

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 20

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 20 · 15. Mai 2014

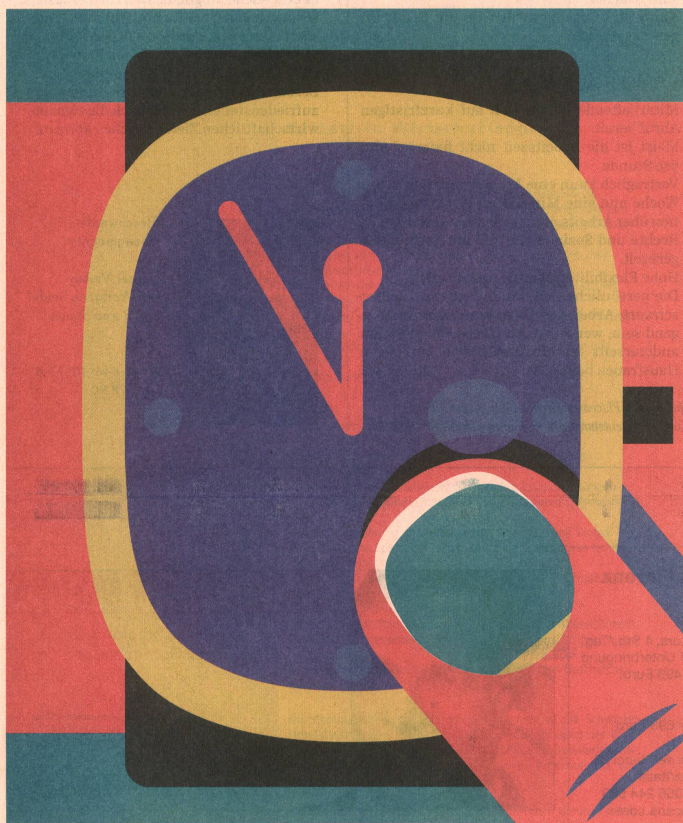
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



PERSONAL JUST IN TIME

Begünstigt durch die schnelle Entwicklung der Digitalisierung und die steigende Mobilität gestalten wir unseren Lebensstil immer flexibler und kurzfristiger. Das färbt früher oder später auch auf unser Konsumverhalten ab – einen guten Film schauen wir dank «Video on Demand», wann wir möchten und nicht mehr dann, wann es das TV-Programm vorgesehen hat. Nachrichten erreichen uns «Just in time» per Push-Mitteilung auf dem Smartphone und nicht erst am nächsten Tag in der Zeitung. Diese Entwicklungen führen dazu, dass wir uns daran gewöhnt haben, uns (fast) jeden Wunsch immer und überall erfüllen zu können – Web 2.0 sei Dank! Die «reale Welt» kann mit dieser Geschwindigkeit nicht immer mithalten. Wenn wir in einem Café länger als 15 Minuten auf die Rechnung warten müssen, kann der Kuchen noch so gut gewesen sein – hier gehen wir bestimmt nicht wieder hin.

Dieser Trend zum «Just-in-time-Lebensstil» beeinflusst die Arbeitswelt ganz enorm. Auch im Gastgewerbe sollte er das Personalmanagement beschäftigen. Ein Beispiel: Nach dem morgendlichen Ansturm für einen «Coffee to go» stehen sich die Verkäuferinnen und Serviceangestellten die Beine in den Bauch, weil bis zur Mittagszeit nicht mehr viel los ist. Oder ein plötzlicher krankheitsbedingter Ausfall des Kochs kann schnell den kompletten Ablauf durcheinander bringen. Merkt der Gast, dass der Service aufgrund des Personalengpasses zu wünschen übrig lässt, helfen häufig auch keine Entschuldigungen mehr – der Gast ist verärgert,

kommt nicht mehr und postet seinen Frust womöglich sogar auf Facebook. Die neue Lösung zur Optimierung dieser Szenarien heisst Just-in-time-Personalmanagement.

