

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 38

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. 38 · 18. September 2014

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

BLICKE HINTER DIE KULISSEN

Viel wird unternommen, um die Touristen aus den Golfstaaten für die Schweiz zu gewinnen: Jelmoni an der Zürcher Bahnhofstrasse hat für muslimische Kunden einen Gebetsraum eingerichtet. Damit können die gläubigen Kunden aus den Golfstaaten die Zeiten für die vorgeschriebenen Gebete einhalten, ohne dafür extra ins Hotel zurückzukehren. Und anknüpfend an die erfolgreiche Vermarktung des Tourismusstandortes Schweiz in Indien durch Auftritte in Bollywood-Produktionen, erhalten nun Luzern und Zürich einen Auftritt in arabischen Serienfilmen. Fast zur gleichen Zeit, im selben Land, spielen sich Szenen ab, die andersartiger kaum sein könnten: Das Tessin verbietet die Burka im öffentlichen Raum, und das Thema Kopftuchverbot an öffentlichen Schulen beschäftigt die Bevölkerungen diverser Schweizer Gemeinden. Was ist hier los? Die Einstellungen sind widersprüchlich.

Um dieses Nebeneinander an unterschiedlichen Meinungen zu erklären, hilft das Bild eines Theaters, mit Vorder- und Hinterbühne, das Erving Goffman geprägt hat. Die touristische Begegnung spielt sich vorne, abgetrennt von der Hinterbühne ab. Die Anbieter touristischer Leistungen richten sich nach den Erwartungen ihres Publikums (der Gäste). Man geht auf das Gegenüber zu, als Gegenleistung wird ein Eintrittspreis bezahlt. So zeigt man sich im geschäftlichen Umfeld gerne offen und entgegenkommend. Doch dieses Schauspiel ist nur ein Teil des Lebens. Abseits des Tourismus, hinter dem Theatervorhang, findet die Alltagswelt

statt, ein privater, zum Teil verschlossener und vor Ausseneinflüssen beschützter Kreis. Hier können die Masken fallen und man kann vom Drehbuch der Vorderbühne abweichen. «Normal», würde wohl der verstorbene spanische Philosoph George Santayana sagen. «Lebende Wesen, die der Luft ausgesetzt sind, brauchen eine Schutzhaut, und niemand wirft es der Haut vor, dass sie nicht das Herz ist.» So scheint diese Oberflächlichkeit nicht falsch, denn auch die Mehrzahl der Gäste bevorzugt die Fassade. Sie liebt die Schweiz wegen ihrer Kulisse, der Qualität ihrer Markenprodukte und ihrer Landschaften und nicht wegen der Menschen mit ihren Einstellungen dahinter.

Doch was, wenn sich die Ebenen mischen? Um sich auf der touristischen Vorderbühne zu begegnen, reicht es aus, die wichtigsten Dos und Don'ts des anderen zu beherrschen. Wenn es jedoch darum geht, die authentische, herzliche Gastfreundschaft zu leben, wenn nicht mehr der Schauspieler oder Zuschauer, sondern der Mensch dahinter interessiert, dann kommen wir um eine tiefgründigere Wertediskussion nicht herum.



Dr. Ursula Gehbauer Tichler
interculture GmbH
www.interculture.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Du bist deine eigene
Grenze, erhebe dich
darüber!»

Hafis, persischer Lyriker (ca. 1320-1388)

AGENDA

29. SEPTEMBER

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

6.-10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch», von hotelleriesuisse, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. OKTOBER

16. Symposium vom Berufsverband Hotel-Administration-Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

8. OKTOBER

«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. OKTOBER

«Mitarbeiter führen» vom Berufsverband Hotel-Administration-Management, im Richemont-Kompetenzzentrum, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

21. OKTOBER

«Lern- und Leistungsdokumentation» vom Schweizer Kochverband, bei Gastro Baselland, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

31. OKTOBER

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Storch, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Maschinen (Teil 4) Abwägmachines

Gefährdung:

- Scher- und Quetschstellen
- Greifen durch den Einfülltrichter in das Portioniermesser

Mögliche Sicherung:

- Manuelle Einföhrung: Einfülltrichter mit elektrisch überwachtem Gitter sichern.
- Automatische Einföhrung (Hebekipper, Förderband): Einfülltrichter mit Lichtschranke sichern.
- Ob manuelle oder automatische Einföhrung, die Steuerung darf die Maschinenbewegung nur freigeben, wenn das Gitter geschlossen respektive die Lichtschranke frei ist.

