

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2012)
Heft: 41

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 21 · 11. Oktober 2012

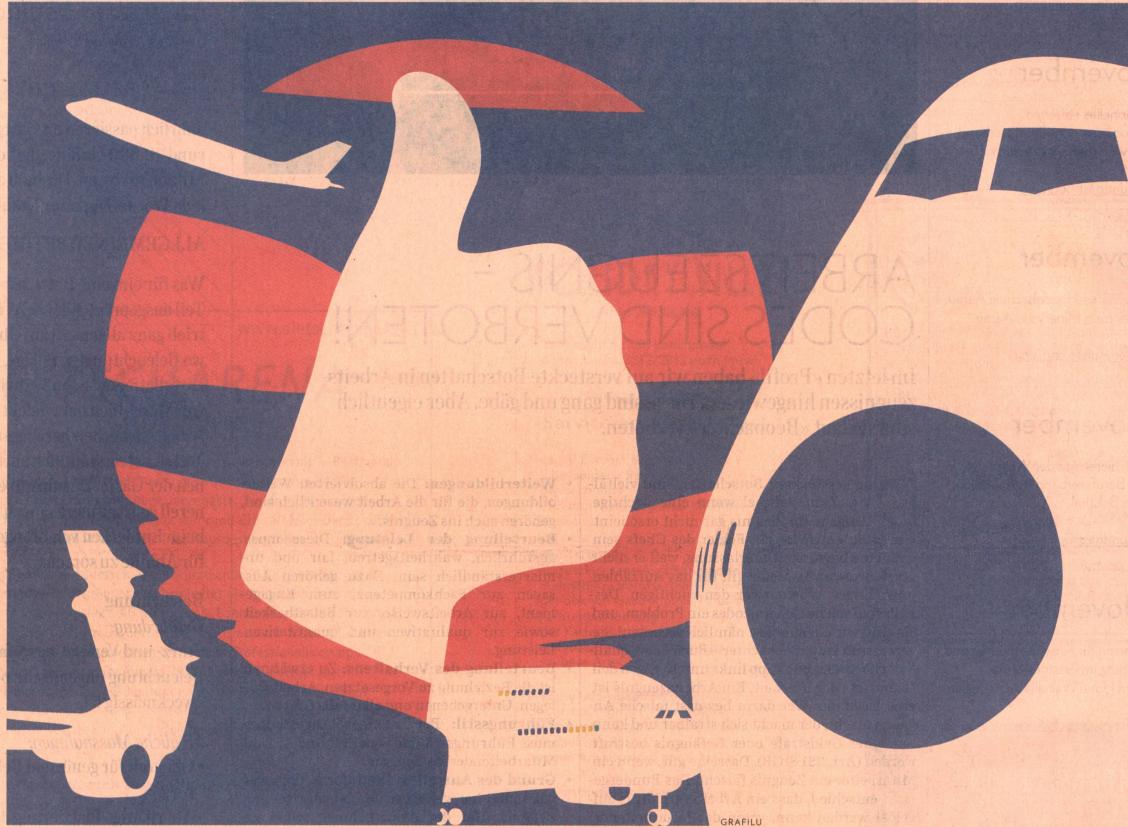
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



DAS BESTE GEBEN LOHNT SICH!

Service, Pass, Pass, Smash! Die Spielerin hechzt, streckt sich in voller Länge und erreicht den Volleyball Zentimeter vor dem Boden. Dank ihres grossartigen Einsatzes hält sie das Team im Spiel und schafft die Voraussetzung für den Sieg. In hohem Tempo wechseln die Spielerinnen ihre Position, spielen sich den Ball zu – nehmen Gegner, sich selbst und den Spielverlauf gleichzeitig wahr. Der Sog von Innen und alles Handeln richten sie auf den Erfolg aus. Engagement und Leidenschaft für gemeinsames Trainieren, Spielen und Feiern schweissst sie zusammen. Ihr Wille zu gewinnen, treibt sie an. Trittbrettfahrer haben keinen Platz im Team.

Und wie sieht es tagtäglich im Tourismus aus? Alle sind sich einig: den Kunden zu verstehen und seine Bedürfnisse zu erfüllen sind zentrale Erfolgsfaktoren und unabdingbar für die so wichtige Kundenbindung. Wären da nur nicht die Stolpersteine in der Praxis: dem Kunden wirklich zuhören, ihm mit Begeisterung (be-Dienen) und seine Wünsche sogar übertreffen! Hin-

dernisse wie Stress, Druck, Missverständnisse, Unklarheiten und eigene «Stachelschweinehunde» lassen Serviceleistungen zum Dienst nach Vorschrift verkommen. Ja, innere «Stachelschweinehunde» drücken sich unbewusst vor der eigenen Verantwortung, suchen die Schuld bei anderen und piesacken damit die Umgebung. Da bleibt nicht viel von den ambitionären Zielen übrig. Die Ausgabe der letzten Gallup-Studie (misst den Engagement-Index von Mitarbeitern) lässt aufforchen.

Von den befragten Unternehmen in Deutschland haben 23 % der Mitarbeiter innerlich gekündigt, 63 % machen ihren Dienst nach Vorschrift. Nur 14 % haben eine hohe emotionale Bindung an ihren Betrieb und treiben die Ziele von selbst mit an. Was ist da unterwegs verloren gegangen? Es scheint, dass bei vielen Menschen die Begeisterung für ihr tägliches Tun abhandengekommen ist. Robert Johnston fand in seinen Studien zu Service Excellence vier entscheidende Elemente: Versprochenes muss tatsächlich geleistet werden. Die Sorge, dass Kundenfeedbacks

gut behandelt werden, die persönliche Note und im Umgang mit dem Kunden und nicht zuletzt ein «Funken» mehr an Service bringen den Erfolg. Es liest sich einfach.

Doch besteht wirkliche Klarheit über Unternehmenswerte, Mission und Vision? Ist die Ausrichtung im Wollen und Tun von Service Excellence konsequent? Ist die Orientierung wirklich am Kundennutzen? Ist die innere Haltung zum «be-Dienen» auf allen Ebenen, von Führung bis zum Lehrling, verinnerlicht? Ist das Leuchten in den Augen für den Gast sichtbar? Spürt er, dass er wirklich im Zentrum der Aufmerksamkeit steht? Um das zu tun, braucht es innere Klarheit bei jedem im Team und kontinuierliches Training. Denn nur begeisternte Mitarbeiter können Kunden begeistern. Und begeisterete Kunden erzählen begeistert weiter. Und sie kommen wieder und geben positive Empfehlungen ab.



