

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 37

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: 07.02.2026

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

Nr. 17 · 13. September 2012

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



VIelfALT ODER DSCHUNGEL?

Die Schweiz ist mit ihrem breiten und in vielen Bereichen äusserst arbeitsmarktorientierten Bildungsangebot beinahe einzigartig in der Welt. Das Angebot an Bildungswegen ist so gross wie nirgends sonst. Der Anspruch «kein Abschluss ohne Anschluss» wird sicherlich so gut oder besser erfüllt als in jedem anderen Land. Positiv betrachtet, ist dies eine Vielfalt – kritisch betrachtet, wird es auch beinahe als Dschungel wahrgenommen. Wenn wir das gesamte Bildungsangebot in Tourismus, Hotelfach und Gastronomie anschauen, dann dürfen wir feststellen, dass wir eine Vielfalt von weit über hundert Kursen und Lehrgängen präsentiert bekommen. Da sprechen wir von eidgenössischen Fähigkeitszeugnissen (EFZ), Berufsprüfungen (BP), höheren Fachschulen (HF), höheren Fachprüfungen (HFP), Fachhochschulen (FH) mit den Bachelor- und Masterstudiengängen, Nachdiplomstudien (NDS-HF und NDS-FH), von Certificates of Advanced Studies (CAS), Diplomas of Advanced Studies (DAS), Masters of Advanced Studies (MAS), ohne auch noch die verschiedenen

«Executive»-Programme genannt zu haben. Wer soll da noch drauskommen? Es ist unumstritten, dass der Konsument oder potenzielle Kunde (Studierende) überfordert sein kann. Die viel gelobte Angebots-Vielfalt wird unweigerlich als Angebots-Dschungel wahrgenommen.

Gute Information und Beratung sind das Wichtigste

Darum braucht es gute Information und Beratung auf allen Ebenen. Allen voran sind Bildungsportale auf dem Internet von zentraler Bedeutung. Wenn es gelingt, darauf eine gut verständliche Übersicht zu gestalten, ist schon viel gewonnen. Auch einen wertvollen Beitrag leisten die Bildungsmessen, welche vor allem im Bereich der Erwachsenenbildung und der Weiterbildung stark zugelegt haben. Das sind Plattformen, auf denen wir Bildungsanbieter eine Chance haben, gezielt und kompetent zu beraten und den Interessierten die möglichen Wege sinnvoll aufzuzeigen, Vergleiche anzustellen und Vor- und Nachteile zu signalisieren.

Informationsveranstaltungen seitens der Bildungsanbieter gehören ebenfalls zwingend zu den Aktivitäten jeder Schule. Auch die Berufsberatungsstellen sollten regelmässig mit den wichtigsten Informationen beliefert werden. Und last but not least ist persönliche Beratung etwas vom Wichtigsten, um die Kandidatinnen und Kandidaten auf die richtige Schiene zu bringen. Das Interesse ist immer beiderseits: der Studierende möchte das passende Angebot finden. Der Bildungsanbieter möchte die geeigneten Studierenden in seinen Bildungsgängen sehen. Tourismusfachschulen, Hotelfachschulen, Fachhochschulen – alle haben einen gemeinsamen Auftrag, nämlich sinnvolle Aufklärungsarbeit zu leisten, damit an allen Bildungsstätten die richtigen Kandidatinnen und Kandidaten studieren!



Hanna Rychener Kistler
Lic. phil. I
Direktorin Internationale Schule
für Touristik
www.ist-zurich.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)



INSPIRATIONEN À LA CARTE



Unter der Rubrik «MILESTONES» auf
www.htr-milestone.ch finden Sie das
ganze Jahr ausgereifte Erfolgsideen
für Ihren Betrieb.

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

AGENDA

18. September

2nd Swiss Distribution Day 2012: «Linking Social Media & Revenue Management», von Hotellerieuisse, im Mövenpick-Hotel in Zürich-Regensdorf

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

28. September

«Reinigung von textilen und Hartbodenbelägen im Beherbergungsbereich», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi in Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

1. Oktober

«reception@hotellerieuisse», von hotellerieuisse, im Seminarhotel Sempachersee in Nottwil

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

17. Oktober

«NDS HF Hotelmanagement», Start Zyklus 39, von hotellerieuisse, im SolbadHotel in Sigriswil

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

18. Oktober

«Microsoft Office 2007 Kompakt», von der Hotel & Gastro Union, in Luzern

www.hotelundgastrounion.ch

3. Dezember

«Süsses fürs Portemonnaie – Mehrumsatz dank erfolgreichem Dessertverkauf», mit Restaurationsweltmeisterin Sabrina Keller, vom Berufsverband Restauration, in Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

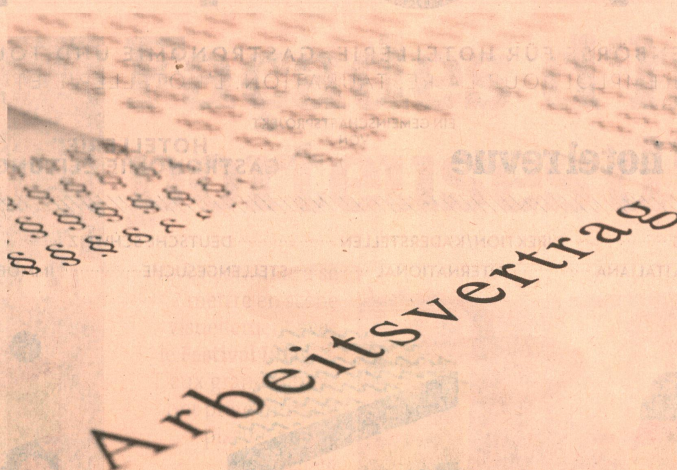
BUCHTIPP

FÜHRUNGSAUFGABEN
ERFOLGREICH UND EFFIZIENT
MEISTERN

Führungskraft zu sein, ist nicht immer einfach! Um als Führungskraft wirklich erfolgreich zu sein, müssen Sie Ihre strategischen Ziele im Auge behalten und Ihre Mitarbeitenden gezielt durch Gespräche motivieren. Sie müssen Ihren Terminplan fest im Griff haben und mal eben einen Konflikt aus der Welt schaffen. Dieser Ratgeber bietet Ihnen eine Sammlung an Praxis-Checklisten und Arbeitshilfen, die Sie in verschiedenen Situationen in Ihrem Führungsaltag – von der Mitarbeiterführung bis zum effektiven Selbst- und Zeitmanagement – unterstützen. Kompaktes Know-how, ohne Schnickschnack.

«Checklisten für Führungskräfte»
WEKA Business Media AG

ISBN 978-3-297-02040-1
CHF 68.00

DIESE VERTRAGSTYPEN
KENNT DAS GASTGEWERBE

Im Gastgewerbe gibt es viele Teilzeitstellen. Deshalb hat unsere Branche verschiedene Typen von Arbeitsverträgen. Welcher Typ für welchen Mitarbeitenden geeignet ist, und was alles hineingehört.

Der Arbeitsvertrag kommt wie jeder Vertrag durch übereinstimmende gegenseitige Willensäusserung zustande (Art. 1 Abs. 1 OR) – sie kann eine ausdrückliche oder stillschweigende sein.

SCHRIFTLICH IST BESSER!