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

VOM GLÜCKSRITTER ZUM GLÜCKSMANAGER

«Jeder ist seines Glückes Schmied», sagt ein Sprichwort. «Recht hat es», sagt die Glücksforschung. Glück sei nicht bloss Zufall, sondern Einstellungssache und managebar. Mit positivem Effekt fürs Betriebsergebnis.

Der Sommer 2014 war für den Schweizer Tourismus kein Glücksfall. Regen sorgte für leere Gartenbeizli und Hotelbetten. Obwohl die Zahlen noch nicht ausgewertet sind, ist in gewissen Regionen die Rede von Logiernächteeinbussen von bis zu 10 Prozent. Das Wetter ist unbestreitbar ein wichtiger Erfolgsfaktor, aber nicht der einzige. Während man das Wetter nehmen muss, wie es ist, kann man den Faktor Glück sehr wohl beeinflussen und managen. Der Begriff «Glück» steht dabei als Oberbegriff für die positiven Werte in der heutigen Arbeitswelt: Wertschätzung, Verantwortungsbewusstsein sowie Respekt sich selbst, den anderen und den Ressourcen gegenüber.

GLÜCKLICHE MITARBEITENDE, EIN GROSSER WETTBEWERBSVORTEIL

Früher galt: Arbeiten ist hart und ohne Fleiss kein Preis. Die heutigen Arbeitnehmenden wollen bei der Arbeit aber vermehrt Spass haben, sich einbringen und mit ihrer Leistung etwas Sinnvolles bewirken. Hoher Verdienst oder Prestige stehen dabei nicht mehr so im Vordergrund wie früher. Wertschätzung und Anerkennung, Sinnhaftigkeit, Arbeitsklima sowie Lebensqualität sind ihnen viel wichtiger.

Der Glücksökonom Karl-Heinz Ruckriegel empfiehlt allen Chefs, die sich den Kopf zerbrechen über Sparmassnahmen und Strategien zur Steigerung von Wachstum und Rendite, den Menschen/Mitarbeitenden ins Zentrum zu stellen. Denn die Erkenntnisse der Forschung

zeigen: Glückliche Mitarbeitende sind viel produktiver als unglückliche. Einer Hochrechnung zufolge entgehen der deutschen Wirtschaft als Folge von unglücklichen Angestellten jährlich mehrere Milliarden Euro.

Glückliche Mitarbeitende kann sich jeder Chef leisten, denn viele der dazu nötigen Managementtools sind gratis:

- Loben Sie mehr – Ihre Mitarbeitenden, aber auch sich selbst! Anerkennung und Wertschätzung steigern den Leistungswillen nachhaltig.
- Fordern Sie Feedback ein und motivieren Sie zur Meinungsäusserung. Vielleicht erhalten Sie ja Input, der sich als gewinnbringend für das Unternehmen erweist.
- Bieten Sie Raum für kreative Ideen Ihrer Mitarbeitenden und probieren Sie die eine oder andere Idee ohne Erfolgsdruck aus. Nicht jede Innovation ist gleich ein Kassenschlager. Aber umgesetzte Ideen motivieren zu weiteren Ideen.
- Lassen Sie jedem Mitarbeitenden einen Handlungsspielraum, in dem er eigenverantwortlich agieren kann. Menschen, denen Freiräume gewährt werden, sind die besseren Mitarbeitenden.
- Pflegen Sie eine positive Fehlerkultur. Wer einen Fehler macht und dazu steht, wird nicht bestraft, sondern gelobt, dass er die Verantwortung übernimmt. Die Fehlerquelle wird eruiert und behoben; der Fehler analysiert, korrigiert und er dient im Unternehmen als Basis für Weiterentwicklungen. Ricarda Frei