Christina Weigl
Training & Coaching
www.christina-weigl.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

AGENDA

17. Oktober

«NDS HF Hotelmanagement», Start Zyklus 39, von hotelleriesuisse, im SolbadHotel in Sigristwil

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. Oktober

«Fidelio Frontoffice Basiskurs», vom Berufsverband Hotelempfang, in Stallikon/ZH

www.hotelundgastrounion.ch

2. November

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil

www.hotelundgastrounion.ch

7. November

Information Hotel-Tourismus-Handelschule Aarau, im Ausbildungszentrum Minerva in Aarau

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

13. November

«Flambieren und Tranchieren mit der Weltmeisterin Sabrina Keller», vom Berufsverband Restauration, in Balsthal

www.hotelundgastrounion.ch

20. November

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Hotel Wallalla in St. Gallen

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

BUCHTIPP

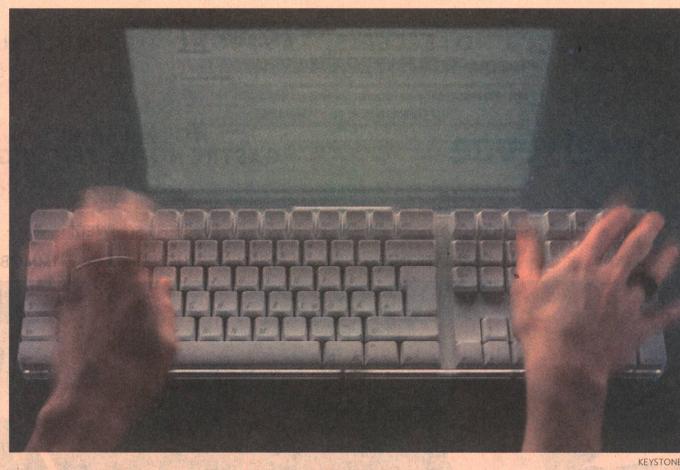


ÜBER MITARBEITERGESPRÄCHE, ARBEITSZEUGNISSE UND REFERENZEN

Dank langjähriger Beratungspraxis wissen die beiden Autorinnen, was Arbeitnehmende in der Schweiz von Qualifikationen erwarten dürfen, welche Formen von Mitarbeitergesprächen es gibt, welche Regeln für Referenzauskünfte bestehen und welche Punkte ein Arbeitszeugnis enthalten muss. Auch die viel zitierten Codes sind ein wichtiges Thema. All dies klären die Autorinnen anhand vieler Tipps und Beispiele. Arbeitnehmenden zeigen sie, wie sie vorgehen sollten, wenn sie mit der Beurteilung ihrer Leistung nicht einverstanden sind. Und nicht zuletzt: Vorgesetzte und Führungspersonen finden konkrete Formulierungshilfen für faire Qualifikationen.

«Fair qualifiziert?», von Irmtraud Bräunlich Keller und Gabriela Baumgartner, Beobachter-Buchverlag

ISBN 978-3-85569-554-6
CHF 38.00



KESTONE

ARBEITSZEUGNIS – CODES SIND VERBOTEN!

Im letzten «Profil» haben wir auf versteckte Botschaften in Arbeitszeugnissen hingewiesen. Diese sind gang und gäbe. Aber eigentlich sind sie laut «Beobachter» verboten.

Die versteckten Botschaften sind vielfältig. Zum Beispiel wenn eine wichtige Aufgabe im Zeugnis gar nicht erscheint. Das kann entweder ein Fehler des Chefs sein oder eine bewusste Unterlassung, weil er nicht zufrieden war. Dasselbe gilt für das Aufzählen unwichtiger Arbeiten vor den wichtigen. Deshalb sind solche Geheimcodes ein Problem, und sie sind vor allem eines: nämlich verboten! Sie verstossen laut «Beobachter»-Buch «Fair qualifiziert?» (siehe Buchtipps links unten) gegen den Grundsatz der Klarheit. Ein Arbeitszeugnis ist eine Urkunde. Wer darin bewusst falsche Angaben macht, der macht sich strafbar und kann mit einer Geldstrafe oder Gefängnis bestraft werden (Art. 251 StGB). Dasselbe gilt, wenn ein Mitarbeiter ein Zeugnis fälscht. Das Bundesgericht entschied, dass ein Arbeitsverhältnis aufgelöst werden kann, wenn der Mitarbeitende ein Zeugnis gefälscht hat.

DAS MUSS IM ZEUGNIS STEHEN
Ein Arbeitszeugnis muss vollständig sein. Wer das Zeugnis liest, muss sich ein umfassendes Bild vom Mitarbeitenden machen können, sowohl von seinen Tätigkeiten, Leistungen, Eigenschaften, Fähigkeiten und besonderen Stärken als auch von seinem Verhalten gegenüber Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Dritten. Im oben erwähnten Buch aus dem Beobachter-Verlag gibt es auch eine Liste von Punkten, die in einem Zeugnis nicht fehlen dürfen:

- **Name und Adresse des Arbeitgebers:** Sofern vorhanden mit einem offiziellen Briefkopf.
- **Personalien des Mitarbeitenden:** Name, Geburtsdatum.
- **Beginn und Ende der Anstellung:** Als Ausstfitsdatum ist die rechtliche Beendigung des Arbeitsverhältnisses anzugeben und nicht der letzte Arbeitstag – etwa bei einer Freistellung während der Kündigungsfrist oder beim Bezug von Ferien.
- **Arbeitspensum:** Zu welchem Prozentsatz ein Mitarbeiter beschäftigt war, gehört ins Zeugnis.
- **Position:** Die hierarchische Stellung des Mitarbeitenden.
- **Vollständige Beschreibung der Aufgaben und Pflichten:** Gemäss Bundesgericht muss das Zeugnis eine detaillierte Auflistung der wichtigen Funktionen und der das Arbeitsverhältnis prägenden Tätigkeiten enthalten. Massgebend ist dabei nicht die vertraglich vereinbarte, sondern die tatsächlich ausgeübte Tätigkeit. Wichtiges kommt zuerst, Unwesentliches weglassen.
- **Beförderungen:** Diese und Versetzungen sind mit Datum im Zeugnis zu erwähnen.

