**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2012)

**Heft:** 21

**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 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:** 10.12.2025

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

# PROFIL

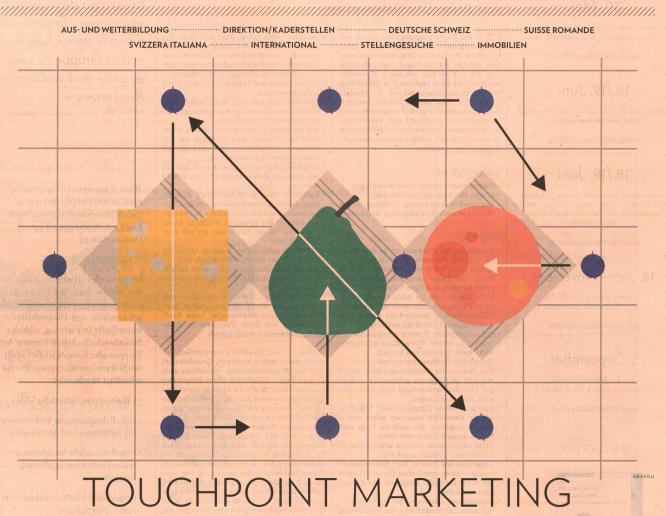
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch



Das Social Web hat nicht nur das Kaufen und Verkaufen, sondern auch die Arbeitswelt unübersehbar verändert. Die «Digital Natives», die derzeit ans Ruder kommen, prägen nicht nur eine humanisierte Unternehmenskultur, sie schaffen auch die Rahmenbedingungen für einen zunehmend kollaborativen Führungsstil. Das Collaborator Touchpoint Management (Mitarbeiterkontaktpunkt-Management) kann diesen Wandel begleiten.

Nr. 1 · 24. Mai 2012

Kein Zweifel: Der Arbeitsmarkt hat sich von einem Verkäufer- zu einem Käufermarkt gewandelt. Das heisst: Die Macht ist zur Arbeitnehmerseite gewechselt – zumindest, soweit es um qualifizierte Talente geht. Gerade die Young Professionals und High Performers in spe, die jedes Unternehmen so händeringend sucht, sind dabei, einen Paradigmenwechsel in Wirtschaft und Gesellschaft einzuläuten.

Sie fordern nicht nur Sinn und eine Balance zwischen Arbeit, Umwelt und Leben, sie sind auch dabei, eine neue Tätigkeitskultur zu entwickeln: werteorientiert, kollektiv vernetzt und immer ein wenig verspielt. Was für sie ausserdem wichtig ist? Autonomie, Gestaltungsraum und Selbstorganisation. Autoritäten kraft Amtes und traditionellen Befehlsketten verweigern sie sich. Der Chef als Ansager? Für sie ein Auslaufmodell. Sie stehen für Gleichrangigkeit, für Miteinander und Teilen.

Das Collaborator Touchpoint Management (Mitarbeiterkontaktpunkt-Management) beinhaltet die Koordination aller Berührungspunkte zwischen Führungskraft und Mitarbeitenden, um inspirierende Arbeitsplatzbedingungen und ansprechende Leistungsmöglichkeiten in dieser neuen Arbeitswelt zu schaffen. Jede Interaktion kann dabei als Chance genutzt werden, um die Exzellenz des Mitarbeitenden zu erhöhen, seine emotionale Verbundenheit zum Unternehmen zu stärken, sein Bleibepotenzial zu heben und positive Mundpropaganda nach innen und aussen auszulösen.

auszulösen.

Dabei können an jedem Touchpoint positive wie auch negative
Erlebnisse passieren, die eine Mitarbeiterbeziehung stärken

oder zermürben beziehungsweise das Engagement kräftigen oder bröckeln lassen. Deshalb wird unter anderem auch das unterschiedliche männliche und weibliche Mitarbeiterverhalten beleuchtet, um die jeweils individuellen Arbeitsmotive ermitteln und die spezifischen Talente besser fördern zu können. Hierucht sollen zwischenmenschliche wie auch organisatorische Motivationshemmer erkannt und weggeräumt werden, so dass sich die Mitarbeitenden auf hohem Niveau voll entfalten können. Ziel des insgesamt vierstufigen Prozesses ist das stete Optimieren der Performance an allen Interaktionspunkten. Die intensive Auseinandersetzung mit jedem einzelnen Touchpoint erhöht nicht nur das Engagement der Mitarbeitenden und deren Output, sie legt auch interne Effizienzreserven frei, sie führt zur

Ressourcenoptimierung, zu Zeit- und Kosteneinsparungen und damit letztlich zu höheren Erträgen.



Anne M. Schüller Diplom-Betriebswirtin und Autorin www.anneschueller.com



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk





### 30. Mai.

Forum der Köche und Restauration, Pfäffikon/SZ von Kochverband und Restaurationsverband

www.hotelundgastrounion.ch

### 30. Mai.

Informationsveranstaltung für Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, Bern von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

### 18./19. Juni

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus -Stufe I, Bern von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

### 18./19. Juni

«Ein gelungener Start ins Berufsleben», Zweitages-kurs für Wiedereinsteiger/-innen in Gastronomie und Hauswirtschaft vom Berufsverband Hotellerie-

www.hotelundgastrounion.ch

### 18. Juni - November

«Online Marketing – mit Profit» Online-Lehrgang von hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

### 5. September

«Sich und andere führen», Luzern von Hotel & Gastro Union

www.hotelundgastrounion.ch

BUCHTIPP .....



# EIN RATGEBER, DER IHNEN BEI JEDEM GESPRÄCH HILFT

Kommunikationsprofi Patrick Rohr verrät seine Rezepte, wie Sie jeden Gesprächspartner öffnen und schnell Vertrauen schaffen können. Eine Sitzung leiten, ein Entlassungsgespräch führen, Kritik anbringen. Dank Patrick Rohrs neuem Buch argumentieren Sie überzeugend und behaupten sich in jeder Diskussion. Ob Smalltalk oder Sitzung, ob Verkaufs-, Verhandlungs- oder Patientengespräch: Hier finden Sie die passende Vorgehensweise für jede Botschaft. Der Ratgeber hilft, den richtigen Ton zu treffen und auch schwierige Gespräche erfolgreich zu führen – im Beruf, in emotio-nalen Situationen oder an gesellschaftlichen Anlässen. Profitieren Sie von der Erfahrung des Medienprofis Patrick Rohr und führen Sie künftig jedes Gespräch souverän, mutig und überlegt. Mit vielen praktischen Beispielen und handfesten Tipps.