BUCHTIPP

GLÜCK MACHT ERFOLG

Die Werte in der Gesellschaft wandeln sich. Das hat auch Auswirkungen auf die Wirtschaft. Jahrzehntlang war Wachstum um jeden Preis das Mass aller Dinge; heute stehen eher Nachhaltigkeit, Kooperation und Fairness im Handel und im Umgang mit den Mitarbeitenden im Vordergrund. Unternehmer sollten gerade in Bezug auf ihre Mitarbeitenden den Wertewandel im Auge behalten und alles daransetzen, zufriedene, ja glückliche Mitarbeitende zu haben. Sie tun damit nicht nur etwas fürs Betriebsklima, sondern vor allem viel für den wirtschaftlichen Erfolg ihres Betriebes. «Mehr als 360 Milliarden Euro Produktivkapital kann geweckt werden, wenn Unternehmen die Zufriedenheit der Mitarbeiter ins Zentrum rücken», sagt die Betriebsökonomin Dorette Segsneider. In ihrem Buch «Glück Macht Erfolg – Wie Glück zu mehr Rendite führt» liefert sie Fakten, die diese Aussage untermauern, und bietet gleichzeitig einen wertvollen Leitfaden für die eigene «Glücksarbeit». Zusammen mit Gastautoren, darunter Schauspielerin Jutta Speidel sowie Zen-Meister Hinnerk Polenski, geht Dorette Segsneider auf Spurensuche und belegt: «Erfolg ist keine Glückssache, sondern eine planbare Erfolgsstrategie!»



«Glück Macht Erfolg»
Dorette Segsneider
Verlag Neue Zürcher
Zeitung und Frankfurter
Allgemeine Buch
ISBN
978-3-03823-930-7
Preis 28.50

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE

Für Hotellerie und Restauration



G3

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächstes Seminar: 09. Januar 2015 in Zürich,
Jetta Zanderlin
LGAV-Ausbildungspraktikumsatzung von CHF 5'000.-
Weitere Informationen:
Gastro Suisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenthalstrasse 26, 8046 Zürich
Tel. 044 272 92 23 | weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

33650-11429

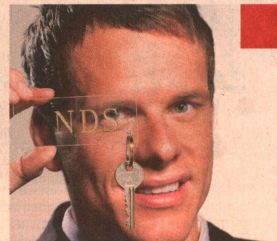
Italienisch in Florenz

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Für unser Clubrestaurant suchen wir ab 1. März 2015 eine/n

Gastgeber/in

Als Gastgeber/in sind Sie Pächter/in des clubinternen Restaurants.

Mit Engagement und Leidenschaft begeistern Sie unsere Mitglieder und deren Gäste mit einer exzellenten Küche und mit Ihrer Gastfreundschaft.

Sind Sie ein ausgewiesener Gastronomieprofi mit Erfahrung in der Führung eines anspruchsvollen Betriebes, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Lucerne Golf Club
Dietschiberg
6006 Luzern
info@golfclubluzern.ch

34025-11455

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



RESIDENT MANAGER/IN

Das 3-Sterne-Hotel Viktoria Hasliberg (www.hotelviktoria.ch) liegt in Hasliberg-Reuti auf 1060 m ü. M. im Haslital, Berner Oberland (www.haslital.ch). Das Hotel Viktoria Hasliberg ist ein 2-Saison-Betrieb mit 87 Zimmern / 170 Betten, einem Speisesaal, Restaurant und Bar sowie verschiedenen Seminar- und Bankettsälen. Das Haus ist innen wie aussen sehr grosszügig gebaut und liegt an einem herrlichen Aussichtspunkt direkt an der Berg-/Talstation der Bergbahnen Meiringen-Hasliberg (www.meiringen-hasliberg.ch).

Wir haben das Haus im Juni 2014 käuflich übernommen und suchen nun in Jahresstelle ab der kommenden Wintersaison (Mitte/Ende November 2014) für die operative Führung des ganzen Betriebs eine ausgewiesene frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit, die das Haus zusammen mit der Besitzerfamilie neu positioniert und in eine erfolgreiche Zukunft führt.

