

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 13

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 13 · 27. März 2014

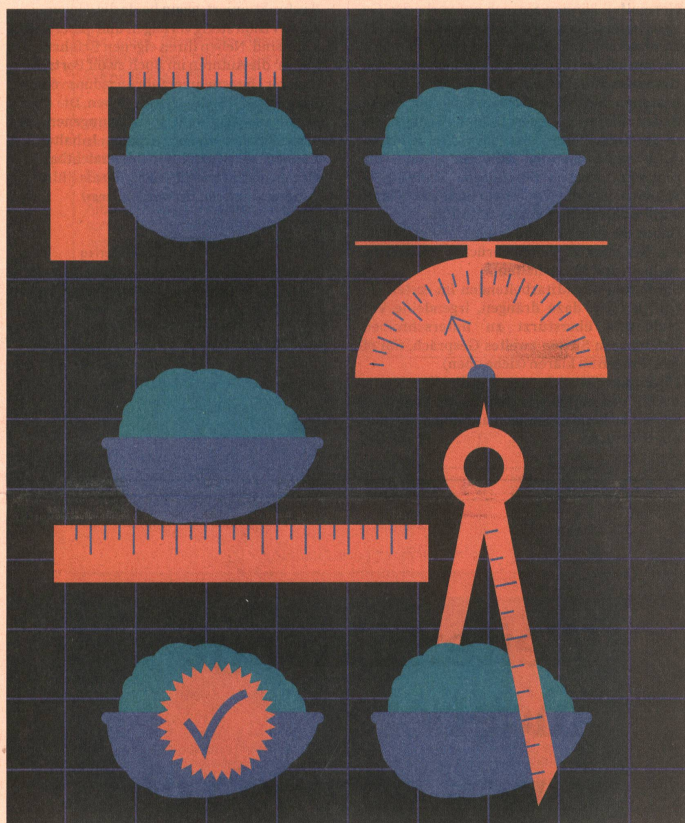
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZERTIFIZIERTE BILDUNGSQUALITÄT

Das erste Qualitäts-Referenzsystem zur Zertifizierung von Schulinstitutionen des allgemeinen und beruflichen Unterrichts erschien im Jahre 2007. Es heisst «Qualitätsmanagement-System für allgemeine und berufsbezogene Bildungseinrichtungen», besser bekannt unter der Abkürzung QSC. Das Zertifikat wurde von einer Gruppe von Lehrern und Forschern nach dreijährigen Studien und Untersuchungen im Bereich der Forschung entwickelt. Das Qualitäts-Referenzsystem QSC besteht aus mehreren spezifischen Bereichen, welche von der Sicherheit bis zu den internen Kompetenzen und zur Strategie der Schule reichen.

Erfahrungen

Unter dem Einfluss des Dienstes für Nachschulbildung und der Leitung des ZBB DHG (Zentrum für Berufsbildung Dienste und Hotel-/Gastronomiegewerbe in Genf) erarbeitete der Betrieb 2011 mithilfe einer Projektleiterin ein Qualitätsmanagement-System, welches sich an QSC orientiert. Der intern begleitete Prozess forderte die Teilnahme der Schulleitung, des Dekans und des Personals, welche sich alle für die Definition der Grundprozesse der Schuleinrichtung einsetzten. Nach einer zweistufigen Zertifizierung wurde die Schule im Juni 2012 durch ProCert zertifiziert. Die Zertifizierung ist drei Jahre gültig, wobei analog einer ISO-Zertifizierung jedes Jahr ein Überwachungsaudit durchgeführt wird. Diese QSC-Zertifizierung erlaubte dem ZBB DHG nicht nur, die Anforderungen des Bundesgesetzes

über die Berufsbildung einzuhalten, welche verlangt, dass die Betriebe sich in einem Qualitäts-Entwicklungsprozess engagieren, sondern bewirkte vor allem auch relevante Verbesserungen in Bezug auf die Unterstützung der Lehrlinge und der ganzen Schulorganisation sowie eine bessere Anwendung der Kenntnisse, welche im Rahmen von Bildungsprogrammen erworben werden. Zum Abschluss konnte die durch das ZBB DHG gemachte Erfahrung bei der QSC-Zertifizierung zeigen, dass ein Qualitätsmanagement-System, welches in die tägliche Praxis integriert ist, nicht nur die Organisation und die internen Ressourcen der Berufsschulen zu entwickeln erlaubt, sondern ebenfalls die Qualität der technischen und pädagogischen Berufsausbildung erhöht.