ISBN 978-3-85569-437-2 CHF 38.00

# SO STEIGT IHRE CHANCE AUF EINEN NEUEN JOB

Wie bereite ich mich auf ein Vorstellungsgespräch vor, und worauf muss ich achten? Profil hat für Sie Tipps von Experten zusammengestellt, damit Sie einen guten Eindruck machen.

ür ein Vorstellungsgespräch gilt es, sich richtig vorzubereiten. Das ist gut möglich, denn die meisten Gespräche sind mehr oder weniger standardisiert. Der zukünftige Chef will sich ein Bild vom neuen Mitarbeiter machen. Und zwar über seine fachliche Kompetenz, zwischenmenschlichen Beziehungen (passt er ins Team, kann er sich durchsetzen?), Kommunikationsfähigkeit, Problemerkennung, Stresstoleranz, Arbeitsstil und Präsentation Ein gelungenes Gespräch hat viel mit Strategie zu tun, die Sie sich zulegen können, indem Sie folgende Tipps beachten:

### VORBEREITUNG

- Informationen über den Betrieb einholen.
- Fragen überlegen und aufschreiben.
- Gedanken über die richtige Kleidung machen. Wichtig ist auch, dass Sie gepflegt erscheinen.

### **GESPRÄCH**

- · Klopfen Sie selbstbewusst an, so dass Sie gehört werden, aber auch nicht zu laut. Stellen Sie sich mit vollem Namen vor. Falls
- Ihnen die Hand entgegengestreckt wird, geben Sie einen kräftigen Händedruck. Dabei nicht übertreiben (je nach Gegenüber do-sieren), aber auch nicht lasch, das könnte als Willensschwäche interpretiert werden. Keinesfalls einen Händedruck aufdrängen.
- Auf ausreichende Distanz achten, ohne distanziert zu wirken. Wer zu dicht auf die Pelle rückt, kann Aggressionen wecken.
- Erst nach Aufforderung hinsetzen.
- Den Namen des Gesprächspartners einprä-gen und im Gespräch gelegentlich einbringen. Falls der Name anfangs nicht verstanden
- wird, sofort nachfragen. Eine angebotene Zigarette besser höflich ablehnen. Keinesfalls ungefragt selbst eine Zi-garette anzünden, und auch die Frage nach Raucherlaubnis besser vermeiden
- Ohne Zögern kann man ein angebotenes (alkoholfreies!) Getränk annehmen. Unterlagen wie Inserat, Ihre Bewerbungsun-
- terlagen, einen eventuellen Personalfragebo-gen sowie sämtliche Zeugnisse und Referen-
- zen bereithalten. Gut zuhören deutlich über 50 Prozent selber reden. Schliesslich ist es ein Vorstellungs-gespräch, der Chef möchte etwas erfahren und nicht die ganze Zeit selbst reden müssen. Ihre Antworten dürfen keinesfalls auswendig gelernt tönen. Es gibt Chefs, die sich sel-

ber gerne reden hören. Dann sollten Sie das Gespräch nicht an sich reissen, auch wenn Sie nicht oft zu Wort kommen. Es genügt, auf merksam zuzuhören und ab und zu eine kluge Bemerkung zu machen, um zu überzeugen.

- Auf die Fragen des Gegenübers eingehen und nicht ausweichen.
- Ist etwas unverständlich, dann höflich nachfragen. Das ist besser, als mit zunehmend ver unsichertem Blick dazusitzen.
- Auf die eigene Körpersprache achten. Arme nicht verschränken oder Barrieren aus Kaf-feetassen, Schreibblock oder anderem aufbauen. Beides wirkt abwehrend.
- Selbstbewusstsein strahlt man auch dadurch aus, dass man Blickkontakt hält, ohne aber zu
- · Entspannt, aber nicht breitbeinig dasitzen, ohne die Beine übereinanderzuschlagen. Bes ser beide Fusssohlen fest auf den Boden stellen und auf der gesamten Sitzfläche sitzen – nicht nur auf der Kante oder gar mit dem Stuhl wippen! Die Hände ruhig halten. Wenn sie unbedingt
- bewegt werden müssen, Notizen machen.

   Auf das Sprechtempo achten weder zu lang sam noch (was in der Aufregung eher passiert) zu schnell reden.
- Sachlich bleiben. Gefühlsausbrüche vermeiden und die eigene Ausdrucksweise kont rollieren (keine Szenesprache, keine Kraft-ausdrücke und keine Fremdwörter, deren Bedeutung man nur vage kennt).

Wichtig ist, dass Sie selber Fragen stellen, das Wichtig ist, dass bie seiber Fragen stellen, das macht einen guten Eindruck. Grundsätzlich «Warum»-Fragen vermeiden – das könnte nach Kritik klingen. Stattdessen offene Fragen stel-len (Wer? Was? Wie?), die nicht in einem Satz beantwortet werden können, sondern dem Ge-genüber – wenn er möchte – Gelegenheit geben, ausführlicher zu werden. Das Gespräch nicht mit eigenen Fragen beginnen, sondern zunächst nur bei Verständnisschwierigkeiten oder wenn es konkret passt, Fragen einbringen Es ist peinlich, zu Beginn nach Lohn oder Fe rien zu fragen. Man kann eine Liste mit eigenen Fragen vorbereiten. Das zeugt nicht von Unsi-cherheit – im Gegenteil, es ist eher professionell. Bei der Vorbereitung dieser Fragen sollte man sich überlegen, ob man sie zum Teil schon vor dem Gespräch klären kann oder gar sollte. Am Schluss des Gespräches ist es wichtig zu verabreden, wie es nun weitergeht und bis wann sie sich gegenseitig Bescheid geben müssen.

