

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2012)**

Heft 41

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 21 · 11. Oktober 2012

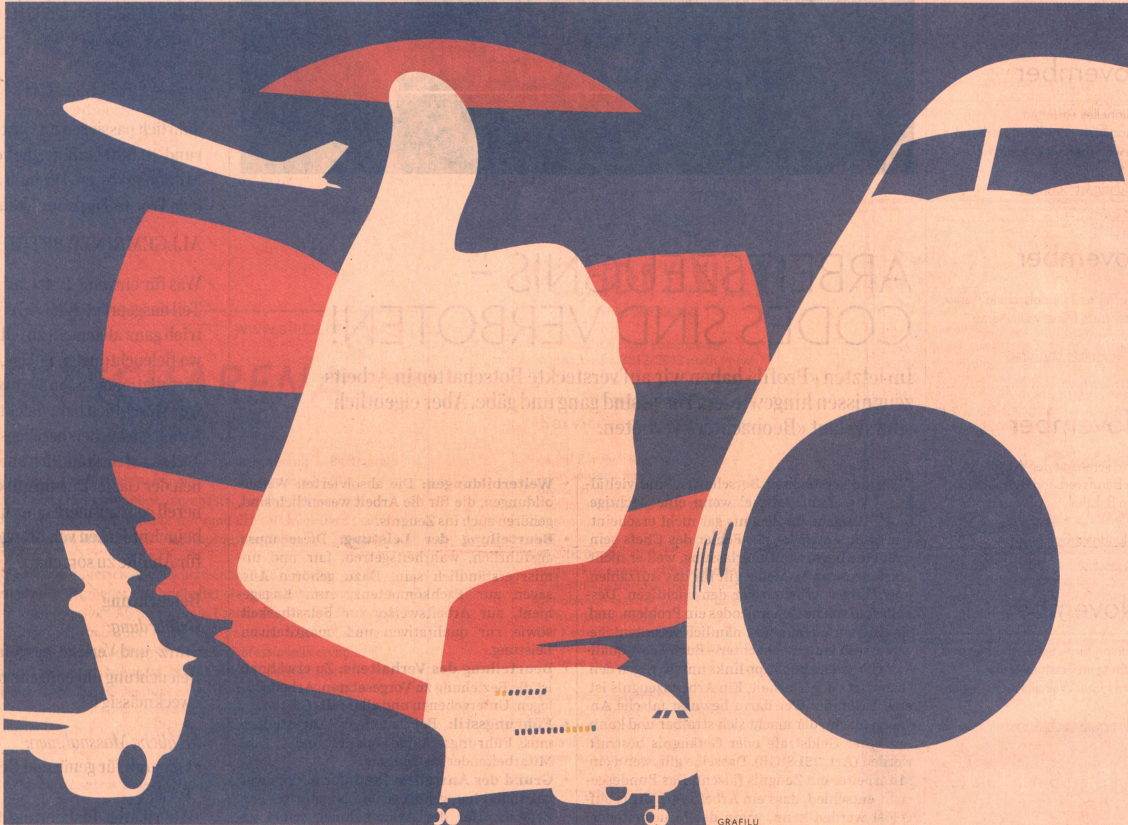
htr **hotel revue**

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 hechtet, 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 schweisst 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, ihn mit Begeisterung «be-Dienen» und seine Wünsche sogar übertreffen! Hin-

denisse 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 ambitionösen Zielen übrig. Die Ausgabe der letzten Gallup-Studie (misst den Engagement-Index von Mitarbeitern) lässt aufhorchen.

Von den befragten Unternehmen in Deutschland haben 23 % der Mitarbeiter innerlich gekündet, 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 abhandgekommen 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 wirklich 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 begeisterte Mitarbeiter können Kunden begeistern. Und begeisterte 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 Berater Netzwerk – 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 hotellerieuisse, im SolbadHotel in Sigriswil

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

22. Oktober

«Fidelio Frontoffice Basiskurs», vom Berufsverband Hotellempfang, 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-Handelsschule Aarau, im Ausbildungszentrum Minerva in Aarau

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

13. November

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

www.hotelundgastrounion.ch

20. November

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

www.hotellerieuisse.ch/Kurse

BUCHTIPP

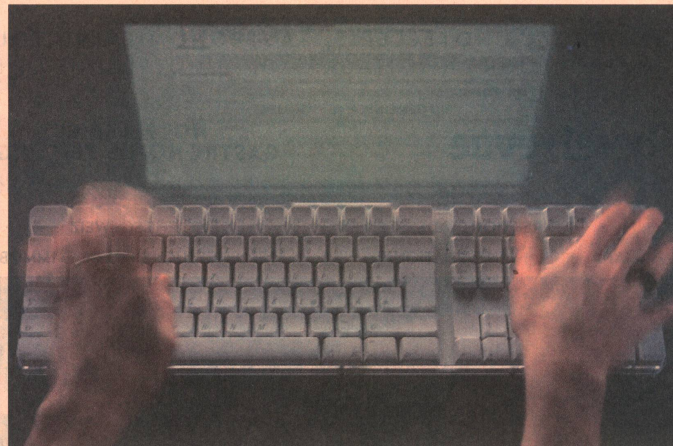


ÜBER MITARBEITERGESPRÄCHE, ARBEITSZEUGNISSE UND REFERENZEN

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 Irma Bräunlich Keller und Gabriela Baumgartner, Beobachter-Buchverlag

