

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 18

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 04.07.2025

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. 18 · 30. April 2015

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



THEMENBILD: KEYSTONE

MEGATRENDS EROBERN DIE GASTSTUBEN

Vor nicht allzu langer Zeit hat die Informationstechnologie die Welt komplett umgewälzt. Manuelle Prozesse wurden ersetzt und der PC machte die Welt schneller und effizienter. Anfänglich war die IT noch auf stationäre Ressourcen angewiesen. Das Internet hat das grundlegend verändert. Informationen sind heute nicht mehr länger nur im Büro verfügbar, sondern überall und jederzeit. In dieser Entwicklung stehen wir noch ganz am Anfang. Gerade die Arbeitswelt wird sich mit der zunehmenden Digitalisierung noch stark wandeln. Zeitlich und örtlich flexible Arbeitsweisen sind im Vormarsch. Teams werden ad hoc gebildet und Menschen arbeiten in Zukunft zusammen, ohne sich überhaupt persönlich zu kennen. Immer mehr Unternehmen setzen auf flexible Arbeitsmodelle. Diesen Trend spüren gerade wir bei Staff Finder deutlich. Aber mal abgesehen von der sich wandelnden Arbeitswelt – was bedeutet die digitalisierte und globalisierte Welt eigentlich konkret für die Gastronomie und Hotellerie?

Das Internet hat die Branche stark verändert und wird das weiterhin tun. Ein Hotel ohne funktionierendes WLAN ist schon bald keine Übernachtung mehr wert. Auf Social Media und Bewertungsportalen werden Informationen eingeholt, Meinungen gebildet und geäußert. Die daraus entstehende Preis- und Leistungstransparenz sollte als Chance gewertet werden. Hotels, die heute auf Facebook, Google+, Tripadvisor oder anderen Portalen einen guten Eindruck machen und positiv

bewertet werden, haben die Gäste praktisch schon in der Tasche. Die Digitalisierung hält Einzug in die Gaststube und eröffnet neue Möglichkeiten. In Zukunft verbindet vielleicht ein Chip in der Bierflasche die Gäste beim Anstossen direkt in einem sozialen Netzwerk. Wem ein Lokal auf Facebook gefällt, erhält ein Getränk günstiger oder je mehr Bier getrunken wird, desto länger dauert die Happy Hour. Die Liste der möglichen Spielereien kann beliebig weitergeführt werden. Was heute z. B. bei Starbucks beobachtet werden kann, nimmt in Zukunft wohl weiter zu: Cafés werden vermehrt zu Büros umfunktioniert. Moderne Nomaden suchen überall nach Unterschlüpfen, wo sie online sein, aber auch aussteigen können.

Die grossen Megatrends wie Digitalisierung und Flexibilisierung verändern nicht nur unsere Arbeitswelt massgeblich, der Fortschritt dringt auch in die klassische Gaststube vor. Wir dürfen gespannt sein, was die digitale Zukunft für Überraschungen mit sich bringt.



Viktor Calabrò
CEO STAFF FINDER
www.staff-finder.jobs

ZITAT
DER WOCHE

«Ein Geheimnis, mit allen
Menschen in Frieden zu leben,
besteht in der Kunst,
jeden in seiner Individualität
zu verstehen»

Friedrich Ludwig Jahn, deutscher Pädagoge (1778-1852)

AGENDA

19. MAI
«NDS Informationsanlass»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada,
Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

19. MAI
«Information Session EHL»,
von hotelleriesuisse,
an der Fachhochschule, Lausanne
www.hotelbildung.ch/agenda

21. MAI
«Impulstag Berufsprüfung
Bereichsleiter/-in Hotellerie-
Hauswirtschaft»,
von Hotel & Gastro formation,
bei Hotel & Gastro formation,
Weggis
www.hotelgastrounion.ch

27. MAI
«Learning by Doing - Know-how
für Ausbildungsverantwortliche»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Schweizerhof,
Lenzerheide
www.hotelbildung.ch/agenda

30. MAI
«Der erste Eindruck zählt»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft,
bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

14. AUGUST
«Kosten der Reinigung und
Wäscherei»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft,
bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil I)

Die EKAS-Richtlinie 6508 erläutert die Pflichten des Arbeitgebers bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Unabhängig vom gesetzlichen Rahmen gibt es eine Reihe von Punkten, die für sichere und gesunde Arbeitsplätze und die Sicherheitskultur in den Betrieben bedeutsam sind.

- Die Unternehmensleitung muss sich klar zum Thema Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz bekennen und die entsprechenden Zielsetzungen verbindlich formulieren
- An jedem Unternehmensstandort ist eine geeignete Person für die Belange der Arbeitssicherheit zu bestimmen. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Koordination, die Überprüfung der notwendigen Sicherheitsmassnahmen sowie das Anleiten der Mitarbeitenden. Die Aufgaben und Kompetenzen des/der Sicherheitsverantwortlichen sind in einem Pflichtenheft festzuhalten, ebenso die Zeit, die für die Ausübung der Funktion erforderlich ist (z. B. 20 %).

RUND UM DIE UHR IM DIALOG MIT DEM GAST

Gästebetreuung fängt nicht erst an, wenn der Gast anruft oder über die Schwelle des Hotels oder Restaurants tritt. Heute findet die Gästebetreuung rund um die Uhr statt – egal, wo auf der Welt sich der Gast gerade befindet.