Genügend Mitarbeiter sind zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Das bedeutet natürlich nicht, dass das Kernteam, die sogenannten Keyplayer unter den Mitarbeitern, ersetzbar wäre. Sie kennen den Ablauf, die Werte des Unternehmens und auch die Stammgäste. Aber es bietet sich in vielen Fällen an, das bestehende Team kurzzeitig und kurzfristig mit temporären Mitarbeitern aufzustocken. Dadurch kann auf jeden Personalengpass, sei dieser geplant oder ungeplant, schnell und unkompliziert reagiert werden. Hier wird der «Fluch der Geschwindigkeit» des Web 2.0 regelrecht zum Segen. Denn genauso schnell, wie sonst die aktuellen Nachrichten um die Welt gehen, kann im Internet nach den gewünschten Mitarbeitern gesucht werden. Und diese können ebenso schnell auf Jobanfragen reagieren. Mit dem Resultat, dass Kosten für die Personalsuche gespart werden, die Mitarbeitenden nicht unter- oder überfordert werden und die Gäste besser zufriedengestellt werden können – ein Gewinn für alle.



Viktor Calabrò
CEO, Staff Finder
www.staff-finder.jobs

ZITAT
DER WOCHE

«Fange zu tun an,
dann hast du auch
die Kraft dazu»

Ralph Waldo Emerson

AGENDA

20. MAI

«Start Learning by Doing –
Know-how für
Ausbildungsverantwortliche»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Adula, in Flims
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten»,
von hotelleriesuisse,
im Romantikhotel Stern, in Chur
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. JUNI

«Infoveranstaltung Nachdiplom-
studium HF Hotelmanagement»,
von hotelleriesuisse,
im Seminarhotel Walhalla,
in St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde
Ernährung»,
vom Schweizer Kochverband,
in Gränichen, Luzern und Bern
www.hotelgastrounion.ch

11.-13. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungskurs
Bereichsleiter/-in
Restauration EFA»,
vom Berufsverband Restauration,
im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen –
BASIC», von hotelleriesuisse,
im Hotel Glockenhof, Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

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.

Arbeitsplatzgestaltung/
sicheres VerhaltenWorauf unbedingt zu achten ist:
(Teil 2)

- Sicherheitsgerechtes Verhalten und eine gute Ordnung am Arbeitsplatz verhindern Unfälle und ermöglichen eine qualitative und quantitative Steigerung der Arbeitsleistung.
- Ein gutes Raumklima trägt wesentlich zum Schutz der Gesundheit und zum Wohlbefinden der Mitarbeitenden bei.

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

DIE VERSCHIEDENEN
ARBEITSMODELLE

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.

Das 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 Arbeitnehmenden, 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 gewachsen).
- Kündigungsfrist, Wechsel ist nicht unmittelbar möglich.
- 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 Abruf bereit.
- Meist ist die Arbeitszeit nicht fixiert, Lohn pro Stunde.
- Vertraglich kann eine Mindestarbeitszeit pro Woche und 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.

Mario Gsell

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

BUCHTIPP

UNZUFRIEDENE GÄSTE ALS
PROFITABLE ZIELGRUPPE

Kundenzufriedenheit ist für die meisten Unternehmen ein erstrangiges Ziel. Doch unzufriedene Kunden werden nur selten als profitable Zielgruppe wahrgenommen. Nur wenige Unternehmen ermutigen ihre Kunden, sich mit einer Beschwerde zu melden. Damit lassen sie grosse ökonomische Potenziale ungenutzt. Denn Beschwerdemanagement ist der zentrale Ansatz, um Kundenbindung zu sichern und Kundenverluste zu minimieren. Zudem heisst es im Volksmund, dass ein unzufriedener Kunde beziehungsweise Gast seine Unzufriedenheit zehn anderen Personen mitteilt. Ein zufriedener dagegen nur einer. Darüber hinaus bietet es erhebliche Möglichkeiten für Verbesserungen von Qualität und Effizienz. Hier setzt dieses Standardwerk in der völlig überarbeiteten Neuauflage an: Es zeigt, wie Unternehmen durch ein aktives Beschwerdemanagement ihre Kunden zufriedenstellen und zugleich die eigenen wirtschaftlichen Ziele erreichen können.