Mit dieser positiven Erfahrung fördert eine QSC-Zertifizierung beziehungsweise die Einführung eines entsprechend praxisorientierten Qualitätsmanagement-Systems eine bessere Vorbeugung der Risiken von Abbrüchen und Abgängen bei den Teilnehmern, insbesondere den Jugendlichen in der Berufslehre. Dies erlaubt, den beunruhigenden Trend des Abbruchs der Berufslehre, welcher leider seit einigen Jahren beobachtet wird, zu brechen.



Stéphane Perrotet
Leiter Ausbildung
Zertifizierungsstelle ProCert
www.procert.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Prahle nicht heute: Morgen
will dieses oder jenes ich tun.
Schweige doch bis morgen,
sage dann: Dies tat ich nun»

Friedrich Rückert

AGENDA

30. MÄRZ

«Please Disturb», ganze Schweiz
www.pleasedisturb.ch

3. APRIL

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch), im Hotel Schweizerhof, in St. Moritz
www.hotelleriesuisse.ch/Kurs

4. APRIL

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch), im Hotel Grischia, in Davos
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. APRIL

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von [hotelleriesuisse](http://hotelleriesuisse.ch), im Hotel Schweizerhof, in Lenzerheide
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. APRIL

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

17. APRIL

«Reinigung von Hart-/Textilbodenbelägen im Beherbergungsbereich», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

12. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», vom Berufsverband Hotel-Administration-Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. 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. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Kleingüteraufzüge (bis 300 kg)**Gefährdung:**

Verletzungen von Körperteilen durch Einklemmtwerden.

Mögliche Sicherung:

Es sind nur Kleingüteraufzüge zu installieren, die der Norm SN EN 81-3 entsprechen.

Instandhaltung von Aufzügen**Mögliche Sicherung:**

Jeder Aufzug muss periodisch von einem Spezialisten gewartet werden (Periodizität: nach Angaben des Herstellers).

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

WENN EIN CHEF EINEM MITARBEITER KÜNDEN MUSS

Eine Kündigung auszusprechen, ist wohl etwas vom Unangenehmsten und Schwierigsten für einen Vorgesetzten. Damit ein solches Gespräch nicht völlig aus dem Ruder läuft, einige Regeln dazu.

Eine Kündigung kommt kaum von heute auf morgen. Denn wenn man mit einem Mitarbeitenden nicht zufrieden ist, wenn es Probleme oder Defizite gibt oder die Erwartungen unterschiedlich sind, dann wird ein guter Vorgesetzter diese frühzeitig thematisieren. Erst wenn alles nichts nützt, denkt er an eine Kündigung.

Ein Kündigungsgespräch sollte immer der direkte Vorgesetzte führen und es nicht auf den Chef oder den Personalverantwortlichen abschieben. Auf gar keinen Fall sollten Sie ein Kündigungsschreiben nach Hause schicken, ohne vorher die Kündigung mündlich ausgesprochen zu haben. Das gehört einfach zum guten Ton. Experten raten sogar, zwei Gespräche zu führen. Ein erstes, in dem es um die Fakten zur Kündigung geht, und ein zweites, um die formalen Details wie Kündigungsfrist, Bedingungen der Weiterarbeit, Ferienanspruch, letzten Arbeitstag und Ähnliches zu besprechen. Bis zu diesem zweiten Gespräch kann der Mitarbeitende den ersten Schock verarbeiten und erhält die Möglichkeit, Fragen zu stellen.

Folgende Regeln betreffend Kündigung sollten Sie beachten:

- Überlegen Sie im Vorfeld, was Sie sagen und welches Angebot Sie dem Mitarbeitenden machen wollen (zum Beispiel Freistellung auf Wunsch des Mitarbeitenden).
- Klären Sie spätestens bis zum zweiten Gespräch ab, wie viele Ferientage und Überstunden

der Mitarbeitende noch hat und überlegen Sie, wann es ideal ist für den Ferienbezug. Führen Sie ein Kündigungsgespräch nie kurz vor dem Feierabend, vor arbeitsfreien Tagen oder vor den Ferien eines Mitarbeitenden.