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



KEYSTONE

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 Austrittsdatum 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 Mitarbeitender ins 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 Anstellungsdauer 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 Beteiligten 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, Schutzvorrichtungen 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 unzureichend ist

Mögliche Massnahmen:

- Generell für genügend Beleuchtung sorgen
- Auf richtige Platzierung der Beleuchtung achten (Schattenwurf 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 Bodenreste 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 Hurden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Betriebsleiter(in)

Das Hotel Rössli in Hurden liegt am Zürichsee mit traditionellem Restaurant und Seepavillon direkt am See in der steuerünstigen 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 Hurden (Herrn Heinz Kramer).

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

23336-9274

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-Ambientes bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für Hotelprofis, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, 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 CH-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 anschauen? 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 Vize-Direktoren 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

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

23198-9208

www.aletscharena.ch

ALETSCHARENA

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 Marketingkonstrukts 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 Aufbauarbeit 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 Entscheidungsfindung 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 Dienstleistungsgedanken 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 Tourismusumfeld. 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 eggishorn

23211-9261

HOLIDAY VILLA

AROSA, SWITZERLAND

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.posthotelholidayvillaarosa.ch

23235-9266

schwarz

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

Produktmanager 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-, Produktverarbeitungs- und Hygienekenntnisse 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



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 Jahresstelle. Jungen, teamorientierten Kadermitarbeitern bieten wir die Chance sich in unserem wunderschönen Ganzjahresbetrieb zu etablieren.

Anfangs Küchenchef
sowie
Restaurant-Leiter(in)

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

23158-9271

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 ½ 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

23206-9258



****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 Bankette 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 Produktpräsentationen 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 stilischer auch in der englischen Sprache (Französisch und Italienisch von Vorteil).

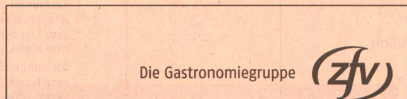
Idealalter 28-35 Jahre. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

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 PFAFFIKON SZ
TELEFON +41 55 417 17 17, FAX +41 55 417 17 18
www.seedamm-plaza.ch

22234-6088



Die Gastronomiegruppe (zfv)

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

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgaben: In dieser interessanten und verantwortungsvollen Funktion sind Sie für die Bedienung sowie Betreuung unserer Gäste verantwortlich und unterstützen die Betriebsleitung bei der personellen 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, zielstrebige 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 Tauro, 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

22241-9271

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
www.zur-schaeferstube.ch

22271-9272

Karriereplanung – einfach gemacht
www.hoteljob.ch

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

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.

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

Familie Rohrer-Eimiger
Hotel Posthuis GmbH
6068 Melchsee-Fruyt
041 669 12 42

22257-8266

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

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

Redaktion:
Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

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

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

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

23294-9263

Waldhüs Bodmen

Für unser heimeliges Restaurant, mit der gutbürgerlichen und feinen Küche, das 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
www.waldhues-bodmen.ch

23278-9273

DAVOS® KLOSTERS

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

Wollen Sie sich für die Destination einsetzen und 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

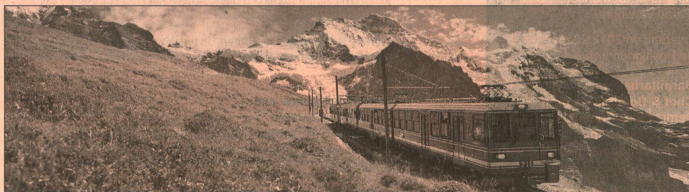
Was Sie mitbringen sollten

- 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 Organisationsstalent
- 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

23202-9251



Die **Jungfrau**bahnen 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 Betreuung 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
- 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, Selbständigkeit, 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

23291-9256



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 Rapperswil, 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.