Grundsätzlich ist der Arbeitsvertrag nicht an eine bestimmte Form gebunden. Das heisst, auch ein mündlicher Arbeitsvertrag ist gültig. Doch wer kennt das nicht? Ein Arbeitsverhältnis geht zu Ende, und weil nichts Schriftliches abgemacht ist, kommt es zum Streit zwischen Chef und Mitarbeiter. Wer Recht hat, ist kaum zu beweisen. Es kann bis zum Gerichtsfall kommen. Um klare Verhältnisse zu schaffen sowie aus Beweisgründen, wird dringend empfohlen, immer einen schriftlichen Arbeitsvertrag abzuschliessen. Der Mitarbeiter hat nach Art. 4 Ziffer 1 einen vertraglichen Anspruch auf einen schriftlichen Einzelarbeitsvertrag.

Im Sinne der Rechtssicherheit von Arbeitgeber und Arbeitnehmer empfehlen die Sozialpartner des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV – die Partner sind GastroSuisse, hotellerieuisse, Swiss Catering Association, Hotel & Gastro Union, Syna und Unia), einen der folgenden, zur beschriebenen Anwendungssituation passenden Vertragstyp anzuwenden:

FESTANSTELLUNG IM MONATSLOHN
(VOLLZEIT SOWIE TEILZEIT)

Der Mitarbeitende hat Anspruch auf einen vereinbarten Monatslohn, welcher regelmässig ausgerichtet wird.

Bestandteile des Arbeitsvertrages
(Festanstellung im Monatslohn)

- Der Vertrag kann entweder auf unbestimmte Zeit (unbefristeter Arbeitsvertrag) oder auf bestimmte Zeit (befristeter Arbeitsvertrag) abgeschlossen werden.
- Der Vertrag kommt sowohl bei Vollzeit- als auch bei Teilzeitbeschäftigung zur Anwendung. Der Beschäftigungsgrad ist vertraglich bestimmt.
- Der Mitarbeitende hat Anrecht auf Beschäftigung beziehungsweise die Pflicht zum Arbeiten im Rahmen der abgemachten Arbeitsstunden gemäss Arbeitsvertrag. Kann der Arbeitgeber nicht die vereinbarte Arbeit zur Verfügung stellen, gerät er in Annahmeverzug. Der vereinbarte monatliche Lohn ist trotzdem zu entrichten.

VERTRAG IM STUNDENLOHN

Der Arbeitsvertrag für Mitarbeitende im Stundenlohn garantiert meist keine fixe wöchentliche Arbeitszeit. Der Arbeitnehmer arbeitet unregelmässig und hat Anrecht auf Beschäftigung. Dieser Vertragstyp empfiehlt sich nur für Vertragsverhältnisse mit einem kleinen und unregelmässigen Arbeitspensum.

Bestandteile des Arbeitsvertrages
(Vertrag im Stundenlohn)

- Der Vertrag wird auf unbestimmte Zeit (unbefristeter Arbeitsvertrag) oder auf bestimmte Zeit (befristeter Arbeitsvertrag) eingegangen.
- Im Arbeitsvertrag ist kein Beschäftigungsgrad festgehalten.
- Der Arbeitgeber legt die Einsätze im Rahmen von L-GAV Art. 21 fest.
- Die Arbeitseinsätze sind wiederkehrend, jedoch unregelmässig.
- Die Anordnung der Einsätze findet einseitig durch den Arbeitgeber statt.
- Der Arbeitnehmer hat im Rahmen des Durchschnitts seiner Einsätze (max. auf ein Jahr zurückgerechnet) Anrecht auf Beschäftigung. Kann der Arbeitgeber den Arbeitnehmer nicht mehr beschäftigen, ist der durchschnittliche Monatslohn trotzdem zu entrichten.

AUSHILFEVERTRAG/
GELEGENHEITSARBEIT

Der Arbeitsvertrag für Aushilfen garantiert keinen Anspruch auf Beschäftigung.

Bestandteile des Arbeitsvertrages
(Aushilfevertrag/Gelegenheitsarbeit)

- Der Vertrag wird üblicherweise auf unbestimmte Zeit abgeschlossen, es ist aber auch ein Aushilfevertrag im Rahmen eines befristeten Arbeitsvertrages möglich.
- Die Einsätze werden auf Abruf und in der Regel kurzfristig vereinbart. Der Mitarbeitende auf Abruf erscheint nicht auf den Arbeitsplänen.
- Der Arbeitnehmer hat die Möglichkeit, die Einsätze abzulehnen.
- Die Arbeitseinsätze sind sehr selten und äusserst unregelmässig.

Die Sozialpartner und die Kontrollstelle des L-GAV (www.l-gav.ch) stellen entsprechende Musterverträge gratis zur Verfügung.

Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Wenn ich Mediziner wäre, würde ich jedem Menschen Urlaub verschreiben, der seine Arbeit für bedeutend hält»

Bertrand Russell

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich passieren im Gastgewerbe rund 20.000 Unfälle. Sie verursachen Millionenkosten. Deshalb gibt Profil jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

WÄSCHEREI/ GLÄTTEREI
(Fortsetzung)

Dieser Arbeitsbereich ist in einem modernen Beherbergungsbetrieb hochgradig technisiert. Informations- und Ausbildungsstand des bedienenden Personals entsprechen aber nicht in jedem Fall den Anforderungen an einen sicheren Betrieb. Daraus können sich vermehrt Unfallgefahren ergeben.

Eine Gefahr bilden Elektroinstallationen im Nass- und Feuchtbereich. Die Steckdosen müssen gegen Fehlerstrom gesichert sein (FI-Schutzschalter).

Weitere Gefahren können bei folgenden Maschinen auftreten: Waschmaschinen, Zentrifugen, Tumbler, Mangeln, Bügelpressen, Bügelmaschinen

Die meisten Unfälle sind Verbrennungen sowie Verletzungen durch Antriebsorgane, Trommeln und Walzen

Mangeln

Gefährdung:

- Verbrennungen und Quetschungen durch Einzug von Fingern oder Händen in die Walze
- Verletzungen an Scher- und Klemmstellen bewegter Maschinen- und Gehäuseteile
- Verletzungen bei Instandhaltungsarbeiten

Mögliche Massnahmen:

- Schutteinrichtung beim Einzug: automatisches Stillstehen der Walze durch Anheben der Mulde oder Walze
- Scher- und Klemmstellen beseitigen oder verdecken
- Abschliessbare Sicherheitsschalteneinrichtung anbringen

Bügelmaschinen

Gefährdung:

- Verbrennungen durch Dampfaustritt

Mögliche Massnahmen:

- Die Bewegung der Andrückplatte muss jederzeit unterbrochen werden können. Wichtig: Fusschalter sind nicht zulässig!

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

Von der Challenge-League zur Super League

Nach bereits erfolgreich abgeschlossenen substanziellen Renovationen folgt zurzeit eine zweite Tranche: 30 Zimmer werden komplett umgebaut und im **Designhotel-Stil** auf Dezember fertiggestellt. Grösse des Hauses: Rund 120 Betten. Infrastruktur: Italienisches Restaurant für Feinschmecker, gemütliche Gaststube für Raclette und Fondue, Lobby-/Pianobar, Konferenz-/Veranstaltungsräume und Wellnessbereich. Bevorzugte zentrale Lage, in einer attraktiven Deutsch-CH Premium Resort-Destination wo sich Ambiente, Business und Life-Style optimal ergänzen.

Ergreifen Sie die Chance sich neben Ihrer «Daily Operations» in der Begleitung eines ehrgeizigen Umbauprojekts einzubringen: Im Frühling wird der aktuelle Spa-Bereich komplett ersetzt und auf dem Dach des Hauses in eine 800 m² grosse Wellness-Oase mit 360 Grad Rundumsicht auf die herrliche Bergwelt verwandelt. Im angestrebten Klassenwechsel – Sie bringen das Hotel von der Challenge-League zur Super League bzw. vom komfortablen 3***Hotel zum exklusiven 4****Superior Hotel – sehen Sie den besonderen Reiz der Aufgabe und setzen Akzente in der Branche!