- Wenn immer möglich, sprechen Sie eine Kündigung nicht vor Weihnachten oder anderen Feiertagen aus.
- Planen Sie genügend Zeit für das Gespräch ein.
- Begründen Sie die Kündigung sachlich, im Normalfall können Sie sich auf vorherige Gespräche beziehen. Verzichten Sie auf das Herumhacken auf Schwächen und Fehlern. Vermeiden Sie, den Mitarbeitenden zu demütigen oder zu verletzen.
- Kommen Sie ohne Umschweife zur Sache. Reden Sie nicht zuerst über Hobbys, Familie und Wetter. Sprechen Sie Klartext, denn wenn Sie die Kündigung vage formulieren, wecken Sie falsche Hoffnungen. Schieben Sie die Verantwortung der Kündigung nicht auf Ihre Vorgesetzten ab.
- Geben Sie dem Mitarbeitenden Zeit zu reagieren. Mit emotionalen Ausbrüchen müssen Sie rechnen und sie aushalten.
- Sie sollten den Mitarbeitenden im ersten Gespräch nicht dazu drängen, irgendeine Vereinbarung überstürzt zu unterschreiben. Vereinbaren Sie ein zweites Gespräch, um offene Fragen zu klären (siehe oben).
- Überlegen Sie sich, wie Sie die Kündigung nach innen und aussen rechtzeitig kommunizieren. So können Sie auch allfälligen Gerüchten vorbeugen.

Mario Gsell

BUCHTIPP

EIN HANDBUCH FÜR PAARE ALS FÜHRUNGSDUO

Paare, die zusammen ein Unternehmen leiten, gibt es viele. Lianne Fravi und Bettina Plattner-Gerber zeigen, wie Führungs- und Unternehmerpaare glücklich zusammenleben und erfolgreich das gemeinsame Unternehmen führen, welche Hürden dabei zu nehmen sind und mit welchen Erfolgsstrategien sie ihre Ziele erreichen. Beide arbeiten seit über 25 Jahren mit ihren Ehepartnern zusammen. Sie kennen also die Fallstricke, die beim Führen eines Unternehmens lauern. Und sie wissen, wie die Hürden zu überwinden sind. Denn diese Paare erfüllen füreinander verschiedene Rollen: mal sind sie Freund und Ehepartner, dann Kollegen und auch Vorgesetzte, Coach und Kummerkasten. Und das funktioniert, wenn beide die gemeinsame Vision stetig verfolgen und dabei solidarisch sind. Neben ihren eigenen Erfahrungen stellen die Autoren im Buch zwölf Porträts anderer Unternehmerführungsduos vor. Das Buch ist verständlich geschrieben. Die «Zeit» sagt dazu: «Das Buch ist ein gelungener Mix aus fachlichen und praxisnahen Inhalten. Es hat das Potenzial, zum unverzichtbaren Nachschlagewerk für Paare, die als Führungsduo agieren, zu werden. (mgs)»

LIANNE FRAVI & BETTINA PLATTNER-GERBER

Wenn Paare Unternehmen führen

Kösel-Verlag
von Bettina
Plattner-Gerber und
Lianne Fravi

ISBN
978-3-46630-964-1
CHF 39.90

Ein Handbuch



AUS- UND WEITERBILDUNG

Zu viele Köche verderben den Brei.
Einige von ihnen sollten...

CsBe ...Informatiker werden!
Informatiker EFZ
ab 15. August 2014
In nur 2 Jahren zum zweiten EFZ!

ICT Ausbildungszentrum Bern - www.csbe.ch

Weiterbildungsangebote

www.hoteljob.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

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 Bötzer

REDAKTION

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

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@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

inserte@stellenprofil.ch

inserte@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immobien.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
grafulu (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, 6045
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)

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.

RESIDENZ



Unsere gepflegte Residenz Vivo liegt im Herzen von Köniz und besteht aus 48 Eigentums- und Mietwohnungen, 28 Residenzwohnungen und einem Bereich für betreutes Wohnen für 15 Bewohner, sowie dem öffentlichen Restaurant Sinfonie mit 50 Sitzplätzen, einer Terrasse mit 30 Sitzplätzen und einem Veranstaltungsraum bis zu 80 Sitzplätzen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir folgende fröhliche, verantwortungsbewusste und engagierte Mitarbeiter/in:

Mitarbeiter/in Empfang ab Juni 2014 (Pensum 60-100%)

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung und bringen Berufserfahrung im Empfangs- und von Vorteil ebenfalls im Servicebereich mit. Sie sind direkte Ansprechperson für unsere Bewohner, Gäste und Mitarbeiter und somit Drehscheibe für die interne Kommunikation.