«Beschwerde-
management»Hanser Verlag
von Wolfgang Seidel
und Bernd StaussISBN
978-3-446-40593-6
CHF 78.90

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

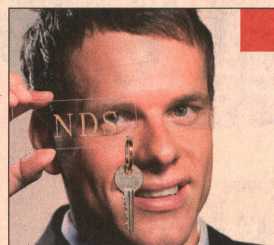
Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch
Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/mnd
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 hotelrevue

**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

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

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
grafili (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
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 Verwen-
dung 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.

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



In der Stabsstelle Wirtschaftspolitik suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Leiter/-in Wirtschaftspolitik

Ihre Aufgaben

- Koordination aller Lobby-Aktivitäten von hotelleriesuisse
- Kontaktpflege mit wichtigen Partnern von hotelleriesuisse und Einsatz in deren Expertengremien im wirtschafts- und tourismuspolitischen Bereich
- Verfassen von Stellungnahmen zu Vernehmlassungen und Argumentarien
- Vertretung der wirtschafts- und tourismuspolitischen Dossiers gegenüber der Verbandsleitung
- Betreuung von tourismusspezifischen und volkswirtschaftlichen Studien zu Hotellerie und Tourismus
- Verantwortung für die Schnittstelle zwischen Forschung und Hotellerie
- Führung eines kleinen Teams

Ihr Profil

- Abgeschlossenes Hochschulstudium in Politik-, Wirtschafts- oder Staatswissenschaften
- Vertraut mit einschlägigen Methoden der quantitativen Wirtschaftsforschung
- Vertraut mit der Funktionsweise und den Zusammenhängen der Bundesverwaltung, des Parlaments und deren Entscheidungsprozesse
- Verbandserfahrung und Affinität zum Tourismus von Vorteil
- Ausgeprägtes Sprachgefühl mit überdurchschnittlichen redaktionellen Fähigkeiten
- Bereitschaft und Begeisterung, der Wirtschafts- und Tourismuspolitik von hotelleriesuisse ein Profil zu vermitteln
- Mehrjährige Führungserfahrung
- Deutsche oder französische Muttersprache mit ausgezeichneten Kenntnissen der anderen Sprache; sehr gute Englischkenntnisse

In dieser Funktion sind Sie Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem CEO unterstellt.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelloklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Ursula Imhasly Berc, Leiterin Human Resources, unter 031 370 42 57 gerne zur Verfügung.



Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Berc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
hr@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

Gastgeberpersönlichkeit für das Nr.-1-Hotel am Platz.

Der ideal gelungene Mix aus Design-/Boutique-Hotel, historischen Komponenten, architektonisch spannenden Konzepten, Nostalgie, Avantgarde und modernster technischer Infrastruktur ist einzigartig. Raffinierte Gastronomie auf Gourmetstufe, attraktive Komfortzimmer und Juniorsuiten, Seminarräumlichkeiten sowie ein **exklusiver Spa-Wellness-Bereich** verleihen dem renommierten, mittelgrossen First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Standort: Fantastische Panoramalage, absolut ruhig; gleichwohl inmitten einer weltbekannten Lifestyle-Premium Resort-Region der Deutschschweiz. Idealprofil: Organisationsstarke, gut vernetzte jüngere Hospitality-Profis mit unternehmerischer Grundhaltung und **Mut zu Neuem**. Verkaufsfair, Know-how im Bereich Revenue Management, Affinität zur New Media und Vertrautheit mit der gehobenen Hotellerie sind die besten Voraussetzungen. - Lassen Sie sich vom Hotel inspirieren. Inspirieren Sie Ihre Gäste!

Hoteldirektor w/m

eines der herausragendsten Design- & Resorthotels der Schweiz

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen als Gastgeberpersönlichkeit gesammelt. Servicebereitschaft und **Authentizität** werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben oder als Nachwuchspersonal einen Leistungsausweis als Vize bzw. als Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar. Das Engagement eines Paares ist ebenfalls nicht ausgeschlossen.