Mario Gsell

### AUS DER SCHULE .....

### GEMEINSAM MIT ANDEREN BERUFLICH UND PERSÖNLICH WEITERKOMMEN – DAS NACHDIPLOMSTUDIUM (NDS) HF HOTELMANAGEMENT VON HOTELLERIESUISSE

«Obwohl mich das Ganze ziemlich forderte, haben sich der Einsatz und der Aufwand gelohnt. Die schönen und wissenswerten Mo-

mente im Studiengang überwiegen definitiv!» Ähnlich wie Gisela Heller-Thurn, eidg. dipl. Hotelmanagerin NDS Zyklus 34 und Gastgeberin im Selfness Hotel Eiger Grindelwald, denken viele Ehemalige über das einzige eid-genössisch anerkannte Executive Manage-mentprogramm der Branche. Das NDS ist intensiv, fordernd und anspruchsvoll. Die Teil-nehmenden sind ambitionierte junge Unternehmerinnen und Unternehmer aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus. Die Dozierenden sind ausgewiesene Experten mit langjähriger Erfahrung und arbeiten mit praxisbezogenen Fallbeispielen.

Der Neubau eines Restaurants in einem bekannten Tagungszentrum, ein neues innovatives Hotel in der Ostschweiz oder ein komplett überarbeitetes Gastrokonzept für einen gros sen Betrieb mitten in der Stadt Zürich ... das sind Beispiele von Projektarbeiten, die einer-

seits der Anwendung des erworbenen Wissens dienen. Andererseits schaffen die Projektar beiten einen unternehmerischen Mehrwert für die Betriebe der Teilnehmenden. Denn letztlich

geht es darum, Ideen in die Praxis umzusetzen. Neben dem Unterricht hat der aktive Erfahrungsaustausch mit den Dozierenden sowie den Teilnehmenden einen hohen Stellenwert Schon vor dem Abschluss des NDS erhalten die Teilnehmer Zugang zu einem umfassenden Netzwerk der Schweizer Hotellerie. Denn schliesslich geht es genau darum: gemeinsam mit anderen leistungsorientierten und inno-vativen höheren Kaderpersonen aus der Hotel-Gastro-Tourismus-Branche beruflich und per-sönlich weiterzukommen.

Zyklus 39 beginnt am 17. Oktober 2012. Informationsveranstaltungen finden statt am 30. Mai 2012 im Hotel Ambassador in Bern und am 8. August 2012 im Hotel Storchen in Zürich. Anmeldungen an: weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

### ..... ZITAT DER WOCHE ......

«Mein Grossvater sagte mir einst, dass es zwei Sorten von Menschen gäbe. Die, die arbeiten, und die, die sich die Lorbeeren für diese Arbeit einheimsen. Er sagte mir, ich solle versuchen, in der ersten Gruppe zu sein; es gäbe dort viel weniger Konkurrenz.»

### ..... ARBEITSSICHERHEIT ......

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profiljede Woche einen Tipp zur Unfallverhütung.

### WARENANLIEFERUNG

Waren werden oft nachts oder am frühen Morgen angeliefert. Erfahrungsgemäss spielt einiges mit, was die Unfallgefahr erhöht; enge Platzverhältnisse, mangelhafte Beleuchtung, schlechte Bodenbeschaffenheit, Witterung. Auf Treppen oder Rampen ist die Gefahr von Stürzen besonders gross. Worauf unbedingt zu achten ist:

- · Unbehinderte Zufahrt für LKW.
- · Gute Beleuchtung der Verkehrswege für Anlieferung und Abtransport.
- · Innerbetriebliche Verkehrswege instand halten und regelmässig kontrollieren.
- · Organisatorische Massnahmen wie Salzen oder Splitten.
- · An einer allfälligen Rampe rutschhemmende Oberfläche anbringen, Sturzkante markieren und/oder mit einem Geländer sichern. An der Treppe Handlauf anbringen.
- · Falls keine Rampe vorhanden ist, Transportmittel einsetzen (Harassenkarren, treppenfahrbare Geräte oder Traggurten, und die Mitarbeiter über das richtige Heben instruieren.
- · Kühlräume müssen jederzeit verlassen werden können, bei Tiefkühlräumen zusätzlich Alarmauslöser anbringen,
- · Treppen und Fluchtwege ohne Stolperstellen, mit rutschhemmendem Belag.

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Brö-schüre «Unfall – kein Zufall». Herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

Die **Bergbahnen Destination Gstaad AG** gehört zu den grössten Bergbahnunternehmungen im Berner Oberland und ist Mitglied des Tarifverbundes Gstaad Mountain Rides. Im Winter werden rund 350 und im Sommer 130 Mitarbeitende beschäftigt. Die Unternehmung betreibt und unterhält 34 Transportanlagen, fünf eigene Berghäuser sowie rund 160 Pistenkilometer.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

### Leiter Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung

Ihre Aufgaben
Sie sind für die operative Führung des Bereichs Gastronomie verantwortlich und haben als Leiter Gastronomie Einsitz in der Geschäftseltung. Zu
Ihren Aufgaben gehören insbesondere die Sicherstellung der Angebotsund Servicequalität, die Kontrolle der Budget- und Zielwerte sowie die
ständige Überwachung und Optimierung sämtlicher internen Abläufe.
Ihnen sind die fünf Geranten der eigenen Berghäuser direkt unterstellt
und Sie sind für deren fachliche und personelle Führung verantwortlich.

Sie verfügen über eine mehrjährige Erfahrung und ein breites Fachwissen im Bereich Gastronomie und waren bereits in einer Führungsfunktion tätig. Sie kennen die Herausforderungen saisonal unterschiedlicher Auslastung und wissen damit umzugehen. Idealerweise bringen Sie Erfahrungen im Bereich Berggastronomie mit. Durchsetzungskraft und betriebswirtschaftliche Kenntnisse werden gleichermassen vorausgesetzt wie Kreativität und administrative Fähigkeiten.