Mitarbeiter/in Service ab Juni 2014 (Pensum 80%)

Sie haben eine Ausbildung im Servicefach evtl. sogar eine Zusatzausbildung als Hotelfachfrau und bringen einige Jahre Berufserfahrung mit. Sie bedienen unsere Bewohner in den beiden internen Speisesälen und sorgen für deren leibliches Wohl. Sie übernehmen zudem die Koordination der verschiedenen Mitarbeiter im Serviceeinsatz und sind das Bindeglied zu unserer Teamleiterin Restauration.

Serviceaushilfe per sofort (ohne fixes Pensum, auf Abruf)

Für unser öffentliches Restaurant Sinfonie suchen wir zudem noch Serviceaushilfen. Sie bringen Serviceerfahrung im à la carte Service sowie im Bankettservice mit.

Hotelfachfrau/mann ab Juni 2014 (Pensum 100%)

Sie haben eine Ausbildung als Hotelfachfrau/mann absolviert und bringen bereits ein wenig Berufserfahrung mit. Sie helfen bei der Reinigung der Wohnungen, bei den Zimmern im betreuten Wohnen sowie der öffentlichen Räume inkl. Restaurant mit. Sie arbeiten gerne auch im Service mit.

Arbeiten Sie gerne selbständig wie auch im Team, sind belastbar, flexibel und sprechen Schweizerdeutsch? Sind Sie einflüchsig und legen Wert auf ausgeprägte Gastfreundschaft und Liebe zum Detail?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung:
Rahel Kunz und Brigitte Schär,
Residenz Vivo, Schlossstrasse 30, 3098 Köniz
info@residenz-vivo.ch
Telefon 031 978 46 78 www.residenz-vivo.ch

31317-1000

Einzigtages Musik-/Ausbildungs- & Seminarzentrum

Für die Betriebsleitung dieses Juwels – ein Refugium für musikalische und kulturelle Veranstaltungen, Unterricht und Seminare mit integriertem **neuen Hotelbetrieb** – suchen wir eine Gastgeberin, einen Gastgeber oder ein Paar/Duo mit hoher Affinität zur klassischen Musik, zur Kultur und mit ausgeprägten organisatorischen Fähigkeiten. Dank geschicktem Outsourcing kann das nicht-kommerzielle Unternehmen mit einem sehr kleinen Team schlank geführt werden.

Die harmonische Verbindung aus idyllischer Lage, Kulturdenkmal, modernster Technik und einem attraktiven Angebotsmix aus hochwertigen Veranstaltungen bzw. ganz besonderen Anlässen, bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: Unweit grösserer Zentren wie **Zürich** und **Winterthur**. Gute Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche mit Einfühlungsvermögen zu Musikern, Künstlern und Besuchern, die Ruhe und Einkehr suchen.

Leiterin/Leiter eines neuen Kulturhotels

Ein Gastgeber-Paar/-Duo ist ebenfalls denkbar

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der Schweizer Hotellerie, Gastronomie gesammelt. Einen Hotelfachschulabschluss oder einen vergleichbaren Abschluss setzen wir voraus. Sie lieben Menschen (!) und bringen Führungserfahrung mit. Auch starke Nachwuchskräfte mit **Veranstaltungs-/Seminar-Know-how**, die den Sprung auf Betriebsleitungsebene wagen wollen, erhalten eine Chance.

Als naturverbundene Hands-On-Gastgeberin/-Gastgeber mit Flair für Marketing, Social Media und Administration haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Der Eintritt kann **per sofort** oder nach Vereinbarung erfolgen. Für Anrufe ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

31279-10995

Ihre neue Arbeitsstelle im trendigsten Restaurant 2014 der Schweiz / Best of Swiss Gastro

OX
RESTAURANT & GRILL

Seit Mai 2012 betreiben wir das OX Restaurant & Grill am Marktplatz in Interlaken. Unseren Gästen wird eine marktfrische und lokale Küche mit Fleischspezialitäten und traditionellen Gerichten angeboten.