Aktuelle Erfahrung aus der CH-Ferienhotellerie erleichtert Ihnen den Einstieg. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die **Vorteile** und Zukunftspläne, die mit dieser Executive-Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne persönlich und vertraulich! Eintritt: November oder auch später nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

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

32363-11109

Hotelwäsche
Erwin Müller

VEGA

JOBELINE

Wir sind ein etabliertes, schnell wachsendes **Versandhandelsunternehmen für Gastronomiebedarf** mit Sitz in Diepoldsau. Unsere starken Marken sind **Hotelwäsche Erwin Müller** für qualitativ hochstehende und moderne Hoteltextilien, **JOBELINE** für modische, jugendliche und praktische Berufsbekleidung und **VEGA** für innovativen und trendigen Gastronomiebedarf von A bis Z. Unser modernes Vertriebssystem und die kundenorientierten Serviceleistungen haben uns in kurzer Zeit an die Spitze gebracht. Hinter unserem Erfolg stehen ein effizientes Management und ein hoch motiviertes Team, in dem wir Sie gerne begrüßen wollen.

Zur Verstärkung unseres Key Account Management suchen wir nach Vereinbarung einen

KEY ACCOUNT MANAGER (m/w)

Ihre Aufgaben

- Sie setzen die bestehende Vertriebsstrategie im Key Account um und entwickeln diese weiter
- Sie beraten unsere Schlüsselkunden vor Ort in der ganzen Schweiz über unsere Produkte und Serviceleistungen und gehen individuell auf die Kundenwünsche ein
- Sie gewinnen und akquirieren durch service- und verkaufsorientierte Kommunikation neue Kunden im Bereich Premium-Hotellerie, Hotelgruppen sowie im Bereich Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
- Sie tragen die Verantwortung für den gesamten Vertriebs- und Angebotsprozess inkl. Erstellung von Grossausschreibungen bis hin zum Vertragsabschluss
- Sie kümmern sich um das Reporting der Kundenkontakte unter Erreichung der Umsatz- und Kostenziele

Ihr Profil

- Sie besitzen eine ausgeprägte Kommunikations- und Verkaufsfähigkeit sowie ein hohes Mass an Service- und Kundenorientierung
- Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und über langjährige Erfahrung im Aussendienst
- Sie nutzen Ihr gutes Netzwerk in der Hotel- und Gastro-Branche zu den relevanten Entscheidern
- Sie sind teamfähig, belastbar und flexibel
- Sie haben gute PC-Kenntnisse und sind mit den MS-Office-Programmen vertraut
- Sie sprechen Schweizerdeutsch und verfügen über sehr gute Kenntnisse in Französisch und wenn möglich Italienisch
- Sie verfügen über einen Führerausweis Kat. B und sind zu hoher Reisetätigkeit bereit

Unser Angebot

Wir bieten einen sicheren Arbeitsplatz, eine interessante und anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen und aufgestellten Team, das viel Wert legt auf gute Zusammenarbeit. Diese Stelle bietet ein hohes Mass an Eigenständigkeit und Verantwortung mit der Möglichkeit, sich stetig weiterzuentwickeln. Ein leistungsorientiertes Salär sowie ein eigenes Firmenfahrzeug runden dieses Angebot ab.

Nutzen Sie Ihre Chance – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Hotelwäsche Erwin Müller Schweiz GmbH

Herr Kurt Maute
Geschäftsführer
Tramstrasse 7
9444 Diepoldsau
kurt_maute@erwinmueller.ch
www.erwinmueller.ch, www.vega-ch.com, www.jobeline.ch

32363-11142



Kurt Schindler AG
Kaderselektion
Unternehmensberatung

Seit 1980

Verstehen - Suchen
Bewerten - Umsetzen



Lebensmittel-Industrie

Unsere Mandantin ist eine bekannte Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Eine umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation in verschiedenen Regionen mit dem Ziel, die Marktstellung weiter auszubauen, suchen wir je eine jüngere Persönlichkeit als

Verkaufsberater im Aussendienst m/w für Teile des Kantons Graubünden und für die Region Wallis

Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf www.kurt-schindler.ch oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an ks.sg@kurt-schindler.ch. Für ein vertrauliches Gespräch steht er gerne zu Ihrer Verfügung.

