren stetig gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps (Gastgewerbe oder Bäckerbranche), damit die Zahl noch weiter sinkt.

Regeln schaffen Klarheit

Bestimmen Sie aufgrund der Gefährdungen zusammen mit Ihren Mitarbeitenden, für welche Tätigkeiten Regeln der Arbeitssicherheit festgelegt und eingehalten werden müssen, Erstellen Sie für kritische Tätigkeiten und Abläufe Arbeitsanweisungen, Formulieren Sie Arbeitsanweisungen kurz und eindeutig. Klare und verbindliche Abmachungen erhöhen die Sicherheit. Anerkennen Sie sicherheitsgerechtes Verhalten, aber korrigieren Sie sicherheitswidriges umgehend, und ergreifen Sie notfalls Sanktionen. Gehen Sie mit gutem Beispiel voran - Ihr Vorbild spielt eine entscheidende Rolle.

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

DIE VERSCHIEDENEN ARBEITSMODEL

Gerade in unserer Branche sind längst nicht alle Mitarbeitenden fest und unbegrenzt angestellt. Viele arbeiten als Aushilfen oder haben eine zeitlich begrenzte Anstellung. Es bieten sich verschiedene Möglichkeiten.

as Angebot unterschiedlicher Arbeitsmodelle hat sich deutlich verbreitert. Eine Vielzahl möglicher Optionen kennzeichnet heute den Arbeitsmarkt. Dies spiegelt sowohl die unterschiedlichen Bedürfnisse der Arbeitgebenden wie auch der Arbeitnehmen den, die neuen Herausforderungen gerade mit neuen Lösungen begegnen. Denn was für den einen eine schlechte Lösung ist, ist für den anderen eine gute.

FESTANSTELLUNG

- · Fixe Anstellung bei gleichbleibender Tätigkeit oder kontinuierlicher Weiterentwicklung (Achtung: Mitarbeitende tragen oft selbst die Verantwortung für ihre Weiterqualifizierung; bei einem Stellenwechsel oder -verlust sind sie sonst unter Umständen nicht mehr den Anforderungen des Arbeitsmarktes ge wachsen)
- Kündigungsfrist, Wechsel ist nicht unmittel-
- · Sozialleistungen und Ferien sind gesichert

TEMPORÄRSTELLE

- · Zeitlich begrenzte Anstellung (bei Try and Hire mit Option auf Festanstellung)
- Hohe Unverbindlichkeit, schneller Wechsel möglich, vieles kennen lernen, eventuell schnelle Weiterentwicklung
- «Fuss in der Tür», Aufbau eines Netzwerks zu und in Unternehmen, Möglichkeit, sich einen

guten Ruf zu machen und eventuell übernommen zu werden

Lohn kann nach Erfahrungsberichten deutlich besser oder auch geringer sein (je nach Vermittlungsbüro/Firma)

SAISONSTELLE

- Zeitlich festgelegte Anstellung
 Sozialleistungen, 13. Monatslohn und Ferien sind gesichert

Kann für Junge sinnvoll sein, um Erfahrungen zu sammeln

AUSHILFE/AUF ABRUF

- Mitarbeitende halten sich auf kurzfristigen
- Meist ist die Arbeitszeit nicht fixiert. Lohn
- Vertraglich kann eine Mindestarbeitszeit pro Woche sowie eine Mindestzeit der Vorinformation über Arbeitseinsätze festgelegt werden
- Rechte und Sozialleistungen unterschiedlich geregelt
- Hohe Flexibilität ist nötig und möglich
- Die persönliche Zeitplanung ist eventuell erschwert; Arbeit auf Abruf kann sehr anstrengend sein, wenn man zu Hause warten muss, andererseits ist ein Aushilfsjob bei vielen Hausfrauen beliebt

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

..... BUCHTIPP

UNANGENEHME ARBEIT LEICHT GEMACHT (2)

Wie jedes Jahr, müssen wir auch heuer bis Ende März die Steuererklärung abgeben. In der letzten Ausgabe haben wir einen Ratgeber vom «Beobachter» vorgestellt. Heute stellen wir Ihnen einen zweiten Ratgeber zum Thema Steuern vor: jenen vom K-Tipp. Er behandelt die wichtigsten direkten Steuern und Abgaben, die Angestellte und Selbständigerwerbende betreffen. Das ist nicht ganz so einfach, weil die Schweiz in jedem Kanton ein anderes Steuergesetz hat. Das komplizierte Steuersystem ist die Folge des Schweizer Föderalismus. Es gibt zwar eine gewisse Harmonisierung. Aber die Höhe der Abzüge und auch die Abzugsmöglichkeiten sind in jedem Kanton anders. Dieser K-Tipp-Ratgeber hilft Ihnen, im Steuerdschungel den Durchblick zu bewahren. Er gibt Antworten auf alle wichtigen Fragen, die sich beim Ausfüllen der Steuererklärung stellen. Und er zeigt auf, wie Sie mit legalen Mitteln Ihre Steuern so tief wie möglich halten können.



«So sparen Sie

K-Tipp-Ratgeber von Fredy Hämmerli Ausgabe 2013 ISBN 978-3-906774-53-4 CHF 32.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

DEUTSCHE SCHWEIZ

CENTRAL

"Innovativer Betrieb sucht Verstärkung in der Küche" Sie kochen mit Leidenschaft, Sie freuen sich auf eine marktfrische

Küche, Sie arbeiten gerne in einem

kleinen jungen Team? Wenn Sie immer noch am lesen sind, dann

> Jungkoch m/w (Jahresstelle) und Temporärstelle

die erhoffte Verstärkung sein im Restaurant Cental in Affoltern.