Zur Verstärkung von unserem Team suchen wir per April/Mai 2014 oder nach Vereinbarung eine engagierte und kreative Persönlichkeit als

Küchenchef(in) 100%

Sie kochen leidenschaftlich gern, arbeiten speditiv, sind flexibel und teamorientiert. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin und vorzugsweise über eine Weiterbildung als Gastronomiekoch. Sie konnten bereits Erfahrungen als Führungsperson einer Küchenmannschaft sammeln und besitzen gute administrative Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit attraktiven Arbeitsbedingungen in einem jungen und motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

OX Restaurant & Grill
Frau Christine Scheuch
Am Marktplatz
Postfach 653
3800 Interlaken

31316-11000



Die Matterhorn Gotthard Bahn ist Teil der an der Schweizer Börse kotierten BVZ Holding AG, zu der auch die internationalen Top-Brands «Glacier Express» und «Gornergrat Bahn» gehören. Einer Initiative Persönlichkeit bieten wir in unserem Unternehmensbereich **Marketing und Vertrieb in Brig** eine interessante Kaderstelle an als

Produktmanager/in Erlebnisreisen**Ihr Aufgabengebiet**

- Ergebnisverantwortung für das Geschäftsfeld Erlebnisreisen
- Erarbeitung und Umsetzung Marketingkonzept und Businessplan für das Geschäftsfeld Erlebnisreisen
- Gestaltung Produkte und Angebote Glacier Express, Gornergrat Bahn, Erlebnis Bahn und Merchandising
- Kooperation und Koordination mit Partnern und Leistungserbringern
- Zusammenarbeit und Informationsaustausch mit dem Produktmanagement Regionalverkehr, der Marketingkommunikation und dem Verkauf (Sales Manager, Verkaufsstellen)
- Leitung und Mitarbeit in Projekten

Unsere Erwartungen

- Abgeschlossene betriebswirtschaftliche Ausbildung, Weiterbildung in Marketing
- Fundiertes Wissen in Produktmanagement, Marketing und Vertrieb
- Branchenerfahrung im Tourismus
- Kommunikationsstärke und Kreativität
- Eigenverantwortliches markt- und zielorientiertes Denken und Handeln
- Durchsetzungsvermögen
- Gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Englisch, Französisch)

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Marco Tacchella, Bereichsleiter Marketing und Verkauf, Tel. 027 927 71 02, 079 721 35 31, gerne zur Verfügung.
Ihre Bewerbung senden Sie bis zum 2. April 2014 elektronisch oder schriftlich an:

Matterhorn Gotthard Bahn
Personal
Bahnhofplatz 7
3900 Brig
personal@mgbahn.ch | www.mgbahn.ch

31382-10990



GRAND HOTEL
NATIONAL
LUZERN

Das GRAND HOTEL NATIONAL, als traditionsreiches 5-Sterne Haus, bietet seinen Gästen an bester Lage direkt am Vierwaldstättersee 41 luxuriöse Zimmer und Suiten im Empirestil, 22 Residenzen mit einem herausragenden persönlichen Service und eine einmalige gastronomische Vielfalt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **nach Vereinbarung** einen

FRONT OFFICE MANAGER (M/W) 100%**STELLENBESCHREIBUNG**

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit und sorgen für die professionelle Abwicklung aller Aufgaben am Front Office und in der Reservierung. Gemeinsam mit dem General Management sind Sie zudem um das Revenue Management besorgt. Sie sind verantwortlich für die Einarbeitung und Weiterentwicklung des rund 8-köpfigen Teams sowie die Einhaltung der Qualitätsstandards. Das Erstellen von Dienstplänen und Monatsreports, die Debitorenkontrolle sowie das Vorbereiten des Abteilungsbudgets gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben. Sie pflegen den individuellen Gästekontakt und sorgen für ein professionelles Reklamationsmanagement.

STELLENANFORDERUNG

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung (vorzugsweise Hotelfachschule) mit und haben als Front Office Manager bereits Führungserfahrung in 4*/5* Häusern gesammelt. Als kommunikative und teamfähige Persönlichkeit verfügen Sie über einen ausgeprägten Dienstleistungsgedanken und gehen stets mit gutem Beispiel voran. Ein selbstsicheres Auftreten, Ihre zielorientierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise sowie Ihr Durchsetzungsvermögen zeichnen Sie aus. Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität runden Ihre Persönlichkeit ab. Sie verfügen über Sprachkenntnisse in Deutsch (Muttersprache) und Englisch; Französisch von Vorteil. Gute MS-Office und Fidelio Suite 8 Kenntnisse vervollständigen Ihr Profil.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten wir uns kennenlernen! Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Referenzen und Foto an:

Grand Hotel National AG, Frau Seraina Weber, Haldenstrasse 4, 6006 Luzern,
Tel. 041 417 08 87, s.weber@grandhotel-national.com