- **Weiterbildungen:** Die absolvierten Weiterbildungen, die für die Arbeit wesentlich sind, gehören auch ins Zeugnis.
- **Beurteilung der Leistung:** Diese muss ausführlich, wahrheitsgetreu, fair und unmissverständlich sein. Dazu gehören Aussagen zur Fachkompetenz, zum Engagement, zur Arbeitsweise, zur Belastbarkeit sowie zur qualitativen und quantitativen Leistung.
- **Beurteilung des Verhaltens:** Zu erwähnen ist die Beziehung zu Vorgesetzten, Arbeitskollegen, Untergebenen und allenfalls Gästen.
- **Führungsstil:** Bei leitenden Angestellten muss Führungsstil und -qualität und Anzahl Mitarbeiter im Zeugnis.
- **Grund des Austritts:** Die Information, wer gekündigt hat, gehört nicht obligatorisch ins Zeugnis. Hat der Arbeitnehmer selbst gekündigt, sollte dies jedoch erwähnt werden. Hat der Chef gekündigt, ohne dass den Angestellten ein Verschulden trifft (wirtschaftliche Gründe oder Umstrukturierungen), dann sollte auch dies klar zum Ausdruck gebracht werden.
- **Ganze Dauer:** Das Schlusszeugnis (ein Arbeitszeugnis, das am Schluss ausgestellt wird, im Gegensatz zu einem Zwischenzeugnis) muss sich immer auf die ganze Anstellungsduer beziehen. Ein Verweis auf frühere Zwischenzeugnisse ist grundsätzlich nicht zulässig. Mehrere Zeugnisse vom gleichen Arbeitgeber sind meist kein Vorteil für den Mitarbeitenden, da heute kaum jemand Zeit hat, viel Papier zu studieren. Die Gefahr besteht, dass nur das letzte Zeugnis der Firma angeschaut wird. Ausnahmen sind vertretbar, wenn jemand schon lange in einem Betrieb ist und dabei sehr unterschiedliche Funktionen ausgeübt hat.
- **Schlussformel:** Dazu gehört ein Dank für die geleistete Arbeit, Wünsche für die Zukunft und bei guten Mitarbeitern ein Ausdruck des Bedauerns über ihren Weggang.
- **Unterschrift:** Das Datum und vor allem die Unterschrift sind unerlässlich. Ohne letztere ist das Zeugnis gar nicht gültig.

Nochmals zurück zu den versteckten Botschaften: Die Auflistung aller Punkte, die in ein Zeugnis gehören, zeigt, wie komplex das Arbeitszeugnis ist und wie schwierig es ist, dieses korrekt auszustellen und wie schwierig für einen allfälligen neuen Chef, es richtig zu interpretieren. Der «Beobachter» findet es zwar unnötig zu schreiben, ein Zeugnis sei uncodiert. Aber in Anbetracht der vielen Unsicherheiten ist mit einem solchen Hinweis sicher allen Beleitigen gedient.

Mario Gsell

ZITAT DER WOCHE

«Die heutigen Menschen glauben, dass man die Arbeit so einrichten müsse, dass sie möglichst viel Ertrag abwerfe. Das ist ein falscher Glaube. Man muss die Arbeit so einrichten, dass sie die Menschen beglückt»

Paul Ernst, deutscher Theologe

ARBEITSSICHERHEIT

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

ALLGEMEINER BETRIEB

Was für einzelne Betriebsbereiche zum Teil ausgeprägt gilt, trifft für den Betrieb ganz allgemein zu. Überall dort, wo Beleuchtungen, Beläge, elektrische Installationen, Schutzeinrichtungen von Maschinen usw. defekt sind, ist die Arbeitssicherheit herabgesetzt – zum Teil selbstverständlich auch die Sicherheit der Gäste. Darum gilt es, hier generell sehr aufmerksam zu sein und beim Entdecken von Mängeln sofort für Abhilfe zu sorgen.

Beleuchtung

Gefährdung: Sturz- und Verletzungsgefahr, wenn Beleuchtung ungenügend oder unzweckmäßig ist

Mögliche Massnahmen:

- Generell für genügend Beleuchtung sorgen
- Auf richtige Platzierung der Beleuchtung achten (Schartenwurf kann Stolpergefahr schaffen)
- Richtlinien der Lichttechnischen Gesellschaft berücksichtigen

Böden

Gefährdung: Verletzungsgefahr durch Stürze

Mögliche Massnahmen:

- Rutschhemmende Beläge anbringen, z. B. gerillte oder genoppte Plättchen
- Böden sauber halten
- Stolperstellen beseitigen, z. B. Übergänge von einer Bodenart zur anderen durch langen Anzug mit kleiner Neigung überwinden
- Unvermeidliche Stufen deutlich markieren
- Personal über geeignetes Schuhwerk informieren
- Eingelassene Bodenroste im Nassbereich mit genügender Traglast und rutschhemmender Oberfläche, z. B. gehauen

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

Hotel Restaurant Rössli Hürden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Betriebsleiter(in)

Das Hotel Rössli in Hürden liegt am Zürichsee mit traditionellem Restaurant und Seepavillon direkt am See in der steuergünstigen Gemeinde Freienbach. Es ist seit 1829 in Familienbesitz und pflegt seit Generationen traditionelle Gastfreundschaft.

Unsere stetig wachsende Entwicklung im Management von Gastronomiebetrieben erfordert für das Rössli einen Betriebsleiter, der den Erfolg des vielseitigen Betriebes auch in Zukunft sicherstellt.

Wir suchen per 1. Januar 2013 oder nach Vereinbarung eine berufserfahrene, engagierte und integre Persönlichkeit mit grosser Berufs- und Sozialkompetenz. Diese selbständige Position ist verantwortlich für die Durchsetzung der strategischen Ziele der Besitzerfamilie und rapportiert direkt an das Rech Management AG Hürden (Herrn Heinz Krammer).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
RECH Management AG
H. Krammer, Hürdnerstrasse 137, CH-8640 Hürden
Tel. +41 78 603 82 06, Fax +41 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

23335-9274

ALETSCH ARENA

Wallis · Schweiz

Die Aletsch Arena AG vermarktet das Gebiet rund um Riederalp – Bettmeralp und Fiesch-Eggishorn. Die Aletsch Arena generiert im Jahr rund 1 Mio Übernachtungen und betreut unzählige Tagesgäste. Die drei Bergbahnen erwirtschaften gesamthaft einen Umsatz von rund CHF 40 Mio. Damit zählt die Aletsch Arena zu den wichtigsten Tourismusdestinationen der Schweiz.

Die Marketingorganisation Aletsch Arena wurde Ende 2008 unter dem Lead der Aletsch Bergbahnen gegründet und beinhaltet die folgenden Partner: Luftseilbahnen Fiesch Eggishorn AG, Bettmeralp Bahnen AG, Aletsch Riederalp Bahnen AG, Eggishorn Tourismus, Bettmeralp Tourismus und Riederalp-Mörel Tourismus. Die Aletsch Arena wurde im Sinne einer Professionalisierung und Verschlankung der Strukturen im August 2012 in eine AG übergeführt. Ziel und Zweck dieses Marketingkonstrukt ist es, die Marketingaktivitäten der vorgenannten Partner zu koordinieren und zu bündeln, so dass im Aletsch-gebiet eine optimale Verwendung der Marketingmittel und ein einheitlicher Auftritt realisiert werden kann.