23336-9275

Restaurant
Schloss Wülflingen

Wir suchen Sie als

Büro- und Servicemitarbeiter/in

Für folgende Aufgaben sind Sie verantwortlich:

- Verarbeiten der Tagesabrechnungen, Stockkontrolle und Bargeldeinzahlung.
- Diverse Büroarbeiten für den Geschäftsführer erledigen.
- Telefonische Reservationen entgegennehmen und Bankettanfragen bearbeiten.
- Führen sämtlicher 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 fairen 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 Wülflingen AG, Herr Georges Gisler
Wülflingerstrasse 214, 8408 Winterthur**

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

22019-9202



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

Réceptions - Sekretär(in)
sowie
Anfangs-Gouvernante

Es erwartet Sie ein florierendes und gut organisiertes Hotel mit diversen Sälen, Wellnessbereich und einer weitherum bekannten Restauration. Gerne erwarten wir ihre Bewerbung an: Hotel Sämtis CH-9657 Unterwasser oder saentis@beutler-hotels.ch

22026-9208




Das 5-Sterne-Superior-Haus **Grand Hotel Kronenhof** in Pontresina gehört zu den architektonisch bedeutendsten Alpenhotels des 19. Jahrhunderts. In unseren 112 luxuriösen Suiten und Zimmern, dem imposanten Spa sowie in den Gourmet-Restaurants werden unsere Gäste auf höchstem Niveau verwöhnt.

Für die kommende Wintersaison 2012/2013 sind noch folgende Positionen frei:

- 1. Concierge
- Night-Auditor
- Supervisor Front Office
- Reservierungsmitarbeiter
- Logentourant/Chasseur
- Barmitarbeiter
- Chef & Commis de rang
- Demi-chef & Commis de cuisine
- Frühstückskoch
- Physiotherapeut/med. Masseur

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.kronenhof.com. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: bewerbung@kronenhof.com.

22025-9204



**SORELL HOTEL
KRONE**

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 14 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz, Schaffhausen und St. Gallen über 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben.

Für unser
Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8401 Winterthur
suchen wir per Mitte Oktober 2012 eine/in
Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Sie sind in unserem Bistro La Couronne sowie im Gourmetrestaurant Pearl für die Beratung und Betreuung unserer Gäste, das selbständige Führen einer Service-Station mit Direktkassa, die Mitarbeit im Bankettservice sowie das Abrechnen der Tageseinnahmen zuständig. Zudem erstellen Sie die Mise en Place für einen reibungslosen Service und sind für die Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mitverantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine aufgestellte, flexible und gepflegte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Serviceausbildung mit Banketterfahrung verfügt und von Herzen Gastgeberin ist. Zudem arbeiten Sie gerne im Team und kommunizieren angemessen mit den verschiedenen Bezugspersonen. Veränderungswünschen begegnen Sie mit Offenheit sowie Kreativität und vertreten die Interessen der Unternehmung. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und verlieren im Alltag die übergeordneten Ziele nicht aus den Augen. Unter Arbeits- und Zeitdruck bleiben Sie ruhig sowie effizient. Die Einsätze sind auf 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag aufgeteilt, jeweils zwischen 6.00 und 24.00 Uhr in verschiedenen Schichten - teilweise auch mit Zimmerstunde.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigem Hotel mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Monika Frei, Personalassistentin.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

22005-9205

STELLENVERMITTLUNGEN

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20995-9070

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

SUISSE ROMANDE



HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

18974-8053

Gesucht: Eierbecher
Gefunden: www.hotelmartplatz.ch



hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

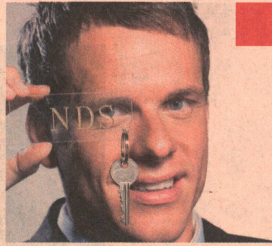
Das Intensivseminar **GASTROSUISSE**

Der Barkurs

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7. 05. 2012, Start Sommer:
27.08.2012, Start Herbst: 12.11.2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

21010-8688



Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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



50 Jahre WWF – Gemeinsam für unseren Planeten

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr hotelrevue

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

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

www.stellenPROFIL.ch

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



KEYSTONE

GROUPON, DEINDEAL & CO ...

Wieso schaufelt sich der Hotelier im Internet immer sein eigenes Grab? Zuerst erzielt er via externe Buchungsplattformen ohne Preisparität seine Gäste zu Billigbuchern und zu Kurzfristbuchern mit Last-Minute-Angeboten und zahlt darauf erst noch happige Kommissionen. Heute versucht er es mit groupon, deindeal, dailydeal, daydeal, 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 abzuwägen, was man mit der Aktion bezwecken 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

Triftigere Gründe können bestehen, wenn beispielsweise Lagerplatz geräumt werden muss (Weinhandel, Sommer-/Winterkollektion), oder wenn man weiss, die «saisonale Auslastung» ist sehr gering (ein leeres Zimmer 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 Frühjahrs-, 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



2339-9277

AUSFLUGSRESTAURANT HULFTEGG

mit atemberaubender Panoramasicht im schweizerischen Kantone-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)
- Scheune
- Rentables Unternehmen
- Preis auf Anfrage

Möchten Sie mehr über dieses aussergewöhnliche Liehaberobjekt 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

2337-9276

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

htr hotel revue