Sie sind über 28 Jahre alt, haben eine Hotelfachschule absolviert, sprechen und schreiben Deutsch, Englisch und Französisch, haben Kader- und Führungserfahrung im F&B-Bereich und an der Rezeption. Sie sind frontorientiert und praktizieren gemeinsam mit Ihren Mitarbeitenden die Schweizer Gastfreundschaft als Gastgeber/in mit einer gesunden Durchschlagskraft in Kombination mit einer zielorientierten Betriebsführung.

Die betrieblich bereits vorhandenen Bereiche Administration, Personalwesen, Buchhaltung, Einkauf, Verkauf, Reservation sowie Unterhalt und Bau stehen Ihnen in dieser Tätigkeit zur Unterstützung bereit.

Diese interessante und herausfordernde Position setzt ein langfristiges Engagement mit vielen Möglichkeiten der Zusammenarbeit voraus. Ein ideale Herausforderung für junge, ehrgeizige und unabhängige Gastgeber-Berufsleute, die bereit sind, den nächsten Schritt auf der Karriereleiter zu machen.

Interessierte senden ihre kompletten Unterlagen an:

Mopa Hotels AG
Postfach 660
3860 Meiringen



34030-11460

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



**JETZT
BUCHEN**



Für die **Neueröffnung** eines Boutique-Hotels im Zürcher Unterland suchen wir per Frühling 2015 einen

Küchenverantwortlichen 100%

In einem historischen Städtchen mit traumhafter Aussicht entsteht ein modernes Boutique-Hotel mit 15 Gästezimmern, Restaurant, Terrasse und Seminarräumen. Sanft in die historische Altstadt eingebettet, bauen wir ein Hotel-Bijou mit regionaler und internationaler Ausstrahlungskraft. Gehobene, kreative Gastronomie gepaart mit modernster Infrastruktur und einem ausgeklügelten Servicemix macht einen Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ihre Aufgaben

Kochen ist Ihre Leidenschaft, und das Wohl der Gäste steht bei Ihnen an oberster Stelle. Zusammen mit einem sehr kleinen Team verwöhnen Sie sowohl unsere Restaurantgäste (ca. 25 Plätze) wie auch unsere internationalen Bankett- und Seminar-gäste. Sie sind verantwortlich für den Wareneinkauf, die MitarbeiterInnenführung in der Küche, einen hohen Qualitätsstandard sowie die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs aller Tätigkeiten im Küchenbereich und bei den Hygienevorschriften.

Anforderungen

Sie kennen sich in der internationalen Küche aus, verfügen über ein solides Fachwissen und ausreichend Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind offen für Neues und bereit, neue Wege zu gehen. Mit viel Leidenschaft lassen Sie die Küchen dieser Welt verschmelzen und setzen dabei auf Kreativität und Qualität. Sie sind eine gewinnende, weltoffene Persönlichkeit, die sich gerne engagiert und weiterentwickelt.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, bieten wir Ihnen die einmalige Chance, dabei zu sein, wo etwas Neues und Einzigartiges Entsteht.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Mattias Larsson
Schäfer Gastro GmbH
Hinterdorfstrasse 21
8157 Dielsdorf

Tel. 044 855 61 61
m.larsson@loewen-dielsdorf.ch

34016-11452

**Kann man
positive
Energie
sparen?**

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



Die international frequentierte Raststätte Gunzgen Nord liegt an den beiden Hauptachsen des Schweizer Autobahnnetzes, der A1 und A2. Der privat geführte Betrieb umfasst den Laden mit 220 m² Verkaufsfläche, das bediente Restaurant sowie die Tankstelle mit Shop.