Um die erfolgreiche Aufbaubarkeit in der Aletsch Arena weiter zu professionalisieren suchen wir auf die kommende Wintersaison oder nach Übereinkunft einen/eine

Destinationsmanager/in – Direktor/in ALETSCH ARENA AG

Ihre Aufgabe: Sie rapportieren als Direktor direkt an den Verwaltungsrat und sind dabei eng in die strategische Entscheidfindung eingebunden. Sie sichern den stabilen Ausbau der Aletsch Arena im bestehenden, hart umkämpften Tourismusmarkt und verantworten die gesamte erfolgreiche Marktbearbeitung. Die Entwicklung sowie Umsetzung der Strategie, die Realisierung der Ziele, der konsequente Ausbau der Marktposition Aletsch Arena in enger Zusammenarbeit mit den Bergbahnen und den Tourismusorganisationen bilden den Kern Ihrer Herausforderungen. Sie engagieren sich täglich für die Marke Aletsch Arena mit dem hohen Anspruch eine aussergewöhnliche Region erlebbar zu machen.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikative Persönlichkeit mit sehr guten Macher- und Verkaufsfähigkeiten. Sie sind eine Person mit ausgeprägter Markt- und Kundenorientierung. Ihre hohe Sozial- und Kommunikationskompetenz vermag intern zu einem umfassenden Dienstleistungsdenken zu motivieren. Sie verfügen über Durchsetzungskraft und sind ein gewiefter Verhandler und vertraut im Umgang mit unterschiedlichsten Anspruchsgruppen. Wir erwarten eine solide betriebswirtschaftliche oder touristische Ausbildung oder einen Praktiker, der sich *on-the-job* die notwendigen Qualifikationen angeeignet hat. Unabdingbar ist ein erfolgreicher Leistungsausweis. Idealerweise stammen Ihre positiven Resultate aus dem Tourismusfeld. Wichtig sind uns auch Ihr Flair und Ihre Fähigkeit, Beziehungen im Umfeld einer Bergregion (politisches, soziales und ökonomisches Umfeld) auszubauen und zu pflegen. Verhandlungssichere Französisch- und Englischkenntnisse sind ein Muss.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) senden Sie bitte bis spätestens 20. Oktober 2012 an:

Albert Bass, Präsident Aletsch Arena AG, Postfach 432, 3904 Naters
albert.bass@bassalbert.ch

RIEDERALP *Bettmeralp* **fleisch** *eggishorn*

23211-9261

Small Business – Smart Business – Greater Zurich Area

Die spannende Leitungsfunktion des modernen, kleinen Hotels der **Business Class** in der Metropolregion Zürich mit Restaurant und erstklassigen Meeting-Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hotel Managers. Hauptaugenmerk liegt dabei auf starker Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Auslastung weiter zu steigern. Das bedingt erprobtes Marketing-Know-how, Praxis aus dem Bereich Sales, und hohe Affinität zu Themen wie New Media, Finance und Versiertheit mit allen Aspekten der Departments Rooms, Reservation und Front Office.

Die harmonische Verbindung aus **»Starke Marke** und **lokale-Marktführerschaft** der angeschlossenen Gesellschaft, exzellenter Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckende Infrastruktur und gelungene Kombination aus Relax- & Geschäfts-Ambiente bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für Hotelprofis, die sich nahe beim Guest sehen, Guest Relation hoch einstufen und durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Führung Ihrer Teams (gut 30 Mitarbeitende) die Erreichung der wirtschaftlich ambitionierten Ziele sichern.

Direktor/in eines kleineren 4****Business Hotels mit angedachter Leitung eines weiteren Betriebes auf Mitte 2014

Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, sind vertraut mit den relevanten Vertriebskanälen, Online-Buchungsplattformen, Web 2.0 und haben wertvolle Praxis in der Vermarktung der Stadt-Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Kfm. Grundausbildung, Abschluss einer etablierten Hotelfachschule und erfolgreiche Tätigkeit in der 3C-Hotellerie in höheren Kaderfunktionen. **Hotel-Kompetenz** ist Ihr Markenzeichen. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und allfällige Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures.

Sind Sie ca. 30-40 Jahre alt, offen, ambitioniert, wollen das kleine Hotel gross rausbringen und parallel Ihre Karriereplanung anschliessen? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform und die Chance im Rahmen von geplanten Neubauten im Gesamtunternehmen mitzuwachsen sowie später einen zusätzlichen grösseren Betrieb zu führen. Fähige Revenue oder Resident Manager, EAM, DOSM, und Vizedirektoren auf dem Sprung zur Direktion sind übrigens auch herzlich willkommen. – Eintritt: Januar/Februar/März 2013. – Inspiriert worden? Dann CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

2318-9208



sucht für die kommende

Wintersaison 2012/2013 noch (m/w)

Gouvernante Servicefachangestellte

- * ca. 60 Zimmer & Suiten
- * 5 hauseigene Restaurants
- * Bar & Lounge
- * romantischer Feng-Shui-Wellnessbereich

Anforderungen:

- * abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- * Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
- * ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

Posthotel Holiday Villa Arosa
Jakob Fahrni
Oberseepromenade, CH-7050 Arosa
Tel: +41 81 378 50 00
Fax: +41 81 377 40 43
mail@posthotel-arosa.ch
www.posthotel-arosa.ch
www.posthotelholidayvillarosa.ch

23232-9266



Für unser**** Ferien- und Seminarhotel im Skiresort Toggenburg zwischen Bodensee und St. Gallen suchen wir nicht nur strahlende sondern auch berufserfahrene Fachpersönlichkeiten in Saison- oder Jahresschicht. Jungen, teamorientierten Kadermitarbeitern bieten wir die Chance sich in unserem wunderschönen Ganzjahresbetrieb zu etablieren.

Aufgangs Küchenchef sowie Restaurant-Leiter(in)

Es erwartet Sie ein florierendes, gut organisiertes Hotel mit diversen Sälen, Wellnessbereich und einer weiterum bekannten Restauratur. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an: Hotel Säntis CH-9657 Unterwasser oder (saentis@beutler-holers.ch)

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

Gesucht für die Region Basel

Jungunternehmer (m/w)

Im Auftrag suchen wir auf Januar 2013 oder nach Vereinbarung einen innovativen Geschäftsführer (m/w) für ein modernes Restaurant im urbanen Baustil, der es versteht, die vielseitige Gästestruktur mit „Pepp“ zu verwöhnen.