Interessiert? Rufen Sie uns an (Tel. 044 761 61 15, Frau Elsi Imhof)

Eintrittsdatum per 01. April 2013

oder schreiben Sie an:

könnten Sie als

DIREKTION

A la recherche d'un nouveau défi?

Cette annonce devrait vous intéresser



Entreprise exploitant un camping et un port au bord du lac de Morat, cherche pour son office du tourisme une/un

DIRECTRICE/DIRECTEUR

Responsabilités et missions:

- Responsabilités et missions:

 Gouvernance de la destination Avenches: information-accueil, promotion, vente, communication, organisation de manifestations

 Définition et mise en œuvre d'une stratégie de marketing de la destination

 Communication vers l'intérieur: parfenaires touristiques, économiques, politiques, culturels et population

 Coopération à la stratégie régionale de développement touristique

 Contacts réguliers avec les organisations voisines et faîtières du tourisme aux niveaux régional, cantonal et national

 Gestion d'une équipe et du personnel.

Compétences requises:

- Formation en management et marketing touristique
 Connaissance des outils de communication multimédias
 Maîtrise excellente du français, de l'anglais et de l'allemand
 Expérience et faculté de motiver et diriger une équipe
 Charisme et créativité, facilité à communiquer et à convaincre
 Sens de l'écoute et de la négociation
 Solides connaissances en matière de gestion d'entreprise
 (finances, comptabilité, personnel).

Entrée en fonction: 1er mars 2014.

Prière d'adresser votre offre sous pli confidentiel à: Avenches Tourisme, Monic Bessard, Présidente Place de l'Eglise 3, 1580 Avenches. Il ne sera répondu qu'aux dossiers complets (CV, certificats, prétentions salariales, photo) correspondants au profil ci-dessus.

Le cahier des charges est disponible sur demande. Mme Monic Bessard se tient à disposition pour tous renseignements complémentaires (079/285 21 33, mbessard@avenches.ch)



freut sich auf Ihr lösungsorientiertes Engagement und Ihre fröhliche Wesensart verbunden mit einem positivem Menschenbild. HR DirektorIn mitten in den Bergen

Wenn Ihre Begeisterung für das Personalmanagement ebenso gross wenn ihre begeisterung für das Persönfannagerinent ebenso gröss ist wie für die Luxus Hotellerie, möchten wir Sie kennen lernen! Unsere Kundin, eine erfolgreiche Unternehmung mit Portfolio von exklusiven Hotels und Resorts weltweit, bietet einer interessierten, dienstleistungsorientierten und loyalen Persönlichkeit eine facetterreiche HR-Position in jeder Hinsicht. Das Geschäftsleitungs-Team

Eine gute Ausgangslage haben Sie mit einem aussagekräftigen Lebenslauf, Erfahrung in allen relevanten Themen des Personal marketingkreislaufes, von der Personalgewinnung über die Betreuung bis zum Personalaustritt. Ihr stets offenes Ohr für die Anliegen der Mitarbeiter aus allen Bereichen macht Sie ebenso glaubwürdig wie ihre sympathische Beharrlichkeit in allen HR-Anliegen. Ihre motivierende Art der Hilfestellung und Beratung und ein echtes Interesse, Vorbildfunktion im Luxus & Lifestyle-Umfeld zu sein, ist für uns von grosser Wich-tigkeit. Als Persönlichkeit sind Sie kommunikationsstark und vertrauenswürdig, sprechen sehr gut Englisch und Deutsch tigkett. Als Personlichkett sind Sie kommunikationsstark und vertrauenswürdig, sprechen sehr gut Englisch und Deutsch (alle weiteren Sprachen ein Vorteil) und sehen Ihre Aufgabe als Brücke zu allen Bereichen, mit dem entsprechenden betriebswirtschaftlichen Verständnis. Unterstützt werden Sie durch zwei MitarbeiterInnen im Bereich Training und Koordination. Kurz gesagt: wir wünschen uns eine Gastgeber-Persönlichkeit für unsere MitarbeiterInnen, mit Flair fürs Training und Freude an

unsere wild bereimieri, mit Frain für Straining und Freude an den Bergen! Das genaue Anforderungsprofil, sowie Details zum nicht alltäglichen Umfeld und zur Unternehmenskultur erfahren Sie im persönlichen

Wir freuen uns auf Ihren vollständigen Lebenslauf mit Bild, bitte auf elektronischem Weg und geben Ihnen eine Rückmeldung.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger ebis@ubis.ch



Menschen & Möglichkeiten Esther Bischofberger

info@central-affoltern.ch oder Restaurant Central, Zürichstr. 100, 8910 Affoltern am Albis

Wir suchen per Mai eine selbständige und aufgestellte

Service-Mitarbeiterin

für unser Alphüttli (Bar/Restaurant, 25 Sitzplätze und Terrasse).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Fam. Rubi, Hotel Chemihüttli 3855 Axalp, Telefon 033 952 10 10 info@chemihuettli.ch www.chemihuettli.ch

Hotel Restaurant

Rössli Hurden su Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Rössli Hurden, sucht noch folgendes 'qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Für die langjährige Besetzung suchen wir den **Chef für die Küche und den Einkauf** mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie.

