

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 47

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. 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: 14.03.2025

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 47 · 19. November 2015

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

MEHR BAUERNSCHLÄUE



THEMENBILD: KEYSTONE

Das Wort «Bauernschläue» kommt nicht von ungefähr. Die Bauern haben den Gastronomen viel voraus. Es gibt wohl keine andere Branche, die so stark entschädigt wird wie der Bauernstand. Mit 2,8 Milliarden Franken Direktzahlungen, dazu kommen noch 700 Millionen Franken für Absatzförderungs- und Strukturmassnahmen. Eine andere Zahl lässt ebenfalls aufhorchen: Der Anteil am Bruttoinlandsprodukt (BIP) beträgt weniger als ein Prozent. Weniger als vier Prozent (ca. 160.000 Personen) arbeiten in der Landwirtschaft gemäss «NZZ am Sonntag». Wissen Sie, wie viel Entschädigungen die Hotellerie-Gastronomie erhält? Null Franken (ausgenommen natürlich der tiefere MwSt.-Satz). Können Sie sich vorstellen, welchen Anteil die Hotellerie-Gastronomie am BIP hat? Dieser liegt klar über jener der Bauern, nämlich bei 1,7 % und wir beschäftigen gegen 210.000 Mitarbeiter (Quelle: bfs, Branchenspiegel 2015). Die Frage stellt sich, warum erhalten die Bauern so viel Entschädigungen, wenn ihre wirtschaftliche Bedeutung kleiner ist als jene der Hotellerie-Gastronomie? Was machen die Bauern schlauer als die Gastronomen? Eine Antwort liegt sicher in der Politik. Über 40 Parlamentarier zählen gemäss «NZZ am Sonntag» vom 28.06.15 zur Agrarlobby. Jeder sechste Parlamentarier bezieht entweder Direktzahlungen oder er hat ein Mandat der Agrarindustrie. Wie viel Parlamentarier kommen aus der Hotellerie-Gastronomie? Die schnelle Antwort ist null. Nimmt man den Tourismus dazu, kommen wir mit dem Nationalrat und Präsidenten vom Schweizer Tourismus-Verband Dominique de Buman auf eine Person und mit dem Bierbrauer und Nationalrat Alois

Gmür auf eine zweite. Zusammengefasst also zwei Personen die im weiteren Sinn in Bern für die Hotellerie-Gastronomie einstehen, obwohl die Bedeutung der Branche (BIP) fast doppelt so hoch ist wie jene der Bauern.

Die Bauern haben begriffen, dass sie sich politisch engagieren müssen, damit sie ihre Anliegen durchbringen. Mindestens drei von vier Bauern sind Mitglied im Bauernverband. Aus Berufsstolz! Ist das bei uns auch so? Bei der Hotel & Gastro Union bestimmt nicht. Nur etwa 10 % zeigen den Berufsstolz über die Mitgliedschaft. Ich bin beeindruckt, wie es die Bauern machen und wünsche mir auch von uns mehr Bauernschläue. Schön wäre es, wenn es in ein paar Jahren den Begriff «Gastroschläue» geben würde. Die Bauern haben für ihren Begriff lange und hart gearbeitet. Sie sind der Branche über Generationen treu geblieben und haben so die Bauern-DNA weitergegeben. Wir in der Hotellerie-Gastronomie sollten von den Bauern lernen, wo nötig kopieren und anpassen. Die Verbände müssten zusammen darauf hinarbeiten, dass in acht Jahren in beiden Räten je drei Branchenvertreter aktiv sind. Jeder einzelne aus unserer Branche ist verantwortlich – nicht die anderen. Sie sind es!



Roger Lütolf
Leiter Marketing
Hotel & Gastro Union
www.hotelgastrounion.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wer sein Ziel kennt,
findet den Weg»

Laotse, chinesischer Philosoph (571–531 v. Chr.)