Ein vielseitiges Gastronomiekonzept bietet Restaurant, Bar, Lounge und Tagungsräume. Der ideale Treffpunkt für kulinarische Gaumenfreuden und Anlässe für ein trendiges Publikum. Das einzige, was noch fehlt, sind Sie: Der kreative Gastgeber, der mit Leidenschaft die Gäste begeistert.

Sind Sie ca. 25 – 35 Jahre alt, ambitioniert und wollen das Restaurant mit Erfolg führen und Ihre Karriere vorantreiben? Dann senden Sie Ihr CV/Foto via Mail oder rufen Sie uns an.

Interimsmanagement

Im Auftrag suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) erfahrene(n) Interimsmanager/-in für die Führung eines mittelgrossen Gastronomiebetriebes. Sie scheuen es nicht, von heute auf morgen Verantwortung zu übernehmen und ein innovatives Gastronomiekonzept erfolgreich bis zur Übergabe an einen Nachfolger weiter zu führen. Einsatzdauer ca. 2 1/2 Monate (Oktober bis Ende Dezember) Interessiert? Gerne erzählen wir Ihnen persönlich mehr darüber.

Für weitere Auskünfte:

Kohl & Partner (Schweiz) AG, André Gribi, 044 533 50 40, andre.gribi@kohl-int.ch, www.kohl-int.ch

s c h w a r z

Wir sind ein vielseitiges Unternehmen in der Lebensmittelbranche. Unser Geschäftsbereich Primeurs en gros bietet Gemüse, Früchte, Fisch, Fleisch sowie Milch- und Convenienceprodukte an.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen selbständigen

Produktemanager Comestibles

Sie betreuen unsere Kunden, disponieren, kalkulieren und offerieren ihre Hauptprodukte Fisch und Fleisch. Ihr Gebiet umfasst auch die Gestaltung des Sortiments inkl. Lagerbewirtschaftung bis zur Auftragsbearbeitung.

Sehr gute Waren-, Produkterarbeitungs- und Hygiene-kenntnisse sind Voraussetzung für diese Tätigkeit. Eine kaufmännische Weiterbildung, Grundwissen über Gemüse und Früchte sowie Erfahrung im Ein-, aber v. a. Verkauf runden Ihr Profil ab.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung z. H. Thomas Locher oder per E-Mail an sekretariat@schwarz.ch

Max Schwarz AG | Hauptstrasse 49 | CH-5234 Villigen |
Fon ++41 56 297 87 87 | Fax ++41 56 297 87 02 |
www.schwarz.ch

23233-9267

23208-9208



****Hotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15GM) und Swiss Casinos Pfäffikon. Für Banquette und Events stehen 9 Räume inklusive der Plaza Event Hall für bis zu 800 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkeiten mit modernster und weitumfassender Kommunikationsinfrastruktur für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produktepräsentationen von 4 bis 600 Personen.

Stellvertretende GastgeberIn Restaurant PUR (15GM)

Die reine Welt der Gastfreundschaft

Als Mitglied der Serviceleitung befähigen Sie Ihre rund 8 Mitarbeitenden zu leidenschaftlichen, weltoffenen Berufsleuten und motivieren sie zu Höchstleistungen.

Sie pflegen einen zuvorkommenden, unkomplizierten Gästekontakt und schaffen damit im trendig - leichten Ambiente das Gefühl von Entspannung und natürlicher Herzlichkeit.

Es ist Ihre Freude, das vielseitige kulinarische Angebot vom gestylten LUNCHbuffet bis hin zum exquisiten Menu mit den rund 500 Provenienzen der Weinbibliothek zu harmonisieren, dabei ist es Ihre Herausforderung, täglich die Gäste neu zu verblüffen.

Unter Berücksichtigung der Unternehmensstrategie, der Vision und des Budgets fokussieren Sie die gemeinsam gesetzten Ziele. Sie schätzen die herausfordernde und umsichtige Aufgabe in Ihrem Wirkungskreis und nutzen optimal die Synergien im dynamischen Hotel-Umfeld.

Sie verfügen bereits über Führungserfahrung, gut fundierte und weiter entwickelte Weinkenntnisse und besitzen daher die benötigte Fach- und Sozialkompetenz. Sie erbringen den Nachweis einer soliden Gastgeber-Ausbildung und der erworbenen Praxis in der gehobenen Gastronomie. Sie sprechen Schweizerdeutsch und kommunizieren stilistisch auch in der englischen Sprache (Französisch und Italienisch von Vorteil).

Idealalter 28-35 Jahre. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Ihre kompletten Unterlagen, inkl. Lebenslauf, allen Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an: SEEDAMM PLAZA, Ursula Keist, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon, Tel. 055 417 17 83, ursula.keist@seedamm-plaza.ch



SEEDAMMSTRASSE 3, CH-8808 PFÄFFIKON SZ
TELEFON +41 55 417 17 17, FAX +41 55 417 17 18
www.seedamm-plaza.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

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 et 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@immpofil.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. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immpofil.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

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 unser

Ristorante Vivendi

Europastrasse 2 in Glattbrugg

suchen wir per 1. Dezember 2012 eine/n

BetriebsassistentIn

Ihre Aufgaben: In dieser interessanten und verantwortungsvollen Funktion sind Sie für die Bedienung sowie Betreuung unserer Gäste verantwortlich und unterstützen die Betriebsleitung bei der persönlichen Führung und Organisation des Restaurationsbetriebes. Dies beinhaltet unter anderem die Planung, Offertierung und Durchführung von Spezialanlässen. Zudem sind Sie für das gesamte Einkaufs-, Bestell- und Inventarwesen verantwortlich und erstellen den Monatsabschluss. Zu Ihren weiteren Hauptaufgaben gehören in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung auch die Führung, Schulung und Qualifikation der Mitarbeitenden sowie die Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Sie arbeiten von Montag bis Freitag zwischen 08.00 und 21.30 Uhr in verschiedenen Schichten und sind bei Spezialanlässen an Wochenenden flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen für diese Stelle eine zuverlässige, zielstrebig und vertrauenswürdige Gastgeberpersönlichkeit, die über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie und Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie kennen sich mit den gängigen EDV-Systemen aus, setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele und entwickeln neue Ideen. Zudem sind Sie bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und können mit verschiedenen Bezugspersonen angemessen kommunizieren. Als Führungsperson fordern und ermutigen Sie die Mitarbeitenden in ihren Leistungen.