Zur Führung unseres Ladens suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine initiative, selbstständige Persönlichkeit als

Abteilungsleiter/in Laden (100%)

Ihre Aufgaben:

- Eigenständiger Wareneinkauf, Verhandlung mit Lieferanten und Warenpräsentation
- Führung, Schulung und Einsatzplanung von bis zu 12 Mitarbeitenden
- Verantwortung für die wirtschaftliche Rentabilität des Ladens
- Administrative Arbeiten (Lagerbewirtschaftung, Inventur, Statistiken)
- Ablösungen und Stellvertretung anderer Abteilungsleiter

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Lehre im Verkauf oder in der Gastronomie
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher Position
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Unternehmerisch denkende und handelnde Person mit Flair für Zahlen
- Gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachen (E, F, I) von Vorteil
- Organisationstalent mit Interesse an abteilungsübergreifenden Aufgaben
- Hohe Einsatzbereitschaft

Wir bieten:

- Selbstständige Kaderstelle mit Entscheidungskompetenz und Handlungsspielraum
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Interessante, abwechslungsreiche und vielseitige Aufgaben
- Kurze und direkte Kommunikationswege, direkt dem Geschäftsführer unterstellt
- Langfristige Anstellung

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellung. Für ergänzende Auskünfte wenden Sie sich an Yves Zraggen, Geschäftsführer.

Autobahnraststätte Gunzgen Nord AG, 4617 Gunzgen
info@gunzgen.ch, www.gunzgen.ch, T 062 216 25 65

34117-11461

Gesucht: Salzstreuer

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

**hotel
marktplatz.ch**

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse

**AUFLAGE
40.000**

**GESAMT-
AUFLAGE
40.000**

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADISTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA/ITALIANA INTERNATIONAL STELLUNGSRÜCKE DIMENSION



Thomas Henschele
www.sommer-communication.de

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



marktplatz.ch

Der Handel gibt in 10 Prozent der Schweizer Haushalte ein Topfteil mit einer Verteilungsdichte von 12 bis 14 Jahren und einem durchschnittlichen Alter von 25 Jahren. Der Handel ist in der Regel ein sehr wichtiger Bestandteil der Wirtschaft. Der Handel ist in der Regel ein sehr wichtiger Bestandteil der Wirtschaft. Der Handel ist in der Regel ein sehr wichtiger Bestandteil der Wirtschaft.

die chance!
zu vermieten
geräumig flyhof
historisches haus
mit dickem mauerwerk
3-geschübten, gartenwirtschaft
3-gleischzimmer, hellgelbe
fächerhaus mit quelle
romantischer parken
wohnung
wir freuen uns auf ihre
schriftliche bewerbung
bitzern ag, indenstrasse 8
87106 willibach

**Berggasthaus
zu verkaufen**

Hierbei befindet sich zu verkaufen ein schönes, herrschaftliches Berggasthaus mit den folgenden Merkmalen:

Gehört zu Arosa/LI

- Grosses Wohngebäude mit Bergsaal und Restaurant, Bar- und Kegelstube, Bücherei, Musikzimmer, Kinderzimmer
- SBB, Elektrovermögen, Schreckschusswaffen, Garderobenschrank
- 6 Zimmer, 8 WCs
- Heisse Wasserheizung, 30 Plätze
- Solares Bad mit Dusche und Toilette, 32 Plätze
- Günstige Sonnenterrasse, 45 Plätze

Nur, für den Winterausleger

Alle Zahlen sind nurhinweg geschätzt.

Für interessierte Anrufe: 074 870 36 98
Nicht 074 870 21 07

E-Mail-Adresse: zeitschrift@berggast.ch

HESSER
Unternehmensberatung

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

Phonetele 2. 41 41 02, 8824 Hildheim 88
fax 0431 43 47 01, 8824 Hildheim 88
www.hesser-berlin.de

ZERMATT
Best Oberstdorfer zu vermieten schönste, modern eingerichtete

RESTAURANT
Gewerbezone und Restaurant
neude zu St. Gallen
Schlüsselübergabe vorhanden.

Telefon unter 0416 2168 6769 an
St. Gallen, Moritzplatz 130

Inter hotel revue

● ● ● ● ●

Wir suchen Sie!