Auf Sie wartet eine interessante und abwechslungsreiche Führungsfunktion in einer der schönsten Ferienregionen der Schweiz. Sie haben die Möglichkeit, die neu geschaffene Stelle und die Ausrichtung der Gastronomie mitzugestalten.

### Ihr nächster Schritt

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu. Für Fragen steht Ihnen Armon Cantieni, Direktor, gerne zur Verfügung.

BERGBAHNEN DESTINATION GSTAAD AG Haus des Gastes, Promenade 41, 3780 Gstaad Tel. +41 33 748 87 37, a.cantieni@gstaad.ch





### GeschäftsführerIn

Ihr neuer Arbeitgeber: Die Bener-Park Betriebs-AG in Chur besitzt eine Pflegeabteilung mit 23 Einzelzimmern, drei Gästezimmer, Konferenzräume, eine attraktive Wellnessanlage, das Top-Restaurant VA BENE mit 13 Gault-Millau-Punkten, Apérobar und Banketträumen. Sie befindet sich in einer Residenz mit zusätzlich 88 Wohnungen, Arztpraxen, Physiotherapie, Coiffeur, Fusspflege und Massagepraxis. Für die Bewohner erbringt sie verschiedene Dienstleistungen, wie hausinterne Spitex, Reinigungs- und Mahlzeitendienst usw.

Stellenprofil: Sie sind für die operative Führung der Betriebs-AG verantwortlich, d.h., Ihnen obliegen der gesamte Finanz- und EDV-Bereich, die Personalführung (60 Mitarbeiter) und die Erarbeitung von Betriebs- und Marketingstrategien. Die Leiter des Pflege- und Gastrobereiches, der Administration und der internen Dienste sind Ihnen unterstellt, und Sie vertreten die Betriebs-AG nach aussen. Sie sind Gastgeber für die Residenz und das VA BENE.

Anforderungen: Wir suchen eine initiative, repräsentative Führungspersönlichkeit mit Flair im Umgang mit Gästen, Mitarbeitern und betagten Menschen. Wenn Sie die Hotelfachschule, die Heimleiter-Ausbildung oder etwas Ähnliches absolviert und sich betriebswirtschaftlich weitergebildet haben, bringen Sie ideale Grundvoraussetzungen mit. Ergänzend sollten Sie sich fundierte Berufserfahrung im Finanz-, EDV- und Personalbereich angeeignet haben. Es erwartet Sie die Herausforderung eines interessanten, dynamischen Umfeldes

swisspersonal ag

Personalberatung für kaufmännische, technische, handwerkliche und IT-Berufe Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler < info@swisspersonal.ch Alexanderstrasse 1 < 7002 Chur < I. 081 258 48 38 < www.swisspersonal.ch

### Coming Soon: Eines der renommiertesten CH-Luxushotels

Hier geniesst man Hotellerie von absolutem Weltklasseformat...». So wird man zukünftig in den Medien berichten.

Das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse wird es mit seiner gelungenen Symbiose aus Tradition und Moderne schaffen in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden.

Dies an besonders schöner Lage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Destinationen.

Was können professionelle Executive Chefs erwarten: Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen, bzw. das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten Die Highlights: Mehrere ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets, grosse Bar-Lounge, exklusiver Spa sowie Tagungs- und Convention Facilities für höchste Ansprüche. Rund 24 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Veranwortungsbereich.

### Küchenchef/in

Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinarik geht in Richtung internationale Spitzenprodukte, marktfrisch, innovativ sowie eine dem Zeitgeist ent-sprechender «Leichtigkeit». Sie sehen es als Herausforderung für hoch anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt, Geschäftsleute, Seminarteilnehmer sowie für namhafte Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik verführerische Kreationen zu produzieren. Es erwarten Sie Feriraum, Selbständigkeit, Kompetenzen und die Zusammenarbeit mit einem der erfahrensten Hoteliers der internationalen Luxushotellerie.

Erfahrene Chefs de Cuisine mit entsprechenden Leistungsausweisen und der Fähigkeit auch auf höherem GM-Punkte-Niveau zu operieren, informieren wir geme über die Vorteile die mit dieser attraktiven Kadefrunktion ver-bunden sind. Angedachter Eintritstermin wäher auf Spätsommer/Herbst. Wann hören wir von Ihnen? Wir feien uns, Sie persönlich kennenzulernen! Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Diverlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Wir suchen für unser Restaurant an der Bahnhofstrasse Zürich per sofort eine gelernte

### Serviceangestellte (100%)

M&H Management Restaurant Münz Münzplatz 3 8001 Zürich



GEPFLEGT WOHNEN BIS INS HOHE ALTER

Per 1. August 2012 suchen wir eine

### Fachkraft Zimmerservice 100%

Weitere Angaben zum Anforderungsprofil finden Sie bei den Stellenangeboten unter: www.elfenaupark.ch



### MATTHIOL

Das Hotel Matthiol in Zermatt sucht auf den 25. Juni 2012 eine/n

### Chef de Service

### Servicefachangestellte/n

In Saisonanstellung mit Aussicht auf eine längerfristige Zusammenarbeit.

Wir sind auf der Suche nach motivier-ten und ehrgeizigen Persönlichkei-ten, die Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mitbringen.

Bewerbungen an: Manuel Berger, Hotel Manager, mb@matthiol.com

Hotel Matthiol | Telefon +41 27 968 17 17 |

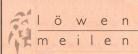
Hotel Bahnhof
Düdingen
Restaurant
Bankettsäle

Zur Verstärkung unseres traditionellen Betriebs im deutschsprachigen Freiburgerland, zwischen Freiburg und Bern, suchen wir per sofort oder spätestens im August:

**Betriebsassistent** Sous-Chef/in Restaurationsfachfrau/mann

Der Betrieb ist am Sonntag geschlos-sen. Unsere Anstellungsbedingungen gelten nach L-GAV.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Herrn Stöckli Marco Bahnhofplatz 2, 3186 Düdingen oder unter office@hbd.ch



Für unseren historischen

### Gasthof Löwen Meilen am Zürichsee

mit total 500 Plätzen suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung einen engagierten, belastbaren

### Küchenchef

verfügen über Führungserfahrung in der gehobenen Gastronomie und helfen tatkräftig mit, diesen spannenden und auch in schwierigen Zeiten sehr erfolgreichen Betrieb zu leiten. Für Planung und Produktion des Küchenangebotes geniessen Sie grosse Selbständigkeit und arbeiten eng mit der Geschäftsleitung zusammen

Sind Sie ein Organisationstalent, ehrgeizig, top motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen? Dann freut sich Marcel Bussmann über Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail oder per Post.