32363-11138

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Neueröffnung Cello's ESSBAR (Juni 14)

Service / Bar / Küche (w/m)

Cello's ESSBAR
Zentrum Staldenbach 8
8808 Pfäffikon SZ

32366-11136

Für unseren lebhaften, sehr bekannten Landgasthof mit anspruchsvoller Küche in der Nähe der Stadt Bern suchen wir einen dynamischen

Chef de Partie / Jungkoch w/m

mit Fähigkeitsausweis

Arbeitsbeginn per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung. Auf Wunsch bieten wir Ihnen ein Zimmer im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Gasthof Sternen
Muzelenstrasse 50
3034 Muzelen
Jakob Stämpfli
079 687 29 57

32362-11142

Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch



Für unseren Betrieb an der Stadtgrenze von Bern suchen wir ab 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w, 100%)

Sie haben Ihre Lehre mit Bravour abgeschlossen und in einigen Betrieben dazugelernt. Sie möchten Verantwortung auf einem Posten in der Küche übernehmen und arbeiten gerne in einem belebten «à la carte»-Betrieb.

Unser Betrieb hat sich von Gourmetpunkten abgehoben und arbeitet für den Gast auf höchstem qualitativem Niveau. Kreativität, Individualismus sowie Teamwork stehen in unserem kompetenten Küchen- sowie Service-Team im Vordergrund.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit Karrierechancen. Dies in einem Unternehmen, welches seit 25 Jahren zur Spitze der Berner Gastronomie gehört. Fühlen Sie sich angesprochen, diese Herausforderung anzunehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Jos de Wolf (Patron) sowie Stefan Zaugg (Küchenchef) freuen sich auf den ersten Kontakt und erwarten gerne Ihr vollständiges Bewerbungsportfolio.

Romantik Hotel Landhaus Liebfeld AG
Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebfeld
info@landhaus-liebfeld.ch, www.landhaus-liebfeld.ch
Tel. 031 971 07 58, Fax 031 972 02 49

32374-11131

Die Marke möve produziert seit 1927 hochwertige Frottierwaren Made in Germany. Unser erfolgreicher Professional-Vertrieb sucht im Zuge der weiteren Expansion für den Vertrieb an Hotels und Wäschereien



Handelsvertreter / Agenturen für den Schweizer Markt.

Wir bieten Ihnen:

- ein starkes Unternehmen, das mit über 200 Mitarbeitern in Deutschland produziert
- eine im Hotelbereich bestens eingeführte Marke
- hochwertige Produkte, flexible Fertigung sowie pünktliche Lieferungen
- maßgeschneiderte Produkte für Ihren Markt
- unterstützende Maßnahmen wie Messepräsenz, Kataloge und Muster
- ein erfahrenes Vertriebsteam mit viel Know-how
- eine attraktive Entlohnung auf Provisionsbasis

Sie sollten folgende Kriterien erfüllen:

- langjährige Erfahrung im Vertrieb von Hoteltextilien/Hotelschleiere
- einen vorhandenen Kundenstamm
- Akquisitionsfähigkeit
- technisches Verständnis

Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre ausführliche Bewerbung.

Frottana-Textil GmbH & Co. KG
möve Professional
Paderborner Str. 21
33415 Verl

Ihr Ansprechpartner:
Herr Michael Ostermayer
Telefon: 05246 93 60 – 10
michael.ostermayer@moeve.de
www.moeve-professional.de

32362-11134



Das Restaurant und Hotel Landhaus Liebfeld beherbergt insgesamt 330 Plätze und liegt nahe der Stadtgrenze von Bern. Der Restaurationsbetrieb ist aufgeteilt in die Gaststube, bekannt für ihre traditionellen und nationalen Spezialitäten, die gediegene Bar, einen grosszügigen Bankett- und Konferenzsaal im Dachstock, die Gartenterrasse und die Rôtisserie, in welcher ein hoher und anspruchsvoller «à la carte»-Service geboten wird und die Lehrlingsausbildung stattfindet.

Wir suchen für unser Serviceteam ab Mitte Juli oder nach Vereinbarung Verstärkung:

Chef de Rôtisserie (w – 100%)

Sie haben die Lehre als Restaurationsfachfrau mit Bravour bestanden. Bei einigen Arbeitsstellen konnten Sie Ihr Fachwissen vertiefen und suchen nun eine neue Herausforderung. Sie haben ein gutes Namensgedächtnis, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und schätzen den Umgang mit einer gehobenen Gästeklasse. Sie übernehmen gerne Verantwortung und helfen aktiv mit, unsere Lehrlinge auszubilden.