HR Coordinator (m/w)
Jobcode hoteljob.ch: J86788BâleHotels, Romy Callegher
Clarastrasse 43, 4005 Basel
personalbuero@balehotels.ch

34118-11462

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Stv. Geschäftsführer/inRestaurant Way to India
Bärenplatz 3
3011 Bern

33900-11448

ANZEIGEN

Komplette Zimmerausstattungvon 20 bis 25 Hotelzimmern in
Kirschbaum, günstig abzugeben inkl.
Bett, Matratze, Nachttisch, Sofa, Tisch,
Stühle, Sessel, Beleuchtung, Vorhänge,
Schrank, Garderobe. Die Möbel sind gut
erhalten und grösstenteils restauriert.Gerne schicken wir Ihnen die Dokumen-
tation.Parkhotel Bellevue & SPA
Irene & Martin Müller
Bellevuestrasse 15, 3715 Adelboden
info@parkhotel-bellevue.ch
www.parkhotel-bellevue.ch
Tel. 033 673 80 00

34027-11450

10-Tage-Job Zuger Messe 24. Okt. bis 2. Nov.Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlöh-
nung mitarbeiten od. die Zwischensaison überbrücken?**Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo**

nussbaumer.karl@bluewin.ch od. rufen Sie an.

K. Nussbaumer, Catering, Sattelstr. 5, CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG
Tel. 041 750 40 40, Fax 041 750 84 84

34013-11451

SUISSE ROMANDE



Le Service de la restauration du CHUV est chargé d'assurer une
alimentation et un service parfaitement adaptés aux demandes de ses
clients internes et externes. Cette mission exige à la fois rigueur et
souplesse d'esprit, ainsi qu'une grande capacité d'adaptation.

Afin de renforcer son équipe, nous recherchons un-e

Cuisinier-ière en diététique**Activités principales:**

- Préparation de mets chauds et froids, normaux et diététiques.
- Encadrement de personnel de production/entretien.
- Participation à la formation des apprentis.
- Assurer le respect et l'application des règles d'hygiène en vigueur dans l'institution.

Exigences du poste :

- CFC de cuisinier-ère en diététique.
- Avoir le sens de l'organisation.
- Etre à l'aise dans les tâches de production et de gestion des matières premières.
- Savoir appliquer les principes d'autocontrôle (ODAI).
- Etre capable de s'intégrer au sein d'une grande brigade.

Entrée en fonction : de suite ou date à convenir.**Renseignements :** M. Jean-Jacques Rensch, chef cuisine
secondaire, ☎ 021 314 58 60**Délai de postulation :** 22 septembre 2014**Département logistique hospitalière du CHUV,
Ressources Humaines, réf. 3040
Mont-Paisible 18 - 1011 Lausanne**visitez notre site www.chuv.ch

34131-11464

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispoFür nur 150 Franken erreichen Sie über
40 000 bestens ausgebildete Fachleute
aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus**Küchenchef (w/m)**Gastronomie im Parlamentsgebäude
Parlamentsgebäude, 3003 Bern

per sofort

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

34119-11465

Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führen-
den Spitäler in der Schweiz und macht seinen
Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Un-
sere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich
mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulan-
ten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung
und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirie-
rendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die **Direktion Betrieb** suchen wir per 1. Januar
2015 oder nach Vereinbarung eine/n**Gruppenleiter/in
Patienten-Hotellerie
100%****Ihre Hauptaufgaben**In dieser neu geschaffenen Stelle führen und entwi-
ckeln Sie ein Team mit ca. 20–30 direkt unterstellten
Mitarbeitenden. Sie stellen mit Ihrem Team die Pro-
fessionalität der Hotellerie auf den Bettenstationen
anhand der definierten Standards sicher. Dabei be-
rücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen,
Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährlei-
stung einer effizienten Information und Zusammenar-
beit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen
Gruppe und Abteilung runden diese Stelle ab.**Ihr Profil**Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu kön-
nen, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Ho-
telfach- oder Restaurationsfachfrau/-mann, opti-
malerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung
Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehr-
jährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vor-
teil in einem Grossbetrieb. Erfahrung im Gesundheits-
wesen wird vorausgesetzt. Sie zeichnen sich aus
durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleis-
tungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kennt-
nisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen
Deutschkenntnisse benötigen Sie, um Ihre Führungs-
funktion vollumfänglich wahrnehmen zu können, d.h.
von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbei-
tenden und internen Kunden. Sie haben eine moti-
vierte Grundhaltung und können diese auch an Ihre
Mitarbeitenden im operativen Betrieb sowie in geziel-
ten Schulungen weitergeben. Sie sind initiativ, team-
fähig, selbstständig, belastbar und zuverlässig. Eine
weitere Stärke ist Ihre hohe Sozialkompetenz. Zudem
bewahren Sie auch in hektischen Situationen den
Überblick, priorisieren richtig und haben grosses Ko-
ordinationstalent.**Unser Angebot**Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fort-
schrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist
von hoher Pflegequalität, Selbstständigkeit, Flexibilität
und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die
Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu
nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unter-
stützt Sie dabei in allen Belangen.**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und
unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das
Beste für unsere Patientinnen und Patienten.**Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vor-
zugsweise per Email an: wilkommen@usz.ch, Frau
Ursina Giger**UniversitätsSpital
Zürich**www.usz.ch