Für viele Menschen gehört das Anschauen von Social-Media-Einträgen genauso zum Alltag wie das Zeitunglesen. Die Zeit, die User täglich auf Facebook, Twitter, Inlink, Xing und anderen Kontaktplattformen verbringen, nimmt sogar laufend zu. Junge Nutzer verbringen mittlerweile bereits mehr Zeit mit Social Media als mit Zeitung, Radio oder TV.

Auch für Unternehmen der Branche Hotellerie-Gastronomie-Tourismus gehört es im Sinne der Gästebindung schon fast zum guten Ton, eine eigene Facebook-Gruppe zu haben oder regelmässig zu twittern. «Dialog statt Monolog», so lautet das Motto einer modernen Kommunikation mit Gästen und Partnern.

Ein Benutzerkonto auf einem Social-Media-Kanal ist rasch eingerichtet. Genauso kinderleicht ist es, eine eigene Gruppe (Community) zu gründen. Bevor man sich auf das Social-Media-Parkett wagt, sollte man sich klar sein:

- Mit Gästen auf Social Media im Dialog zu sein, ist aufwändiger als viele meinen.
- Die Herausforderung besteht darin, den digitalen Kontakt zum Gast herzustellen, ihn zu halten und den Gast zu motivieren, die Inhalte positiv zu kommentieren («Likes» auslösen) und möglichst oft zu teilen.
- Damit jemand einen Eintrag «liked» teilt oder sich gar mit einem Unternehmen «befreundet», muss er den Inhalt (Content) spannend, interessant, lehrreich oder unterhaltsam finden. Um zielgruppengerichtete Inhalte zu generieren, sind Kommunikationsstrategie und Content-Management nötig.

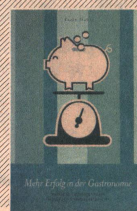
- Die Gäste können 24 Stunden von überall auf der Welt Anfragen oder Kommentare posten und erwarten rasche, kompetente Antworten. Einmal am Tag auf Einträge zu reagieren, ist zu wenig. Auch ist ein professionelles Monitoring der Einträge nötig, wenn man echten Nutzen aus den Gäste-Inputs ziehen will.
- Die Person, die im Namen eines Unternehmens mit den Gästen kommuniziert, muss nicht nur fachliches Know-how sondern auch gewisse Kompetenzen oder gar Entscheidungsbefugnisse haben. Das ist sehr wichtig, wenn es ums Beantworten von Reklamationen oder negativen Kommentare geht.
- Bevor man online geht, sollte man sich gut überlegen, auf welchem Social-Media-Kanal oder welchen -Kanälen man vertreten sein möchte und wie man sich dort präsentieren will. Natürlich kann man das Wochenmenü publizieren, eine Veranstaltung promoten oder Bilder des neuen Signature-Drinks posten. Damit aus dem Monolog ein Dialog wird, ist es viel spannender und erfolgversprechender, die Gäste einzuladen, etwas zu tun. Zum Beispiel ihr Lieblingsmenü der Woche zu wählen, Selfies von der letzten Veranstaltung zu posten, einen Namen für den neuen Signature-Drink vorzuschlagen oder selber Rezeptideen einzureichen.
- Eine Kommunikationsstrategie zu haben, heisst, zum richtigen Zeitpunkt auch «Nein» zu sagen. – Lieber auf weniger Kanälen präsent sein, dafür aber aktiv und mit attraktiven Inhalten.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

MEHR ERFOLG IN DER GASTRONOMIE

Das Buch «Mehr Erfolg in der Gastronomie», Marketing-Leitfaden für ein erfolgreiches Restaurantkonzept, beschreibt einen einfachen, kostensparenden Weg, wie man zu einem erfolgreichen Restaurantkonzept kommt. Der Autor Eaven Stoller erklärt kurzweilig und praxisnah, wie eine Vermarktungsstrategie erstellt wird. Er zeigt, wie man einen gewinnbringenden Produktmix zusammenstellt und gibt Gastronomieunternehmern Tipps, wie sie ihre Gäste immer wieder aufs Neue positiv überraschen und begeistern können. Dies ist besonders wichtig, um sich von der zunehmenden Konkurrenz abzuheben und Stammgäste zu generieren. In der Gastronomie weht ein zunehmend harter Wind. «Mehr Erfolg in der Gastronomie» vermittelt Junggastronomen, die ihr Restaurant planen oder gerade eröffnet haben das nötige Basiswissen, um in diesem Business erfolgreich bestehen zu können. Auch gestandene Gastronomen, die mehr Gäste gewinnen und besseren Umsatz erzielen wollen, werden in dem Buch fündig. Sie erhalten Tipps, mit denen sie ihre Ziele – trotz veränderten Konsumverhaltens – rascher und leichter erreichen.



«Mehr Erfolg in der Gastronomie»
Eaven Stoller
ISBN 978-3-905834-35-2
CHF 39.00
(CHF 29.00 für Mitglieder von GastroSuisse)
www.gastrobuch.ch

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

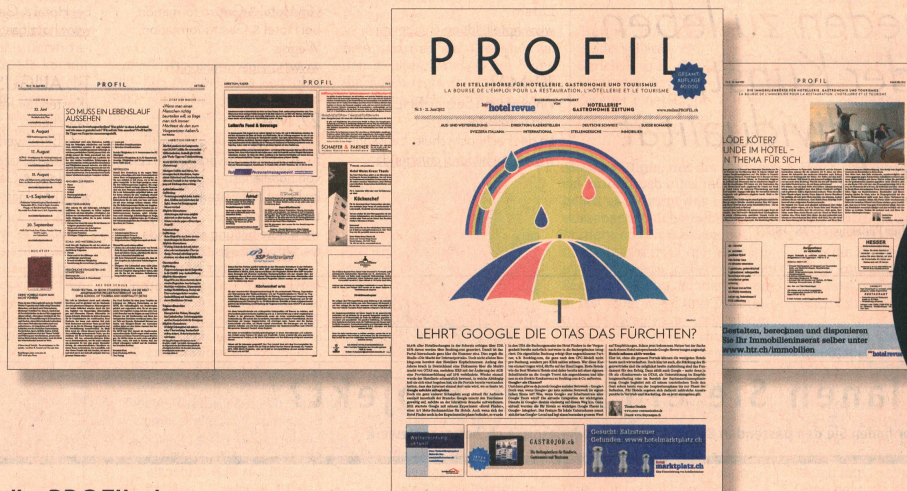
AUFLAGE
40.000

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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



BUCHEN
SIE JETZT!

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

www.stellenPROFIL.ch

Exklusives authentisches Resort Hotel – Ganzjahresbetrieb

Beeindruckende Architektur, alpines Design, Lifestyle-Ambiente sowie der Charme und die Romantik eines der schönsten und zugleich unkonventionellsten 4 Sterne Superior Hotels der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Optimal auch die perfekte Infrastruktur mit Event-, Seminar- und Selfnessbereich – ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag. **Einer der besten Köche des Landes** prägt die von Gault Millau ausgezeichnete Kulinarik der verschiedenen Restaurants. Dies an fantastischer Panoramalage oberhalb einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination unweit grösserer Zentren.

Ziel der attraktiven Kaderposition: Geschickte Führung der gut eingespielten bis 10-köpfigen Empfangs-Crew und die Verantwortung für den gesamten **Beherbergungsbereich**. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, Mithilfe am Empfang, umfangreiche Gästebetreuung, Überwachung der Allotments, Betreuung der Verkaufskanäle & Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrechnungen im Hotel- & Seminarbereich sowie Mitbereinigungsplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantwortlich für die Wirtschaftlichkeit.

Gastgeber · Chef de Réception w/m*Ihre Perspektive: Stv. Direktorin*

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hands-on-Hotelfachpersonlichkeit Typ Gastgeberin/Gastgeber mit solider Praxis als erster oder zweiter Chef de Réception in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Englisch-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen sind von Vorteil aber nicht Bedingung. Die Perspektive – bei Eignung und Potential – später zur **Stv. Direktion** aufzusteigen – betrachten Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung.

Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Sind Sie die charismatische «outgoing personality», die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion das oberste Gastgeberium bilden? **Wollen Sie sich profilieren?** Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet und zu den exzellenten Konditionen? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

 Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch
Neueröffnung eines Bijous anfangs 2016

Für die Betriebsleitung dieses aussergewöhnlichen Betriebes, ein historisch bedeutendes Gebäude, bestehend aus einem 4-Sterne-Hotel mit 24 Zimmern und Suiten, Restaurant, Gewölbekeller, Bar, Lounge & Wintergarten, Bankettsaal (135 m²), Seminarräumen mit bis zu 100 m² und Dachterrasse, suchen wir ein Gastgeberduo mit Flair für hochwertiger Gastronomie. Dank geschicktem Outsourcing und der Nutzung gruppenübergreifender Synergien kann das Hotel mit einem kleinen Team schlank geführt werden.

Der Fokus liegt auf den Bereichen Restaurant, Saal und Seminargeschäft. Voraussichtlich werden zwei Drittel des Umsatzes mit F & B generiert. Ziel ist eine exzellente Küche zu kreieren mit lokal und überregional hervorragendem Ruf. Idealerweise übernimmt dabei eine Person des Gastgeberduos die Küchenchef-Funktion oder entlastet sich mit einem versierten Sous-chef plus starkem Team, behält die Oberaufsicht der Küche und leitet dafür die F & B-Outlets persönlich.

Gastgeberduo · Hotel-, Seminar- & Restaurationsbetrieb*Malerische Altstadt – Kantonshauptstadt – Mittelland*

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben mehrjährige wertvolle Erfahrungen in der Schweizer Hotellerie resp. in der CH-Gastronomie auf Stufe Fine Dine gesammelt und wollen sich niederlassen. Sie lieben das Besondere; entsprechende Führungserfahrung bringen Sie mit. Dynamische Nachwuchskräfte mit Veranstaltungs-, Seminar- und Spitzenküchen-Know-how, die reif sind für den Sprung auf Betriebsleitungsebene, nehmen wir ebenfalls gerne mit in die Auswahlverfahren.

Als jüngere Hands-On-Gastgeberin/-Gastgeber mit Ambitionen in Richtung «Kochkunst & Qualität» haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat Potential. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Letztes Quartal 2015 oder früher nach Vereinbarung. – Können wir Sie begeistern? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

 Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

kronenhof chef de bar

Die Barlegende Ady Gloor hat uns nach 18 Jahren verlassen und ist in den verdienten Ruhestand getreten. Wir suchen nun auf die kommende Sommersaison 2015 als Nachfolger eine erfahrene Persönlichkeit als Chef de Bar (m/w), die ebenfalls an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert ist.