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grossen Seepavillon, urchigen Weinkeller, gepflegten und freundlichen Service, ausgezeichnete Küche, junges, aufge-stelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf? Möchten Sie dazu beitragen, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung: Hotel Restaurant Rössli, Heinz Krammer Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden info@rech-management.com www.hotel-restaurant-roessli.ch Telefon +41 78 603 82 06



Assistent/in CEO

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch







Seminar-Hotel und Restaurant, 55 Betten, 200 Plätze – grosse Aussichtsterrasse zu den Berneralpen

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams ab April/Mai für lange Saison

Réceptionist/in Büro - Service - Praktikant/in möglich

Entremetier – Tournant Garde-manger in Brigade von 7 Personen

Servicefachangestellte/r Hotelfachfrau

(Etage/Lingerie/Hauswirtschaft)

Lehrstellen: Koch - Service -Hotelfach

Lieben Sie die abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held 3457 Wasen i. Emmental Telefon 034 437 16 76 Fax 034 437 19 80 - Internationales Publikum

Highlights sind die unübertroffene Lage und die beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten, legendären Spitzenbetriebes in einer der angesagfesten, weltbekannten, grossen Premium Resort Destinationen der Deutsch-schweiz. Dank grosszügiger investitionen und gelungener Umbauten ist alles auf dem neuesten Stand. In Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, auf hohem Niveau und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für Küchenprofis mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen; die mit saisonalen Spitzen genauso gut umgehen können, wie mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, Bankett-Geschäft und Menü-Kompositionen für Feriengäste. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen zusammen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen für eine spannende Zukunft.

Küchenchef/in

oder starker Executive Sous-Chef auf dem Sprung in die volle Verantwortung w/m

Als organisatorisch starke Küchenfach-Persönlichkeit beschreiten Sie mit uns neue Wege, leiten eine Crew von bis zu ca. 20 Mitarheitenden und werden für mehrere Fe B-Outlets produzieren. In einer exklusiven lebendigen Umgebung werden Sie für individual- und Eeriengäste, Seminarteilnehmer, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz verführerische Kreationen arrangieren.

Fachlich versierte, jüngere Küchenchefs oder Profi-Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir geme über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin: Anfangs Juni oder nach Vereinbarung. Wann hören wir von hinen? Wir freueu uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto ekktronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Tel. +31 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

DER TEUFELHOF BASEL

Das, Gast-und Kulturhaus

Unser Haus umfasst ein Kunsthotel und ein Galeriehotel mit insgesamt 33 Zimmern, ein Feinschmecker-Restau-rant, ein Ateller, ein Café und eine Bar, ein Kleintheater sowie einen Wein- und Spezialitätenladen.

Die Zielsetzung unseres Hauses ist es, Neugier zu wecken sowie Vermittler zu sein zwischen Persönlichkeiten und deren Qualitätsprodukten und unseren Gästen. Dies sowohl auf dem Gebiet der Gastronomie als auch auf dem des Theaters und der bildenden Kunst.

Zur Ergänzung unseres 60-köpfigen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgeschlossene/n

RESTAURATIONSFACHFRAU/-FACHMANN

- Sie sind jung und motiviert, Ihr Auftreten ist
- ste sind ding uith motiverer, in Auditetein sympathisch und gepflegt
 Sie haben die erforderliche Lehre abgeschlossen und
 freuen sich, unsere Gäste in den beiden Restaurants
 zu verwöhnen (Gourmetrestaurant «Bel Etage» sowie
 Atelier)
 Geschmedte Erfehrungen zu einer Bar eind von Vertei
- Atelier) Gesammelte Erfahrungen an einer Bar sind von Vorteil Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten ist vorhanden Gute mündliche Sprachkenntnisse in D, E und F runden

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und können Sie sich vor-stellen, in unserem jungen Team mitzuwirken? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit

Kontaktperson: Frau Simone Itin E-Mail: simone.itin@teufelhof.com Leonhardsgraben 47–49, 4051 Basel – www.teufelhof.com

Können Sie sich selbst und auch Ihre Mitarbeitenden immer wieder für Zahlen begeistern - und schätzen Sie ab und zu den Blick in die Berge?

uns eiger Unsere Kundin, eine erfolgreiche Unternehmung mit Portfolio von exklusiven Hotels und Resorts weltweit, sucht den Kontakt zu einer vielseitigen, erfahrenen und dienstleistungsorientierten Persönlich-keit im Bereich Finanz-und Rechnungswesen...mit IT Affinität.



Director Finance Luxus Hotellerie

Wir wünschen uns eine motivierte, erfahrene Persönlichkeit mit wir wurschen uns eine motivierte, erfahrene Personichkeit für ausgezeichnetem Leistungsausweis im Finanz- und Rechnungs-wesen und entsprechender Weiterbildung. Eine ähnliche Position in der Hotellerie ist von Vorteil. Sie haben sehr gute Kenntnisse in cost control, coachen Ihr Team in buchhalterischen Fragen, bewegen sich auf allen Ebenen des Finanz-Parketts in einem anspruchsvollen Luxushotel und sind überall Gastgeber und anspruchsvollen Luxushotet und sind überal dastgeber ihr Kommunikator mit täglicher Freude an Luxus & Lifestyle. Sie sehen sich als Brückenbauer für alle internen und externen Stellen, die mit Finance und Controlling zu tun haben. Ihr Deutsch und Englisch ist fliessend in Wort und Schrift und über jede zusätzliche Sprache freuen wir uns. Unsere Unternehmenskultur schätzt Mitarbeitende mit Teamspirit, Offenheit und Humor... nebst

den Musts wie Pünktlichkeit und Detailtreue.