Wir bieten ein junges, motiviertes Team, welches in einem Haus arbeitet, das seit 25 Jahren für Qualität und hohe Ansprüche in der Gastronomie bekannt ist. Wir bieten unseren Gästen kulinarische Höchstleistungen, verbunden mit einem familiären, kompetenten Service.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

Jos de Wolf-Oster und Thomas Christen
Romantik Hotel Landhaus Liebfeld AG
Schwarzenburgstrasse 134
3097 Liebfeld
Tel. 031 971 07 58
www.landhaus-liebfeld.ch
info@landhaus-liebfeld.ch

32375-11132

Für die Neueröffnung «Cello's ESSBAR» im Zentrum von Pfäffikon SZ suche ich noch folgende Mitarbeiter per Juni 2014:

Service (Voll- und Teilzeit, w/m)

Koch (Voll- und Teilzeit, w/m)



Hast du Freude, Gäste mit leckeren, trendigen Neuigkeiten zu verwöhnen, dann bist du genau richtig!

Ich, aufgestellt, dynamisch, jung und voller Tatendrang, freue mich riesig auf dein Interesse! ☺

Marcel Egli, 079 576 30 35

32401-11146

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Geschäftsführung/Geschäftsführer-Paar für eine attraktive Ferienanlage in GR

Steckbrief:
Bedientes Restaurant mit 60 Pl.

Bar mit 80 Pl., Tanzfläche, Microbowling, Billard, Dart u. a. m.

Terrassenrestaurant mit 90 Pl.

Kinderspielparadies, Fitness, Jorkyball, Kunsteisfeld (Winter), Tennis, Sportplatz, Aussenspielflächen, Badesee und grosser Parkplatz

Wir suchen für den **Restaurationsbetrieb** auf die Wintersaison 2014/2015 eine Geschäftsführung, welche in der Lage ist, ein vielseitiges, attraktives kulinarisches Angebot zu gewährleisten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung (ohne Zeugnisse).

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

32362-11135

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



**JETZT
BUCHEN**



Andreas Keller
unser langjähriger Küchenchef



Möchten Sie mit dem Cabrio® zur Arbeit fahren und auf 1900 Meter über dem Alltag Gäste, die uns ihre schönste Zeit schenken, kulinarisch überraschen? Auf die Sommersaison 2014 hin (ab sofort bis Mitte November/geringelte Arbeitszeit) wollen wir unser Küchenteam ergänzen und suchen deshalb eine/n...

Fachfrau/-mann für unsere kalte Küche

Koch (m/w, 25- bis 35-jährig) mit Freude am Kochen, Berufserfahrung und Kreativität

Wenn Sie Interesse haben, in unserem sehr lebhaften und leistungsfähigen Betrieb kreativ, gäste- und teamorientiert mitzuarbeiten, dann sind wir sehr interessiert, Sie näher kennen zu lernen! Dürfen wir in diesem Fall um ausführliche schriftliche Bewerbungsunterlagen bitten?

Stanserhorn-Bahn – Gastgeber Robert Schuler und Küchenchef Andreas Keller
Drehrestaurant Rondorama® – Postfach 1061 – 6371 Stans – 041 618 80 40 – www.cabrio.ch

32360-11126



Als Mitglied von Private Selection Hotels und Swiss Quality Hotels gehört das Hotel Eden Spiez zu den führenden 4* Superior Häusern am Thunersee und ist bekannt für sein innovatives Konzept und ausgezeichnete Leistungen.

Unser Haus verfügt über 44 luxuriös eingerichtete Zimmer und Suiten, eine Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrassen, ein aussergewöhnliches Tagungs- und Eventzentrum, einen Fit- und Wellnessbereich und einen vielfältig nutzbaren Park mit Tennisplatz.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Sales Manager (m/w)

Für eine engagierte, initiative und kreative Persönlichkeit bieten wir einen einzigartigen Arbeitsplatz. Aktiv bearbeiten Sie den regionalen Markt, betreuen ausgewählte Grosskunden und kümmern sich um die Akquisition von Neukunden. Sie unterstützen dabei auch aktiv den Hoteldirektor. Planung und Umsetzung der Verkaufs- und Promotionsstrategie des Hotels sowie die Betreuung von Gästen gehören zu Ihren Aufgaben.