31384-11007



Betriebsleitung (w/m) & weitere Kaderstellen

Gastronomie im Superblock Winterthur
General-Guisan-Str. 40, 8401 Winterthur


per 1. August 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Die ausführlichen Stellenbeschriebe finden Sie unter www.zfv.ch



zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

31325-11008



Zur Verstärkung unseres Tuube-Teams freuen wir uns per sofort oder nach Vereinbarung


auf einen jungen, flinken, initiativen und rüchigen

Chef de Partie (m/w, 100%)

mit Übersicht, Freude und Flair für Frischprodukte.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Wirtshaus Taube, z. Hd. Herrn Saemi Honegger, Burgerstrasse 3, 6003 Luzern oder vorzugsweise an wirtshaus@taube-luzern.ch.

31253-10979



Kantonsspital Münsterlingen

Spital Thurgau AG

Der Spitalplatz Münsterlingen bietet interessante und lebhaft Arbeitsplätze in einer modernen Küche (Kalte Linie). Der Bereich Verpflegung umfasst die Herstellung der Mahlzeiten für Patienten, Mitarbeitende und für Veranstaltungen. Dazu gehört auch ein breites Angebot ernährungstherapeutischer Kostformen, die in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung laufend aktualisiert werden. Die Küchenbetriebe Münsterlingen liefern das Kantonsspital Münsterlingen, die Psychiatrischen Dienste und zwei Heime.

Wir suchen auf 1. September 2014 oder nach Vereinbarung eine/einen


Diätköchin/Diätkoch (80% oder 100%)

Profil: Neben einem erfolgreichen Lehrausbildung als Diätkoch/Koch verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung. Sie haben ein organisatorisches Flair, arbeiten effizient, sind flexibel sowie kunden- und ergebnisorientiert.

Auskunft: Hr. Remo Ullmann, Stv. Leiter Küchen, Telefon 071 686 43 08, oder Fr. Nadine Stadler und Hr. David Mellaudo, Leitung Diätküche, Telefon 071 686 43 00.

Bewerbung: Kantonsspital Münsterlingen, Personaldienst, Postfach 100, 8596 Münsterlingen.

31318-11005



IHRE CHANCE IM SONNIGEN WALLIS

Wir suchen:

- eine junge dynamische Hotel-Fach-Frau als Gastgeberin im Hotelbereich (Reception-Empfang)
- sprachgewandt (D,F,E), fundierte Grundausb., selbst. Arbeiten, Erfahrung mit Frontoffice-Programm „Protel“
- Fachwissen und Praxis im Bereich Zimmervermarktung (SEO, Yield Management, etc.)

Wir bieten:

- wirtschaftlich gesundes und renommiertes Familienhotel/Restaurant
- gut etablierte Gastronomie
- vertrauensvolles Verhältnis
- eine Jahresstelle mit geregelter Arbeits-Freizeit

Wenn Sie diese Chance ergreifen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Referenzliste. Eintrittstermin für diese Chance ist ca. **der 15. Mai 2014**.

Ansprechpartnerin: Jacqueline Fux (Eigentümerin), Postfach 127, 3925 Grächen, Tel: +41 79 220 39 55
E-Mail: jacqueline.fux@gmail.com

Ferien für Geniesser – www.graecherhof.ch

31322-11006

Als Ziel 13 GM-Punkte?

Operativer Küchenchef

Jobcode hoteljob.ch: JJ78317

Thessoni classic Zürich
Eichwatt, 8105 Zürich-Regensdorf
044 870 88 88, rg@thessoni.com

31293-10995

Wir suchen per Ende Juni einen

Bäcker-Konditor m/w

Schwerpunkt Konditorei (ca. 20%)

für unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb.

Sie sind flexibel, sehr selbstständig und doch bereit, sich dem anzupassen, was bei uns üblich ist.

Wir können uns auch vorstellen, eine/n pensionierte/n Bäcker-Konditorin zu engagieren, der/die immer noch mit viel Herzblut dabei ist und sich noch nicht gänzlich dem Ruhestand verschrieben hat.