Wir freuen uns auf Ihren vollständigen Lebenslauf mit Bild, bitte auf elektronischem Weg und geben Ihnen eine Rückmeldung.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger ebis@ubis.ch



Menschen & Möglichkeiten Esther Bischofberger



Die POSCOM Ferien Holding AG (www.ferienverein.ch) mit der gut eingeführten Marke "Ferienverein» ist die führende Schweizer Hotelgruppe für Sport-Wellness- und Familienferien. Sie ist Eigentümerin und Betreiberin von vier Hotels in der Schweiz zu drupe Ferienanlagen im Mittelmeerraum. Unter der Marke Bikeholiday gehört zudem der führende Bike-Anbieter der Schweiz zur Gruppe. Die Anlagen unseres Auftraggebers befinden sich alle an schönster Lage von beliebten Destinationen. Die individuell geführten Ferienhotels sind Garanten für persönliche Gastfreundschaft, regionale Verankerung und stehen für ungezwungene Ferien. Im Rahmen der gezielten Welterentwicklung der Gruppe suchen wir eine unternehmerisch denkende und handelde Führungspersönlichkeit mit überzeugender Ausstrahlung für den Hauptsitz in Bern als

Sales & Marketing Manager (m/w)

Mitglied der Geschäftsleitung















Direkt dem CEO unterstellt, leiten Sie das 11-köpfige Sales & Marketing Team. Sie verantworten in enger Zusammenarbeit mit den Hoteldirektoren und Ihrem Team die gesamten Sales- und Marketingaktivitäten in den Kernzielmärkten. Zu den Hauptaufgaben gehören eine aktive selbstständige Bearbeitung der entsprechenden Märkte, Akquisition von Neukunden und Betreuung bestehender Vertriebspartner. Sie erstellen die Sales- und Marketingkonzepte. setzen die Jahres- und Mittelfristplanung um und fördern den Ausbau integrierter Marketing- und Kommunikationsmassnahmen. Die Bereiche Tour Operating, Sales und Online Channel Management leiten Sie persönlich. Mit viel Enthusiasmus coachen Sie das Sales & Marketing Team und motivieren es zu

täglichen Höchstleistungen. Dank Ihrer internationalen Vertriebserfahrung in der (Resort) Hotellerie- und/oder Tourismusbranche vertreten Sie glaubwürdig und überzeugend die touristische Marke und das touristische Produkt der POSCOM Ferien Holding AG gegenüber den Kunden, Partnern und Absatzmitt-lern. Diese verantwortungsvolle und vielseitige Aufgabe erfordert eine kaufmännische Grundausbildung ergänzt mit einer höheren Fachausbildung in Verkauf, Marketing, Tourismus oder Hotellerie. Ihre ausgeprägten Führungs- und Coachingqualitäten sowie Ihre hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz haben Sie in einer Funktion mit ähnlichem Stellenwert bereits erfolgreich bewiesen. Sie kommunizieren engagiert und professionell in Deutsch, Franzö-

sen in die eigenen Hotels sowie in die Zielmärkte ist für Sie selbstverständlich. Als Mitglied der Geschäftsleitung setzen Sie wichtige Akzente in der Weiterentwicklung der Hotel-Gruppe. Sie erhalten die Möglichkeit, sich aktiv in einem dynamischen Tourismusumfeld zu bewegen und können Ihre persönliche Handschrift hinterlassen. Unser Auftraggeber bietet Ihnen eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe. Eine Unternehmung, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung grossgeschrieben werden und in der Sie sich weiterentwickeln können. Ausserdem erwartet Sie eine zeitgemässe Infrastruktur mit professioneller administrativer Unterstützung.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch. Bei Ihrer Bewerbung per E-Mail an bern.ch@mercuriurval.com bitten wir Sie die Ref. Nr. CH-MUBE-003751/262 zu vermerken. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 031 390 13 13. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel, Bern und Luzern sowie weltweit über 70 Niederlassungen.

Board & Executive



30 years in Switzerland

In Jahresstelle

Empfangssekretärin

Jobcode hoteljob.ch: J59301

Derby Hotel Bahnhof AG Postfach 119, 3818 Grindelwald 033 854 54 61 derby@grindelwald.ch



Assistant Front Desk Manager (w/m)

Sorell Hotel Arte Wigartestrasse 10, 8957 Spreitenbach

per 01. Mai 2013

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





Für ein attraktives 50-Betten-Hotel mit Hallenbad und gepflegter Restauration, inmitten der Ost-schweizer Berg- und Seenwelt, suchen wir auf Frühling/Sommer 2013 eine dynamische, teamorientierte Persönlichkeit als

PROFIL

Gastgeber

w/m oder Paar

Ausgebildete Fachleute mit Lust, Power und Herzblut für das Gastgewerbe, welche an einem selbständigen und langfristigen Jahresengagement in-teressiert sind, melden sich unter

Chiffre 25668-9767 an htr hotelrevue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Rasten inmitten der Bündner Berge

Bei uns werden Sie bedient! 365 Tage von 6 - 22 Uhr.

viamala

Koch (Chef de Partie) (w/m)

ev. mit Zusatzausbildung als Konditor-Confiseur

per 1. April 2013 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.viamala-raststaette.ch. Wir freuen uns sehr über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben. Bitte senden Sie Ihr Dossier mit einem Bild mit Ihrem besten Lächeln an:

Viamala Raststätte Thusis AG Martin Rohner, 7430 Thusis info@viamala-raststaette.ch

weitere Stellen auf www.viamala-raststaette.ch



Servicemitarbeiterin (w)

Jobcode hoteljob.ch: J59039

Hotel Restaurant Steinbock Bahnhofplatz 477b, 3822 Lauterbrunnen 033 855 12 31, info@steinbock-lauterbrunnen.ch

Kloster & Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austausches, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine berufs-

Réceptionist/in (60-80%)

(Reservationswesen auf Fidelio Suite V8)

Es enwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe in einem sieben Tage Betrieb (abends bis 22.00 Uhr) mit entsprechenden Kompetenzen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen geme Sandra Hartmann, Telefon 044 764 88 04, zur Verfügung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 15. März 2013 an: Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel a. A.

