

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 33

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 05.05.2025

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

PROFIL

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

Nr. 33 · 15. August 2013

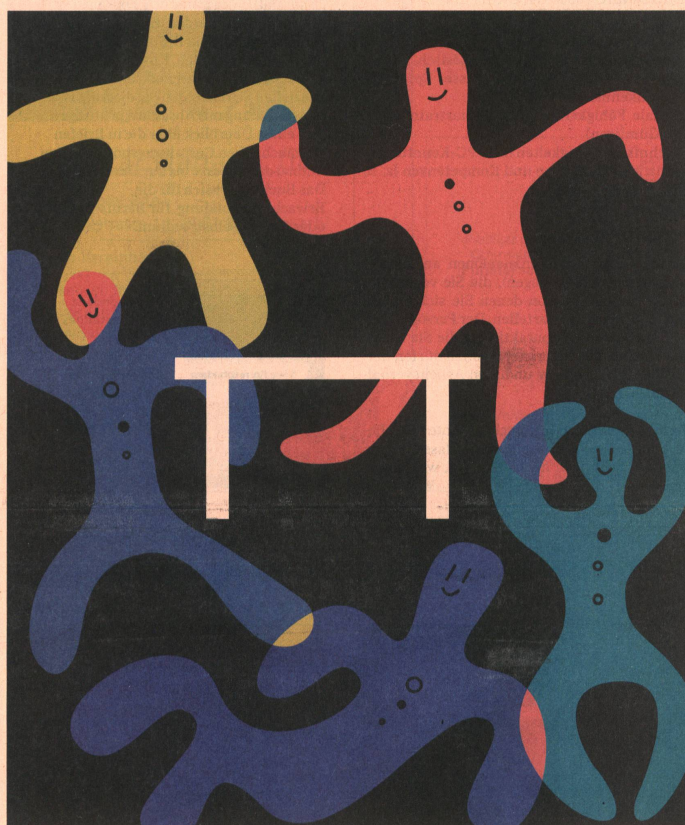
htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

INVESTITION INS KAPITAL MITARBEITER

Erstklassige Führungskräfte sind von erstklassigen Mitarbeitern umgeben. Zweitklassige nur von drittclassigen. Dies gilt vor allem in einer Hotellerie, in der es zunehmend schwierig wird, gut ausgebildete und motivierte Mitarbeiter zu finden. Gerade in Krisenzeiten fallen Massnahmen zur Mitarbeiterbindung schnell dem Rotstift zum Opfer. Doch auch ohne zusätzliche finanzielle Mittel gibt es viele Möglichkeiten, ein angenehmes Betriebsklima zu schaffen, die Attraktivität als Arbeitgeber zu erhöhen und damit die Mitarbeiter an das Unternehmen zu binden. Dazu gehören vor allem kurze Wege und eine offene Unternehmenskultur – mit Platz für den Menschen. Die Hotellerie und Gastronomie ist und bleibt ein «People business». Die Branche lebt neben den betriebswirtschaftlichen Erfolgen durch Softfaktoren wie Dienstleistung, Freundlichkeit, professionelle Beratung und situationsgerechtes Einfühlungsvermögen der Mitarbeitenden in ihre Gäste. Hotels, Länder und touristische Destinationen, die über eine spürbar höhere Gastfreundschaft als andere verfügen, werden von den Touristen bevorzugt. Obwohl die Interaktion und der Umgang mit den Gästen einen Hauptbestandteil der Serviceleistung darstellen, wird in vielen Betriebs- und Marketingkonzepten diesem wichtigen Thema «People» zu wenig oder gar keine Aufmerksamkeit geschenkt. Einsatzwille, lange Arbeitszeiten und Loyalität werden in der Branche oft als Selbstverständlichkeit vorausgesetzt.

Wie schafft man es mit seinem Team, Höchstleistungen zu erzielen, sich im intensiven

Wettbewerb ganz oben zu behaupten und sich obendrein noch einen guten Ruf auf dem Arbeitsmarkt zu verschaffen? Jedes Unternehmen hat seine eigenen Strategien dazu, doch eines bleibt für alle gleich: «Die Servicequalität und das Wohlergehen der Gäste werden von Menschen geschaffen.» Wie lange jemand aufgrund eines guten Arbeitsklimas im Unternehmen arbeitet, hat auch noch mit anderen Faktoren zu tun. Eines ist jedoch gewiss, positive Feedbacks zum Unternehmensklima im Hotel wirken sich positiv auf den wirtschaftlichen Erfolg aus. Auch identifizieren sich dadurch Mitarbeitende stärker mit dem Unternehmen. Es gibt viele Arten der Mitarbeiter-Motivation, egal ob extrinsisch oder intrinsisch, sie muss angemessen sein. Menschen muss man mit Achtung, Wertschätzung und Respekt begegnen und sie auch entsprechend behandeln. In erster Linie natürlich, weil es sich so gehört, aber nicht nur deshalb. Ein Mitarbeiter, der sich ausgebeutet fühlt, wird sich über kurz oder lang rächen. Nicht auf einmal, sondern vielleicht in kleinen, kaum spürbaren Aktionen. Dies ist auf jeden Fall zu vermeiden. Aus diesem Grund sind wir der Überzeugung, dass es sich lohnt, in das teuerste und wertvollste Kapital – den Mitarbeiter – zu investieren.