### Löwen Meilen

omie & Events, Seestrasse 595, 8706 Meilen Tel. 043 844 10 50, mbussmann@loewen-meilen.com

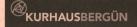


Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Showküche, mit Hochzeits- und weiteren Banketten, Veranstaltungen und Zeitreise; kurzum eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im idyllischen Albulatal.

Als Ergänzung zu unserem jungen und dynamischen Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Restaurationsleiter/in Jahresstelle Servicemitarbeiter/in Saison- oder Jahresstelle

Bist Du bereit, die Zukunft dieser historischen Perle mitzuprägen und zu gestalten? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung. Maya & Christof Steiner



HOTEL BAD BUBENDORF

Chef de Partie ab sofort F&B Praktikant/in ab Juni/Juli 2012 Sommelier/ère ab August 2012 Servicefachmitarbeiter/in ab sofort

Was Sie erwartet: Eine einzigartige Infrastruktur in der Region Basiliensis, ein Arbeitsplatz in professionellem Umfeld, ein modern denkendes und handlendes Einfrungsteam, 80 is 90 motivierte Mitarbeitende, ein Stellenbeschnieb, der Sie zu einer tragenden Rolle bemächtigt, und eine interessante

Was wir erwarten: Eine abgeschlossene Fachlehre, ein positives Lebensgefühl, Freude an der Gastronomie sowie Deutsch als Muttersprache.

Sprechen Sie mit Barbara Meile, Direktionsassistentin und Leiterin HR, über diese attraktiven Stellen in einem der innovativsten Gastrobetriebe der Schweiz.

Weitere Informationen über unser Haus entnehmen Sie bitte unserer Webseite Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Designhotel Bad Bubendorf Eveline und Roland Tischhauser-Buser Kantonsstrasse 3 4416 Bubendorf/BL Telefon +41 61 935 55 23 bmeile@badbubendorf.ch www.badbubendorf.ch

HOTEL LINDENHOF
Haus im Grünen
Brien; am See

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am magischen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger,

Für die Sommersaison 2012 suchen wir per sofort folgende Team-Mitglieder:

grosszügiger und grüner Umgebung.

und vielseitige Tätigkeit.

Wir suchen zur Verstärkung unserer Teams GastgeberInnen mit Herzblut:



Das Landgasthaus/Hotel zum Hirschen ist ein traditioneller Gastronomiebetrieb im Bezirk Baden. Seit dem 16. Jahrhundert in Famílienbesitz der Familie Schneider, bildet der Betrieb das Zentrum fürs Dorf und die Vereine. Zur langjährigen Kundvas zehrünft uts obn tillt die Verlieft. Zuf anlageliegenen Umge-bung welche den Hirschen insbesondere für Übernachtungen der internationalen Gäste – 42 Hotelbetten – und Seminare berücksichtigt. Das «Gasthaus» verfügt über Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 150 Personen, eine reichhaltige À-la-carte-Karte und eine traditionelle Wirtschaft für die

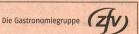
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung einen/e

### Jungkoch/Jungköchin

Sie haben vor kurzem die Kochlehre abgeschlossen oder be-Sie haben vor Kurzem die Kochiehre abgeschlossen oder be-reits erste Berufserfahrungen gesammelt, sind eine motivier-te, freundliche und begeisterungsfähige Persönlichkeit und zeichnen sich durch eine selbständige und zügige Arbeitsweise aus. Sie sind bereit sich mit Freude und Leidenschaft für das Wohl unserer Gäste einzusetzen und legen Wert auf gegen-seitigen Respekt und Anerkennung.

Wenn Sie gerne in der Region Baden arbeiten und bereit sind die Familie Schneider und ihr Team zu unterstützen, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthaus zum Hirschen Dorfplatz 5416 Kirchdorf Telefon: 056-282-02-50 www.hirschen-kirchdorf.ch mail@hirschen-kirchdorf.ch



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomie- und Hotellerieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

### **UBS Restaurant Europa-Allée**

Europa-Alleé 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. November 2012 einen

### **Küchenchef**

Ihre Aufgabe: In dieser höchst interessänten und anspruchsvollen Funktion führen Sie die Küchenbrigade von 9 Mitarbeitenden. Sie sind verantwortlich für die Organisation der Küche, den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung sowie die Angebotsplanung und haben zusätzlich die Obhut über die Warenkosten und das Budget, Ausserdem sind Sie aktiv bei der Produktion der täglich ca. 850 Menüs tätig, erstellen die Arbeitspläne, schulen die Mitarbeitenden und sind zuständig für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an einen erfahrenen, kreativen und leidenschaftlichen Fachmann mit abgeschlossener Lehre zum Koch sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie sind zwingend. Von Vorteil verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele, sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortalurfen zu verbessem und zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und nutzen Synergien mit anderen Bereichen. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer, argumentieren plausibel und sind überzeugend. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter, fördern die Weiterentwicklung des Teams und begreifen Unterschiedlichkeiten als Bereicherung. Als Führungsperson forde Sie die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienst-leistungen und Produkten un. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag zwische 6.00 und 16.00 uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden sowie am Wochenende flexibel sowie einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

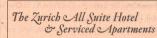
**ZFV-Unternehmungen**Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36













Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house. Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

### Réceptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selb-ständig und zuverlässig alle, an einem Front-Office-/Service-Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gast-geberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV, HOFA oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
   Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
   Kaufmännische Grundlagen
   Fidelio- oder andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
   Gute MS-Office-, Internet- und E-Mail-Anwenderkenntnisse
   PW. Answeit
- PW-Ausweis Eintritt nach Vereinbarung

Auskünfte geben Ihnen gerne Urs Schärer oder Tina Trüeb.