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

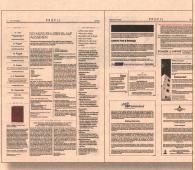
AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN







BUCHEN SIE JETZT!

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

www.immoPROFIL.ch

www.stellenPROFIL.ch

aus Berufung und mit Freude und orientieren

Rebe. Wachstum

Contakt mit unserer

terra vite

Für unser neu gestaltetes Restaurant Gerberstube in Schaffhausen su-

Geschäftsführerln.

Um unsere Unternehmung und die administrativen Arbeiten kennen zu lernen, bieten wir Ihnen an, bereits vor der geplanten Eröffnung Ende Au-gust 2013, in einem unserer Ristoranti die Einführungsphase zu durchlau-fen.

Für diese Position wenden wir uns an eine motivierte Persönlichkeit zwi-Für diese Position wenden wir uns an eine motiverte Persönlichkeit zwischen 35 und 45 Jahren, die eine Ausbildung im Gastgewerbe absolvier hat und fundierte Berüfserfahrung aus einer vergleichbaren Stellung mithigt, Sie sind in der Region Schafffhausen wohnhaft und kennen sich ir der Stadt und deren Gastronomieszene aus. Zudem haben Się bereits Führungserfahrungen gesammelt und verfügen idealerweise über Italienischkenntnisse.

Sie tragen die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf, die Umsetzung unserer Philosophie sowie die Rekrutierung und das Führen der MitarbeiterInnen. Auch die dienstleistungsorientierte Betreuung unserer Gäste und die aktive Mitarbeit an der Front stellen einen wichtigen Bestandteil Ihrer täglichen Aufgaben dar. Sie, sichern einen hohen Qualitätsstandard und verrichten Ihren Benrf mit Freude. Wenn Sie Zuverlässigkeit, Belastbarkeit und Kreativität zu Ihren Stärken zählen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Frau
Monika Farmer
Geschäftsleitung MitarbeiterInnen (HR)
BINDELLA terra vite vita SA
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

NAUER WEINE

Gebrüder Nauer AG Weinkellereien Tel. 056 648 27 27 Fax 056 648 27 17

5620 Bremgarten 2 www.nauer-weine.ch info@nguer-weine.ch

Wir suchen für die Region Zürich eine/n kompetente/n,

Gastro-Verkaufsberater/in

- starke, gereifte Persönlichkeit Flair für Aussendienst/Verkauf Interesse für den Wein
- Stellenantritt nach Vereinbarung

Wir bieten Ihnen:

- Mitarbeit in einem Weinhaus (Produktion und

- Handel) mit langer Tradition (Familienmittelbetrieb) grosse Handlungsfreiheit leistungsbezogene Entlöhnung Geschäftswagen gut eingeführtes Wein-Produkteportfolio Übernahme eines bestehenden Kundenportfolios

Falls Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Nauer Weine, Herr Patrik Nauer, Postfach 5620 Bremgarten 2 oder patrik.nauer@nauer-weine.ch Gourm. Rest. sucht Restaurationsfachfrau und

Chef de Service

Restaurant Federal Vordre Hauptgasse 57 4800 Zofingen Tel: 062-751 88 10



Stv. Leiter/in Einkauf

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie unter www.zfv.ch





.....

STADT BADEN

Baden ist ein bedeutender Wirtschafts-, Kultur- und Bildungsstandort mit überregionaler Ausstrahlung. Zirka 300 Mitarbeitende setzen sich im Namen der Stadt täglich kompetent, offen, persönlich und flexibel für die Bedürfnisse ihrer Kundinnen und Kunden ein. Die Abteilung Standortmarkeiting vermarktet die Stadt Baden als Wohnoft sowie Destination und ist für die Wirtschaftsförderung zuständig. Das Servicecenter Info Baden bietet umfassende Informationen und Beratung zu Kultur, Freizeit und Tagungen. Wir suchen Sie als

Leiter/-in Info Baden 80-100 %

- Aufgabenschwerpunkte
 Personelle, operative und finanzielle Führung des Teams mit 19 Mitarbeitenden (Kundenberater/-innen
 und Stadtführer/-innen)
- Verkaufsleitung Kommunikation der Angebote in eigenen Kanälen sowie auf Plattformen von Destinations- und
- Betreuen der wedelnbesucher Pflegen der Kontakte zu unseren Partnern und Leistungsträgern aus Tourismus/Hotellerie und Wirtschaft Projektieltung und Mitarbeit in Vermarktungsprojekten

- Anforderungsprofil

 | Kaufmännische oder touristische Ausbildung und abgeschlossene Weiterbildung im Verkauf
 | Fundierte Führungserfahrung
 | Erfahrungen im Verkauf mit Budgetverantwortung in einem Dienstleistungsbetrieb
 | Verkaufs- und Planungstalent mit hoher Kundenorientierung
 | Begeisterung für die Hotel- und Freizeitbranche der Region Baden
 | Qualitätsbewusstsein, stilsicheres Deutsch und gute mündliche Englischkenntnisse

- Angebot
 Abwechslungsreiche Führungstätigkeit mit grosser Gestaltungsmöglichkeit in einem dynamischen
 Partnernetzwerk
 Zusammenarbeit mit einem engagierten und motivierten Team
 Gute Anstellungsbedingungen

Baden ist.

EDEN Schützen A Zufriedene Kunden, das hat für uns erste Priorität

Zur Schützen Rheinfelden AG gehören die Klinik Schützen, führende Privatklinik für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie in der Schweiz mit rund 100 Betten und zwei Ambulatorien, die zwei dynamischen, innovativen und nicht alltäglichen Hotels Schützen*** und EDEN im Park**** mit Seminar-, Wellness- und Kulturbetrieb sowie das Hotel Schiff am Rhein***. Die Firma beschäftigt insgesamt 340 Mitarbeitende.

Für unser Hotel Schützen suchen wir **per Juni 2013** oder **nach Ver-einbarung** eine/n erfahrene/n

Chef de Réception (100%)

Sie führen ein Team von 7 Mitarbeitenden, 3 Lernenden und einem Praktikanten, sind verantwortlich für die Überwachung der Reservationen aller Häuser, von korrekten Check-in, Check-out, kontrolieren die ausgehenden Rechnungen, erstellen div Statistiken, erstellen und kontrollieren das Logementbudget, verwalten das Front-Office-System (Protel), beraten unsere Klinik- und Hotelgäste, schulen unsere RéceptionistInnen, nehmen an Kadersitzungen teil und erstellen die Arbeitspläne und betreuen die Lernenden.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre (KV oder gleichwertige Ausbildung) sowie mehrjährige Berufslehre (KV oder gleichwertige Ausbildung) sowie mehrjährige Berufselfahrung im Bereich Réception (Weiterbildung wünschenswert) sowie die Ausbildung als Berufsbildner. Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und scheuen administrative Tätigkeiten nicht. Sie sind selbständig, zuverlässig und initiativ. Kundenanliegen stehen für Sie im Zentrum, Sie kommunizieren offen und überzeugend. Ausser deutschen und englischen Sprachkenntnissen bringen Sie gute EDV-Kenntnisse mit und verfügen über Erfahrung mit Protel. Wir erwarten Flexibilität und eine hohe Leistungsbereitschaft.

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches und interessantes Arbeits-umfeld. Aus- und Weiterbildung werden bei uns gefördert und unterstützt.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto senden Sie bitte per E-Mail an unsere Leiterin Personalwesen, Frau Alexandra Hämmerle: alexan-dra-haemmerle@schuetzen-ag.ch oder per Post an Schützen Rhein-felden AG, Personaldienst, Bahnhofstrasse 19, 4310 Rheinfelden.

Mitarbeiter suchen - Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote

News

latgeber

Weiterbildun

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

OSSIELS

Bewerberd

hoteljob.ch

Ab dem 01. 04. oder 01. 05. 2013 der nach Vereinbarung suchen wir:

Servicemitarbeiter/in F/D 80-100% oder Aushilfe

Sie sind fröhlich, flexibel, verantwortungsbewusst und an selbständiges Arbeiten gewöhnt! Sie haben Freude, unsere Gäste kompetent zu betreuen, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen. Unser Restaurant mit 16 Gault-Millau-Punkten liegt am Fusse des Mont Vully mit herrlichem Blick auf den Murtensee.



Tel. 026 673 31 06 www.aubergedesclefs.ch

info@aubergedesclefs.ch, www.aubergedesclefs.ch

SUISSE ROMANDE

Le Palais Oriental

cherche

1 Dame de buffet

1 aide de cuisine avec expérience – sans permis s'abstenir.

Faire offre à: C. P. 333 1820 Montreux 2

INTERNATIONAL

Sommersaison im Büro? Incoming-Reisebüro unter Schweizer Leitung sucht ab April bis Oktober 2013

Mitarbeiter/in

mit guten Französischkenntnissen, touristisches und geografisches Verständnis sind von Vorteil. Schriftliche Bewerbung bitte an:

HTR Tourismus GmbH Fischnalerstrasse 4 A-6020 Innsbruck info@htr-receptif.com

»DAS KRANZBACH«

Unser Ferien- und Wellnesshotel DAS KRANZBACH liegt in einmaliger Naturlage nahe Garmisch-Partenkirchen und zählt mit 4 Lilien im Relax Guide zur Top-Ferienhotellerie

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen/eine

Restaurantleiter/in

mit Erfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie, Fähig-keit zur Motivation eines qualifizierten Mitarbeiterteams und vorzüglichem Umgang mit Hotelgästen.

Zu Ihren Aufgaben zählen:

- zu inren Aurgaben zanien:

 Verantwortung für den gesamten Restaurantbereich,
 die Hotelbar und das Poolbistro

 Führen eines 30-köpfigen Restaurantteams inkl. Mitarbeitereinstellung, -schulung und Dienstplaneinteilung

 Persönliche Gästebetreuung vor allem beim Abend-
- service
 Getränkeeinkauf, Liefer- und Rechnungskontrolle

Sie erhalten eine ganzjährige Anstellung mit 5-Tage-Woche und geregelten Dienstzeiten. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Hotel Kranzbach GmbH z. Hd. Herrn Klaus King, Kranzbach 1, D-82494 Krün direktion@daskranzbach.de + www.daskranzbach.de



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Reizt es Sie, als Aussendienst-Mitarbeiter in einem kleinen, leistungsfähigen und in der Branche führenden Dienstleistungsunternehmen für Tischkultur aktiv mitzuarbeiten? Dann sind Sie eventuell der

VERKAUFSBERATER FÜR DIE GASTRONOMIE

den wir suchen. Nach gründlicher Einarbeitung und Kennenlemen unseres Sortiments beraten Sie Ihre Kunden bei der Anschaffung von Besteck, Porzellan, Gläsern, Service- und Küchenartikeln.