Martin Schmidli
Managing Partner
Kohl & Partner Schweiz AG
www.kohl-int.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wer spät ins Bett ging
und früh heraus muss,
weiss, woher das Wort
Morgengrauen kommt.»

Robert Lembke

AGENDA

4. SEPTEMBER

«Informationsveranstaltung
Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Grischia, in Davos
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung
aktualisieren – Zukunft
stabilisieren», vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the
Quality», vom Berufsverband
Hotel · Administration ·
Management, im Hotel Belvoir,
in Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

«Start Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement»,
von hotelleriesuisse,
im Solbad Hotel, in Sigriswil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-
Balance», vom Schweizer
Bäckerei- und Konditorei-
Personal-Verband, im Schloss
Lenzburg, in Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

16. NOVEMBER

«Jubiläumsfeier IST/EIT»,
von hotelleriesuisse,
in Zürich und Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt.

Bauliche Einrichtungen

Worauf unbedingt zu achten ist:

- rutschhemmende Böden
- Treppen müssen sicher begehbar sein (Handlauf)
- Verkehrs- und Fluchtwege müssen freigehalten werden
- Stolperstellen sind zu beseitigen oder zu markieren
- Türen in Fluchtwegen müssen so angeschlagen sein, dass sie sich in Fluchtrichtung öffnen lassen
- Gute (ergonomische) Arbeitsbedingungen (Raumgestaltung, natürliche und künstliche Beleuchtung usw.) haben wesentlichen Einfluss auf die Arbeitsqualität und die sichere Arbeitsweise der Mitarbeitenden

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

DER LEBENS LAUF MUSS LÜCKENLOS SEIN

Was gehört in einen Lebenslauf? Wie wird er aufgebaut? Beginnt man mit der frühesten Arbeitsstelle und endet mit der neuesten oder umgekehrt? «Profil» hat das Wichtigste zusammengefasst.

Während das Bewerbungsschreiben jedes Mal individuell geschrieben werden muss, ist der Lebenslauf ein standardisiertes Dokument. Wenn Sie ihn im Computer gespeichert haben, können Sie ihn jeweils ergänzen. Wichtig ist, dass er keine Lücken enthält. Falls Sie im Ausland auf Reisen waren, dann schreiben Sie dies auch, sonst wird der Arbeitgeber Lücken für sich interpretieren. Folgendes gehört in den Lebenslauf:

ANGABEN ZUR PERSON

Name, Adresse, Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Staatsangehörigkeit und Geburtsdatum.

ARBEITSERFAHRUNG

Hier müssen Sie alle bisherigen Arbeitgeber aufführen. Im Gegensatz zu früher, beginnt man heute mit dem aktuellen Arbeitgeber. Am Schluss kommt die Lehrstelle. Folgendes sollten Sie zu jeder Arbeitsstelle schreiben:

- Datum (von wann bis wann Sie bei diesem Arbeitgeber gearbeitet haben)
- Name und Adresse des Arbeitgebers
- Beruf oder Funktion
- wichtigste Tätigkeiten und Zuständigkeiten

SCHUL- UND WEITERBILDUNG

Auch hier gilt: Beginnen Sie mit der zuletzt erworbenen Fähigkeit und schreiben Sie zu jeder Ausbildung Folgendes:

- Datum
- Namen und Art der Bildungs- oder Ausbildungseinrichtung
- Erwerb beruflicher Fähigkeiten
- Bezeichnung der erworbenen Qualifikation

PERSÖNLICHE FÄHIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Muttersprache
- Sonstige Sprachen (z. B. Französisch, Lesen gut, Schreiben Grundkenntnisse, Sprechen Grundkenntnisse)
- Soziale Fähigkeiten (z. B. Juniortrainer des FC Gmüli)
- Technische Fähigkeiten (z. B. PC-Kenntnisse)
- Sonstige Fähigkeiten und Kompetenzen (z. B. Erste-Hilfe-Kurs)

REFERENZEN

Geben Sie drei Referenzpersonen an (Vorgesetzte der Arbeitskollegen), die Sie vorher angefragt haben und von denen Sie sicher sind, dass sie Sie positiv beurteilen. Der Personalchef darf nur Personen kontaktieren, die Sie aufgeführt haben. Die Referenzpersonen dürfen nur Angaben zur Leistung und zum Arbeitsverhalten machen.

Wichtig: Mit Ihrer Unterschrift unter das Bewerbungsschreiben bezeugen Sie, dass all Ihre Angaben, auch jene im Lebenslauf, wahrheitsgetreu sind.