34016-11463

SVIZZERA ITALIANA

BELVEDERE
LOCARNO

Da più di cento anni l'Hotel Belvedere**** Superior accoglie i suoi ospiti dalla
collina che sovrasta la città di Locarno con una splendida vista sulle monta-
gne e sul Lago Maggiore. Oltre alle 89 camere e suites arredate con gusto,
l'hotel offre una gastronomia raffinata nei suoi quattro ristoranti, il centro
Wellness & Beauty Oasi e il moderno centro congressi per seminari, riunioni
e manifestazioni.

Per complementare il nostro team cerchiamo da subito o per data da definire

un/una Senior Sales & Marketing ManagerIn questo ruolo il suo obiettivo sarà il raggiungimento del budget nella vendi-
ta delle camere, F&B, seminari/eventi e SPA. Le sue funzioni principali sono:

- Elaborare e implementare il piano marketing
- Definire il budget del marketing e gli obiettivi di vendita in collaborazione con la direzione
- Analizzare e osservare l'evoluzione del mercato e aumentare le vendite
- Valutare e scoprire nuovi mercati, segmenti e canali di distribuzione
- Nuove acquisizioni tramite sales calls
- Individuare le fiere più importanti dove rappresenterà l'albergo
- CRM
- Comunicazioni tramite social media
- SEO, SEM (in collaborazione con una ditta esterna)
- PR

Dopo aver concluso con successo la scuola alberghiera il candidato ha ma-
turato conoscenze in ambito hotel sales e marketing. Oggi ha la capacità di
dirigente con pluriennale esperienza in una posizione analoga e dimostre-
zza nell'ambito alberghiero 4 o 5 stelle. Negoziare, impegno e creatività sono
aspetti fondamentali della sua personalità e per assumere questo incarico
complessivo dispone di flessibilità e perseveranza. Riesce ad esprimersi e
negoziare in modo chiaro e comprensibile in italiano, tedesco, francese e
inglese oralmente e per iscritto.

Aspettiamo la sua candidatura, con foto e indicazione del salario annuo ri-
chiesto, unicamente se riesce ad identificarsi completamente con il profilo
descritto preferibilmente per posta nella forma classica.

Hotel Belvedere
Gregor Beck, Direttore

Hotel Belvedere Via ai Monti della Trinità 44 6600 Locarno Switzerland

T +41 91 751 03 63 F +41 91 751 52 39 lavoro@belvedere-locarno.com www.belvedere-locarno.com

34009-11460

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

MIT WEBAUFTTRITT ZUM ERFOLG



ZVG

Um ihre Gäste ausreichend zu informieren, stellen viele Hotels ihre Angebote auf eine moderne Website. Denn eine eigene Homepage ist weitaus mehr als nur eine Visitenkarte, es ist ein überregionales Aushängeschild des Unternehmens sowie eine kostengünstige Möglichkeit, den Kontakt mit künftigen Gästen zu erleichtern.