AGENDA

2. DEZEMBER

«Distribution Trends»,
von hotelleriesuisse
Best Western Hotel Mirabeau,
Lausanne
www.hotelbildung.ch/agenda

2. DEZEMBER

«Distribution Trends»,
von hotelleriesuisse
Hotel Schweizerhof,
Lenzerheide
www.hotelbildung.ch/agenda

16. DEZEMBER

«eHotelmarketing: Schriftliche
Kommunikation – E-Mail im
Geschäftsalltag»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

17. FEBRUAR & 23. MÄRZ

«Gastrozesse Basis & Upgrade»,
vom Schweizer Kochverband,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

2. MÄRZ

«Oil me up»,
vom Schweizer Kochverband,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. MÄRZ

«Flambieren & Tranchieren»,
vom Berufsverband Restauration,
im Hotel Balsthal, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

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.

Arbeits- und Ruhezeitregelungen

Situation/Gefährdung:

- Bei Nichteinhalten der Arbeits- und Ruhezeitenregelungen Abnahme der Konzentrationsfähigkeit, der Arbeitsleistung, gesundheitliche Probleme durch Überlastung, Absenzen, «innere Kündigung»

Massnahmen/zu beachten:

- Arbeitspläne mindestens zwei Wochen im Voraus für zwei Wochen bekannt geben (Saisonbetriebe: eine Woche im Voraus für eine Woche).
- Arbeitszeiterfassung mit effektiv geleisteten Arbeitszeiten. Wenn nicht vorhanden: veranlassen.
- Einhalten der gesetzlich zulässigen und vertraglich vereinbarten Arbeitszeiten. Überzeiten dokumentieren und kurzfristig kompensieren.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

DIE KUNST DER GUTEN REDE KANN MAN LERNEN

Das Sprichwort «Reden ist Silber, schweigen ist Gold» hat seine Berechtigung – aber nicht, wenn man eine Präsentation machen oder eine Ansprache halten muss. Da ist es wichtig, rhetorisch sicher aufzutreten.

Wie muss eine Rede sein, dass man dem Sprecher gerne zuhört, seine Botschaft versteht und sich danach an deren Inhalt erinnert? Sie muss verständlich, unterhaltsam und kurz sein. Das Motto heisst: Nur so lange reden, wie nötig, aber so kurz als möglich. Nichts ist so langweilig wie ein Redner, der verschachtelte Sätze bildet, sich laufend wiederholt, wegen seiner langen Sätze selber den Faden verliert oder einfach nicht auf den Punkt kommt. Wer eine Rede halten möchte, muss vor allem eines tun: sich im Vorfeld viele Gedanken machen über Inhalt, Anlass, Zielpublikum, Aufbau, Logik und erwünschtes Resultat der Rede. Erst wer weiss, was er sagen will und welche Gefühle, Aktionen oder Reaktionen beim Publikum ausgelöst werden sollen, kann ans Ausarbeiten der Rede gehen.

Es gibt viele verschiedene Muster, wie man eine Rede gestalten kann. Bei der Wahl des Musters richtet man sich nach dem Thema und den Zuhörenden. Es ist ein Unterschied, ob man einer Gruppe Journalisten das Umbauprojekt oder den Investoren das Budget dafür präsentiert. Es ist auch etwas anderes, ob man eine launige Ansprache am Mitarbeiterfest oder eine Danksagung an einer Tourismuspreisverleihung hält. Je nach Situation passt das eine oder andere Gestaltungsmuster besser. Ein paar der häufigsten Muster sind:

- **Problem/Lösung** oder **Ursache/Wirkung**: Diese Muster eignen sich, um Vorher-/Nachher-Zustände und Veränderungspotenziale gut und rasch verständlich zu erklären.

- **Chronologie**: Komplexe Sachverhalte sind oft besser nachvollziehbar, wenn der Zuhörer die Geschichte in der Reihenfolge der Ereignisse hört und er einem logischen Ablauf folgen kann.