Von Emmen aus betreuen Sie als Ansprechpartner der Bereiche Hotellerie, Restauration und Gemeinschaftsverpflegung und bearbeiten auch grosse Projekte von A bis Z. Die optimale Kundenpflege runden Sie mit regelmässigen Besuchen ab; ein Firmenwagen steht Ihnen für Ihre Reisetätigkeit zur Verfügung.

Um dieser abwechslungsreichen Aufgabe gewachsen zu sein, erwarten wir einige Jahre praktische Berufserfahrung in der Gastronomie und solide kaufmännische Kenntnisse. Sehr gute Englischkenntnisse sind Voraussetzung, gute Französischkenntnisse von Vorteil. Idealerweise verfügen Sie schon jetzt über ein breites Netz von Kontakten, welches Ihnen den Einstieg erleichtert.

Sind Sie zupackend flexibel und teamfähig? Haben Sie den Blick für das Wesentliche und bewahren ihn auch in hektischen Situationen? Dann sollten Sie diese Gelegenheit nicht verpassen!

Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung noch heute an: Sola Switzerland AG, z.H. Ralph Fassbind, Seetalstrasse 39, 6032 Emmen oder per Mail: ralph.fassbind@sola.ch

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

VERI AGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.htr.ch

Hotellerie et 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 Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch

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

Nicole Kälin Tel 041 418 24 48 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

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

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch

PRFISE 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

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion: Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION. L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



MIT F-MARKETING KUNDEN ERREICHEN

Aktivieren Sie Ihr Gästepotenzial mithilfe des Internets. Nehmen Sie die Vermarktung selbst in die Hand.

Der richtige und gezielte Einsatz von E-Marketing-Instrumenten ist effektiv und kostengünstig. E-Marketing beschränkt sich nicht zwangsläufig auf eine Homepage und einen Newsletter. Um sich wirklich von der Masse abheben zu können, müssen Sie Gästereaktionen provozieren. Was nützt Ihnen ein Newsletter, wenn er nicht gelesen wird? Kombinieren Sie ihn mit einer Aktion, einem Spezialangebot, einem Promocode oder einem Wettbewerb und provozieren Sie damit eine Reaktion. So bleiben Sie in Erinnerung. Wir haben in unserer Zusammenarbeit mit der Hotellerie sehr eindrücklich gesehen, wie gut etwa Promocodes funktionieren. Und dies sowohl in 5°-Luxushotels wie in einem Landgasthof. Sie verbreiten via Newsletter, via Facebook oder auch mit klassischen Printmedien einen Code wie «Muttertag». Dieser kann auf Ihrer Homepage, z. B. in Ihrem Online-Gutschein-Shop, bis zum Muttertag eingelöst werden. Der Gast

erhält bei der Eingabe des Promocodes einen Rabatt auf seiner Bestellung. Sie erreichen damit, dass der Gast Ihre Homepage besucht, dass er sich im E-Shop Ihre Packages und Angebote ansieht und dass er möglicherweise sogar einen Gutschein kauft und später direkt bei Ihnen bucht. Auch zur Vermarktung von Spezialangeboten ist E-Marketing das ideale Instrument. Spezialangebote machen Sinn, um buchungsschwächere Zeiten zu fördern oder einen neuen Bereich bekannt zu machen.

Ein Seminarhotel ist unter der Woche meist besser ausgelastet als am Wochenende. Wieso nicht ein Weekend-Special mit 20 Prozent Rabatt verkaufen? Oder als Winterdestination einen attraktiven Gutschein verkaufen, der nur im Sommer eingelöst werden kann? Externe Plattformen können teilweise Sinn ma-chen, um solche Aktionen bekannt zu machen. Nehmen Sie die Vermarktung jedoch auch vermehrt selbst in die Hand, so sind Sie flexibler und es bleibt Ihnen mehr vom Geld übrig. Mithilfe Ihres Webmasters, Ihrer Marketingleute und eines professionellen Gutscheinsystems können Sie diese Möglichkeiten selbst ausschöpfen. Es ist dabei wichtig zu wissen, wen Sie ansprechen möchten und über welche Kanäle Sie diese Personen erreichen. Bei Ihrer Facebook-Fangemeinde bleiben Sie attraktiv, wenn Sie Ihr Angebot immer wieder variieren. Publizieren Sie spezielle Events wie ein Halloween-Dinner oder ein Grillen am See.

Setzen Sie auch vermehrt auf Business-to-Business-Marketing. Gehen Sie Partnerschaften mit Firmen ein und machen Sie gemeinsame Aktionen. Neukunden der Partnerfirma haben die Möglichkeit, speziell vergünstigte Gutscheine in Ihrem Hotel zu kaufen. Diese Kooperationen lohnen sich für beide Seiten.



Martin Gerber CEO & Mitinhaber Idea Creation GmbH www.e-guma.ch



Der Landgasthof Wallberg ist in der Gemeinde Volketswil eine Institution, architek-tonisch speziell und gesellschaftlich verankert als Vereins- und Kulturtreffpunkt.

Die hervorragende Lage, die optimale Erreichbarkeit, der grosszügige Umschwung und die Infrastruktur mit verschiedenen gastronomischen Ausrichtungen (A-la-carte-Restaurants, Säle, Gästezimmer, Bar und Kegelbahn) zählen zu den Stärken des

Der bestehende langjährige Pachtvertrag läuft per Ende 2013 aus und wird neu aus-geschrieben. Aktuell ist daher eine Sanierung des Gastro- und Hotelleriebereiches geplant, die auch eine Neuausrichtung auf der Basis der Vorgaben erlauben.

Ausschreibung für die Pacht/Miete

Landgasthof Wallberg in 8604 Volketswil

Merkmale der zukünftigen Betriebsführung

Die qualitativen Anforderungen an ein frisches, abwechslungsreiches Speisenange-bot und ein gutes Fachwissen in der Beherbergung sind Voraussetzungen, um bei den unterschiedlichen Gästeschichten Erfolg zu haben. Ebenfalls braucht es eine konti-nuierliche Beständigkeit und Innovation im Sortiment und in der Dienstleistung.

Die besondere Herausforderung und Chance an eine gute Betriebsplanung, -führung und -betreuung ist, dass parallel zum Restaurationsbetrieb und der Beherbergung auch grössere Anlässe oder Events stattfinden können. Hier gilt es, die Angebotsbreite, Produktionsmethoden und Serviceabläufe so zu beachten, dass in allen Bereichen die Qualität hoch gehalten werden kann.

Möchten Sie die Zukunft des Landgasthofes Wallberg aktiv mitgestalten, sind inno vativ und verfügen über die notwendige Kompetenz, um ein neuzeitliches Ver-pflegungskonzept umzusetzen, dann reichen Sie Ihre Bewerbung schriftlich mit dem Vermerk «Angebot Betriebsführung Landgasthof Wallberg» unter folgender

Creative Gastro Concept & Design AG Obermattweg 12

Die Auswahl wird als selektives, zweistufiges, anonymes Verfahren durchgeführt. In der Stufe 1 werden alle Bewerbungen gesichtet und bewertet (Präqualifikation). Die Verfasser der 3–5 besten Bewerbungen bestreiten die ebenfalls anonyme 2. Stufe.

Österreich/Steirisches Salzkammergut/ **Bad Mitterndorf**

Sofortige Übernahme, provisionsfrei direkt vom Eigentümer. Sport- und Genussregion, Kurort, Theme, Ferlengebiet Ski alpin/nordisch, Skiffug Weltcup 2014/WM 2016, Golf, div. Wasseu und Bergsportarten. Kontakt: Eigentümer Hr. Rainer Vergud, +43 676 4244 108 www.grimmingwurzn.com

Das Hotel Montana Disentis steht an traumhafter Lage, gleich neben dem Skigebiet, mit gross-artigem Ausblick. Das gepflegte Kleinhotel mit weltläufigem Garten und Aussenpool wird in den nächsten Jahren umfassend renoviert und den Bedürfnissen moderner Gäste angepasst.

Auf die Wintersaison 2013/14 suchen wir einen/e

Pächter/in oder ein Pächter-Paai

Sie sind die geborenen Gastegeber, engagiert und innovativ? Sie haben gute Referenzen und bringen die nötige Ausbildung und Erfahrung mit? Dann sind Sie der Pächter unserer Wahl.

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen mit aktuellen Portraitfotos per Post an: Gioni Fry, Via Sursilvana 11, 7180 Disentis, oder per F-Mail an: info@mobilias-fry.ch

Nach 17 erfolgreichen Geschäftsjahren aufgrund Pensionierung der Inhaberin zu verkaufen:

Gelateria-Betrieb in Morcote TI

inklusive Maschinen, Material, Rezepten, Website, Support, Kundenstamm etc. Überaus attraktiver Standort vorhanden. Treue Stammkundschaft. Alternativ wird das Inventar einzeln verkauft. Gastro-Erfahrung erwünscht.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an

gelatone@gmx.ch

HESSER

Wir verkaufen grössere Hotelanlage im Kt. Zürich, geeignet als:

- Hotel mit 80 Zimmern, Restaurant, Seminar und Bankette, Appartements
- Hotel und Seniorenresidenz
- Hotel und Schulungscenter für Firmen, Verbände u. a. m.
- Hotel mit Miet- oder Eigentumswohnungen
- andere Konzepte

Das Objekt befindet sich in einem guten Zustand und hat noch Baulandreserven und 100 PP.

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

nsere Klientin ist eine internationale Hotelgruppe mit über 100 Hotels im Upscale Segment, die Lebensstil, Architektur und Design sowie die Begeisterung für individuellen und persönlichen Service auf ideale Weise mit-einander vereint. Mit einer neu entwickelten Produktidee wurde erfolgreich ein einzigartiges Konzept eingeführt, das in höchstem Maße auf die spezifischen Bedürfnisse der verschiedenen Nutzergruppen und zukünftige Trends zugeschnitten ist.

Hotels gesucht

Als eine beständig und nachhaltig wachsende Hotelgruppe suchen wir für unsere Expansion in der Schweiz Neubauprojekte und Bestandsobjekte zur Pacht. In einer ersten Entwicklungsphase ist geplant, 6 Standorte zu besetzen. in Betracht kommen sowohl Resort- als auch CityStandorte. Die durchschnittliche Produktdimension liegt bei rund 120
Zimmern. Es werden vorrangig refinanzierungsfähige Pachtverträge mit
Patronatserklärung angeboten.

Für erste Informationen setzen Sie sich bitte mit Herrn Christian Steinmeyer, Telefon +41 31 5501510 oder Herrn Olaf W.F. Volz, Telefon +49 681 62679 in Verbindung oder senden Sie eine Email an volz@volz-partner.de.

Analysen Konzepte Entwicklung Verkauf Verpachtung Personal

ENGEL&VÖLKERS

VOLZ&PARTNER