Mario Gsell

BUCHTIPP

FÜR ALLE, DIE AUCH MAL SCHREIBEN MÜSSEN

Was gehört in eine E-Mail? Was muss man bei einem Geschäftsbrief beachten? Was bei der Stellenbewerbung oder dem Arbeitszeugnis? Das Buch «Neue Korrespondenz für Berufstätige» dient allen, die ihre Kenntnisse in der schriftlichen Kommunikation vertiefen oder auffrischen wollen.

Es ist ein nützliches Nachschlagewerk mit ausgewählten Musterbriefen, zahlreichen Anregungen zur Verfeinerung des Briefstils und wertvollen Übungen zu den Bereichen Orthografie, Satzlehre, Grammatik und Stilistik. In besonderen Kapiteln werden die wichtigen Sachgebiete Protokoll, Stellenbewerbung, Vorstellungsgespräch, Kündigung und Arbeitszeugnis eingehend behandelt. Auf speziellen Seiten finden Sie die Aufgabensammlung mit Abschlussprüfungen und einen Überblick über die in Briefen gebräuchlichen Gestaltungsnormen, vom Aufbau der Adresse bis zur Unterschrift. Das Buch eignet sich für die Erwachsenenbildung, für Berufsschulen oder für das Selbststudium.



«Neue Korrespondenz für Berufstätige»

Herausgeber:
NK Verlag
von Ignaz Wyss
ISBN
978-3-907138-15-1

CHF 45.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Seminaire intensif **GASTRO SUISSE**

Sommelier suisse de la bière®
La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière

Format des cours
un emploi, un jour par semaine
Début de la formation: Lundi 7 octobre 2013

Pour plus d'informations
GastroSuisse
Av. Général Guisan 42 · 1009 Pully
Tel. 021 721 06 50 · www.gastro.suisse.ch

27671-10293

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

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

Nicole Kälén
Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelen@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

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

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie™ Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

Sunneziel

Das Seniorenzentrum Sunneziel in Meggen sucht Sie als neue/n Fachmann/Fachfrau:

Stellvertretender Küchenchef

Weitere Informationen zu dieser interessanten Stelle:

www.sunneziel.ch/
Aktuell/Freie Stellen

Franz Elbert, Bereichsleiter Küche (ab 1. Oktober), freut sich auf Ihre vollständigen Unterlagen.



27071-10208

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

25971-8910

Restaurant Au Vieux Verbiere Rue de Médan 43 CH-1936 Verbiere/VS

cherche de suite ou date à convenir

1 chef de cuisine passionné et créatif

avec références,
pour sa brasserie de luxe.
Place à l'année, excellent salaire.

Faites parvenir vos offres complètes à
vieux.verbiere@verbiere.ch
ou thibaut76@bluewin.ch
☎ 079 221 14 10 Thibaut de Torrenté

27403-10249

Hotel Cristallo AROSA

Familiär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und
Gourmet-Restaurant **Le Bistro** (13 Gault-Millau-
Punkte) sucht für die kommende Wintersaison noch
folgende Mitarbeiter:

KÜCHE
Saucier
Entremetier
Gardemanger
Chef de Partie



Guter Verdienst, Kost und Logis auf Wunsch im Hause.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen an: Hotel Cristallo
7050 Arosa, Telefon 081 378 68 68 oder an
hotel@cristalloarosa.ch

27708-10312

Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Eigentümerschaft suchen wir im Zuge einer Neuausrichtung und Neukonzipierung auf den 1. August 2014 für das Hotel Fiorhof in Zürich

eine Direktorin/einen Direktor

Das ruhig und doch zentral inmitten der Stadt gelegene Hotel verfügt über rund 30 Gästezimmer und insgesamt über rund 50 Sitzplätze in der Restauration.

Was erwarten wir:

- Sie verfügen über eine gute, fundierte Ausbildung in der Hotellerie (allenfalls über einen Abschluss einer Hotelfachschule) und mehrjährige, praktische Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Sie pflegen einen guten Umgang mit den Gästen und sind bereit, dazu auch neue, kreative Wege zu beschreiten
- Sie sind in der Lage, die Ihnen anvertrauten Mitarbeitenden zu fördern und mit Motivation zu begeistern
- Sie sind flexibel, belastbar und zielorientiert
- Sie können wirtschaftliche Aspekte mit Dienstleistungsengagement vereinen
- Sie verfügen über ein ausgeprägtes unternehmerisches Denken
- Sie sind bereit, Lehrlinge auszubilden

Was bieten wir:

- Sie sind direkt dem Verwaltungsrat unterstellt
- Gute, fortschrittliche Anstellungskonditionen
- Ergebnisbeteiligung
- Ein interessantes, anspruchsvolles Arbeitsumfeld
- Weitgehende Selbstständigkeit
- Freiraum für Ideen und Kreativität