- **Orte**: Diese Struktur bietet sich an, wenn man über Dinge spricht, die verschiedenen Orten zugeordnet sind. Statt über die alte und neue Küche zu reden, vor Ort zeigen, wo was hinkommen soll oder früher war.

- **Metaphern und Analogien**: Eine kleine Geschichte oder ein Vergleich machen Sachverhalte besser verständlich, wirken emotionaler und unterhaltsam. Ein Beispiel: «Eine Rede halten ist mit Fliegen vergleichbar: Das Schwierigste sind bei beiden der Start und die Landung. Anfang und Ende bleiben Passagieren wie Zuhörern immer am meisten in Erinnerung.»

- **Buchstabieren eines Wortes**: Man nimmt ein Wort, das zum Thema der Rede passt. Jeder Buchstabe des Wortes wird zu einem Schlagwort der Rede und gibt ihr Struktur und Richtung. Ein Beispiel: Wir nehmen das Wort **Gast**. Mit der Rede wollen wir die Mitarbeitenden darauf sensibilisieren, gastfreundlicher zu sein. «Das **G** steht für «Gut, lieber Gast, dass du bei uns logierst». Das **A** steht für «Alles, was wir tun, tun wir, damit du dich bei uns wohl fühlst». Das **S** bedeutet «Sag uns, wenn dir für den perfekten Aufenthalt noch etwas fehlt». Das **T** heisst «Treue Gäste sind uns am liebsten, drum tun wir alles, um aus einem Gast einen Stammgast zu machen».

- **Erstens, zweitens, drittens**: Das Nummerieren ist simpel, aber wirkungsvoll. Riccarda Frei

BUCHTIPP

RHETORIK FÜR DUMMIES

Im Privatleben wie im Beruf gibt es immer wieder Situationen, in denen man vor Publikum sprechen muss. Es gibt Menschen, die sind geborene Redner. Sie können aus dem Stegreif lampenfieberfrei die humorvollsten, spannendsten oder berührendsten Ansprachen und Präsentationen halten. Allerdings sind solche Menschen eher die Ausnahme als die Regel. Die meisten Menschen kostet das Sprechen vor anderen Überwindung und das Zusammenstellen einer Rede ist für sie eine grosse Anstrengung. Malcolm Kushner, Autor des Taschenbuch-Ratgebers «Rhetorik für Dummies», zeigt kurz und knapp, wie man eine Rede aufbaut, ihren Inhalt interessant gestaltet und mit sprachlichen Raffinessen das Publikum mitreisst.

Dabei beschränkt sich Malcolm Kushner nicht bloss aufs Geschriebene und Gesprochene Wort. Er gibt auch Tipps und Tricks zum richtigen Auftritt nach dem Motto «Kleider machen Leute». Auch Hinweise zu Körperhaltung, Gestik, Mimik und Tonalität sind in dem kleinen Ratgeber für die Westentasche zu finden. Ob eine Rede ankommt, hängt zum grossen Teil vom Publikum ab. Malcolm Kushner geht auf die verschiedenen Publikumstypen ein und sagt, wie man ihnen gerecht wird.



«Rhetorik für Dummies»
Malcolm Kushner
Wiley-VCH Verlag
ISBN 978-3-527-71165-9
CHF 9.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

EDUQUA



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

www.hotelbildung.ch/hds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotellerie.suisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



GASTROJOB.ch

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote • Bewerberprofile
Kurse & Seminare • 10% Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union • Lehrstellen und Praktika



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffliste, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Souschef (m/w)

Sie sind etwa 24 bis 32 Jahre jung. Sie pflegen eine kreative, phantasievolle Küche und verwenden dafür mit Freude regionale, biologische und saisonale Produkte. Wunderschönes, schlichtes Anrichten ist eine Ihrer Stärken. Sie beherrschen Ihr Metier, sind qualitätsbewusst und wissen Ihre MitarbeiterInnen und unsere Gäste zu begeistern.

Neue Ideen brauchen Ihnen bei uns nie auszugehen. Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Eine ausserordentliche, spannende Aufgabe, hohe Professionalität, Unterstützung, ein junges Team, Weiterbildung und auch eine Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

Sonja Lanz, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

Business Catering & Facility Management

Aus Chancen Business machen. Durch innovative Lösungen echten Mehrwert für Kunden generieren. Den Nutzen von Technologien und Services brillant in Präsentationen und Kundengesprächen vermitteln. Ihre Fähigkeiten im Bereich der strategischen Planung gewinnbringend einsetzen. Angestrebtes Wachstum als Schlüssel zum Erfolg sehen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Kundennähe, gesellschaftliches Engagement, einzigartiges Konzept und ein ganzheitlicher Dienstleistungsmix für die Bereiche Gemeinschaftsgastronomie und Facility Management haben unserem Auftraggeber eine weltweit führende Marktstellung verschafft. Flache Hierarchie, Vertrauen und der spürbare Spirit im Unternehmen bilden die Erfolgsgleichung. Hier kommen Sie ins Spiel: Als Absatzverantwortlicher zeigen Sie Business- und Technologie-Entscheidern bei potentiellen Kunden, welche eminenten Kostenvorteile sich mit modernen Kooperations- und Serviceleistungen erzielen lassen.

Sales Manager Schweiz w/m

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie spüren neue Business Opportunities auf, bahnen neue Kundenbeziehungen an, akquirieren, betreuen bestehende Kunden, schaffen Grundlagen für **wettbewerbsfähige Offerten** und unterbreiten attraktive Angebote, z.B. zur gastronomischen Leitung von Businesscatering-Units oder zur Übernahme des Unterhalts & Gebäudemanagements bei potentiellen Geschäftspartnern. Im Team und in engem Kontakt zu Fachverantwortlichen – auch länderübergreifend – schaffen Sie die nötigen Voraussetzungen durch interne Präsentationen und der Entwicklung von Akquisitionsstrategien.

Für diese resultatorientierte Position wird Integrität, solide Verkaufserfahrung und ein Gastronomie-Background vorausgesetzt. Eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung und FM-Kenntnisse sind hilfreich. Sie kennen den Markt Schweiz, die Player und sind **ausgezeichnet vernetzt!** Gutes Englisch ist ein Must (Französisch von Vorteil). Standort: Raum Zürich. – Interessiert? Anruf genügt oder CV mit Foto via E-Mail senden. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

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



Exklusives Boutique Hotel

Front Office Manager

als Stv. des General Managers m/w

Verantwortlich für Front of House, Reservations & Revenue
Weitere Infos zur Stelle finden Sie unter www.schaeferpartner.ch oder hier direkt via QR-Code



SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

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

Deluxe Hotel – Top CH-Leadership Campus

Leiter/in der Restaurants

Mitglied der Geschäftsleitung

Spannende Zusatzaufgaben im Bereich F & B Management!
Weitere Infos zur Stelle finden Sie unter www.schaeferpartner.ch oder hier direkt via QR-Code.



SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

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

«Meine Traumkarriere verwirkliche ich in einer Branche mit Zukunft!»

David Lanz, Sous-Chef mit Team; Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle



DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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

PROFIL

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

htr hotelrevue HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

15.5. - 18. Juni 2012

DESAMT AUFLAGE 40.000

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

FACEBOOK ODER GOOGLE+?

Soll man sich lieber auf Facebook oder Google+ vorstellen? Auf diese Frage gibt es kein klares Ja oder Nein, sondern es gibt Vor- und Nachteile. Google+ hat eine höhere Sichtbarkeit und ist besser für den Kontakt mit Kunden geeignet. Facebook ist jedoch noch weit verbreiteter und bietet eine große Reichweite. Die Entscheidung hängt von den Zielen und der Zielgruppe ab.