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 Tauri, 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

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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats 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.immpofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

Restaurant zur Schäferstube



3906 Saas-Fee

Tel. +41 27 957 25 37

Für unser traditionelles und heimeliges Restaurant mit gehobener Küche suchen wir ab Mitte Dezember 2012

Kellner/in sowie

Commis de Cuisine

Rest. zur Schäferstube

Sepp Manser

Obere Gasse 32

CH-3906 Saas-Fee

Telefon: 027 957 25 37

E-Mail: info@zur-schaeferstube.ch

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

HOTEL POSTHUIS
www.posthuis.ch
Tel. 041 669 12 42
Fax 041 669 12 76
E-Mail: posthuis@gmx.ch
CH-8068 Melchsee-Frutt

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für Wintersaison: 15. Dezember 2012 bis 7. April 2013

2 Serviceangestellte m/w (CH)

2 Saaltöchter (CH)

1 Buffetangestellter/Allrounder (CH)

Wir bieten: guten Verdienst, geregelte Arbeitszeit,
Möblierte Doppel- oder Einzelzimmer
können von uns gemietet werden.

Sie sind teamfähig, flexibel, motiviert und aktiver Wintersportler?
Dann bewerben Sie sich.

Familie Rohrer-Elmiger
Hotel Posthuis GmbH
6068 Melchsee-Frutt
041 669 12 42

Eintracht

RESTAURANT+CATERING
KESTENHOLZ

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

Koch (Chef de Partie)

Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung

Sous-Chef

Eintritt nach Vereinbarung

Passion und Kreativität sind für Sie keine Fremdwörter. Sie können Verantwortung übernehmen und haben die nötige Erfahrung in der gepflegten Gastronomie.

Wir sind ein lebhafter Betrieb, der im 2010 komplett umgebaut wurde. Wir bieten interessante, moderne Arbeitsbedingungen.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung:
Marco Meier Eintracht Restaurant + Catering
Neue Strasse 6 4703 Kestenholz
www.eintrachtkestenholz.ch

23204-9263

Waldhüs Bodmen

Für unser heimeliges Restaurant, mit der gutbürgerlichen und feinen Küche, die sich am romantischen Waldweg zwischen Saas-Fee und Saas-Almagell befindet, suchen wir ab Mitte Dezember 2012 eine/n gelernte/n

Koch/Köchin

Wenn Sie interessiert sind, in einem kleinen und motivierten Team zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Waldhüs Bodmen
Sepp Manser
Panoramastrasse 42
CH-3906 Saas-Fee
Telefon: 027 957 20 75
E-Mail: info@waldhues-bodmen.ch

23278-9273



Die Jungfraubahnen vermarkten weltweit verschiedene Ausflugsziele. Dazu gehören Jungfraujoch – Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald-First, Schynige Platte und Harder Kulm sowie der Wintersport der Jungfrau Region.

Für den Bereich Marketing suchen wir eine/n

**CONTENT- & ONLINE
MARKETING SPEZIALIST (w/m)**
ARBEITSORT INTERLAKEN

Ihre Aufgaben:

Sie sind hauptverantwortlich für die touristische Content-Pflege unserer Webseite sowie die Betreibung eines professionellen E-Marketings. Zudem sind Sie mitverantwortlich für die Weiterentwicklung unserer Verkaufsplattform auf www.jungfrau.ch. Weitere Aufgaben sind:

- Recherche und redaktionelle Aufbereitung des Contents für unsere Verkaufsplattform www.jungfrau.ch
- Stetige Suchmaschinenoptimierung (Google AdWords etc.)
- Marktanalysen erarbeiten und Wettbewerbsbeobachtungen tätigen
- Koordination, Umsetzung, Sicherstellung und Kontrolle der Online-Marketingmaßnahmen in Zusammenarbeit mit verschiedenen internen Anspruchsgruppen
- Durchführung von bereichsübergreifenden Online-Projekten
- Steuerung der branchenspezifischen B2B-Plattformen (Banner, Deeplinks, Landingpages)
- Konzeptionelle und operative Betreuung von Social Media-Projekten und -Kanälen
- Ausbau und Weiterentwicklung von Social Media inkl. Analyse und Monitoring/Reportings
- Aktiver Support des Leiter Marketing in Web-Fragen

Ihr Profil:

- Kaufmännische Grundausbildung sowie eine Weiterbildung im Online-Marketing
- Berufserfahrung im Online-Marketing und mit CMS-Systemen (Content Management System)
- Technische Grundausbildung WEB-Publisher sowie Kenntnisse in Typo 3
- Hohe Internetaffinität und Spezialkenntnisse in Google AdWords und Social Media
- Know-How im Bereich Photoshop (Gestaltung)
- Gute Sprachkenntnisse Englisch und Deutsch (Wort und Schrift)
- Unternehmerisches Denken
- Gute konzeptionelle, analytische und kommunikative Fähigkeiten
- Hohes Mass an Flexibilität, Selbstständigkeit, Qualitätsbewusstsein, Teamplayer

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem internationalen Umfeld sowie leistungsgerechte Entlohnung und attraktive Anstellungsbedingungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Stefan Pfister, Leiter Marketing, Telefon 033 828 72 40, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte bis 22. Oktober 2012 an folgende Adresse senden: Jungfraubahnen, Tanja Leuenberger, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

23201-9256

**DAVOS[®]
KLOSTERS**

Davos Klosters hat das komplette Ferien- und Kongressangebot in den Alpen.

Wollen Sie sich für die Destination einsetzen als

LeiterIn Medien/PR

etwas bewegen? Sie kommunizieren nach aussen und innen, bereiten Informationen auf, betreuen Medienvertreter, organisieren Studienreisen, pflegen das Netzwerk und die Datenbank, repräsentieren Davos Klosters gegen aussen und vieles mehr.

Was Sie erwartet

- attraktives Arbeitsumfeld und moderner Arbeitsplatz
- offene Unternehmungskultur
- interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Umfeld

Was Sie mitbringen sollten

- Abschluss in Kommunikation, als PR-Fachfrau/-mann oder ähnliche Ausbildung
- gutes Beziehungsnetz in der Welt der Medien (traditionell und neu)
- praktische Erfahrungen in der Kommunikation
- Eigenmotivation und Organisationstalent
- konzeptionelles Denken
- Teamplayer
- beherrschen der MS-Office-Tools
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Wenn Sie sich von diesem interessanten beruflichen Umfeld angesprochen fühlen, mailen Sie bitte vorzugsweise Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis **20. Oktober 2012** an personal@davos.ch oder alternativ als Bewerbungsmappe an:

Destination Davos Klosters, Leiterin Personal, Priska Wolf
Talstrasse 41, 7270 Davos Platz, Tel. 081 415 21 44
Link: www.davos.ch; www.klosters.ch

23202-9257

BE!

BE! Tourismus AG

BE zeigt Flagge! Das Basismarketing für die Berner Tourismus-Destinationen wird zentral koordiniert und umgesetzt: mit der neuen BE! Tourismus AG. Im Auftrag ihrer Aktionäre (Berner Tourismus-Destinationen und Kanton Bern) nutzt sie Synergien und bündelt Ressourcen. Sie setzt auf bewährte Partnerschaften (u.a. mit Schweiz Tourismus), geht aber auch neue Wege.

Für diese Dienstleistungs-Organisation suchen wir per 1. März 2013

**eine Geschäftsführerin/einen Geschäftsführer
(80 – 100 %)**

Sie sind zuständig für die Aufbau- und Ablauforganisation und setzen die Marketing-Maßnahmen effizient und qualitativ hochwertig um. Dabei koordinieren Sie mit Überzeugungskraft verschiedene Ansprüche und positionieren die Destinationen gewinnbringend – zusammen mit einem Team von drei Mitarbeitenden.

Als ausgewiesene Führungsperson verfügen Sie über einen fundierten betriebswirtschaftlichen Background und solide Branchen- und Marketing-Kenntnisse. Sie sind sattelfest in Deutsch, Französisch und Englisch und sind zwischen 35 und 55 Jahre alt. Zudem überzeugen Sie mit Verhandlungsgeschick und bringen Ihr bereits vorhandenes Netzwerk im Tourismus zu Gunsten Ihrer neuen Arbeitgeberin ein.

Die neue Herausforderung reizt Sie? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Oliver Achermann, Achermann Management, Höhenweg 1, 5102 Rupperswil, oder oa@achermann-management.ch. Als aktueller Geschäftsführer a.i. steht er Ihnen auch gerne bei Fragen zur Verfügung: Tel. +41 62 897 42 00.

23338-9275

Restaurant Schloss Wülfingen

Wir suchen Sie als

Büro- und Servicemitarbeiter/in

Für folgende Aufgaben sind Sie verantwortlich:

- Verarbeiten der Tagesabrechnungen, Stockkontrolle und Bargeldabrechnung.
- Diverse Büroarbeiten für den Geschäftsführer erledigen.
- Telefonische Reservationen entgegennehmen und Bankettanfragen bearbeiten.
- Führen sämtliche Korrespondenz für das Restaurant, Bankette und Debitoren.
- Tägliche Mithilfe im Mittagsservice.

Was wir von Ihnen erwarten:

- Freude am Gastgewerbe und am Umgang mit Menschen.
- Eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie.
- Sehr gute Schweizerdeutsch-Kenntnisse und gute Englischkenntnisse mündlich.
- Sicheres Schreiben von Briefen.
- Überzeugendes Auftreten am Telefon und bei Gästen im Restaurant.
- Flair für Zahlen.
- Gute Kenntnisse in Word und Excel.

Was wir Ihnen bieten:

- Mitarbeit in einem innovativen, jungen Team.
- Ein sehr schönes, historisches Arbeitsumfeld.
- Eine faires Salär.
- Arbeitszeiten von Montag bis Freitag ab 09.00 Uhr morgens bis 17.30 Uhr.
- Möglichkeiten für Weiterbildungen.

Stellenantritt per sofort oder ab 1. Januar 2013 möglich.

Sind Sie Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

**Schloss Wülfingen AG, Herr Georges Gisler
Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur**

Mehr über unser aussergewöhnliches Restaurant am Stadtrand von Winterthur erfahren Sie auf unserer Homepage www.schloss-wuelfingen.ch

23219-9262

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-8675

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

23229-9264

GAUZMELLA Gute Meldung Suisse Romande

23229-9265

23229-9266

23229-9267

23229-9268

23229-9269

23229-9270

23229-9271

23229-9272

23229-9273

23229-9274

23229-9275

23229-9276

23229-9277

23229-9278

23229-9279

23229-9280

23229-9281

23229-9282

23229-9283

23229-9284

23229-9285

23229-9286

23229-9287

23229-9288

23229-9289

23229-9290

23229-9291

23229-9292

23229-9293

23229-9294

23229-9295

23229-9296

23229-9297

23229-9298

23229-9299

23229-9300

23229-9301

23229-9302

23229-9303

23229-9304

23229-9305

23229-9306

23229-9307

23229-9308

23229-9309

23229-9310

23229-9311

23229-9312

23229-9313

23229-9314

23229-9315

23229-9316

23229-9317

23229-9318

23229-9319

23229-9320

23229-9321

23229-9322

23229-9323

23229-9324

23229-9325

23229-9326

23229-9327

23229-9328

23229-9329

23229-9330

23229-9331

23229-9332

23229-9333

23229-9334

23229-9335

23229-9336

23229-9337

23229-9338

23229-9339

23229-9340

23229-9341

23229-9342

23229-9343

23229-9344

23229-9345

23229-9346

23229-9347

23229-9348

23229-9349

23229-9350

23229-9351

23229-9352

23229-9353

23229-9354

23229-9355

23229-9356

23229-9357

23229-9358

23229-9359

23229-9360

23229-9361

23229-9362

23229-9363

23229-9364

23229-9365

23229-9366

23229-9367

23229-9368

23229-9369

23229-9370

23229-9371

23229-9372

23229-9373

23229-9374

23229-9375

23229-9376

23229-9377

23229-9378

23229-9379

23229-9380

23229-9381

23229-9382

23229-9383

23229-9384

23229-9385

23229-9386

23229-9387

23229-9388

23229-9389

23229-9390

23229-9391

23229-9392

23229-9393

23229-9394

23229-9395

23229-9396

23229-9397

23229-9398

23229-9399

23229-9400

23229-9401

23229-9402

23229-9403

23229-9404

23229-9405

23229-9406

23229-9407

23229-9408

23229-9409

23229-9410

23229-9411

23229-9412

23229-9413

23229-9414

23229-9415

23229-9416

23229-9417

23229-9418

23229-9419

23229-9420

23229-9421

23229-9422

23229-9423

23229-9424

23229-9425

23229-9426

23229-9427

23229-9428

23229-9429

23229-9430

23229-9431

23229-9432

23229-9433

23229-9434

23229-9435

23229-9436

23229-9437

23229-9438

23229-9439

23229-9440

23229-9441

23229-9442

23229-9443

23229-9444

23229-9445

23229-9446

23229-9447

23229-9448

23229-9449

23229-9450

23229-9451

23229-9452

23229-9453

23229-9454

23229-9455

23229-9456

23229-9457

23229-9458

23229-9459

23229-9460

23229-9461

23229-9462

23229-9463

23229-9464

23229-9465

23229-9466

23229-9467

23229-9468

23229-9469

23229-9470

23229-9471

23229-9472

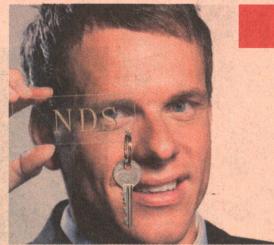
23229-9473

Das Intensivseminar
GASTROSUSSSE
Der Barkurs

Termine: Blöckkurs:
Start Frühling: 7.05.2012, Start Sommer:
27.06.2012, Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen:
Gastrosuisse
Elmentaldistrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377-111, www.gastrosuisse.ch

21010-8685

**Durchblick**

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

**50 Jahre WWF – Gemeinsam für unseren Planeten**

Spenden Sie per SMS mit **Panda** (Betrag) an **488** oder www.wwf.ch/spenden. (Bsp. Spende 9 Fr.: Panda 9 an 488)



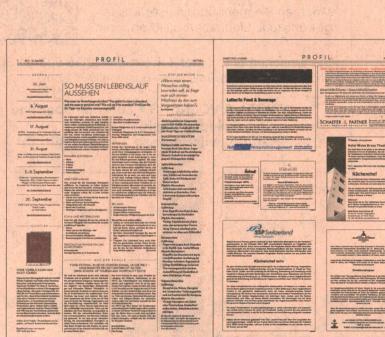
DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

AUFLAGE
40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON
htr hotel revue **HOTELLERIE & GASTRONOMIE ZEITUNG**

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



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

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



GROUPON, DEINDEAL & CO ...

Wieso schauft sich der Hotelier im Internet immer sein eigenes Grab? Zuerst erzieht er via externe Buchungsplattformen ohne Preisparität seine Gäste zu Billigbüchern und zu Kurzfristbuchen mit Last-Minute-Angeboten und zahlt darauf erst noch haptische Kommissionen. Heute versucht er es mit groupon, deindeal, dailydeal, citydeal usw. mit nicht kostendeckenden Schnäppchen, indem er die Internetschnäppchenjäger anlockt, die ja bekanntlich selten zu Stammgästen werden, weil sie immer nur dem Schnäppchensport frönen und dann zum Dank noch eine Negativkritik im facebook, trivago, holidaycheck oder anderswo hinterlassen. Nicht alles, was im Internet möglich ist, bekommt den Gästen und dem Hotel. All diese Aktionen dienen nur denjenigen, die diese Internetportale aufbauen, selten jedoch den Käufern und schon gar nicht dem Hotel.

Es lohnt, sich Gedanken zu machen über die Nachhaltigkeit der Werbung mit Lockvogel- und Schnäppchenangeboten, über die Kosten solcher unnützen Aktionen sowie über das Image, den Nachgeschmack und die Nachfolgeschäden bei anderen Gästen

und besonders bei Stammgästen. Es gilt also abzuwagen, was man mit der Aktion bezeichnen will. Als Marketingkanal verstanden heisst das: Ich investiere statt in ein Inserat in diese Coupon-Aktion (zeitlich limitiert und ohne unter meine Selbstkosten zu fallen).

Gründe für Aktionen

Trifftigere Gründe können bestehen, wenn beispielsweise Lagerplatz geräumt werden muss (Weinhandel, Sommer-/Winterkollektion), oder wenn man weiß, die «aisonale Auslastung» ist sehr gering (ein leerer Raum im Hotel, ein leerer Platz im Restaurant oder Beauty Salon kostet auch etwas). Diesen drei Ausnahmen ist in der Regel eines gemein: Sie dürfen nicht zu Verlusten beim Anbieter führen! Und sie sind mit einer auch für den Gast verständlichen Begründung hinterlegt. Der Gast/Kunde erkennt, warum der Hotelier/Gastronom/Händler etc. das Angebot in dieser Form macht, und es ist ihm völlig klar, warum die Rabattgewährung und das Timing zeitlich begrenzt sind und darum ein «Schnäppchen» gewährt wird.

Was müssen Sie jedoch beachten, wenn Sie sich trotz aller Warnungen die Finger verbrennen wollen:

1. Coupon-Verkäufe über das Internet sind grundsätzlich etwas für Mainstream-Produkte und Dienstleistungen.
2. Die Gäste-/Kundendaten bleiben bei der Plattform. Sie müssen oder sollten also den Gast/Kunden noch selbst erfassen und möglichst ein Follow-up-Angebot nachreichen.
3. Der Preisnachlass sollte die Selbstkosten nicht unterschreiten (betriebswirtschaftliche Analyse).
4. Anfang Jahr den Marketingmix planen und dann bewusst z. B. eine Frühjahr-, Sommer-, Herbst- oder Winteraktion starten.
5. Coupons können die Reichweite enorm erhöhen und sind in dem Sinne vielleicht eine Alternative.
6. Limitiert Coupons herausgeben und nie die Selbstkosten unterwandern.
7. Vorsicht beim Kleingedruckten der groupon, deindeal und Co.



Walter Berger
Geschäftsführer
www.rebag.ch

Zu verpachten: Restaurant Jeannette in der Altstadt von

Im Auftrag unseres Kunden verpachten wir in der Altstadt von Aarau an der Vordere Vorstadt Nummer 17, an zentraler Lage, das Restaurant Jeannette inklusive Bar/Degustationsraum. Es besitzt im EG 40, im OG 60, im UG Bar 40 Sitzplätze. Eine kompl. Infrastruktur ist vorhanden. Kleininventar soll vom Pächter mitgebracht werden. Parkmöglichkeiten in der Nähe vorhanden. Verpachtungsbeginn ab sofort, oder nach Vereinbarung. Miete fix oder umsatzabhängig.

Solvente Interessenten melden sich bei Herrn HP. Ruepp (079 209 65 19)

Ruepp & Partner AG
Birkenstrasse 47
6343 Rotkreuz
041 798 05 30
www.ruepp.ch



AUSFLUGSRESTAURANT HULFTEGG

mit atemberaubender Panoramawelt im schweizerischen Kanton-Dreieck Zürich, St.Gallen und Thurgau

- Baujahr 1867, Grundstücksfläche 5735 m², Wohnfläche ca. 840 m².
- Rund 250 Sitzplätze innen (Café, Restaurant, Panoramasaal, alles rollstuhlgängig) sowie rund 120 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse.
- Genügend Parkplätze für Autos, Reisebusse oder Motorräder
- Kinderspielplatz
- 2 (Ferien-)Wohnungen und 7/8 Gästezimmer (insgesamt ca. 30 Betten)
- Schemu
- Rentables Unternehmen
- Preis auf Anfrage

Möchten Sie mehr über dieses außergewöhnliche Liebhaberobjekt erfahren?



Sie erreichen uns unter Telefon +41 (0)55 533 04 50 oder unter email Ursula.Bolliger@engelvoelkers.com.

ENGEL & VÖLKERS • Zürcher Oberland
Happy Residence AG •
Rapperswilerstrasse 7 • 8630 Rüti ZH

23339-9276

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

htr hotelrevue