Weitere Informationen über uns: www.hplg.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Heilpädagogische Lebensgemeinschaft
Wernerstrasse 15, 3006 Bern, Telefon 031 352 69 85

31321-11005



Das Fine Dining Restaurant Seven by Ivo Adam ist eine Oase für die Sinne, ein Ort des Genusses und der Begegnung. Exklusive Steinküche, Weinkultur, Architektur, Ambiente und die einzigartige Lage in Assana am Lago Maggiore schaffen ein exquisites Gesamterlebnis. Werden Sie Teil eines innovativen Teams, in welchem Inspiration, Spass und Exzellenz gelebt wird. Wir suchen im Hinblick auf die kommende Sommersaison ab Mai/ Juni 2014 einen

Chef de Rang (m/w)

Was wir von Ihnen erwarten:

- Abgeschlossene Ausbildung im Service
- Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Fundiertes Fachwissen und Liebe zum Beruf
- Respektvollen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten
- Gepflegtes Erscheinungsbild und sicheres Auftreten


Was können Sie von uns erwarten:

- Einen innovativen und gut organisierten Arbeitsplatz
- Regelmässige Schulungen und Weiterbildungen
- Eine offene und transparente Kommunikation
- Zahlreiche Mitarbeiter Benefits
- Unterkunftsmöglichkeit

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive aktuellem Foto, die Sie bitte, gerne als Online-Bewerbung, an Frau Gnodtke-Gadda Leitner Human Resources, senden. Bitte beachten Sie, dass wir nur vollständige Bewerbungen mit Motivations schreiben, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen berücksichtigen und beantworten können!

Breuer & Co. Personalbüro PF 892, CH-6612 Ascona
+41 91 786 96 77 E-Mail: personal@seven-ascona.ch

31301-10999



Hôtel-Restaurant le Relais Panoramique

Chemin du Relais 2
1873 Les Crosets
www.relais-crosets.com

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb auf 1800 m suchen wir ab Sommersaison Juni 2014 eine/n

Direktionsassistent/in

Ihre Aufgaben:

- Hauptverantwortung im Reservationswesen
- Sämtliche anfallenden Rezeptionsaufgaben (Check-in, Check-out)
- Mithilfe im Personalwesen sowie Führung der Lohnbuchhaltung
- Mithilfe im Tagesbetrieb (Organisation, Service, Buffet...)
- Erstellen der Arbeitspläne Service, Zimmermädchen

Ihr Profil:
Sie verfügen über die nötigen Kenntnisse (KV oder Hotel-fach), haben Erfahrung in dieser Position. Unregelmässige Arbeitszeiten mit Abend- und Wochenend-einsätzen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Die Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch beherrschen Sie fliessend in Wort und Schrift. Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität und Durchsetzungsvermögen runden Ihre Persönlichkeit ab. Dazu haben Sie ein Gastgeberherz und sind stolz, in unserem Betrieb Spitzenleistungen zu erbringen.

Wir bieten:
Interessanter Hotel-Restaurantbetrieb mit langjähriger Stammkundschaft, aussergewöhnliche Lage im Sommer und Winter mit interessantem Gästekreis, Weiterbildung, den Anforderungen entsprechender Lohn erwarten Sie.

Wir haben Ihr Interesse geweckt oder Sie wünschen sich weitere Informationen, dann melden Sie sich unter Telefon 024 479 34 12 oder hotel_relais@bluewin.ch

31326-11009



Per sofort oder nach Vereinbarung

routinierten Alleinkoch 90-100% (m/w)

Sie kochen für zirka 20 bis 30 Personen, arbeiten gerne unter Menschen, sind flexibel, selbstständig und doch bereit, sich dem anzupassen, was bei uns üblich ist.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Heilpädagogische Lebensgemeinschaft
Wernerstrasse 15, 3006 Bern
Telefon 031 352 69 85

31320-11004

SVIZZERA ITALIANA

Rovio-Lugano-Ticino
Albergo di 3 stelle a Rovio cerca:

Receptionista/Segretario

Con esperienza settoriale.
Data d'inizio da convenire.
Le candidature sono da inviare a Park-Hotel Rovio***, 6821 Rovio
info@parkhotelrovio.ch

31308-10998

OVRONNAZ

TELEOVRONNAZ.CH

TELEOVRONNAZ SA est une entreprise dynamique possédant un domaine skiable desservi par des remontées mécaniques modernes et une installation d'enseignement performante, un réseau de randonnée pédestre d'exception, un restaurant d'altitude et deux buvettes ainsi qu'une agence de location d'appartements et chalets.