Resident Manager w/m

als Gastgeber mit voller Verantwortung

Tätigkeitsschwerpunkte: Rooms Division von A-Z (Protel), Weiterentwicklung der Front Desk-/Front Office Abläufe, Erschliessung neuer Absatzkanäle, Inhouse-Marketing sowie die Verantwortung für den Wellness-Bereich. Damit der operationelle Bezug zum F & B nicht zu kurz kommt, führen Sie zusätzlich die Pianobar, der FOM, ein Executive Housekeeper, eine Wellnessleiterin und der Chef de Bar sowie weitere rund 10–15 Mitarbeitende berichten direkt an Sie. Der amtierende GM leitet noch weitere Betriebe in der Schweiz und überlässt Ihnen die Gastgeberrolle mit voller Verantwortung.

Flair für Fremdsprachen – D/E/F – bringen Sie mit: gute Italienisch-Kenntnisse sind in der Kommunikation mit der Besitzerschaft von grossem Vorteil. Affinität zu Verkaufs- und Marketingaspekten ist hilfreich. Auch Nachwuchskräfte, z.B. professionelle EAM, RDM, Revenue Manager und Vizedirektoren auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. Eine spätere Übernahme der Direktion ist denkbar. Eintritt: Nov./Dez., resp. nach Vereinbarung. – Wollen Sie als RM in einem der besten vier Hotels vor Ort Karriere machen? Dann CV/Foto online senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Von Anfang an dabei sein.

Neueröffnung eines Hotels der Superlative!

Mit wahrer Eleganz, nobler Zurückhaltung, brillanten Rauminnszenierungen, unaufdringlichem Lifestyle und charmanter Charakter wird das sehenswerte Small Luxury Hotel der Extraklasse es schaffen, in einem Atemzug mit den besten europäischen 5-Sterne-Superior-Hotels genannt zu werden. Professionelles Management, weitseichtige Besitzzier, einzigartiges Ambiente, Wohlgefühl, liebevoll gestaltete Details und die fantastische Panoramalage in einer der exklusivsten, weltweit bekannten Deutschschweizer Premium Resort-Destinationen sind weitere Highlights.

Rhetorisch begabte Verkaufspersonalitäten mit sehr guten E- & F-Kenntnissen erwartet ein spannendes Umfeld: Exklusive Klientel, neue Massstäbe im Bereich Luxus & Design der Internationalen Top-Hotellerie, ausgezeichnete Restaurants, Bar-Lounge, beeindruckender Spa mit Pools sowie auf höchstem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities. **Das Wichtigste:** Die einmalige Chance bereits vor der Eröffnung einzusteigen bzw. das zukünftige Produkt aktiv im Markt zu verkaufen und als Botschafter/in des Hauses zu repräsentieren!

Sales Manager Luxury Resort Hotel w/m

als persönlicher Assistent des Director of Marketing & Sales

Ihre Verkaufsaktivitäten umfassen alle Bereiche: Meetings & Events, Leisure-Segmente inkl. Direktkontakte zu TOS, Akquisition von Firmen-Geschäft, Teilnahme an Roadshows, die Organisation und Betreuung von Fam-Trips und Hotelbesichtigungen sowie die Mitarbeit bei der Erstellung des Sales & Marketing-Konzepts, der Aktivitätspläne und Budgets. Als rechte Hand des DOSM – ein Mitglied der Geschäftsleitung – verkaufen Sie ein echtes «Lifestyle Produkt», eine «Unique-Dienstleistung» und zwar sowohl lokal als auch im gesamten CH- und EU-Raum.

Vertriebsfähige Hotelfach-Persönlichkeiten mit Reisebereitschaft und Hotelfachschulabschluss oder Verkaufs- & Marketing-Weiterbildung können sofort loslegen! Das Hotel eröffnet Mitte Dez. 2012. Die Position ist ortsungebunden oder mit anderen Worten: Home-Office oder Teil-Home-Office sind möglich. Falls Sie also z.B. Ihren aktuellen Wohnsitz im Raum Zürich haben und beibehalten wollen ist das absolut ok. Idealalter: 26–38. Interesse? Dann vorab CV/Foto via Mail senden oder +44 802 12 00 anrufen – abends und am Wochenende auf Mobile: +41 79 402 53 00

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

22423-9093

Auch geeignet für Nachwuchskräfte mit Power und Esprit

Moderne Haus mit klarer Architektur – klein, aber fein – auf Stufe 3 Stern unique. Grosszügige helle Zimmer mit allem Komfort. Der Zugang zum neuen Wellness- und Spa-Bereich mit grossem Innen- & Aussenpool, Solarium, Finnische Sauna, Bio Sauna, Dampfbad und Erlebnisbädern wird Ihren Gästen imponieren. Bevorzugte zentrale Lage in einer attraktiven Deutschschweizer Premium Resort-Destination wo sich sowohl Relax-Ferien und Alpinski als auch Eleganz, Chic, gediegenes Ambiente, Business, Congress und Life-Style optimal ergänzen.

Die regelmässigen Höchstnoten in den Gästebewertungen garantieren, dass Sie einen gepflegten Betrieb übernehmen, der Potential besitzt und darauf wartet von Ihnen mit persönlichem Kontakt zu Ihren Gästen geleitet und weiter entwickelt zu werden. **Tätigkeitsschwerpunkte:** Empfang, Rooms, Hauswirtschaft, Administration, Frühstücksbüffet und HR-Bereich. Damit der operationelle Bezug zum F & B nicht zu kurz kommt – kein à la carte-Geschäft – legen Sie bei Bedarf selbst mit Hand an in der Bar wo auch kleine Snacks gereicht werden.

Hotel Manager w/m

eines Komforthotels mit etwas über 50 Zimmern

Als sprachlich begabte Hotelfachpersönlichkeit «Typ GastgeberIn» mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Sie sind selbstbewusst, abgeklärt und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Wie die Zukunftspläne für das Hotel aussehen, besprechen wir dann gerne mit Ihnen in einem persönlichen, vertraulichen Gespräch. Vielleicht noch ein Wort zur schlanken Organisation: Das Hotel lässt sich mit ca. zehn Mitarbeitenden prima führen.

Auch jüngere, führungserfahrene Nachwuchskräfte, z.B. vom Empfang oder seitens Direktionssassistenten auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe oder altersmässig fortgeschrittenere Gastgeber/innen sind willkommen! Ein Gastgeber-Paar ist übrigens auch vorstellbar. – Vorzugsweise sind Sie bereits mit der Schweiz vertraut. Trotz saisonaler Ausrichtung werden Sie selbstverständlich ganzjährig engagiert. Angedachter Eintritt: März/April/Mai 2013. – Ihr Interesse vorausgesetzt: CV/Foto elektronisch einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

22565-9150

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. 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 von uns im Auftrag geführte

Gastronomie im Verkehrshaus Luzern

Lidostrasse 5, 6000 Luzern

suchen wir per 01. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser interessanten und verantwortungsvollen Funktion als Gastgeber/in sind Sie für die betriebswirtschaftliche sowie personelle Führung und Organisation des gesamten Restaurantsbetriebes zuständig. Dies beinhaltet die Überwachung der operativen Ergebnisse, das finanzielle Controlling und die Einhaltung der Qualitätsstandards. Sie sind des Weiteren für die Planung, Offertierung und Durchführung von Spezialanlässen wie Bankette und Caterings zuständig. Zudem sind Sie für das gesamte Einkaufs-, Bestell-, und Inventarwesen verantwortlich, erstellen den Monatsabschluss und übernehmen Projektaufgaben. Zu Ihren weiteren Hauptaufgaben gehören die Führung, Schulung und Qualifikation Ihrer Mitarbeitenden sowie die Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine innovative, einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft, welche über den Abschluss einer Hotelfachschule und mindestens fünf Jahre Führungserfahrung in einer ähnlicher Funktion im Gastgewerbe verfügt. Als Gastgeber/in arbeiten Sie aktiv an der Front mit und sorgen für das Wohl unserer Gäste. Mit den gängigen Computerprogrammen sind Sie bestens vertraut und sind bestrebt, die Qualität der Produkte und Dienstleistungen ständig zu verbessern. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele, zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und begehen Veränderungswünschen mit Offenheit sowie Kreativität. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung, fördern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung. Sie pflegen eine ehrliche sowie direkte Kommunikation, argumentieren überzeugend und unterstützen ein wohlwollendes Gesprächsklima.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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

Filielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22074-9143

GRÄCHEN GEMEINDE

GRÄCHEN TOURISTISCHE UNTERNEHMUNG

Grächen hat in den vergangenen Jahren konsequent und erfolgreich die Familienstrategie «Grächen – ein Märchen» umgesetzt. Heute ist Grächen national und international als Familiendestination sehr bekannt. Die Gastronomie am Berg spielt in dieser Strategie eine wichtige Rolle.

Auf die kommende Wintersaison hin suchen wir einen

Leiter Gastronomie

für die Führung von zwei Restaurants, einem Familienrestaurant und zwei Bars im Ski- und Wandergebiet in Grächen.

Für diese herausfordernde Aufgabe suchen wir eine gewinnende, kommunikative und offene Persönlichkeit, die unternehmerisch denkt und handelt und Spass daran hat, ein dynamisches Team weiter aufzubauen und zu leiten.

Mit Ihrer starken Präsenz an der Front schaffen Sie eine ungezwungene Atmosphäre und sichern den hohen Qualitätsanspruch. Dank Ihrem Enthusiasmus entwickelt sich der Betrieb stets weiter. Zugute kommen Ihnen dabei Führungsqualitäten, eine gastronomische Ausbildung im Kaderbereich und die entsprechende Berufserfahrung.

Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten, eingebettet in die Strategie der touristischen Unternehmung Grächen AG.

Wenn Sie interessiert sind, mit uns zusammen weiterhin zum guten Gelingen beizutragen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Sehr gerne erwarten wir Ihre Unterlagen bis am 21. September 2012.

Gemeinde Grächen
Herr Albert Andenmatten
3925 Grächen

E-Mail: albert.andenmatten@graechen.ch
Telefon +41 79 221 13 65

22071-9126



Die Metzgerei Würmli AG ist ein in der fünften Generation geführtes Familienunternehmen und beschäftigt rund 40 Mitarbeiter. Unser Betrieb umfasst vier Hauptbereiche:

- Verkauf und Belieferung von Frischfleisch und Charcuterieartikeln an Gastronomiebetriebe in der Ostschweiz, Region Winterthur und Stadt Zürich
- Tägliche Zubereitung und Auslieferung von über 400 Mittagsmenüs an Geschäfts- und Schulkantinen
- Detailverkauf in Elgg mit Frischwaren, Traiteurartikeln und Mittagsmenüs
- Catering von der Geburtstagsgrillparty über Hochzeitsapéros bis zum anspruchsvollen 6-Gang-deluxe-Dinner für 2 bis 3000 Personen.

Wir sind ein aufgestelltes junges Team, welches dank der Liebe zum Detail, frischer Küche und hoher Service- und Foodqualität stetig wächst. Unsere Küchencrew umfasst drei ausgebildete Köche sowie drei Hilfsköche. Aufgrund des stetig wachsenden Cateringbereiches suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen dynamischen und flexiblen

Küchenchef (m/w) Vollzeit

Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre jung und haben bereits Erfahrung in der Mitarbeiterführung sowie im Cateringbereich. Sie sind ein Organisationsstalent und unterstützen unsere Cateringverantwortliche beim Erstellen von Offerten sowie bei der Durchführung sämtlicher Ausserhausensätze (Catering und Verpflegung Gemeinschaftsgastronomie). Ebenfalls sind Sie verantwortlich für die Erweiterung sowie das Optimieren unseres Angebotes in den Bereichen Catering, Gemeinschaftsverpflegung sowie Traiteurartikel im Detailgeschäft. Wirtschaftliches Denken ist für Sie kein Fremdwort, und Sie sind es gewohnt, sorgfältig mit Materialien umzugehen, die Speisen korrekt zu kalkulieren und für eine gesunde Lagerbewirtschaftung zu sorgen.

Wir bieten Ihnen ein junges und dynamisches Arbeitsumfeld mit Raum zur persönlichen Weiterentwicklung sowie regelmässige Tagesarbeitszeiten.

Sind Sie überzeugt, die richtige Person zu sein, um diese interessante Herausforderung anzunehmen, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail oder per Post an

Andreas Würmli
Metzgerei Würmli AG
Kirchgasse 7
8353 Elgg
a.wuermli@wuermli-metzgerei.ch

22021-9147

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Key West

Max-Högger-Strasse 82, 8048 Zürich

suchen wir per 1. Dezember 2012 eine

Betriebsleitung (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit durchschnittlich 800 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätenplanung sowie für die Verkaufsförderungsmassnahmen. Sie stellen die Qualitäts- und Dienstleistungsvorgaben der UBS sicher, planen den Einkauf und erstellen die Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse sowie die Inventur. Für Caterings schreiben Sie Offerten und setzen die Durchführung um. Sie erledigen diverse administrative Arbeiten, führen und schulen Ihre 33 Mitarbeitenden. Die Übernahme von diversen Projektaufgaben und die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienrichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung von mindestens 5 Jahren sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie/Hotellerie sind zwingend. Sie konnten bereits schon an grösseren Projekten Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen durchgeführt. Zudem bringen Sie gute Computerkenntnisse mit. Sie setzen sich selbst klare, anspruchsvolle Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sehen Widerstände als Herausforderung. Prioritäten setzen Sie richtig und bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie sind sich den Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewohnt, vertreten eine eigenständige Meinung und lassen sich von Misserfolgen nicht nachhaltig beeindrucken. Durch eine klare, offene Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können mit Kritik konstruktiv umgehen und übernehmen Verantwortung für getroffene Entscheidungen. Sie fördern die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams und bieten die notwendige Unterstützung. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben eine gezielte Erfolgskontrolle und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag in verschiedenen Schichten zwischen 6.00 und 17.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden 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
Füelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22005-9140

MOUNTAIN LODGE

THE OMNIA



Harmonie ist die Übereinstimmung aller Einzelteile zu einem perfekten Ganzen. Die 5 Sterne Mountain Lodge mit 30 Zimmern und Suiten zelebriert die Schönheit der Naturlichkeit, sei es im erstklassigen Restaurant, in der Cavern oder auf der Sonnenterrasse im Herzen von Zermatt.

Im Restaurant THE OMNIA erleben unsere Gäste kulinarische Höhenflüge kombiniert mit einem zuvorkommenden, persönlichen Service. Werden Sie Teil eines ambitionierten Teams und helfen Sie unserem Restaurant beim Griff nach den Sternen...

Wir suchen per Dezember 2012 einen

RESTAURANT MANAGER (W/M)

Als Restaurant Manager sind Sie für den Betrieb und die Qualität sämtlicher F&B Bereiche unserer Mountain Lodge verantwortlich. Im Einzelnen umfasst dies ein modernes à la Carte Restaurant, eine stilvolle Bar, das Frühstückrestaurant und eine herrliche Sonnenterrasse. Sie führen ein Team von sieben Mitarbeitern, sind verantwortlich für die Gestaltung des Getränkeangebots sowie für den Getränkeeinkauf.

Sie sind charmant und haben Freude an der Betreuung und Beratung unserer anspruchsvollen und internationalen Gäste. Für diese interessante Aufgabe verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung, sehr gute Weinkenntnisse und bringen einige Jahre Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie mit sich. Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild und gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch (von Vorteil auch Französisch). Sie überzeugen durch natürliche Umgangsformen, sicheres Auftreten, gute Führungsqualitäten und starke Gastorientierung.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz in einem der bekanntesten Ferienorte der Schweizer Alpen. Es erwartet Sie ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima sowie anforderungsgerechte Entlohnung.

THE OMNIA – der Name birgt einen Anspruch. Mit ihm wurde dieser Ort geschaffen und mit demselben wollen wir Sie hier willkommen heissen.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier per Post oder E-Mail an:

THE OMNIA
Philipp Thommen, Deputy Director
Auf dem Fels, 3920 Zermatt, Schweiz
Phone +41 (0)27 966 71 71
ph.thommen@the-omnia.com, www.the-omnia.com

22070-9144

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

Privates Restaurant in der Zürcher Altstadt

Im Auftrag einer Loge suchen wir per September 2013 ein erfahrendes Wirtpaar.

Zu Ihrem zukünftigen Aufgabengebiet gehören:
Führung des Restaurantbetriebes und der Küche.
(Restaurant ca. 50 Plätze, Saal ca. 100 Plätze)

Personalführung von Teilzeitmitarbeitenden.
Führung der Gastro-Buchhaltung und Büroarbeiten.
Unterhalt und Pflege der Liegenschaft.

Eine aussergewöhnliche Wirtwohnung befindet sich im Hause.

Möchten Sie mehr über diese interessante und selbständige Aufgabe wissen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Robert Kaufmann
Haslernstrasse 28
8954 Geroldswil

E-Mail: rkt@bluewin.ch

22034-9004

Für ein modernes ***Ferien- und Sporthotel (50 Betten) mit attraktiver Restauration in den Ostschweizer Bergen suchen wir auf Winter 2012 eine dynamische, teamorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer w/m oder Paar

Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgebersein und suchen ein langfristiges und selbständiges Jahresengagement, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Chiffre 22852-9137, htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

22852-9137

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte – sehr schön mitten in der Stadt Bern gelegene

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per 01. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser abwechslungsreichen Funktion als Gastgeber/in sind Sie neben der gesamten Führung des Betriebes hauptsächlich für die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion sowie die Sicherstellung der Gästezufriedenheit zuständig und übernehmen die Kosten- und Umsatzverantwortung. Zu Ihren Aufgaben gehören die gezielte Verkaufsförderung, die Offertierung und die Durchführung von Spezialanlässen, Aktivitäten sowie Caterings. Weiter sind Sie auch für das Einkaufs-, Bestell-, und Inventarwesen als auch für die Erstellung von Tagesabrechnungen und Monatsabschlüssen verantwortlich. Sie führen ein 6-köpfiges Team, planen deren Einsätze und sind für die Schulungen und Qualifikation zuständig. Die Übernahme von Projektaufgaben, die Bedienung und Betreuung der Gäste sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienrichtlinien runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine innovative, einsatzbereite und initiative Persönlichkeit, die über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch und von Vorteil über einen Hotelfachschulabschluss oder eine vergleichbare Ausbildung mit Wirtspatent verfügt. Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Allrounder-Position, allenfalls auch als Koch, gesammelt und sind mit den gängigen Computerprogrammen bestens vertraut. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig sowie effizient, bringen eine gute Portion Selbstvertrauen mit und vertreten eine eigenständige Meinung. Widerstände sehen Sie als Herausforderung und finden zu Problemlösungen kreative Ansätze. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern und leisten gerne Aussergewöhnliches in besonderen Situationen. Sie fördern die Mitarbeitenden in ihren Leistungen, bieten die notwendige Unterstützung und setzen sich für die Zusammenarbeit und Zielerreichung Ihres Teams ein. Die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen treiben Sie voran und schätzen relevante Trends frühzeitig ein. In der Regel arbeiten Sie von Dienstag bis Sonntag, sind aber bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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
Füelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22009-9104

GOVERNANTE

Für unser Housekeeping-Team suchen wir eine Gouvernante mit starkem Charakter und Durchsetzungsfähigkeit - eine Mitarbeiterin die sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen lässt. Sie bringen einige Jahre Erfahrung im Housekeeping, Eigenverantwortung, Engagement und Organisationsstärken mit und können ebenso mit den anspruchsvollen Wünschen unserer Gäste umgehen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Berufserfahrung / Voraussetzungen:

- Housekeeping- und Führungserfahrung im 5-Sterne Segment
- kommunizieren in Deutsch, Italienisch - Englisch von Vorteil
- Computerkenntnisse

Aufgabengebiet:

- Einsatz- und Freizeitplanung des engagierten Housekeeping-Teams
- Einkauf und Erstellung von Inventuren im Haushaltsbereich
- Führung aller Mitarbeitenden im Housekeeping-Team
- Mitarbeit in der Reinigung von Häusern und in der Wäscherei

Anstellungsverhältnis
Ab 1. November 2012



Bewerbungen an:

PPM exclusive services GmbH, Postfach 176, 7504 Pontresina
Tel. +41 78 949 1140 Email: av.ppmstmoritz.com
www.ppmstmoritz.com

22808-9129

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes 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 das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: Das Personalrestaurant Dällebach in Worblaufen verfügt über 150 Sitzplätze sowie ein Selbstbedienungsbuffet mit verschiedenen Tagesgerichten (280 Menüs pro Tag) sowie einer reichhaltigen Salatauswahl. In Ihrer Aufgabe sind Sie in einer Doppelfunktion als Gastgeber sowie Küchenchef tätig und für die gesamte Führung sowie Organisation des Betriebes zuständig. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Angebotsplanung, die Menükalkulationen sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienekonzepte. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Betreuung der Automaten und Sonderanlässe zuständig. Die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams übernehmen Sie ebenso wie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Geringe Platzmöglichkeiten sehen Sie als Herausforderung, lieben Ihren Beruf als Koch und haben Freude am Umgang mit Gästen. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung sowie Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 06:30 bis 15:45 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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 Astrid Kaiser, Stv. Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

22903-9138



Seit August verwöhnen wir unsere Gäste mit Grillfleisch aus der Metzgerei Stettler und hausgemachter Pasta. Das neue Restaurant «Grill & Pasta Bären Schüpfen» ist jeweils von Dienstag bis Samstag geöffnet.

Per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir

Jungkoch – Commis de cuisine m/w, 100%

Ihren Beruf üben Sie mit Innovation und Begeisterung aus. Wenn kochen für Sie nicht nur ein Handwerk, sondern Ihre Passion ist, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und/oder bringen einige Jahre Erfahrung mit. Auch in hektischen Situationen bewahren Sie Ruhe und behalten den Überblick. Teamfähigkeit, Flexibilität und Selbstständigkeit runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe mit familiärer Arbeitsatmosphäre. Ein motiviertes und gut eingespieltes Team wartet auf Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Bären Schüpfen GmbH, Vito Cataldo, Bergackerweg 1, 3054 Schüpfen
Telefon 031 879 01 96, info@baerenschuepfen.ch

22606-9128

Für ein historisches ****Hotel mit 70 Zimmern, Konferenzräumen, Bar-Lounge und attraktiver Restauration in einer bekannten Ferienregion im Berner Oberland suchen wir für die kommende Wintersaison eine dynamische, flexible Führungspersonlichkeit als

Direktor/in vorzugsweise Direktionspaar

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und haben dementsprechende Aus- und Weiterbildungen und suchen eine neue Herausforderung, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf unter Chiffre 23025-9149 an htr.hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

23025-9149

Das Inselspital setzt sich seit über 650 Jahren mit heute mehr als 7'000 Mitarbeitenden für die Gesundheit seiner Patientinnen und Patienten ein – von der Grundversorgung bis zur Spitzenmedizin. In Medizin und Pflege, Lehre und Forschung sowie Betrieb und Verwaltung finden engagierte Personen spannende und sinnstiftende Arbeit mit attraktiven Entwicklungsperspektiven.

**Direktion Betrieb
Bereich Gastronomie
Küche Patientengastronomie**
suchen per 01.11.2012 oder n. V.

Stv. Küchenchefin/Stv. Küchenchef 100 %

Die Direktion Betrieb als Kompetenzzentrum für Facility Management erbringt die Dienstleistungsinfrastruktur, Logistik und Hotellerie. Die Küche Patientengastronomie bereitet täglich hochstehende Gerichte für Patienten zu. Das Angebot umfasst 54 verschiedene Diätkostformen.

Sie arbeiten in einem Team von 34 Mitarbeitenden, wovon Sie 16 Mitarbeitende direkt führen. Gleichzeitig verantworten Sie die Herstellung sämtlicher Kostformen und Menüs. Die Ausbildung der Diätkochlerinnen und die Mithilfe bei der Angebotsplanung runden das Aufgabenprofil ab. Ihre Herausforderung besteht zudem darin, mit Ihrem Team aktiv am Erfolg der Küche Patientengastronomie beteiligt zu sein.

Sie verfügen über eine Weiterbildung als Diätköchin/Diätkoch und als Chefköchin/Chefkoch oder eidg. dipl. Küchenchefin/Küchenchef mit einigen Jahren ausgewiesener Berufs- und Führungserfahrung. Hohes Qualitäts- (nach EFQM) und Hygienebewusstsein, fundiertes Know-how im Bereich der Produktions- und Fertigungsmethoden, sehr gute Deutschkenntnisse und gute EDV-Kenntnisse (Word/Excel/SAP/Calc-menu) setzen wir voraus. Sie sind eine initiative, engagierte und teamorientierte Führungspersönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle Aufgabe in einem eingespielten Team sowie die Möglichkeit, Ihr Tätigkeitsgebiet aktiv mitzugestalten.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Tobias Glanzmann, Küchenchef Patientengastronomie, Telefon +41 31 632 02 57

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung.
www.insel.ch, Kennziffer 369/12



UNIVERSITÄTSSPITAL BERN
HOPITAL UNIVERSITAIRE DE BERNE
BERN UNIVERSITY HOSPITAL

22708-9135

LANDGASTHOF



Gesucht

Koch-Saucier m/w Restaurationsfachangestellte (mit abgeschlossener Berufsausbildung)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Walter oder Cornelia Hirzel, 8965 Benken 2
Fon 056 633 32 24 Fax 056 631 90 65 / Montags Ruhetag
www.gruenebode.ch / info@gruenebode.ch

23016-9145

Euro-japanisches GaultMillau Restaurant sucht
auf November 2012 oder nach Vereinbarung:

Serviceangestellte(r) 60 %

Gute Erfahrungen im Service
sind Voraussetzung.

Bewerbungen richten Sie an:

Shinji Tanaka

Newstyle Restaurant Tanaka

Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz

Tel. 031 961 66 22

stanaka@tanaka-restaurant.ch



23013-9142

kunstmuseum basel

Das **Kunstmuseum Basel** sucht per 1. Januar 2013 einen neuen Pächter für sein «**Bistro Kunstmuseum**». Das Bistro an zentralster Lage in Basel ist Teil des Kunstmuseums mit über 200 000 Besuchern im Jahr.

Wir bieten:

- Vollständig eingerichteter Gastronomiebetrieb inkl. Grundinventar zur Nutzung.
- Bistro: 80 Sitzplätze, Bar 50 Plätze, Terrasse 70 Plätze, Catering/Events.
- Pachtvertrag mit äusserst fairen Mietkonditionen.

Sie bieten:

- Freude und Herzblut für das Führen der Museums-Gastronomie mit tollem Umfeld.
- Hohe Gäste- und Dienstleistungsorientierung für ein urbanes, weltoffenes Publikum.
- Auf die Bedürfnisse abgestimmtes Gastronomiekonzept.

Fragen sowie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, unter Beilage eines Betriebskonzeptes für das «Bistro Kunstmuseum», richten Sie bitte an:

Kunstmuseum Basel, St. Alban-Graben 8, Postfach, 4010 Basel oder
E-Mail: h.abeersold@apartner.ch

22610-9130



Die Twerenbold Reisen AG ist ein erfolgreicher Bus-Reiseveranstalter. Von unserem Bus-Terminal in Baden/Rüthof aus, veranstalten wir anspruchsvolle Rundreisen sowie Aktivitäten durch ganz Europa. Für die kommende Sommersaison 2013 suchen wir aufgestellte, erfahrene und motivierte Persönlichkeiten als

Veloreiseleiter/Veloreiseleiterin

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir MitarbeiterInnen, welche an einer Saisonanstellung interessiert sind (ca. 20 Wochen) wie auch MitarbeiterInnen welche auf Abruf für uns während 6 bis 8 Wochen Ihre Dienste zur Verfügung stellen.

Nebst den üblichen Qualifikationen als Reiseleiter verfügen Sie zusätzlich über folgende Fähigkeiten:

- ♦ Körperliche Fitness
- ♦ Guter Velfahrer (bis zu 100 km pro Tag)
- ♦ Guter Orientierungssinn
- ♦ Flair für kleine Reparaturen am Velo

Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild, gute Umgangsformen und verfügen zudem über ein gutes Allgemeinwissen. Den Kunden gegenüber verhalten Sie sich kompetent, freundlich und hilfsbereit. Als zuverlässige und belastbare Persönlichkeit, welche in Bezug auf die Arbeitszeiten absolut flexibel ist, sind Sie bei uns am richtigen Platz.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sie werden sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt und durch ein aufgestelltes Team unterstützt.

Bei Fragen gibt Ihnen Frau Mireille Sirianni unter der Nummer 056 484 84 38 gerne weitere Auskünfte.

Bereitet Ihnen das Reisen in interessante Länder und die Betreuung unserer Kunden Freude? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

TWERENBOLD REISEN AG

Mireille Sirianni
Im Steilacher 1,
5406 Baden-Rüthof
www.twerenbold.ch

21619-9135

Stelle suchen –
Stelle finden
www.hoteljob.ch



Die Klinik Adelheid ist das Zentrum für Rehabilitation und Nachbehandlung des Kantons Zug. Die modern ausgestattete Klinik mit 81 stationären Betten und grosszügigen Therapie- und Aufenthaltsmöglichkeiten 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 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung eine

Fachperson Gastronomie, 80–100%

Als Fachperson Gastronomie sind Sie zuständig für das leibliche Wohl unserer Patientinnen und Patienten, den Service für Besucherinnen und Besucher und die gastfreundliche Atmosphäre im Patientenzimmer.

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistent/in oder Servicefachangestellte/r, einige Jahre Berufserfahrung und eine dienstleistungsorientierte Arbeitsauffassung. Sie sprechen perfekt Deutsch, haben ein professionelles Auftreten und gepflegte Umgangsformen.

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

22610-9134



/// Die Stiftung Brändi ist eine soziale Institution. Wir fördern die berufliche, gesellschaftliche und kulturelle Integration von Menschen mit Behinderungen. Für Industrie und Gewerbe sind wir ein professioneller Wirtschaftspartner.

Im AWB Horw suchen wir eine/n
KÜCHENCHEF/IN

Neugierig geworden? Konkrete Angaben finden Sie auf unserer Webseite. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

www.braendi.ch/stellen

/// Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns!

22610-9131



Wir brauchen Verstärkung!

Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe auf Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau und Basel. Nebst den bekannten Marken «Caffè Ritz» und «Upper Crust» sind auch lokale Konzepte Teil des vielfältigen Portfolios von SSP.

Für unseren Standort am Flughafen Zürich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

- Chef de Partie
- Demi Chef de Partie
- Commis de Cuisine

Wir erwarten:

- einige Jahre Berufserfahrung in der jeweiligen Position
- dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair
- Teamgeist sowie Belastbarkeit
- Flexibilität (7-Tage-Woche)
- Sie sprechen fließend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld
- Schicht-Dienste ohne Zimmerstunde
- Zeitgemässe Entlohnung
- Vergünstigte Mitarbeiterverpflegung
- Vergünstigtes Parken am Flughafen, Zugabonnement

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Tom Landolt
Postfach 2472
CH-8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
tom.landolt@ssp-ch.com

23009-9151



Personalberatung Martin Schönenberger AG

Eine Idee verändert die Welt

Unsere Auftraggeberin, die RATIONAL Schweiz AG, ist Weltmarktführerin im Bereich der thermischen Speisenzubereitung für professionelle Küchen. Technologievorsprung und konsequente Kundenfokussierung sind hier keine Schlagwörter, sie werden bei RATIONAL spürbar gelebt und erfolgreich umgesetzt. Für das Verkaufsgebiet Bern/Solothurn/Basel suchen wir einen dynamischen, unternehmerisch denkenden und handelnden

Regionalverkaufsleiter (m/w)

Aufgaben: In dieser anspruchsvollen, hoch eigenverantwortlichen Verkaufposition übernehmen Sie die unternehmerische Verantwortung für die Region Bern, Solothurn und Basel. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen dabei:

- Begeisterte Live-Produktdemonstrationen mit Ihren Endkunden
- Potentialorientierte Beratung von Endkunden
- Intensive Zusammenarbeit mit «ihren» Handelspartnern
- Weiterer intensiver Ausbau der Kundendichte und systematische Marktbearbeitung
- Teilnahme an Fach-Messen

Anforderungen: Sie haben eine Grundausbildung als Koch, Metzger oder im Hotelfach und haben idealerweise Erfahrung als Küchenchef, Souschef, Foodmanager etc. Vielleicht haben Sie auch schon im Vertrieb gearbeitet und wissen, worauf es beim Verkauf anspruchsvoller Investitionsprodukte ankommt. Als offene und kommunikative Persönlichkeit gelingt es Ihnen, aktiv auf Kunden zuzugehen und sich ein Netzwerk aufzubauen und zu pflegen. Sie überzeugen mit einem bodenständigen, gewinnenden und sympathischen Auftreten und verstehen die Arbeitsprozesse in einer professionellen Küche. Strukturiertes Arbeiten, sehr gute Selbst-Organisation und anwendererprobte EDV-Kenntnisse sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Idealerweise wohnen Sie in Ihrem Verkaufsgebiet und sprechen Schweizerdeutsch und etwas Französisch. **Ein attraktives leistungsorientiertes Einkommen, Gestaltungsrechte und ein Firmenwagen** runden dieses nicht alltägliche Angebot ab.

Gespräche werden in Ihrem Gebiet geführt.

Kontakt: Marcel Wüthrich, 071 227 24 49
marcel.wuehrich@pms-personal.ch



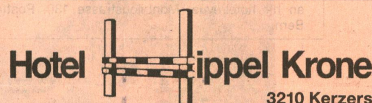
«Wussten Sie,
dass mit fast 15'000 Litern
die grösste Suppe der Welt
letztes Jahr in Venezuela
gekocht wurde?»

● P.M.S. vermittelt Wissen

Oberer Graben 22
Postfach 1645
9001 St. Gallen
Telefon 071 227 24 44

www.pms-personal.ch
info@pms-personal.ch

22006-9141



Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers
(Telefon 079 222 58 77)

22402-8002

SVIZZERA ITALIANA



RECEPTION

FRÜHSTÜCKSERVICE – HOUSEKEEPING

Wir suchen für unser kleines Hotel Garni eine Mitarbeiterin, die bereit ist, uns mit Freude und Eigenverantwortung zu unterstützen.

Möchten auch Sie einen wichtigen Beitrag leisten, damit unsere Gäste das familiär geführte Hotel in bester Erinnerung behalten? Wohnstudio vorhanden. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Jahresstelle ab Oktober 2012

Hotel Garni Sorriso, Via al parco 2, 6644 Orselina

22707-9138



Hotel Cadro Panoramica

Lugano

Das Hotel Cadro Panoramica ist mit 36 Doppelzimmern und 60 Ferienappartements, einem gehobenen Restaurant für à la carte und grosse Bankette ausgerichtet. Zusätzlich mit einem separaten «Grotto»-Restaurant, welches von vielen «Einheimischen» besucht wird. Ein Kongresszentrum mit diversen Konferenzsälen von 10 bis 800 Personen, 12 Tennisplätze und 2 Squash-Hallen. Ein Hallenbad, Freibad, Kinderpool sowie Sauna und Whirlpool.

Sucht einen

CHEF DE RÉCEPTION (W/M)

ALTER: zirka 30 Jahre

NATIONALITÄT: Schweizer oder Niederlassung (Jahresstelle)

VERANTWORTUNGS-
BEREICH:

- Führen des gesamten Beherbergungs-bereiches
- Erreichen einer optimalen Zimmerauslastung
- Betreuen und Abrechnen der Nebenbetriebe: Kiosk, Tennis, Squash, Pool und Sauna.
- Führen von bis zu 5 Réceptionistinnen
- Mithilfe bei der Erstellung des jährlichen Marketingplanes und Durchführen der einzelnen Aktivitäten in Zusammenarbeit mit dem Verkaufsleiter
- Schulung der Réceptionsmitarbeitenden

BERUFLICHE
ANFORDERUNGEN:

- Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Berufserfahrung im Bereich Réception

SPRACHE

- Italienisch in Wort und Schrift
- Deutsch in Wort und Schrift
- Englisch und Französisch sehr gute Kenntnisse

ARBEITSBEGINN:

1. November 2012

KONTAKTPERSON:

Antonio Gentilini
Hotel Cadro Panoramica
6965 Cadro/Lugano
091 936 07 07

23003-9155

**Karriereplanung –
einfach gemacht
www.hoteljob.ch**



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsübergreifend
Start Frühling: Montag, 12. März 2012
Start Herbst: Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich
Tel. 00438 377 111 www.gastro.suisse.ch

Das
Intensiv-
seminar

GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsübergreifend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich
Tel. 00438 377 111 www.gastro.suisse.ch

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

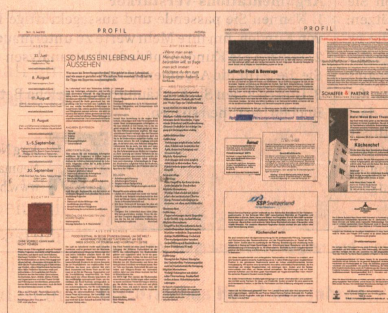
AUFLAGE
40.000

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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



www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

**BUCHEN
SIE JETZT!**

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

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-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

Nicole Kälin

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung
der Stellen- und Immobilienanzeigen
erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie* Gastronomie Verlag
erfolgen sollte) über die htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
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

s/w CHF 1.76
4-farbig CHF 2.31

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

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

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

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

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



KEYSTONE

DEAL OR NO DEAL

Am Telefon fragt ein Gast, ob Sie fürs Wochenende ein schönes Zimmer frei haben und ein attraktives Package anbieten können. Gross soll das Zimmer sein, zum See oder zu den Bergen gelegen, inklusive Gourmet-Abendessen und, ach ja, gibt es wohl ein richtig gutes Angebot? Preisverhandeln ist Volkssport, nicht erst seit die grenznahen Hotels mit Euro-Preisen locken. Im Geschäftsreise-Segment sind harte Verhandlungen längst an der Tagesordnung, denn den Einkäufern der Unternehmen ist es weitgehend egal, in welchem der vielen Viersternehotels ihre Geschäftsreisenden wohnen. Der Preis muss stimmen. Die Chancen des Anrufers, durch die Frage nach einem guten Deal einen besonders guten Preis zu erhalten, stehen ziemlich gut. Denn am Telefon bricht zu oft Panik aus. «Oh, wenn ich dem keinen Sonderpreis mache, bucht er nicht!», geht dann durch die Köpfe.

Fragen hilft und schafft Vertrauen

Das Beispiel führt mich zu einer von zehn wesentlichen Erkenntnissen: «Beim Preisverhandeln ist es weit wichtiger, was

man fragt, als was man sagt.» Längst nicht immer gewinnt beim Verhandeln der an Terrain, der viel spricht. Im Beispiel sollte es so weitergehen: «Oh, herzlichen Dank für Ihren Anruf. Wie sind Sie auf uns gekommen? Sehr gern stelle ich Ihnen ein Angebot zusammen – was ist Ihnen besonders wichtig für Ihren Wochenendaufenthalt?» Wenn der Gast ein Verwöhn-Wochenende sucht, hilft er damit Ihrer Argumentation. Das Gleiche gilt im Firmenkundensegment. Fragen Sie Einkäufer einmal, was sie an Verkäufern besonders schätzen: Es sind deren Fragen! Denn die schaffen Verständnis, die erkunden Motive und sorgen erst dafür, dass die Argumente des Verkaufs Wert schaffen. Ich habe mit einigen Einkaufsteams zusammengearbeitet, die mit uns die Sicht der Verkäufer kennen lernen wollten. Immer wieder bestätigten diese, dass Verkäufer, die sich besonders gut ums Verstehen der Bedürfnisse kümmern, dadurch einen echten Vorteil erzielen. Denn egal ob Versicherungen, Hotelzimmer, Strom, Nägel, Radiowerbung, Fenster oder Seminarräume: Zu viele Produkte ähneln sich zusehr.

Für Qualitätsanbieter ist der Auftrag somit klar: Einkäufer erwarten bei höherem Preis entweder ein Produkt, dessen Markenimage einen echten Wert darstellt (so wie bei Autos, Airlines, Uhren) oder einen klaren Mehrwert respektive ein klares Paypack. Am besten beides. Das Markenimage können Sie nur mittel- und langfristig verbessern.

Argumentations-Verstärker

1. Nennen Sie passende und aussagekräftige Referenzaussagen von Kunden, um ihre Mehrwerte zu untermauern.
2. Führen Sie Kundenzufriedenheitsanalysen durch und nutzen Sie diese für die Argumentation.
3. Und rechnen Sie Einkäufern vor, welche Beträge diese durchs Buchen bei Ihnen sparen.



Jörg Neumann
Neumann Zanetti & Partner
www.hotelkompetenz.ch

In typischem Tessiner Dorf, auf Sonnenterrasse oberhalb des Luganersees, zu verkaufen (einmalige Gelegenheit) best-eingeführtes

3-Sterne-Hotel

(7000 m² inkl. Garten), 50 Zimmer mit allem Komfort, Sauna, Swimmingpool, Fitness, Restaurants, Park mit vielen mediterranen Pflanzen und altem Baumbestand. Grosse Liegewiese. Ruhige Lage. Langjährige, zufriedene Kundschaft vorhanden.

Anfragen 079 621 83 72

23004-9148

Den Traum vom eigenen Hotel verwirklichen?

Schickes, umsatzstarkes Wellness-Hotel im Schwarzwald mit Pool, Sauna, Ayurveda und viel Entwicklungspotential zu verkaufen (auch Mietkauf oder aktive Beteiligung).

Schreiben Sie uns an:
hotel-verkaufen@hotmail.de

21504-8869

Im Walliser Kurort ZERMATT zu vermieten auf den 1. Dezember 2012 oder nach Vereinbarung

RESTAURANT

– Keine Inventarübernahme

Anfragen unter Chiffre 23017-9146 an
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

23017-9146

Gastro-Liegenschaft zu verkaufen! evtl. auch Pacht möglich

schönes, traditionelles Dorf-Restaurant in Deutschfreiburg (Sensebezirk), an gut frequentierter Hauptstrasse gelegen.

Gaststube, Kellerbar, Panoramaterrasse Speisesaal, Bankettsaal, Parkplätze.

5-Zimmer-Wohnung im DG

5-Zimmer-Wohnung im OG

1½-Zimmer-Studio im OG

Sehr interessante Anlage

Attraktive, faire Verkaufsbedingungen

Auskünfte unter:

AM-Immobilien AG
CH-1715 Alterswil
Telefon 026 494 24 55

23004-9159

GRUPPO INTERFIDA



vendiamo

MENDRISIO città / TI

PICCOLO HOTEL
con rinomato ristorante e bar

- 16 camere

- ca. 80 posti a sedere

- giardino con piscina estiva

Ideale per conduzione familiare.

Interessati rivolgersi a Elena Andreani

INTERFIDA SA, 6830 Chiasso
tel. 091 695 03 33
immobili@interfida.ch, www.interfida.ch

22438-9102



Bürgergemeinde Arbon



Zu vermieten auf den 1. März 2013
oder nach Vereinbarung
an innovative Gastgeber die historische Perle

Hotel Restaurant Römerhof in Arbon

Im Betrieb sind 11 Zimmer stilvoll eingerichtet.

Die Gaststube umfasst 48 Plätze.

Turmzimmer und Säli laden mit je 16 Plätzen ein.

Der besonders schöne Garten bietet Platz für 30 Gäste.

Zum Haus gehören 10 eigene Parkplätze.

Das Inventar muss übernommen werden.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Kurzlebenslauf und Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an:
benno.jud@treuhandjudgraf.ch oder per Post an
Treuhandbüro Benno Jud, St.-Jakob-Strasse 37,
9000 St. Gallen, bis am 15. Oktober 2012.

Herr Benno Jud beantwortet gerne Ihre Fragen
Telefon 071 244 93 93

23030-9152

DAS BLAUE VOM HIMMEL...

...können wir Ihnen nicht versprechen.

Aber die besten Ideen
der Schweizer Tourismusbranche.
Auf www.htr-milestone.ch
unter der Rubrik «MILESTONES».