Sie überzeugen durch Ihre Persönlichkeit und können Verkaufsstrategien entwickeln und umsetzen. Durch Ihre zielstrebige, professionelle und kommunikative Art gewinnen Sie schnell das Vertrauen bestehender und neuer Kunden. Flexibilität, Reisebereitschaft und geschicktes Verhandeln in Deutsch, Englisch und Französisch sind eine Selbstverständlichkeit für Sie. Sie bringen einige Jahre Erfahrung in entsprechender Position mit und haben einen Hotelfachschulabschluss oder eine adäquate Weiterbildung.

Machen Sie sich ein Bild auf www.eden-spiez.ch. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Kontaktieren Sie bitte Herrn Direktor Jürgen Kögler oder senden Sie Ihren Lebenslauf mit Foto an: direktion@eden-spiez.ch

Seestrasse 58
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
welcometo@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

32391-11139

WIGRAGRUPPE

Die WIGRA ist seit 1991 im Messebereich tätig und gehört mittlerweile zu den grössten privaten Messeveranstaltern der Schweiz. Das Team der WIGRA Zentralschweiz mit Sitz in Cham organisiert zurzeit 5 Publikums- und Fachmessen in der Deutschschweiz.

Zur Unterstützung unseres Teams in administrativen und organisatorischen Belangen suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine jüngere, flexible, selbstständige Persönlichkeit als

Administrative(n) Mitarbeiter(in) Messen und Events 100%

Ihr Aufgabenbereich

- Korrespondenz, Offerten, Verträge sowie Mailings nach Vorgabe
- Telefon- und Empfangsdienst
- Administrative und organisatorische Unterstützung des gesamten Teams
- Projektassistenz für die Messe- und Eventprojekte

Ihr Profil

- Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung
- Idealerweise haben Sie bereits Erfahrung im Eventbereich oder in der Hotellerie
- Stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift, Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil
- Der Umgang mit den MS-Office Programmen ist Ihnen vertraut und Sie verfügen über sehr gute administrative Fähigkeiten
- Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und sind ein Teamplayer
- Zuverlässiges, exaktes und selbstständiges Arbeiten zeichnet Sie aus
- Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Phasen den Überblick
- Flexibilität für Einsätze abends oder an den Wochenenden ist für Sie selbstverständlich
- Alter zwischen 19 und 26 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und motivierten Team
- Zeitgemässe Entlohnung und gute Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an suzanne.galiker@wiga.com. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Website www.wiga.com.

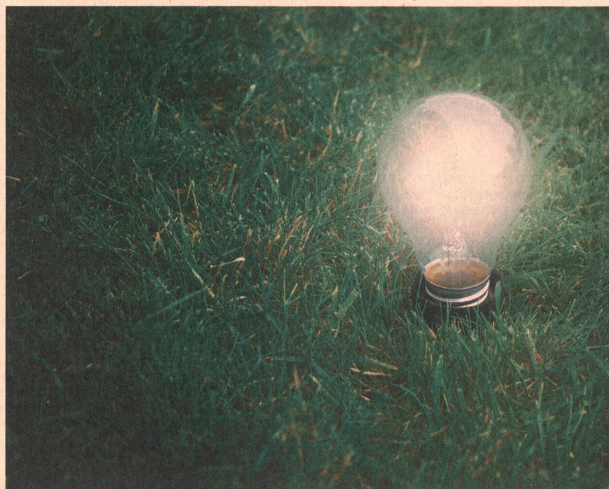
Kontakt

Meveex GmbH | Hammergut 6 | 6330 Cham
Tel. 041 767 00 67 | E-Mail: suzanne.galiker@wiga.com

32378-11133

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

PEOPLE – PLANET – PROFIT



ISTOCK

Nachhaltigkeit im Hotel bedeutet «Verantwortungsvoller Umgang im Einsatz der Ressourcen». Betriebswirtschaftliche Aspekte, ökologisches Bewusstsein und menschliches Verhalten sollen in Einklang gebracht werden. Mit überschaubarem Aufwand können erhebliche Kosteneinsparungen und nachhaltige Verbesserungen im Sinne der Umwelt und der Mitarbeitersicherheit erreicht werden.