Suite au départ du directeur actuel, Téléovronnaz SA cherche son nouveau/sa nouvelle

DIRECTEUR/TRICE

Votre mission :

- Direction, gestion et organisation opérationnelle de l'entreprise
- Responsabilité directe du département de l'administration
- Encadrement des autres départements de la société
- Participation au développement stratégique de l'entreprise avec le Conseil d'Administration
- Responsabilité des différents projets de construction et rénovation des infrastructures
- Relation avec les différents partenaires touristiques de la région

Votre profil :

- Formation supérieure
- Expérience dans une entreprise de remontées mécaniques, un atout
- Expérience réussie dans la conduite et l'organisation d'un poste à responsabilités
- Flexibilité, créativité et rigueur
- Sensibilité commerciale
- Maîtrise du français avec de très bonnes connaissances de l'allemand et l'anglais

Nous offrons :

- Une activité variée au sein d'une entreprise en développement continu
- Des conditions intéressantes

Entrée en fonction : à convenir

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès de M. Samuel Buchard, Président du Conseil d'Administration (samuel.buchard@teleovronnaz.ch).
Si ce poste vous intéresse, nous vous invitons à adresser votre dossier de candidature complet jusqu'au **25 avril 2014** à l'adresse suivante : Téléovronnaz SA, Président du CA, Case postale 2064, 1911 Ovronnaz.

31315-10999

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

FACEBOOK IST UNCOOL – NA UND?

«Zehn Jahre Facebook – die Jugend wandert ab» – «Facebook verliert in den nächsten drei Jahren 80 Prozent»

Es scheint, dass das Totsagen des grössten Social Media Netzwerks «Facebook» seit Jahren eine der liebsten Beschäftigungen der Medien ist. Besonders das Verhalten der Jugendlichen unter 19 Jahren bewegt dabei immer wieder die Gemüter und die Schlagzeilen. Und diese Jugendlichen finden Facebook scheinbar nicht mehr so cool wie früher. Viele Hoteliers fragen mich dann (gelegentlich auch mit einem klitzekleinen Hoffnungsschimmer im Auge...): «Müssen wir überhaupt noch auf Facebook aktiv sein?» Meine Antwort lautet dann: «Ist es denn für Sie und Ihr Hotel grundsätzlich wichtig, was Jugendliche heute cool finden und übermorgen nicht mehr?»

Warum Facebook sich lohnt

Sind Sie als Hotel auf Facebook, weil Facebook cool ist? Hoffentlich nicht. Sondern weil Facebook für Sie ein nützliches Instrument im Marketing-Werkzeugkasten ist. Ein Instrument, das

nicht nach seinem Coolness-Faktor ausgewählt werden sollte, sondern nach seinem Potenzial zur Zielerreichung: Können Sie auf dieser Plattform diejenigen Menschen ansprechen, die Ihnen am wichtigsten sind: Ihre Gäste? Oder nicht? Und diese Menschen sind für die meisten Hotels nun mal keine Jugendlichen. Und meist auch keine supercoolen Hipster. Sondern einfach ganz normale Leute im besten Reise- und Ferienalter und mit dem dazu nötigen Einkommen. Leute, wie sie auf Facebook zu finden sind.

Marketingfolge als Messlatte

Messen Sie also Ihren Marketingpuls nicht an den Schlagzeilen der Medien. Definieren Sie Ihre Marketingmassnahmen nicht daran, ob gerade etwas «angesagt» ist wie zum Beispiel Instagram. Sondern einzig und allein daran, ob Sie damit Ihre Zielgruppen und letztendlich auch Ihre Ziele effektiv und hoffentlich auch effizient erreichen können. Übrigens: Auch Facebook selbst ging es nie darum, cool zu sein. Facebook wollte Erfolg haben.

Dauerhaft. Und dauerhafter Erfolg lässt sich nicht über modische Coolness erreichen, sondern über Nützlichkeit.

Mittlerweile finden 1,3 Milliarden Menschen auf der Welt Facebook sehr nützlich. 22 Prozent mehr als noch im Jahr 2012. In der Schweiz sind aktuell gut 40 Prozent der Bevölkerung auf Facebook aktiv. Das sind 3,3 Millionen Menschen und damit etwa 200.000 mehr als noch im Jahr 2012.

Wollen Sie also cool sein? Oder wollen Sie Ihre Gäste erreichen?



Gabriele Bryant
Inhaberin
Blum, Bryant AG
www.blumbryant.ch

KEYSTONE

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u. a. m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30298-10076

Liegenschaften finden –
neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

Wie viel Schwein brauchen Sie,
um glücklich zu sein?

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



WWF®