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, den umfassenden Lebenslauf mit lückenlosem Nachweis des beruflichen Werdegangs, Foto, Zeugnissen und allenfalls Referenzangaben bis spätestens am 30. September 2013 an:

Gastroconsult AG
Bruno Faulhaber
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon +41 44 377 54 54

27678-10299

General Manager (m/w)

Sorell Hotel Arte

Wigartestrasse 10, 8957 Spreitenbach

nach Vereinbarung

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



SORELL HOTELS
SWITZERLAND



27706-10310

Karriereplanung – einfach gemacht www.hoteljob.ch

FRÉIE FERIENREPUBLIC



SAAS-FEE | SAAS-GRUND | SAAS-ALMAGELL | SAAS-BALEN

Die Ferienregion Saas-Fee/Saastal gehört mit über 1 Mio. Logiernächten zu den 10 grössten alpinen Feriendestinationen der Schweiz. Die mehrheitlich internationalen Gäste schätzen das vielfältige Sommer- und Winterangebot. So wählen über 40'000 Gäste aus dem gesamten Alpenraum Saas-Fee zum besten Schweizer Skiresort und zum zweitbesten im gesamten Alpenraum.

Die neue zentrale Marketinggesellschaft der Destination Saas-Fee/Saastal sucht per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung eine erfahrene Persönlichkeit als

MARKETINGDIREKTOR/IN

Ihre Aufgaben

Als Marketingdirektor übernehmen Sie die operative Führung der Marketinggesellschaft und setzen die Marketingstrategie für die Destination und die Bergbahnen in Saas-Fee und im Saastal zusammen mit Ihrem Team um. Sie sind für die zeitgemässe Vermarktung und die aktive und umfassende Marktbetreuung der Destination, die PR- und Kommunikationsarbeit sowie die Angebots- und Produktgestaltung zuständig. Dabei arbeiten Sie eng mit den wichtigsten Leistungsträgern zusammen.

Ihre kreativen und innovativen Lösungsansätze in allen Marketingaspekten und Ihre Kenntnisse der neuen Medien helfen mit, der Destination eine klare und unverwechselbare Positionierung zu verleihen.

Unsere Anforderungen

Sie haben einen höheren Abschluss im Bereich Betriebswirtschaft oder Marketing und verfügen über mehrjährige praktische Marketing Erfahrung. Wir suchen eine überzeugende Führungspersönlichkeit, die es versteht, die einmalige Gletscher-Destination Saas-Fee/Saastal mit überdurchschnittlichem Einsatz zu entwickeln. Sie sind ein Teamplayer und weisen sich durch hohe Sozialkompetenz und unternehmerisches Denken aus. Sie sind in Deutsch, Englisch und Französisch rede- und schreibgewandt.

Wir bieten

Es erwartet Sie eine sehr vielfältige und fordernde Aufgabe in einer einmalig schönen Destination inmitten einer einzigartigen Berg- und Gletscherwelt.

Wir bitten Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen bis am 30. August 2013 einzureichen an:
Ambros Bumann, Präsident Saas-Fee/Saastal Tourismus, Lehnstrasse 13, 3906 Saas-Fee, oder per E-Mail: bumann.ambros@valaiscom.ch.

27681-10301

Kantonsspital Baselland

Das Kantonsspital Baselland, entstanden aus dem Zusammenschluss der Baselbieter Spitäler Liestal, Bruderholz und Laufen, ist ein modernes, eigenständiges Spital, das an drei leistungsstarken Standorten für die Bevölkerung des Kantons Baselland und aller angrenzenden Gebiete eine führende medizinische Versorgung erbringt.

In der Küche betreuen wir Patienten, Mitarbeitende und Besucher als Gäste. Am Standort Bruderholz bereiten wir täglich für rund 1'000 Personen ein umfangreiches Angebot an frischen Speisen zu.

AM STANDORT BRUDERHOLZ SUCHEN WIR PER
1. NOVEMBER 2013 ODER NACH VEREINBARUNG EINE/N

Leiter/in Küche

Ihr Aufgabenbereich

Sie leiten die Küche des Standortes Bruderholz in personeller, fachlicher und organisatorischer Hinsicht. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für eine wirtschaftliche, dem Bedarf Ihrer Kundinnen und Kunden entsprechende und innovative Küche verantwortlich. Sie führen Ihre Mitarbeitenden zielorientiert, optimieren Prozesse, planen und organisieren den laufenden Betrieb aber auch spezielle Anlässe unter Einhaltung der Qualitätsanforderungen, Lebensmittelhygiene und der Arbeitssicherheit. Sie arbeiten aktiv in der Produktion mit und sind für die Erreichung der Ausbildungsziele unserer Lernenden und Praktikanten verantwortlich.