Detaillierte Informationen zu dieser herausfordernden Aufgabe finden Sie auf www.kronenhof.com/jobs. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Grand Hotel Kronenhof · 7504 Pontresina · T +41 81 830 30 30
bewerbung@kronenhof.com · www.kronenhof.com

Sie sind Gastgeber. Durch und durch.

Die beiden attraktiven Boutique-Hotels geniessen einen ausgezeichneten Ruf und gehören zum Besten was Stadt und Land zu bieten haben. Perfekte City-Lage in einer der beliebtesten deutschschweizer Metropolen. Die beeindruckende Infrastruktur der best frequentierten Unternehmen lassen keine Wünsche offen: Gesamthaft rund 130 Designzimmer-Suiten mit modernster Hightech-Ausstattung, Top-Restaurants und beeindruckende F & B Outlets.

Als exzellent ausgebildete extrovertierte Hoteller/-Hotelière-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms Division, F & B Management sowie Standards & Procedures aus dem Effeff. Dank geschickter Delegation von Aufgaben und effizienter Führung Ihrer Teams ermöglichen Sie sich Ihnen genau den Freiraum, den Sie direkt am Gast einsetzen wollen! Dabei leiten Sie ein stadtbekanntes Restaurant mit 13 Punkten GM. Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch.

Hoteldirektor w/m*zwei sehenswerter Deluxe-Hotels mit Charme*

Als Lifestyle-orientierter Profi sind Sie mit der schweizerischen Hospitality-Branche bestens vertraut! Konzernhotellerie-Erfahrung von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. Ihr Auftritt ist geprägt von **Ausstrahlung**, Präsenz und Kompetenz. Sie begegnen krisenbedingten Veränderungen im Markt souverän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen grösseren CH-Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagesgeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für **Service Excellence**, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

 Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

HOTELBERN
BEST WESTERN
SEMINAR | VOLKSHAUS 1914 | BANKETT | CATERING

Per 1. August oder nach Vereinbarung suchen wir eine kompetente und einsetzfreudige Persönlichkeit in der Funktion als

Teamleitung Reception (m/w)

Das ****Hotel Bern ist ein 99-Zimmer-Businesshotel mitten in Bern mit einer Seminaretage auf 800 m² und dem bekannten Restaurant Volkshaus 1914 mit Bar und Banketten.

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem strukturierten und bestens organisierten Hotelbetrieb mitten in der Stadt Bern.

Ihre Aufgaben:

- Betreuung unserer anspruchsvollen nationalen und internationalen Kundschaft
- Eigenständige Führung des Empfangsteams / Erstellen der Einsatzpläne
- Einarbeiten neuer Mitarbeiter und Begleitung unserer Lernenden
- Preisgestaltung in Zusammenarbeit mit dem Verkauf
- Kontrolle des Zahlungsverkehrs in Zusammenarbeit mit unserer Buchhaltung
- Kontrolle der Tagesumsatzberichte inkl. Rapportwesen und Statistiken
- Enge Zusammenarbeit mit der Veranstaltungsabteilung und dem Housekeeping
- Erstellen und Überwachen von Richtlinien / Mitarbeit im ISO-Team

Unsere Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre in der Branche
- Abschluss HF Hotellerie/Hotelfachschule von Vorteil
- Erfahrungen in der Stadthotellerie in vergleichbarer Position
- Dienstleistungsorientiert, frontbezogen und flexibel
- Interesse, Yield & Revenue-Kenntnisse aufzubauen/weiterzuentwickeln
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch/Englisch
- Hohes Verantwortungsbewusstsein und Bereitschaft, an der Front zu arbeiten

Fühlen Sie sich angesprochen? Philipp Näpfli, unser Direktor, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail an: naepfli@hotelbern.ch oder per Post. Bei Fragen steht Ihnen Herr Näpfli gerne zur Verfügung.

 Zeughausgasse 9 | 3011 Bern
Tel. 031 329 22 22
www.hotelbern.ch


Die Patienten-Hotellerie des UniversitätsSpitals Zürich befindet sich im Aufbau. Daher suchen wir laufend neue

Mitarbeiter/innen Patienten-Hotellerie
50 – 80 %*

* Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Ihre Hauptaufgaben

- Gastgeber/in für unsere Patienten
- Verschiedene Hotellerie-Dienstleistung
- Professioneller Zimmer- und Mahlzeitservice
- Koordinationsaufgaben
- Aufrüll- und Reinigungsarbeiten
- Einhaltung der Qualitäts- und Hygienestandards
- Blumenpflege

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung (EFZ) im Bereich Hotellerie oder Gastronomie
- Bereitschaft für lange Dienste: 06:45 – 19:15 Uhr (auch Wochenende)
- Sehr gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich)
- Gute PC-Kenntnisse setzen wir voraus
- Hohe Dienstleistungsorientierung und Selbstständigkeit

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildungen und Schulungen in Anspruch zu nehmen.

Ihre Bewerbung

Senden Sie Ihr vollständiges Dossier via Mail an: willkommen@usz.ch (Frau Ursina Giger).

UniversitätsSpital Zürich

www.usz.ch

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36106-11732



Das Wellnesshotel Golf Panorama in Lipperswil im Kanton Thurgau liegt eingebettet zwischen der voralpinen Hügelkette und dem Bodensee, im Dreiländereck Schweiz, Deutschland und Österreich. Mit viel Freude und Engagement führen wir mit knapp 50 Mitarbeitern das 4-Sterne-Superior Design- und Wellnesshotel mit 43 Doppelzimmern und zehn Suiten sowie zwei Appartements. Kulinarik auf höchstem Niveau bietet Küchenchef Peter Vogel im mit 13 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant UON D'OR. Mit dem 18-Loch- und 9-Loch-Golfplatz sowie mit dem 2000 m² grossen Wellnessbereich FLUR DE POMME sprechen wir leidenschaftliche Golf- und Wellnessbegeisterte gleichermassen an. Seit März 2015 sind wir Mitglied bei SMALL LUXURY HOTELS.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir – per sofort bzw. nach Vereinbarung – Sie als **Mittlenikerin**:

RéceptionistIn 60 bis 100% sowie

ServicemitarbeiterIn

Ihr Profil

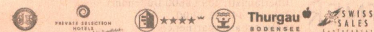
- Ihre Muttersprache ist Deutsch/Schweizerdeutsch
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (E/F)
- Freude am Gästekontakt
- Erfolgreich abgeschlossene Berufsbildung
- Berufliche Erfahrungen in 4- oder 5-Sterne-Hotels

Wir bieten

- Selbstständiges Arbeiten mit vielseitigen und abwechslungsreichen Aufgaben
- Motiviertes und aufgestelltes Team
- Vorteilhaftes und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann melden Sie sich noch heute:

Kontakt
Wellnesshotel Golfpanorama AG, Golfpanorama 6, 8564 Lipperswil
Tel. 052 208 08 08 / www.golfpanorama.ch
Caroline Spatz – Direktion / c.spatz@golfpanorama.ch



37561-12001

SWISS SKYLINE
EIGER · MÖNCH · JUNGFRAU**Suchen Sie eine neue Herausforderung im Berner Oberland?**

Für unser gemütliches Hotel mit 26 Zimmern und 54 Betten sowie einem rustikalen à-la-carte-Restaurant mit 40 Plätzen im autofreien Müren inmitten der faszinierenden Bergwelt des Berner Oberlandes suchen wir per 1. August 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

**Geschäftsführer/in
Hotel Alpenruh**

Ihre Aufgaben: Operative Führung des Hotel- und Restaurant-Betriebes mit 14 Mitarbeitenden. Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Hotellerie und Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit mit Einblick in eine Bergbahn-Unternehmung.

Ihr Profil: Abgeschlossene Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in der Hotellerie und Gastronomie. Unternehmerische Fähigkeiten, Führungserfahrung sowie gute Sprachkenntnisse D/F/E. Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmen.

Ihre Chance: Vielseitiges Aufgabengebiet in einem dynamischen Arbeitsumfeld. Engagiertes und aufgeschlossenes Team. Prägende Mitarbeit bei der Erneuerung des Hotelbetriebes.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:
SCHILTHORNBahn AG
Sabine Lüthi, Höwegweg 2, CH-3800 Interlaken
sabineluethi@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Urs und Melanie Brotschi, Geschäftsführer Hotel Alpenruh*** gerne zur Verfügung.
(Tel. 033 856 88 00)

37569-12004



Die Direktion Betrieb ist für das Facility Management zuständig und unterstützt das Kerngeschäft mit ihren Supportprozessen. Rund 1000 Mitarbeitende aus 40 Nationen stellen rund um die Uhr einen reibungslosen Ablauf sicher.

Für den Bereich Gastronomie Küchen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin 100%*

* Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8 000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung von schmackhaften Speisen auf allen Posten der Diätküche
- Durchführen des Abendservices unter Einhaltung der diätetischen Vorgaben vom USZ
- Anrichten und Überwachung am Speiseband
- Korrekte Annahme, Lagerung und Haltung der Lebensmittel
- Einsätze im Kartenbüro für Patientinnen
- Betreuung der Lernenden

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Weiterbildung als Diätkoch (eidg. Fachausweis)
- 2 bis 3 Jahre Erfahrung als Diätkoch

Unser Angebot

Es erwartet Sie eine vielseitige Aufgabe in einem der führenden Spitalgastronomiebetriebe der Schweiz. Profitieren Sie vom neuesten Stand der Technik und gestalten Sie Veränderungen mit. Nehmen Sie die einzigartigen Weiterbildungen auf höchstem Niveau wahr.

Ihre Bewerbung

Senden Sie vollständig via Mail an willkommen@usz.ch (Frau Ursina Giger)



**UniversitätsSpital
Zürich**

www.usz.ch

37503-11990

SWISS SKYLINE
EIGER · MÖNCH · JUNGFRAU**Suchen Sie eine neue Herausforderung?**

Für unser international bekanntes 360°-Restaurant - Piz Gloria mit 440 Innenstapeln sowie dem Bistro Birg mit 80 Innen- und 170 Terrassensitzplätzen suchen wir per 1. November 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

**Geschäftsführer / in
360°-Restaurant - Piz Gloria**

Ihre Aufgaben: Operative Führung der beiden Tages-Gastrobetriebe mit 700 Sitzplätzen. Herausforderung unseren internationalen Gästen eine qualitativ hochstehende Gastronomie bieten zu können. Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front), F&B, Eventorganisation.

Ihr Profil: Ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten, Führungserfahrung, gute Sprachkenntnisse D/F/E, EDV-Kenntnisse, Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), evtl. Handelsschule, KV. Flexibel, belastbar und bereit Verantwortung zu übernehmen.

Ihre Chance: In den Jahren 2015/2016 wird das Gipfelgebäude und das 360°-Restaurant - Piz Gloria erneuert und auch betrieblich neu ausgerichtet. Sie haben die Möglichkeit, Ihre Ideen einzubringen und erfolgreich umzusetzen.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:
SCHILTHORNBahn AG

Sabine Lüthi, Höwegweg 2, CH-3800 Interlaken
sabineluethi@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Sabine Lüthi gerne zur Verfügung. (Tel. 033 826 00 01)

37570-12005

Buchhalter/in (60 bis 100%)**Wir bieten:**

Ein aufstrebendes Unternehmen in der Hotellerie mit mehreren Gesellschaften und konkreten Wachstumsplänen für die Zukunft lässt einer erfahrenen Person in der kompletten Buchführung an einem modernen Arbeitsplatz in der Nähe von Zürich viel Raum in der Gestaltung und Bewältigung der täglich anfallenden Arbeiten. Flexible Arbeitszeitmodelle, zeitgemässe Entschädigung, fünf Wochen Ferien, Parkplatz in der Tiefgarage, regelmässige Weiterbildungsmöglichkeiten und diverse «Fringe Benefits» sind eine Selbstverständlichkeit für uns. Langfristiges Engagement erwünscht. Der Eintritt ist auf Sommer 2015 oder nach Vereinbarung möglich.

Sie bieten:

Sie sind eine teamfähige, mitanpackende, loyale und integrierte Persönlichkeit. Von Anfang an beim Aufbau und bei der Organisation der Finanzabteilung mit dabei zu sein, sehen Sie nicht als Hindernis, sondern als Herausforderung an. Ihre kaufmännische Grundausbildung mit einer entsprechenden Vertiefung in Finanzen gekoppelt mit Kenntnissen von einschlägiger Finanz-Software sind zwingend. Im Idealfall haben Sie auch Erfahrungen im Finanzwesen aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie oder Tourismus. Deutsch als Muttersprache und gute Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an folgenden Rekrutierungsbeauftragten:

Claude Kaiser, Imperial Consulting GmbH
Postfach 157, 8306 Brüttisellen

37579-12008

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch**



Das freiburger spital (HFR) engagiert sich tagtäglich für die Gesundheit der Bevölkerung. Es ist an mehreren Standorten tätig und bietet eine breite Palette an qualitativ hochwertigen Dienstleistungen im stationären und ambulanten Bereich. Das Wohl der Patientinnen und Patienten steht dabei stets im Mittelpunkt. Engagement, Solidarität und Respekt: An diesen Werten orientieren sich unsere 3000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Um ihr Team zu ergänzen, sucht die Direktion für Logistik für die Hauswirtschaft am HFR eine/n

**Leiterin/Leiter Hauswirtschaft HFR
100%****Ihre Aufgaben:**

- Leiten der verschiedenen Hauswirtschaftsbereiche aller Standorte des HFR: Wäscherei, allgemeiner Reinigungsdienst, Pflegeabteilungen, Personalunterkünfte und interner Transportdienst
- Führen von rund 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Überwachen und Kontrollieren der Bereichstätigkeit im Hinblick auf ihre Wirtschaftlichkeit und Kundenorientiertheit
- Mitwirken in verschiedenen Arbeitsgruppen in Verbindung mit der eigenen Funktion

Ihr Profil:

- Ausbildung als Bereichsleiter/in Hotellerie – Hauswirtschaft oder gleichwertiger Abschluss
- Ausgewiesene Erfahrung in einer ähnlichen Funktion im Sozial- und Gesundheitswesen
- Solide Erfahrung im Aufbau und Leiten von Projekten
- Ausgezeichnete Organisationskompetenz, Fähigkeit zur Prioritätensetzung und Eigeninitiative
- Hohe Sozialkompetenz und Kundenorientiertheit
- Französisch in Wort und Schrift, gute Deutschkenntnisse (Stufe B2)
- Fundierte Kenntnisse der gängigen Informatikprogramme (MS Office), Kenntnisse in Polypoint PEP von Vorteil

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung

Auskunft: Herr A. Berger Frey, Leiter Facility Services, Tel. +41 26 426 88 52

Besuchen Sie unsere Website www.h-fr.ch unter der Rubrik Stellen, und bewerben Sie sich vorzugsweise online.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 10. Mai 2015 (letztes Eingangsdatum) an:
freiburger spital, Direktion für Personalwesen, Postfach, 1708 Freiburg.

Ref : HFR-IN-151101

37554-11987

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**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 hotelrevue**

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch

Hotellerie“Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

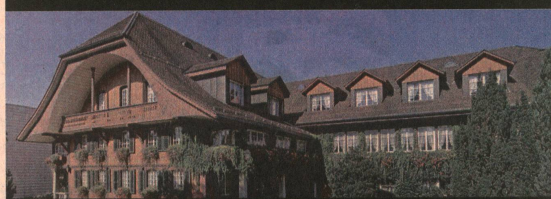
LEITUNG

Barbara König / Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20

SUISSE ROMANDE

STERNEN
MURI


Der Sternen Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsmöglichkeiten, wie die Gaststube, das A-la-carte-Restaurant Läubli, die Gartenterrasse und diverse Bankett- und Seminarräume für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

einen Koch/eine Köchin

Sie sind jung, motiviert, dienstleistungsorientiert und stellen hohe Ansprüche an sich selbst. Kochen ist für Sie kreatives Arbeiten und Kunst für den Gast. Sie arbeiten gerne im Team und sind offen und innovativ für Neues. Eine abgeschlossene Ausbildung rundet Ihr persönliches Profil ab.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Eva und Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
direktion@sternenmuri.ch

STERNEN MURI HOTEL RESTAURANT SEMINARE / Thunstrasse 80 / CH-3074 Bern-Muri
T. +41 31 950 71 11 / F. +41 31 950 71 00 / info@sternenmuri.ch / www.sternenmuri.ch

37571-10006



L'hôpital fribourgeois (HFR) s'engage au quotidien pour la santé de la population. Actif sur plusieurs sites, il offre une gamme complète de soins stationnaires et ambulatoires de haute qualité, en plaçant le bien-être des patients au cœur de ses préoccupations. Engagement, solidarité et respect constituent les valeurs essentielles de ses 3000 collaboratrices et collaborateurs.

Afin de compléter son équipe, la direction de la logistique recherche pour le service de l'intendance de l'HFR un-e

Responsable des secteurs de l'intendance HFR

100%

Votre mission:

- Diriger les secteurs de l'intendance de tous les sites de l'HFR: lingerie, nettoyage général, étages de soins, buanderie, logements du personnel et transports internes
- Gérer environ 180 collaborateurs-trices
- Superviser et contrôler l'exploitation du secteur dans une optique économique et orientée clients
- Participer à divers groupes de travail en lien avec l'activité

Votre profil:

- Formation de responsable de secteur hôtelier-intendance ou formation jugée équivalente
- Expérience confirmée dans une fonction similaire en milieu socio-sanitaire
- Expérience confirmée dans la gestion et la mise en place de projets
- Excellentes compétences d'organisation, bonne capacité à fixer des priorités et à prendre des initiatives
- Excellent sens relationnel et sens du service à la clientèle
- Maîtrise orale et écrite du français avec de bonnes connaissances de l'allemand (niveau B2)
- Bonnes connaissances des outils informatiques (MS Office), connaissances de Polypoint PEP est un atout

Entrée en fonction: de suite ou à convenir

Renseignements: M. A. Berger Frey, Responsable Facility Services, tél. +41 26 426 88 52

Retrouvez cette annonce sur notre site www.h-fr.ch sous la rubrique emploi et postulez de préférence online.

Vous pouvez également envoyer votre dossier à: hôpital fribourgeois, direction des ressources humaines, case postale, 1708 Fribourg, jusqu'au 10 mai 2015 (date limite de réception des dossiers)

Réf: HFR-IN-151101

37505-1996

IMMOBILIEN



CAS Architekten ist ein innovatives Unternehmen mit vier Standorten in der Zentral- und in der Westschweiz. Zur Unternehmensgruppe gehören die Bereiche CAS Generalunternehmung sowie CAS Immobilien. Für unser Pachtobjekt suchen wir nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

PächterIn für das Traditions- Hotel-Restaurant Mohren in Willisau

Das repräsentative Gasthaus befindet sich an zentraler Lage direkt bei der Altstadt Willisau. Seit über 100 Jahren steht es für Qualität, Tradition und Gastlichkeit.

Das Potenzial einer aktiven Kleinstadt mit vielseitigsten Unternehmen sowie der Ferienregion Hinterland/ Napf ermöglicht eine nachhaltig profitable Betreibung.

Wir streben eine langfristige und erfolgreiche Zusammenarbeit mit einem engagierten und kreativen Profi aus der Gastronomie und/oder Hotellerie an.

Einen ausführlichen Objektbeschreibung finden Sie unter: cas-architekten.ch/Projekte 2015

Der Standort bietet mit profilierter Gastronomie und modernem Hotel ein hohes Potential dank vielen Zielgruppen. Das Gasthaus umfasst 2 Räume mit insgesamt 75 Sitzplätzen, einen kleinen Aussengarten, Parkplätze und ein Hotel mit 19 Studios und Zimmern.

Interessenten senden bitte eine Kurzbewerbung mit Vorstellung ihrer Person, Darlegung ihres Interesses am Hotel Mohren, persönlichen Referenzen und bisher betriebenen Objekte an:

CAS Architekten AG
René Chappuis
Menzbergstrasse 9, 6130 Willisau
041 972 59 10 | rchappuis@cas-architekten.ch

37583-10009

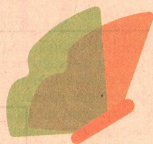
Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit einer Behinderung.

Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken.
Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen.



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

SEX SELLS – AUCH IN SOZIALEN NETZEN?



THEMENBILD: KEYSTONE

Bei einem Rendez-vous wollen Sie auf den ersten Blick einen guten Eindruck erzeugen, oder? Bei der Kundenakquise ist das auch nicht anders. In der Kundenakquise in Social-Media-Netzwerken wird das anscheinend oft vergessen. Diesen Eindruck vermitteln jedenfalls viele Profile in geschäftlichen Netzwerken. Ihr Profil-Foto ist wichtiger als Sie denken. Der Schnappschuss mit dem Handy vom letzten Urlaub oder von der Geburtstagsfeier muss doch reichen, denken viele Nutzer des geschäftlichen Netzwerkes Xing. Zeigt Ihr Foto vielleicht sogar nette andere Menschen im Hintergrund, den Traumstrand oder diverse Häuser, Berge, Geschäfte, Strassen usw.? Sie werben mit Ihrem Foto für sich und Ihre Firma. Was macht es da für einen Eindruck, wenn ein potenzieller Kunde Ihr willkürlich ausgewähltes Foto sieht. Der gute erste Eindruck ist dann schnell dahin.

Die vier wichtigsten Tipps für Ihr Foto: Wählen Sie ein Foto aus, das die passenden Emotionen ausdrückt. Müssen Sie beispielsweise Vertrauen aufbauen, sollten Sie einen professionellen und seriösen Eindruck machen. Achten Sie auf eine Diagonal-

nale im Bild (z. B. Verlauf der Schulterpartie). Das verleiht dem Foto mehr Dynamik und macht es sympathischer. Wählen Sie ein Foto aus, das Sie in der Bekleidung zeigt, die Ihr Kunde von Ihnen erwartet und in Ihrer Branche üblich ist. Verwenden Sie ein farbiges Foto mit einem markanten Wiedererkennungseffekt. Das kann die Farbe der Bluse oder des Hemdes sein.

Viele Profile in Social-Media-Netzwerken versuchen ihr Glück eher mit enorm langatmigen und nichtssagenden Beschreibungen, die allesamt nur eines beinhalten: Was für ein tolles Unternehmen mit noch tollereren Leistungen sie doch sind. Würden Sie in einem Rendez-vous versuchen, Ihren Partner gleich zu Beginn mit einem riesigen Wortschwall Ihrer Vorzüge zu überzeugen? Genau das tun aber so gestaltete Profile.

Beantworten Sie die unausgesprochenen Fragen, die sich jeder Besucher Ihres Profils stellt. Sie lauten: Wer ist diese Person? Was genau bietet diese Person an? Was ist das Besondere an dieser Person? Wo ist etwas für mich drin (Nutzen)? Je besser diese Fragen für einen Besucher Ihres Profils beantwortet werden,

desto besser der erste Eindruck. Fassen Sie sich kurz. Texte auf dem Bildschirm zu lesen ist für das menschliche Gehirn anstrengend. Strukturieren Sie Ihre Darstellung in Textblöcke zu maximal drei Zeilen. Stellen Sie nicht nur dar, was Sie sind oder anbieten, sondern was das für den Profilbesucher bedeutet, welchen Nutzen er durch Sie erfahren kann. Der könnte ja ein potenzieller Kunde sein. Werden Sie für Ihre Kunden anziehend. Eine Möglichkeit dafür ist, sich als Experte für die Lösung der brennenden Probleme Ihrer Kunden zu positionieren. Nimmt Ihr Kunde Sie als diesen Experten wahr, verläuft Ihre Kundenakquise deutlich einfacher.



André Schneider
Inhaber und Geschäftsführer
www.kundengewinnungcoach.de

Wir suchen für unser modernes Hotel im oberbayerischen Raum zum nächstmöglichen Zeitpunkt einen

Pächter m/w

Das bieten wir Ihnen:

Unser Haus ist gut eingeführt und in einem sehr guten Umfeld positioniert. Alle Zimmer befinden sich in einem neuwertigen Zustand und verfügen über gehobenen Standard. Eine eigene Gastronomie sowie Veranstaltungsräume runden das Angebot ab. Durch die Nähe zur Autobahn ist die Landeshauptstadt München in einer guten halben Stunde erreichbar. Wir bieten Ihnen einen guten Pachtzins mit stabiler Ertragslage.

Das wünschen wir uns von Ihnen:

- Hotelfachausbildung oder praktische Erfahrung
- Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Unternehmerisches Handeln (Spitzenservice und Weinkunde)
- Enge Zusammenarbeit mit der Eigentümerfamilie
- Erfahrung in MS Office, Buchhaltungsprogrammen und Online-Vertrieb
- Weiterentwicklung der Verkaufs- und Marketingmaßnahmen
- Sichere Englischkenntnisse (internationaler Gästekreis)
- Nachweis einer sicheren finanziellen Unternehmensgrundlage

Sie motivieren und fördern den Teamgeist? Sie überzeugen durch Ihr Auftreten sowohl bei den Gästen als auch bei Ihren Partnern?

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 37572-12007 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

37572-12007

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website www.hesser-consulting.ch

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

35907-11558

Guter Grund für Ihren Besitz.



Ein Unternehmen
der G&P Gruppe Luzern

Wir verkaufen eine gastronomische Oase in der Region Nordwestschweiz:

Restaurant an absolut einzigartiger Lage

Mit traditioneller, hochstehender Gastronomie, einigen Hotelzimmer und weiteren absolut einmaligen Attraktivitäten, welche ihresgleichen suchen.

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben gerne zur Verfügung.

G&P IMMOBILIEN GMBH
Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00
thomas.rieben@sellundpartner.ch :: www.sellundpartner.ch

37548-11995