Gesucht: Salzstreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

www.marktplatz.ch

PROFIL

11. August

17. August

21. August

28. August

4. September

11. September

18. September

25. September

2. Oktober

9. Oktober

16. Oktober

23. Oktober

30. Oktober

6. November

13. November

20. November

27. November

4. Dezember

11. Dezember

18. Dezember

25. Dezember

1. Januar

8. Januar

15. Januar

22. Januar

29. Januar

5. Februar

12. Februar

19. Februar

26. Februar

5. März

12. März

19. März

26. März

2. April

9. April

16. April

23. April

30. April

7. Mai

14. Mai

21. Mai

28. Mai

4. Juni

11. Juni

18. Juni

25. Juni

2. Juli

9. Juli

16. Juli

23. Juli

30. Juli

6. August

13. August

20. August

27. August

3. September

10. September

17. September

24. September

1. Oktober

8. Oktober

15. Oktober

22. Oktober

29. Oktober

5. November

12. November

19. November

26. November

3. Dezember

10. Dezember

17. Dezember

24. Dezember

31. Dezember

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

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Hundebesitzer sind in den letzten Jahren immer mehr in Hotels und Restaurants willkommen. Doch wie wird die Zusammenarbeit zwischen den Gästen und den Mitarbeitern des Gastgewerbes aussehen? Ein Artikel, der sich mit den verschiedenen Möglichkeiten auseinandersetzt, wie Hotels und Restaurants auf die Bedürfnisse von Hundebesitzern eingehen können.

RESTAURANT
...
RESTAURANT
...
RESTAURANT
...

CASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch
Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern
www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König / Mario Gsell

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

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

98196-11732

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



Küchenchef (w/m)

Mensa der Kantonsschule Rämibühl
Freiestrasse 26, 8032 Zürich

per 01. Dezember 2015

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



38847-12412

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swisshoteldata.ch



Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie



SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

SCHÖN, SIE WIEDER ZU SEHEN.



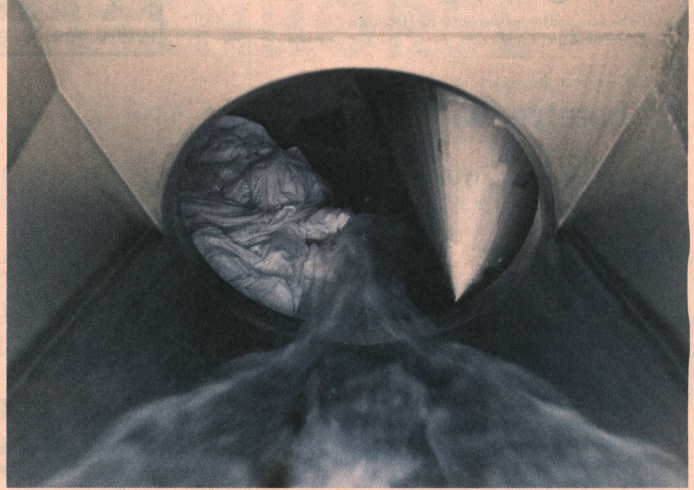
Es kann gut sein, dass Sie genau dieses Inserat demnächst noch einmal sehen. Denn Zeitungen und Zeitschriften werden von ihrer Leserschaft

mehr als einmal in die Hand genommen. Das bringt zusätzliche Kontakte mit der Werbebotschaft. Also, auf Wiedersehen.

printwirkt.ch

LEO BARNETT / COPPEL

IN DER NICHE ERFOLGREICH



THEMENBILD: KEYSTONE

Finde die Nische! Um sich von Marktteilnehmern zu differenzieren, ist die Suche nach der erfolgreichen Nische, oder sogar nach mehreren Positionierungsmerkmalen, entscheidend.

Dies gilt nicht nur für unsere Firma als einzigen Textilhersteller in der Schweiz und Anbieter von Textilpflege-Service für die Hotellerie- und Gastronomiebranche. Die Kombination dieser beiden Geschäftsfelder zu einem neuen Komplettservice ist eine wichtige Differenzierung gegenüber anderen Firmen. Als Pionier für diesen kundenorientierten Lösungsansatz ist die Nische auch gleich der Schlüssel zum Erfolg. Individuelle Textilien für den Kunden auf Mass – dies ohne Investitionen und Risiko für das Hotel oder den Investor – sind für uns wichtige Elemente in der Marktnische. Wir sehen uns als Partner der Hotellerie-Branche, und es ist immer das Ziel, unsere Kunden mit diesem Service und der entsprechenden Beratung weiterzubringen. Doch was ist die perfekte Positionierung eines Hauses gegenüber den Gästen? Es gibt eine Vielzahl an Möglichkeiten und Ideen, eine

Nische zu finden und diese auch gut zu besetzen. Wir wollen mit-helfen, solche Nischen als echten Mehrwert für unsere Kunden zu öffnen und auszubauen. Mögliche Ansätze sind das Segment der Alleinreisenden mit einem Hund (Angebot von speziellen Artikeln für beide Gäste – also auch für den Hund); Allergiker, welche ein grosses Augenmerk auf die Hygiene legen (Sanitized Hygieneschutz oder eine waschbare Matratze), oder Gäste mit einer hohen Affinität zu Swissness (konsequente Kommunikation über den Willen und den Fokus auf den Einkauf von Schweizer Produkten). Auch die Nachhaltigkeit wäre als Schwerpunkt denkbar (Max Havelaar und Bio-Textilien). Wie wäre es mit den Premium-Gästen und ihrem Anspruch auf das Allerbeste (Premium-Textilien mit dem gewissen Extra) oder das ultimative Schlafenerlebnis (hochwertige Bettwäsche und Schweizer Matratzen in der perfekten Kombination)? Die Palette möglicher Nischen lässt sich erweitern auf Fans von Design- und Boutique-Hotels (mittels individuellem Branding und einem konsequenten Konzept von der passenden Bekleidung bis hin zum

kleinsten Detail im Interior- und Textilbereich); oder die Familien mit Kindern (spezielle Textilien wie Kinder-Bettwäsche, Kinder-Bademäntel). Warum den Kunden nicht bewusst überraschen und die Erwartungen nicht nur erfüllen, sondern übertreffen? Dies ist gerade im Zwei- bis Vier-Sterne-Segment gut und ohne hohe Kosten möglich (hochwertigere Frotteiwäsche mit mindestens 400 g/m², Tischwäsche statt Papiersets). Das Thema Individualität wird immer wichtiger – mit unterschiedlichen Farben bei den Textilien in den Zimmern kann man gut eine Differenzierung schaffen (farbige Bademäntel je nach Wunsch des Kunden, Zimmer mit unterschiedlicher Farbgestaltung etc.).



Stephan Hirt
CEO
Schwob AG Leinenweberei
www.schwob.ch

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

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

3597-11658

Mallorca – Südwesten

Exklusives, modernes Restaurant, ganzjähriger
Betrieb, vor 8 Jahren neu erbaut, aus gesundheit-
lichen Gründen vom Eigentümer zu verkaufen oder
zu verpachten; Preis VB. 80 Sitzplätze innen, Lizenz
110 Personen, ca. 200-m²-Terrasse, Parkplätze.
Info: 0034 617 83 39 44 (AB)

38849-12415

Erfolgreich positioniertes und ertragsstarkes Hotel in der Jungfrau-Region zu verkaufen.

Objekt optimal gelegenes Hotel mit 120 Zimmern,
Typ 3 Sterne und interessantem Potential sowie
Personalhaus.
Baujahr 1893, Gesamtsanierung und Erweiterung
im Jahr 2000
Grundstück 3787m² (bestehende Hotelanlage, ohne
Personalhaus)
Lage bekannter Sommer- und Winterferienort in der
Jungfrau-Region, Ski in – Ski out-Komfort,
traumhafte Bergkulisse.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 38842-12411 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Die Anschriften
werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

38842-12411

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

htr hotel revue