EMA House AG · Nordstrasse 1 · 8006 Zurich · Switzerland T +41 44 368 36 68 · F +41 44 368 36 36 · info@ema-house.ch www.ema-house.ch



Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 81 stationären Betten und grosszügigen Therapieräumlichkeiten liegt an traumhafter Lage oberhalb des Aegerisees. Wir betreuen Patientinnen und Patienten für die Weiterbehandlungen nach Operationen, bei Erkrankungen des Bewegungsapparates, des Nervensystems und der inneren Organe.

In unserer Abteilung Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

### **Fachperson** Gastronomie, 70-80%

Als Fachperson Gastronomie sind Sie zuständig für das leibliche Wohl unserer Als radioperson (asstumonine simil ole zustahlung in utas elininie wom utasete patientinnen und Patienten, den Service und die gastfreundliche Atmosphäre im Patientenzimmer. Im Turnus nehmen Sie die Essenbestellungen aller Patienten auf und geben diese Daten im PC ein.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistent/ in oder Servicefachangestellte/r und einige Jahre Berufserfahrung. Ihre Ver-ständigung in deutscher Mundart ist perfekt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau Regula Rogenmoser, Leiterin Hotel, gibt Ihnen gerne telefonisch weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Klinik Adelheid AG Regula Rogenmoser, Leiterin Hotel Höhenweg 71, Postfach 466 6314 Unterägeri Telefon 041 754 35 17 E-Mail: regula.rogenmoser@klinik-adelheid.ch www.klinik-adelheid.ch



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

Sie konnten bereits Erfahrungen in der Hotellerie oder einem Bildungszentrum sammeln, sind versiert in der Reinigung, wissen wie wichtig ein angenehmes Ambiente ist und setzen unsere Service-Levels mit viel Engagement um. Dann

### Betriebsangestellte/r im Haus-/Zimmerdienst (80%)

im **Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL).** Sie wirken in einem lebhaften Betrieb mit milltärischen und zivilen Gästen. Sie sind selbständig für lebhaften Betrieb mit militärischen und zivilen Gästen. Sie sind selbständig für die Reinigung von Unterkünften und weiteren Räumen zuständig. Mehr Informationen: www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 19.05.2012.

Silbersand ara Hotel Restaurant CH-3987 Riederalp

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Küchenchef/in

oder Koch mit Erfahrung

Bewerbungen an: Hotel-Restaurant Silbersand Fam. Meienhofer 3987 Riederalp

Tel. 027 927 17 48 www.silbersand.ch info@silbersand.ch Gesucht per 1. Juli 2012

**Chief Engineer** 

Jobcode hoteljob.ch: J45517

Park Hotel Vitznau Seestrasse 23 6354 Vitznau

**⇔** SBB CFF FFS

### switzerland travel centre

Switzerland Travel Centre AG: Ihr Ferienspezialist für die Schweiz

Als Tochterfirma der SBB und von Schweiz Tourismus sorgen wir für einen möglichst umfassenden und einfachen Zugang zum Ferienland Schweiz. Wir vermitteln auf MySwitzerland.com, sbb.ch und anderen namhaften Plattformen Schweizer Hotels im In- und Ausland.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

### Hotel Consultant e-Distribution (m/w) (home office based)

Zur Verstärkung unseres nationalen Hoteleinkaufs suchen wir mehrere Hotel Consultants. In dieser Funktion sind Sie in Ihrem Gebiet (West-, Zentral-, oder Nordostschweiz) verantwortlich für die Akquisition von neuen Hotelpartnern und die Betreuung von bestehenden Kunden. Besonders wichtig ist uns die Sicherstellung der Preisparität, in dem Sie die Hotels bei der Implementation moderner Distributionssysteme beraten und unterstützen.

Sind Sie offen für eine neue Herausforderung? Für diese Position wenden wir uns an Persönlichkeiten mit:

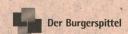
- abgeschlossener touristischer Ausbildung
- mehrjähriger Erfahrung in den Bereichen Revenue Management, Sales und/oder Hoteleinkauf
- guten Kenntnissen der eingesetzten Systeme in der Hotellerie
- guten Kenntnissen im Bereich Online Distribution
- guter Kommunikations- und Verhandlungsstärke
- guten Marktkenntnissen der Schweiz
- guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch
- Bereitschaft zum Reisen in der Schweiz
- Führerausweis

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in ein wachsendes Unternehmen aktiv einzubringen und in einem spannenden und dynamischen Tätigkeitsgebiet zu

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen bis am 24.06.2012 an:

Switzerland Travel Centre AG José Lamorte Binzstrasse 38 8045 Zürich jose.lamorte@stc.ch Telefon +41 43 210 55 03





Der Burgerspittel ist eine Institution der Burgergemeinde Bern. An seinen zwei Standorten Bahnhofplatz und Viererfeld in Bern stellt er ein breites Angebot an Dienstleistungen im Alter zur Verfügung.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine engagierte und flexible Persönlichkeit als

### Hotelfachfrau / Hotelfachmann

Per sofort oder nach Vereinbarung

Sie sind mitverantwortlich für die Versorgung und Verpflegung als Beitrag zu einer guten Lebensqualität. Zu dieser umfassenden Aufgabe gehören die Grundreinigung in den öffentlichen und privaten Räumen, das Bestellwesen, sowie das Anrichten und Servieren von Mahlzeiten. Zudem beraten Sie unsere Bewohner/innen rund ums Essen.

Wir wenden uns an eine selbständige, hilfsbereite Persönlichkeit mit einem hohen Qualitätsbewusstsein. Sie sind ein Teamplayer, verantwortungsbewusst und arbeiten gerne tatkräftig an vorderster Front mit. Für den angenehmen Umgang mit unseren Bewohner/innen setzen wir eine hohe Sozialkompetenz voraus. Die Bewohner/innen stehen für Sie im Mittelpunkt! Wenn Sie über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau/mann oder Hotellerieangestellte/r sowie einige Jahre Berufserfahrung verfügen, würden wir uns freuen, Sie kennen zu lernen.

Bei Fragen steht Ihnen Herr Ewald Schneider, 031 307 66 16, gerne zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihr vollständiges Dossier per Post oder per E-Mail an:

Der Burgerspittel im Viererfeld, Frau Maia Hügin Viererfeldweg 7, 3012 Bern oder an maja.huegin@bgbern.ch

Die Altersinstitution der Burgergemeinde Bern

### SUISSE ROMANDE





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

Pour le compte de l'un de nos clients situé dans une région touristique romande, nous cherchons un(e)

### directeur/directrice

pour la gestion d'établissements hôteliers et de restauration.

le directeur/la directrice sera conjointement responsable de la bonne gestion opérationnelle du site, en autonomie et dans tous ses aspects (commercial, humain, financier, hygiène, technique, etc.) avec le soutien des différents service-supports sur site.

Garant de la satisfaction de ses clients, il (elle) assure la qualité de service optimale par une aptitude d'accueil et d'animation favorisant la fidélisation.

Véritable manager et principal vecteur de la culture d'entreprise, le directeur/ la directrice anime une équipe dans un esprit basé sur des valeurs favorisant l'engagement et le développement humain.

Co-responsable de la performance de l'activité, il assure la croissance d'affaires et la rentabilité de son site dans le respect de la politique générale du

- Titulaire d'un diplôme d'une Ecole hôtelière
  Expérience confirmée dans la direction d'établissement(s) hôtelier(s) et de restauration
- et de restauration

  Bonne maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais

  Capacité pour analyser et identifier les problèmes et suggérer des solutions

  Bonnes compétences en leadership, capable de développer et coacher

  Coopération proactive, flexibilité

  Motivation et entregent

Audit-Intercom SA Rue du Valentin 31 Case postale 76 1000 Lausanne 18

# 1. RECHTEN DAUMEN AUFSETZEN 2. TEXT LESEN Neulich am Abend. Ein Ehepaar in den Fünfzigern betritt das Restaurant. Sie setzen sich an ihren Tisch. Kurz darauf präsentiere ich Ihnen die Speise- und Getränkekarte. Ohne einen Augenblick zu zögern, bestellen sie eine der besten Flaschen des Hauses; einen Château Cheval Blanc für mehr als 2'500 Franken. Die Flasche wird aus dem Weinkeller geholt. Ich öffne und dekantiere sie ganz ruhig. Ohne Stress. Ich serviere den Wein wie es sich gehört. Der Herr degustiert zuerst. Sein wohlwollendes Nicken und Gemurmel deute ich als Zeichen der Zustimmung. Danach serviere ich den edlen Tropfen behutsam in das Glas der Dame. Im selben Augenblick erspähe ich im Hintegrund eine Nundtarethören Aufterbaren. Die Flasche wirde sich im Hintegrund eine Nundtarethören Flate Ille von der Stress der Stre File Begins Lopessep puneques. German Tisch des Ehepaars. Die Bewam Tisch schäumt vor Wut. Was habe ich bloss gemacht? Oh Nein! Benommen realisiere ich, das Die Bewam Tisch schäumt vor Wut. Was habe ich bloss gemacht? Oh Nein! Benommen realisiere ich, das Die Frau am Tisch schäumt vor Wut. Was habe ich bloss gemacht? Oh Nein! Benommen realisiere ich, dass ich mehr als die Hälfte der Flasche auf sie geschüttet habe.Das war mein letzter Abend im Restaurant. Doch dank diesem Zwischenfall hatte ich das Vergnügen, zu erfahren, was ein Inserat bewirken kann.

### Inserate bewegen.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Gaël Tran und David Moret, Werbeagentur Euro RSCG, Genf. www.das-kann-nur-ein-inserat.ch



## Sprachaufenthalte

Top Angebote von Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht Tel 044 926 39 58 www.sprachausbildung.ch





### **ANZEIGEN**

### **ZU VERKAUFEN**

Stabiler Terrassenaufbau mit elektr. Sonnenstoren, zirka 12,30x3,30 m HOBART-Spillmaschine Küchen-Chromstahleinbauten Waschmaschinen, Bettwäsche Komplette Zimmerausstatung (90x200 cm) 076 489 74 09, www.krone-masans-chur.ch

21037-8703

### **STELLENVERMITTLUNGEN**

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11. www.hotelia.ch

### PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

### htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

### HERAUSGEBER

hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

### Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

www.htr.ch

### Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotelleine \*\* Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

### Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42 Patricia Nobs Wyss Tel. 031 370 42 77

Fax 031 370 42 23 inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

### PREISE Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.76 4-farbig CHF 2.31 Kaderrubrik Stellen s/w CHF 1.98 4-farbig CHF 2.53

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

### Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.76 4-farbig CHF 2.31

Immobilienanzeigen Millimeter-Tarif

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.76 4-farbig CHF 2.31

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion:

Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



### HOTELLERIE" GASTRONOMIE VERLAG

	etGastronomie Zeitun	en des Hotellerie (Gastronomie Verlages abonnieren: g, Dreibündige Wochenzeitung Probeabo für sechs Monate nur Fr. 24. – statt Fr. 4 zösische Ausgabe
		in, Quartalsmagazin in deutscher Sprache, nur im Abonnement erhältlich, en) für nur Fr. 24.– statt Fr. 48.–
Anrede: Herr Frau	Nachname	
	Vorname	Web Link  Web Link
	Firma	http://www.wix.com/vstrnicsevise.jcs.duadcowingmonaneago.j.
	Strasse, Nr	Swareh near schingene bar oake a deepat of the Control of the Cont
	PLZ/Ort	
	E-Mail	- Nemresting to the transplant of the title Uper service in the Up
	Telefon	

Einfach ausfüllen und senden an

Hotellerie "Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 29/27 PF 3027 CH-6002 Luzern oder online abonnieren unter: www.hotellerie-et-gastronomie.ch/gastronews/d/abo-center/abonnement.php

### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

# DIE ERLEBNIS-WIRTSCHA

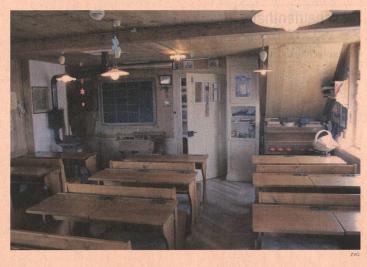
### Strategisches Erlebnisdesign im Hotelbetrieb

«Arbeit ist Theater und jedes Business eine Bühne» – in ihrem Buch «The Experience Economy» vermochten die amerikanischen Autoren Pine und Gilmore die Relevanz der «Erlebnis-wirtschaft» schlüssig aufzuzeigen. Die Tourismuswirtschaft darf dabei als «die Urmutter» aller Erlebnisökonomien bezeichnet werden. Des Gastwirts Wirtschaft wird somit zum Archetyp aller «Bühnen»

Wo Bühnen – da Inszenierungen. Der Hotelier figuriert dabei oft als Autor, Regisseur und Schauspieler in Person. Ein sehr viel-fältiger – aber auch sehr anspruchsvoller Job. Aktive Erlebnisin-szenierung meint nicht zwingend Grossinvestitionen, Wellnesstempelanlagen, 5-Sterne-Standard und Haubenküche. Sie ist klassenunabhängig, greift im Kern des touristischen Handwerks und schärft die angebotsspezifische Themen- und Werteprofi-lierung. Bewusst inszenieren ist zuerst ein (Selbst-)Reflektieren: Wer bin ich? In welchem Umfeld befinde ich mich (geografisch, kulturell, wertespezifisch)? Welche Rolle spiele ich – im Reigen meiner touristischen Partner und als Begleiter des Gas-tes? Wohin will ich heute? morgen? in fünf Jahren? Die Präzi-

sierung des hauseigenen Profils bedingt eine fortwährende und herzhafte Auseinandersetzung mit sich selber und seinem Umfeld. Storytelling bildet die Grundlage des menschlichen Zusammenlebens, der Kommunikation – und ist für das Management von erlebnisrelevanten Angeboten einer der wesentlichen (Qualitäts-)Faktoren. Die aus der eigenen Geschichte resultierenden Themen und Bilder gilt es durchgängig und schlüssig auf Räumlichkeiten und Serviceabläufe zu applizieren – oder eben zu inszenieren. Seis in der direkten Begegnung von Mensch zu Mensch, seis in den Innenräumen, auf den Tischen und Zim mern, beim hoteleigenen Freizeitangebot, seis an der Fassade und im kommunikativen Auftritt. Die Gestaltungspotenziale sind hier oft weit mannigfaltiger und reicher als allgemein erwartet. Inszenierung greift direkt in das berufliche, touristi-sche Selbstverständnis – und bewirkt auf mehreren Ebenen eine Schärfung und Optimierung des Hotelangebotes:

· Erlebnisqualität - die Gäste empfinden ihren Hotelaufenthalt, standard- und klassenunabhängig, als positiv und hochwertig



Profilierung - das Haus besticht mit einem unverwechselbaren Gesicht und grosser Strahlkraft

Preisdurchsetzung – mehr Erlebniswert lässt sich in höhere Zimmerpreise umsetzen

Zimmerpreise unsetzen Auslastung – über die Attraktivitätssteigerung folgt eine Erhö-hung von Aufenthaltsdauer und/oder Gästefrequenzen Betriebsklima – eine bewusst gelebte und inszenierte Identi-tät stärkt das interne Identifikationspotenzial (mit der Arbeit, dem Arbeitgeber und dem Betrieb)

Strategisch motivierte Erlebnisinszenierung führt somit zu einem schöneren Gästeaufenthalt mit nachhaltigerem Erinnerungswert, zu mehr Freude an der Arbeit für den Gastgeber und unter dem Strich - zu mehr Wirtschaftlichkeit im Betrieb.



Matthias Imdorf

Gesellschafter und Konzeptentwickler der Erlebnisplan GmbH, Luzern; Dozent «Erlebnisinszenierung im Tourismus» an der FH Salzburg (A); www.erlebnisplan.com

### Eigener Chef Wertanlage

Hotel&Restaurant D Grenze www.jaegerhof-baumann.de

PHILIPPINEN
Zu verkaufen SWISS GARDEN RESTAURANT an zentraler Lage auf tropischer Touristenin

### **RESTAURANT & BAR & CAFE**

up to 100 seats

230 sqm 22 sqm 16 sqm 40 sqm 80 sqm Restaurant Space: Kitchen Storage room Back area Parking

Furnishing & Equipment: Fully equipped and operational kitchen Fully equipped and operational bar Fully equipped coffee shop Price for Restaurant

70 000 \$ including key money TURNKEY OPERATION

http://www.wix.com/wstrazzer/swiss-garden#!home/mainPage

Nach erfolgreicher Saison und anderthalbjährigem intensiven Aufbau möchte ich das Restaurant nicht zuletzt aus gesund heitlichen und privaten Gründen verkaufen. Kapitalkräftigen und innovativen Fachleuten wird Gelegenheit geboten, entweder das aktuelle Konzept zu übernehmen, oder ihr eigenes Betriebskonzept einzubringen. Günstige und faire Übernahme-/ Kaufbedingungen.

Nähere Informationen und eine Dokumentation erhalten Sie vom Besitzer

Werner Strazzer wstrazzer@yahoo.com

Zu verkaufen

HRM Hotel-Restaurant Mineralbad AG Badstrasse 43, 8867 Niederurnen

Eigene Quelle, zirka 4000 m² Land, grosser Parkplatz an Hauptstrasse, 3 Autobahn-Anschlüsse. Vielseitige Möglichkeiten für Investoren.

### HESSER

Unternehmensberatung

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

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

Zu verkaufen

### \*\*\* Hotel im schönen Wandergebiet Val Müstair

13 Doppelzimmer mit allem Komfort, Speisesaal, neue Küche und grosser Parkplatz

mit oder ohne

Nebengebäude: neue Wellness-Anlage mit Hallenbad, Sauna, Dampfbad und 5 Junior-Suiten

Interessierte melden sich bitte unter der Telefon-Nr. 081 858 51 54