Ihre Qualifikation

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Gastronomiekoch mit einer Weiterbildung als Diätkoch sowie Erfahrung in einer leitenden Position um die oben erwähnten Aufgaben zu erfüllen. Eine Weiterbildung als eidg. dipl. Küchenchef ist von Vorteil. Gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Eine selbstständige und interessante Stelle mit interdisziplinärer Zusammenarbeit in einem modernen und zukunftsgerichteten Spital.

Kontakt

Sind Sie interessiert? Für Fragen steht Ihnen Rainer Zimmerli, Leiter Gastronomie (Tel. +41 (61) 436 23 81) gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an

Kantonsspital Baselland
Personaldienst
CH-4101 Bruderholz
www.ksbl.ch

27707-10311



Betriebsassistent/in (Catering)

Mensa der Universität Bern von Roll
Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

per 19. August 2013

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

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27676-10296

**GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA**

Bernd Schützelhofer, der während den letzten sechs Jahren einen grossen Teil zum Erfolg des Grand Hotel Kronenhof beigetragen hat, nimmt auf Ende Sommersaison 2013 eine neue Herausforderung an. Aus diesem Grund suchen wir sobald als möglich in Jahresanstellung eine führungsstarke, erfahrene Persönlichkeit, die kreativ ist und ihr Handwerk mit Leib und Seele ausführt als

EXECUTIVE CHEF

Ausführliche Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Webseite:
www.kronenhof.com/jobs

Sind Sie bereit für diese interessante Aufgabe?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Grand Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina
Marc Eichenberger, Direktor
bewerbung@kronenhof.com

Gault Millau **SWISS DELUXE HOTELS**

27713-10316



Küchenchef (w/m)

Mensa der Universität Bern von Roll
Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

ab sofort

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

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27676-10296

NESPRESSO
EXCLUSIVE DISTRIBUTOR

Lyreco
Ihr Arbeitsplatz ist unser Zuhause.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir einen
Sales Manager (m/w)
Hotel, Restaurant, Café (HoReCa) für
Nespresso Business Solutions (NBS)
Arbeitsort: Dietikon, ab 2015 Dintikon AG

In dieser Funktion führen Sie ein Team von 7 Account Managern und sind selber für ausgewählte Gross- und Referenzkunden zuständig. Sie sind für die Erreichung der qualitativen sowie der Umsatzziele des Verkaufskanals HoReCa verantwortlich. Zusammen mit Ihrem Team bearbeiten Sie fokussiert die Zielgruppe Hotel, Restaurant und Café, akquirieren neue Kunden und bauen die bestehenden aus. Zudem präsentieren Sie den Interessenten im Gastgewerbe unsere NESPRESSO Kaffeemaschinen-Systeme und unterstützen uns dabei nachhaltig im weiteren Aufbau des relevanten Marktes. Sie stellen die optimale Zusammenarbeit mit den HoReCa Verantwortlichen von Nestlé Nespresso SA Schweiz/HQ sicher und sind Teil des NBS Management Teams. Sie rapportieren an den Commercial Director NBS.

Idealerweise sind Sie 30-50 Jahre jung, bringen eine Ausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule) oder im Verkauf (Verkaufsleiter) und gute Kenntnisse des HoReCa-Marktes mit. Ihre Berufserfahrungen haben Sie sowohl im Gastgewerbe oder der Hotellerie wie auch im Verkaufsaussendienst gesammelt, wo sie auch über Führungserfahrung verfügen. Sie sind ein Verkaufsprofi mit Macherqualitäten, eine reife Persönlichkeit mit tadellosem Erscheinungsbild und professionellen Umgangsformen. Neben Leistungs- und hoher Kundenorientierung sowie ausgeprägtem Verhandlungsgeschick zeichnen Sie sich durch Teamfähigkeit und Flexibilität aus. Sie verfügen über stilvolles Deutsch und sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen nach einer seriösen Einführung eine spannende Tätigkeit mit viel Handlungsspielraum. Ein gutes Arbeitsklima in einem motivierten Team, Unterstützung durch unseren Verkaufssinnendienst sowie eine zuverlässige Logistik erlauben es Ihnen, den Fokus ganz auf die Marktbearbeitung zu richten. Ein leistungsabhängiges Salary, 6 Wochen Ferien und ein Geschäftsauto, welches auch privat genutzt werden kann, runden unser Angebot ab.

Konsequente menschenorientierte Führung und die täglich gelebten Unternehmenswerte «Respekt, Professionalität, Perfektion und Leidenschaft» prägen die Kultur der Lyreco Switzerland AG. Dies resultiert unter anderem in der Auszeichnung «Aufsteiger des Jahres» des Swiss Arbeitgeber Awards (www.swissarbeitgeberaward.ch). Werden auch Sie Teil dieses Winning Teams!

Haben wir Sie begeistert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Foto mit dem Vermerk **SUPI1.13.02** an: Herr Fredy Amrein, Lyreco Switzerland AG – Riedstrasse 4 – 8953 Dietikon – Telefon 044 744 41 11
E-Mail: ch.hr.bewerbung@lyreco.com – Achten Sie bitte bei elektronischen Bewerbungen darauf, dass Ihre gesamte Datenmenge max. 1 MB beträgt (keine Mehrfachmails).

Wir freuen uns auf Sie! www.lyreco.ch

27680-10303

e-domizil
Ferlendomizile online

e-domizil: Der Schweizer Online-Marktführer für Ferienwohnungen

Die e-domizil AG in Zürich ist ein sehr erfolgreiches und stark wachsendes Unternehmen der internationalen e-domizil-Gruppe und der STC Switzerland Travel Center AG. Über die mehrfach ausgezeichnete Website e-domizil.ch und über das eigene Call-Center in Zürich bietet sie über 230 000 Ferienwohnungen und Ferienhäuser in mehr als 70 Ländern zur Buchung an. Innerhalb des e-domizil-Konzerns ist die e-domizil AG als Niederlassung in Zürich für den Einkauf und Vertrieb im Schweizer Markt zuständig und arbeitet eng mit vielen Vertriebspartnern, Reiseveranstaltern und Schweizer Tourismusorganisationen zusammen.

Wir suchen per 1. Oktober 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

In dieser sehr interessanten Position haben Sie die Möglichkeit, das erfolgreiche Wachstum unseres KMU weiterzuführen.

Das Aufgabengebiet beinhaltet folgende Schwerpunkte:

- Führung des Unternehmens im Rahmen der Vorgaben des Verwaltungsrats
- Mitgestaltung und Umsetzung der Unternehmensstrategie
- Erarbeiten und Umsetzen von Geschäftsentwicklungskonzepten
- Akquise und Betreuung von Anbietern und Verkaufsplattformen
- Sicherstellung der Finanzplanung, des Finanz- und Rechnungswesens sowie der Finanzkontrolle
- Führungsverantwortung für das e-domizil-Team Schweiz mit 14 Mitarbeiter/innen

Von Ihnen erwarten wir:

- Mehrjährige Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position im Tourismus
- Fundiertes Fachwissen im e-Commerce, Marketing und Verkauf
- Gute Kenntnisse der Schweizer Tourismusbranche mit persönlichem Netzwerk
- Unternehmerisches Handeln und eine «hands-on»-Mentalität
- Abgeschlossene FH oder HF in Betriebsökonomie/Betriebswirtschaft und/oder Tourismus
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Französisch

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Erfahrung, Ihren Teamgeist und Ihre Einsatzfreude aktiv einzubringen und in einer spannenden und dynamischen KMU in der Stadt Zürich zu arbeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen ausschliesslich per E-Mail an: jobs@stc.ch

e-domizil AG
Binststrasse 38, 8045 Zürich

27699-10308

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL



«Alpine Gemütlichkeit», das ist unsere Philosophie. In rustikaler Atmosphäre verwöhnen wir unsere Gäste mit einer vielseitigen, innovativen Küche.

Für die Wintersaison 2013/14 (Dezember bis März) suchen wir motivierte, fröhliche und kommunikative Mitarbeiter.

Koch 100%: Schwingst du gerne den Kochlöffel und bist stresserprobt? Hast du eine Kochausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung, dann suchen wir dich.

Servicemitarbeiter/in 100% D/E: Du bist eine tolle Gastgeberin, welche es liebt, besten Service zu leisten. Du lässt dich nie aus der Ruhe bringen und hast eine Serviceausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung, dann bewirb dich bei uns.

Barmitarbeiter/in 100% D/E: Mixt du die besten Cocktails und unterhältst unser gemischtes Publikum? Kennst du dich hinter der Bar aus und hast mehrjährige Berufserfahrung, dann wollen wir dich in unserem Team.

Ab Oktober oder nach Vereinbarung

Küchenchef 100%: Du arbeitest gerne mit frischen Produkten und beherrscht den Mix zwischen Neuem und Bewährtem. Organisation, Einkauf sowie Mitarbeiterführung sind deine Stärken und du verstehst es, dein Team zu motivieren. Durch langjährige Berufserfahrung als Küchenchef verlierst du den Überblick auch in hektischen Zeiten nicht. Bist du bereit, ein junges Küchenteam zu leiten, dann melde dich bei uns.

Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Restaurant Alpenclub
Tino Lehner
Dorfstrasse 5
6390 Engelberg
+41 41 637 12 43

oder online an: welcome@alpenclub.ch

27711-10314



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir ab sofort
folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilica 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

27085-10143

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa im Banff National Park in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf Mitte November 2013 qualifizierte Mitarbeiter in den folgenden Positionen:

**Chef de Partie
Jungkoch
Chef de Rang**

Mit 100 Zimmer und Suiten, einer renomierten Küche und dem 25.000 Flaschen Weinkeller, gehört das Post Hotel & Spa zu den besten Adressen Nordamerikas. Dieses Jahr wurde das Post Hotel von der Leserschaft des *Travel & Leisure* Magazins zum besten Resort in Kanada gewählt.

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Arbeitsjahr in der kanadischen Bergwelt verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne, per Mail oder Fax.



E-mail: jobs@posthotel.com
Fax: 001 403 522 3966
Lake Louise, Alberta Kanada

Ein einjähriges Visum ist für qualifizierte Bewerber bis zum 35. Altersjahr über *International Experience Canada* unter *Young Professionals* erhältlich.

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

27608-10286

ANZEIGEN

Alkoholtester

(wie Polizeimessgerät)
Schützen Sie Ihre Gäste
vor Führerausweisentzug!
Bestellen Sie jetzt:
www.cb-versand.ch
oder Tel. 079 333 47 56



27698-10307

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers
Weiterbildung
News
Karrieretipps

hoteljob.ch

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

NEHMEN SIE DAS ZEPTER IN DIE HAND

In der Schweizer Hotellerie werden heute schon durchschnittlich über 3.60 Franken pro Logiernacht an Kommissionen für Online-Buchungen bezahlt

Mittlerweile gibt es zahlreiche Hotels, die mehr als die Hälfte ihrer gesamten Logisumsätze über die eigene Website realisieren – komplett automatisiert. Das bedeutet, dass die Preise (auch die dynamischen), Packages und Verfügbarkeiten aus der Hotelsoftware – ohne Extraarbeit für die Mitarbeitenden – der Homepage übergeben werden und die eingehenden Buchungen auch automatisch unter Zuordnung des richtigen Preises, der passenden Gästekartei und des gebuchten Zimmers sowie der gebuchten Extraleistungen in die Hotelsoftware einfließen und dort nur noch einer Qualitätsprüfung unterzogen werden müssen. Die manuelle Erfassung von 5.000 Buchungen (das ist ungefähr die Hälfte aller Buchungen in einem Hotel mit fünfzig Zimmern bei einer Auslastung von 60 bis 70 Prozent) dauert bei einer Erfassungszeit von drei bis vier Minuten ungefähr zwei bis drei Personenmonate. Dabei reden wir noch nicht einmal von der Zeit für die manuelle Pflege der Verfügbarkeiten. Ziel sollte sein: Es sind immer dann Zimmer im Vertrieb, wenn auch Zimmer frei sind. Heute, in vier Wochen und in zwölf Monaten. Und wenn für einen Anreisetag in sechs Monaten ein Gruppenkontingent zurückgegeben wird, dann muss niemand daran denken, den Vertrieb wieder freizuschalten. Das übernimmt Ihre Hotelsoftware, sofern Sie die richtige einsetzen. Mit Ihrer ei-

genen, aktuellen und modernen Website buchen Ihre Gäste direkt bei Ihnen und nicht mehr über die externen Reservationssysteme wie booking.com, HRS, hotel.de, Expedia, venere, STC, Touristoffice usw.

Dazu sind einige wichtige Kriterien zu beachten

- Die Website soll modern und auch smartphonegerecht sein, inklusive attraktivem Online-Buchen direkt ins PMS (der Hotelapplikation).
- Die Gäste sollen auf Ihrer Smartphone-Website sofort Ihre Telefonnummer erspähen und anwählen können (kommissionsfreie Buchung und optimalere Kundenberatung inklusive Up-selling und Zusatzverkäufen im direkten Kontakt; ist für den Gast effizienter und für Sie sparsamer usw.).
- Die Website muss gefunden werden, Ihre potenziellen Gäste googeln, bevor sie buchen.
- Nutzen Sie den Billboard-Effekt, indem Sie überall dort gesehen und gefunden werden, wo Ihre Gäste Sie suchen (Buchungsportale Ihrer Zielgruppen und solche, die in Ihrer Region erfolgreich agieren; wo werden Ihre Wettbewerber gefunden?).
- Auf der eigenen Website den attraktivsten Preis anbieten und erst noch kommissionsfrei buchen lassen.
- Gesamtbewertungen (z. B. via TRUSTYOU) zeigen; ansonsten verlassen die Gäste die Website, googeln erneut und fallen auf die Bewertungsportale, die Ihre Gäste dankend gerne an die

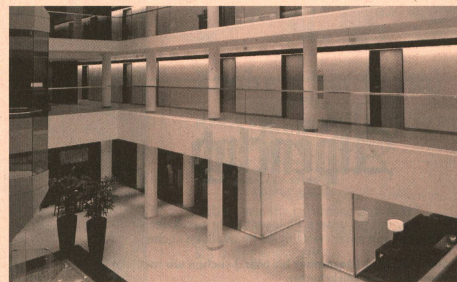
kommissionspflichtigen Buchungsportale verweisen und sich so munter an den Kommissionen erlaben.

- Reagieren Sie auf negative, falsche, aber auch auf positive Kritik im Netz.
- Erkennen Sie die Stärken und Schwächen aus den Gästebewertungen betreffend Etage, Service, Essen, Réception usw.
- Vergleichen Sie sich mit Ihren Kollegen, deren Bewertungen und werden Sie aktiv!
- Verfolgen und nutzen Sie aktiv die sozialen Medien (facebook, twitter, YouTube, google+ usw.), denn Ihre Gäste sind schon lange darin vertreten.
- Verkaufen Sie Gutscheine kommissionsfrei direkt über die Hotelsoftware via Website und lassen Sie sich von den Gästen direkt auf Ihrer Homepage bewerten, damit Sie auch entsprechend reagieren können bei Bedarf (... hier schlummern weitere Kosteneinsparungsmöglichkeiten).

Befolgen Sie diese wenigen Ratschläge und Ihre Erfolge lassen sich sofort sehen, ohne Wenn und Aber.



Walter Berger
rebagdata ag
hotel management solutions



KEYSTONE

Ville d'Estavayer-le-Lac

Tél. 026 664 80 00 Fax 026 664 80 09
Case postale, 1470 Estavayer-le-Lac
commune@estavayer-le-lac.ch

LOCATION DU COMPLEXE DE LA PLAGE COMMUNALE

Le Conseil communal d'Estavayer-le-Lac met au concours la location du complexe de la plage communale d'Estavayer-le-Lac pour le 1^{er} janvier 2015.

Le complexe comprend la gestion du camping de 1,5 ha pour environ 100 places touristiques et 105 places saisonnières, le magasin et le restaurant de 80 places assises à l'intérieur et 200 places sur la terrasse.

Situation: à Estavayer-le-Lac, emplacement idyllique au bord du lac de Neuchâtel.

Infrastructures à proximité directe: plages de sable et de gazon, toboggan géant, téléski-nautique, location de dériveurs, planches à voile, pédalos, beach volley, etc.

Les libellés de soumission peuvent être obtenus auprès de l'Administration communale d'Estavayer-le-Lac, Rue de l'Hôtel de Ville 11, 1470 Estavayer-le-Lac (☎ 026 664 80 00 ou par courriel: commune@estavayer-le-lac.ch).

Les offres sont à adresser à: l'Administration communale d'Estavayer-le-Lac, Rue de l'Hôtel de Ville 11, 1470 Estavayer-le-Lac, d'ici au 1^{er} octobre 2013.

LE CONSEIL COMMUNAL

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

**Bauernfamilien in
Guinea-Bissau stoppen
den umweltschädlichen
Phosphatabbau
auf ihrem Land.**

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.



PC 300-305
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.



HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

BURGERSCHAFT BRIG-GLIS

Pächter für Restaurant
Schlosskeller in Brig gesucht

Die Burgerschaft Brig-Glis sucht per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen Gastronomie-Profi als Pächter für das traditionsreiche Restaurant Schlosskeller (www.schlosskeller-brig.ch), nahe dem Stockalperschloss.

Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit 100 Plätzen in verschiedenen Räumlichkeiten, eine Terrasse mit 36, einen Innenhof mit 30 und Bankettsäle mit 150 Plätzen.

Dem zukünftigen Pächter steht ein komplett ausgestatteter Gastro-Betrieb inklusive Inventar zur Verfügung. Neben dem täglichen A-la-carte-Betrieb bieten die Säle festliches Ambiente für Hochzeiten, Geburtstage oder andere Anlässe.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann kontaktieren Sie bitte die Burgerschaft Brig-Glis, Postfach 101, 3900 Brig, oder franjo.amherd@hotmail.ch

Qualifizierten Interessenten stellen wir gerne ein vollständiges Exposé zu.

**Liegenschaften finden –
neu auch online**

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

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



Das Hotel Adler in Reichenau steht für Tradition und exzellenten Service, gelegen am historischen Ort in Graubünden. Hier treffen an spektakulärer Lage der Vorder- und der Hinterhohe zusammen. Gegenüber liegt das Schloss Reichenau, welches die Weinkellerei der Familie von Tscharnar beherbergt.

Für dieses einzigartige Hotel in charmanter Umgebung suchen wir nach Vereinbarung

neue motivierte Pächter

Es erwartet Sie...

ein gut eingeführtes (regionalverankertes), traditionelles Hotel mit drei Restaurants, Bankett- und Seminarsaal, herrlicher Terrasse und fantastischer Gartenanlage und Park. Ein betrieberfreundliches Pachtzinsangebot, als Basis für eine langjährige Zusammenarbeit.

Sie sind...

Gastgeber/in mit Leidenschaft und innovativen Ideen. Verfügen über eine solide Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben und haben Erfahrung als Pächter.

Haben wir Ihr Interesse geweckt – dann freut sich RRT AG Treuhand und Revision, Frau Nadja Neuhausler, Poststrasse 22, 7002 Chur, 081 258 46 33 oder per Mail n.neuhausler@rrt.ch, auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Zeugnissen und Fähigkeitsausweis.

QU1683920R
27385-10234