Es macht sich gut, über oder von «Nachhaltigkeit» zu sprechen. Wir tun das alle gerne. Aber noch besser ist es, wenn wir die Nachhaltigkeit mit gezielten Massnahmen stärken. Denn auch auf uns folgende Generationen haben ein Anrecht auf eine lebensfähige, lebenswerte und gerechte Welt. Die drei Ps – people, planet, profit, welche die Pfeiler der Nachhaltigkeit bilden, sind in Einklang zu halten. Das heisst, wenn wir uns mit Massnahmen beschäftigen, die zu (mehr) Nachhaltigkeit beitragen sollen, müssen wir uns überlegen, wie die drei Ps davon tangiert werden. So macht es zum Beispiel keinen Sinn, das ökologischste Hotel werden zu wollen, wenn die Investition dafür die finanziellen Möglichkeiten übersteigt. Die Organisation, die das täte, wäre

nicht überlebensfähig, was dem Verständnis von Nachhaltigkeit widersprechen würde.

Gerade in der Hotellerie sind der Nachhaltigkeit aber auch Grenzen gesetzt. Ein Gast, dem eine Übernachtung mehrere hundert Franken oder mehr wert ist, wird kaum ein zu kaltes oder zu warmes Zimmer akzeptieren oder die Sauna erst ab 18.00 Uhr nutzen, weil Sie Energie sparen wollen. Die Aussenhüllen von älteren Gebäuden isolieren häufig schlecht, doch die Investition in eine Teilsanierung der Fassade rechnet sich betriebswirtschaftlich nicht. Kommt dann noch der Denkmalschutz hinzu, werden die Optionen immer weniger. Schliesslich geht es um die Frage: Wie können Sie höchste Qualitätsstandards in Einklang mit einem intelligenten Umgang der Ressourcen bringen? Dies verlangt nach ganzheitlichen und langfristigen Überlegungen. Und deshalb gehört das Thema Nachhaltigkeit ins Topmanagement. Ein «Top down approach» ist Voraussetzung für Erfolg.

Wie misst man überhaupt Nachhaltigkeit? Einerseits sind historische Kennzahlen von Bedeutung, beispielsweise die

Anzahl Übernachtungen der letzten zwölf Monate im Verhältnis zum jährlichen Verbrauch von Öl, Gas, Strom, Wasser oder Umsätze im F & B. Andererseits ist ein Nachhaltigkeits-Audit vor Ort durchzuführen, in dem die Bereiche Energie und Wasser inklusive Laundry, Küche, Housekeeping, Wellness/SPA beurteilt werden. Daraus lassen sich dann konkrete Massnahmen ableiten, die der Gast nicht spürt, die aber Ihrer Nachhaltigkeitsbilanz gut tun, zum Beispiel jährliche Einsparungen von 250.000 kWh Strom, 600 m³ Wasser, 1,5 t Chemie, 25.000 Franken sowie höhere Arbeitssicherheit.



Andreas Manz
Leiter Diversey Consulting
andreas.manz@sealedair.com

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

30208-10076

A rénover avec bon rendement Hôtel - 4 Vallées

cherche investisseur (ou autres)
pour créer appartements, commercial
(boucherie, boulangerie, alimentation,
magasin de sport, pizza take away).
Parking couvert 20 places, etc.
Prix de vente à discuter.
☎ 076 371 40 39
suissecommercialpropriety.com

30285-11135

Zu verkaufen

Hotel Restaurant im Berner Oberland

20 Zimmer / 4 2-Zimmer Studios
Restaurant: 42 + 28 Sitzplätze
2 Säle mit 16 resp. 50 Sitzplätzen
Gartenwirtschaft mit 30 Sitzplätzen

Auskunft und Verkauf:
von Kaenel Treuhand, Aeschi
Tel. 033 654 18 90
Email: info@vonkaenel-treuhand.ch

30209-11113

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