Der Alltag findet zunehmend online statt. Junge Erwachsene greifen alle sieben Minuten auf ihr Smartphone zu, tauschen Erfahrungen auf sozialen Medien aus, posten Bilder ihres Ferienaufenthaltes oder suchen nach der idealsten Unterkunft. Und dennoch vernachlässigen einige Hotel- und Gastronomieunternehmen diesen Trend und verzichten auf einen adäquaten Webauftritt. Sie sind damit für eine wachsende, online-affine Kundenschaft nicht mehr auffindbar. Die Webpräsenz ist der direkte Draht zu Kunden und dient Gästen und Interessenten dazu, rund um die Uhr mit dem Hotel kommunizieren zu können. Mit einer persönlichen Homepage ermöglicht das Hotel potenziellen

Gästen, den Betrieb besser kennen zu lernen und sich mit dem Angebot und der Umgebung des Hotels vertraut zu machen.

Webdesign – leichter als gedacht

Heute sind Websites nicht mehr wegzudenken. Dennoch haben einige Hotelbetriebe den Schritt in die digitale Welt noch nicht gewagt. Häufig weil ihnen die Ressourcen dazu fehlen oder ihnen die Gestaltung einer Website zu komplex ist. Aber eines steht fest: Es war nie einfacher, eine eigene Website zu erstellen. Heutzutage werden viele Tools angeboten; mit den meisten wird die Gestaltung der Website zum Kinderspiel. Grundsätzlich ist kleineren und mittelgrossen Hotelunternehmen zu empfehlen, sich nicht nur an den Preisen solcher Tools zu orientieren, sondern eines auszuwählen, das professionelle Vorlagen bietet, einfach in der Bedienung ist und keine Programmierkenntnisse voraussetzt. So kann der Hotelmanager im Handumdrehen seine Inhalte auf Twitter, Facebook und Co. verbreiten und damit neue Zielgruppen erreichen, die wiederum die Inhalte kommen-

tieren und teilen und damit gratis Werbung machen. Hotelbetriebe sollten ausserdem bei der Wahl des Tools nur Anbietern vertrauen, die Erfahrung mit modernen Kommunikationstechnologien haben, Kundenservice ins Zentrum stellen und entsprechende Beratungen anbieten. Nicht zuletzt ist es wichtig, dass der Anbieter sämtliche Daten auf sicheren Servern in der Schweiz speichert, damit diese nach strengem Schweizer Gesetz vor Zugriffen geschützt sind. Die Art der Kommunikation mit Kunden hat sich geändert. Hoteliers dürfen den Anschluss nicht verpassen. Ein erster Schritt in die digitale Zukunft ist der richtige Auftritt im Web.



Thomas Bachofner
Leiter Customer Experience Design
kleinere und mittlere Unternehmen
Swisscom (Schweiz) AG

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

htr hotel revue

Zu vermieten oder zu verkaufen
in **SAMEDAN** (Oberengadin) ein

HOTEL/RESTAURANT

an hervorragender Passantenlage.
Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit
zwei Sälen mit insgesamt 105 Sitz-
plätzen, einer Terrasse und 20 Gäste-
zimmern (36 Betten).

Die Lage des Hotels/Restaurants eignet
sich hervorragend für den Aufbau einer
treuen Stammkundschaft.

Der Übergabetermin ist der 1. Mai 2015
oder nach Vereinbarung.

Kaufinteressenten oder ausgewiesene
Bewerber für eine Anmietung (idealerweise Ehepaar) melden sich bitte unter
Chiffre U 176-797097, an Publicitas S.A.,
Postfach 1280, 1701 Fribourg.

34028-11459

Tessin/Région Lugano:

Restaurant à louer

bonne clientèle, cadre rustique, terrasse,
parking.

Svp envoyer lettre d'intention + copies des
certificats, patents et références à:
Case postale 14, 6959 Maglio di Colla

34029-11454

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen,
vermieten oder suchen Sie einen Be-
trieb – benötigen Sie Ideen für eine
Umsatzsteigerung, eine Kostenopti-
mierung – 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

30028-10076

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue