

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 18-19

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: 03.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 18/19 · 2. Mai 2013

htr hotel revue

EIN GEEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



LERNENDE ORGANISATION

Entwicklung beruht auf der Umsetzung von Gelerntem sowie der Erfahrung und bedingt meist Veränderung.

Vorgegebene Strukturen in einer Organisation können Veränderungsprozesse unterstützen oder behindern. In stark hierarchischen Organisationen kann zum Beispiel der Veränderungswille einer unteren Hierarchie-Ebene durch höher liegende Hierarchie-Ebenen blockiert werden oder umgekehrt. So kann beispielsweise auf einer höheren Hierarchie-Ebene eine Veränderung beschlossen werden, welche aber schliesslich an der Umsetzung über die zahlreichen Hierarchiestufen scheitert.

Organisationsentwicklung

Unter Organisationsentwicklung versteht man einen längerfristig angelegten, organisationsumfassenden Entwicklungs- und Veränderungsprozess der Organisation und der in ihr tätigen Menschen. Der Prozess beruht auf dem Lernen aller Betroffenen durch direkte Mitwirkung und praktische Erfahrung. Ziel ist die gleichzeitige Verbesserung der Leistungsfähigkeit der Organisation und der Qualität des Arbeitslebens.

Die ISO-Norm oder das Total Quality Management geht davon aus, dass ein stetiger Verbesserungsprozess in der Organisation stattfindet. Dazu ist es unabdinglich, dass sich die Organisation an den Kunden orientiert. Das Denken in Prozessen soll helfen, der Organisation Qualität und Wertschöpfung zu sichern, indem per-

odisch einzelne Abläufe und Tätigkeiten überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie den Erwartungen und Bedürfnissen des Kunden entsprechen. Dabei muss die Wechselwirkung aller beteiligten Prozesse und Akteure berücksichtigt werden. Dabei sind entsprechende Veränderungen aufgrund des bereits vorhandenen Know-hows und auch neu gelerntes Wissen der Mitarbeiter zuzulassen. Individuelles Lernen ist jedoch keine Garantie für das Lernen der Organisation, aber ohne individuelles Lernen gibt es keine lernende Organisation. Die Führung muss demnach das individuelle Lernen ermöglichen. Dieses Engagement sollte in die Kultur bzw. Unternehmensphilosophie passen.

Eine lernende Organisation braucht somit die Möglichkeit der offenen Auseinandersetzung, wo Wissen ernst genommen wird und auch offen diskutiert werden kann. Dies vorzuleben, und die entsprechenden Informations- und Diskussions-Gefäße sowie Ressourcen zur Weiterbildung der Mitarbeiter zur Verfügung zu stellen, ist Aufgabe der Führung bzw. Vorgesetzten. Ansonsten bleibt der Willen zur Förderung einer lernenden Organisation und der Mitarbeiter ein blosses Lippenbekenntnis.



Raphael Sermet
Supervisor und Auditor
Zertifizierungsstelle ProCert
www.procert.ch

ZITAT DER WOCHE

«Die Menschen drängen
sich zum Lichte, nicht
um besser zu sehen, sondern
um besser zu glänzen»

Friedrich Nietzsche

AGENDA

28. MAI

Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement, von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

29. MAI

«Home Barista – Grundkurs für Einsteiger», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Handel AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

7. JUNI

«Ein gelungener Neustart ins Berufsleben», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe I», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

8.-9. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus – Stufe II», von hotelleriesuisse,

im Hotel Ambassador, in Bern

www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 Kom-pakt», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, im Richemont Kompetenzzentrum, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

Verkehrs- und Fluchtwege, Notausgänge (Teil 3)

Gefährdung:

Behinderung durch blockierte Schleusen bei Sicherheitszonen

Mögliche Massnahmen:

- Geeignete Panikentriegelungen zum Verlassen von Sicherheitszonen anbringen, organisatorische Massnahmen für Hilfeleistung treffen
- Wichtig: Personal instruieren!

Mehr Informationen

Suva-Merkblatt 44036.d «Innerbetriebliche Verkehrswege», Suva-Checkliste 67157.d «Fluchtwege», SECO, Wegleitung zur Verordnung 4 zum Arbeitgesetz, Anhang zu Art. 10

Die Tipps fürs Gästewerbe 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

TELEFONIEREN IM BEWERBUNGSPROZESS

Ein Telefonanruf kann bei Ihrer Bewerbung den kleinen Unterschied machen. Aber: Rufen Sie nicht spontan an! Wie das Vorstellungsgespräch will auch das Telefongespräch gut vorbereitet und geplant sein.

Eine Chefin oder der Personalverantwortliche erhält meistens Dutzende, wenn nicht gar hunderte von Bewerbungsdossiers. Positiv auf sich aufmerksam machen, ist schon die halbe Miete. Bereits ein kurzes Telefongespräch kann Sie entscheidend von Ihren Konkurrenten abheben. Durch einen Anruf kann man

- einen ersten persönlichen Kontakt herstellen.
- den eigenen Namen schon im Vorfeld der Bewerbung «ins Gespräch» bringen.
- den Namen von Ansprechpersonen herausfinden.
- Fragen stellen und Klarheit erreichen.
- mehr erfahren, als im Inserat steht, und Anknüpfungspunkte für den Brief sammeln.
- eine proaktive Haltung demonstrieren, Interesse und Motivation zeigen.
- das eigene Angebot präsentieren und einen guten ersten Eindruck hinterlassen.
- Aufmerksamkeit und Interesse für die nachfolgende Bewerbung erhöhen: Unterlagen werden anders gelesen, wenn Ihr Name bereits positive Erinnerungen weckt.
- einen guten Einstiegsatz für die schriftliche Bewerbung gewinnen: «Für das angenehme und informative Telefonat vom ... bedanke ich mich herzlich. Es hat mich in meiner Motivation bestärkt, mich in Ihrem Unternehmen zu engagieren!»
- gegebenenfalls Zeit und Geld sparen, wo die Bewerbung keinen Sinn macht (ist die Stelle noch frei, sind die Anforderungen Muss- oder Soll-Kriterien ...?).

Telefongespräche öffnen Türen und liefern wertvolle Informationen. Sie bieten die frühe Chance, Initiative zu ergreifen, sich als interessante Kandidatin zu präsentieren und Sympathie zu mobilisieren. Voraussetzung ist eine gute Vorbereitung. Planen Sie jedes Gespräch detailliert und schriftlich. Man wird es Ihnen anmerken. Dabei gilt: Glaubwürdige Argumente und konkrete, interessante Fragen sind nötig, um zu überzeugen. Bereiten Sie einen Fragenkatalog mit drei bis vier (offenen) Fragen vor. Damit können Sie sich einen Wissensvorteil verschaffen und einen Dialog gestalten, der das Interesse an Ihrer Bewerbung erhöht. Achten Sie dabei immer auf die Formulierung Ihrer Fragen. Diese kann sich markant auf Ihre Gesprächspartner und die Antworten übertragen.

DER RICHTIGE ZEITPUNKT

Es gibt keinen richtigen Zeitpunkt für ein Telefongespräch. Sie können den Kontakt schon vor der Bewerbung aufnehmen oder aber vor oder nach dem Bewerbungsgespräch. Falls Sie eine aktive Bewerbung machen (ohne dass der Betrieb jemanden sucht), ist das Telefonat ein Muss, um die richtige Ansprechpartner herauszufinden. Je nachdem, wann Sie das Gespräch führen, es geht um unterschiedliche Fragen. Mehr darüber im nächsten Profil. Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

BETRIEBSWIRTSCHAFT FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Nein, ein Buch für jedermann ist dieses Werk nicht. Es richtet sich an Studierende und eignet sich für die berufliche Weiterbildung und als Nachschlagewerk für Führungskräfte.

Die Kunst der Führung besteht darin, zwischen Unternehmung und Unternehmensumwelt den «Fit» herzustellen. Die Autoren zeigen die wichtigen Prozesse und Aufgaben und wie sie zu lösen sind. Sie schaffen mit dem Modell des «integrierten Managements» eine umfassende Systematik. Umfassende und aktuelle Vernetzung der betriebswirtschaftlichen Disziplinen. Standardwerk an deutschsprachigen Fachhochschulen und Universitäten. Ständig aktualisierte Webplattform mit Beispielen, weiterführenden Fachartikeln und Lernkontrollen: www.bwl-online.ch.

Inhaltsübersicht: Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, integrales Management, marktleistungsbezogene Funktionen, Versorgungsfunktionen, Querschnittsfunktionen und Führungsfunktionen.



«Integrale Betriebswirtschaftslehre»

Orell Füssli Verlag
von Walter Hugentobler und Matthias Blattner
ISBN 978-3-280-05411-6

CHF 98.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Schweizer Bier-Sommelier®
Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen!

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 22. Januar 2013
Start Herbst: Mittwoch, 11. September 2013

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

23567-9665

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer

Termine: 25.-26. Juni 2013, Meisterschwanden
14. Oktober 2013, Thawal
25.-26. November 2013, Lenzerheide

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

25758-9603

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompetentes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 13.02.13, Start Herbst:
29.08.13 Level 3: Start Frühling: 25.03.13,
Start Herbst: 22.10.13

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

25996-9557

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Qualitätsgütesiegel
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Dienstag, 23. April 2013
Start Herbst: Dienstag, 11. November 2013, Chur

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

25956-9905

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Der Barkurs
Cooler Drinks heiß geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 26.08.13
Start Herbst: 18.11.13

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

25366-9935

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

FERIENRÄUME WERDEN WAHR.
Dank Ihrer Spende auch für Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

25364-9655

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

Ich bin Vorgesetzter
Mitarbeiterführung in Richtung Erfolg

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Donnerstag, 18. April 2013
Start Herbst: Donnerstag, 17. Oktober 2013

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

25368-9667

Das Intensiv-seminar

GASTROSUISSE

NEU
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®
Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und bewerten können
Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Montag, 7. October 2013

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

25364-9655

DIREKTION



Die Belap Bahnen AG investiert in die Zukunft und baut ihre Infrastrukturen und Dienstleistungen kontinuierlich aus.

Zusammen mit den Leistungsträgern in der Region soll der Standort Blatten/Belp zu einem idealen Ferienort für Familien und zu einem touristischen Dienstleistungszentrum weiter entwickelt werden.

Das Unternehmen mit seinen 20 Mitarbeitenden, verstärkt während der Saison durch weitere 45 Mitarbeitende, erwirtschaftet rund 7 Millionen Franken Umsatz und leistet dadurch einen wichtigen touristischen Beitrag.

Der jetzige Stelleninhaber geht 2014, nach dem Bau der neuen Gondelbahn, in Pension. Wir suchen daher für die zukunftsorientierte und anspruchsvolle Aufgabe als

Direktor/-in der Belap Bahnen AG

eine unternehmerische Persönlichkeit

Ihre Aufgaben:

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der strategischen Vorgaben und Zielsetzungen des Verwaltungsrates, Sie führen die Belap Bahnen AG operativ und sorgen insbesondere für:

- > eine hohe Kundenorientierung
- > qualitativ gute und nachhaltige Produkte und Angebote
- > ein positives Jahresergebnis

Sie sichern eine solide Kooperation mit den relevanten Leistungsträgern der Gesamtdestination, Sie vermarkten die touristischen Angebote und sorgen für ein positives und nachhaltiges Image bei den Interessengruppen und Aktionären.

Sie profilieren die Belap Bahnen AG auf dem Markt als innovative, kundennahre und verlässliche Dienstleisterin.

Unsere Erwartungen:

Sie sind eine führungstarke, marktorientierte Persönlichkeit und haben ein ausgesprochenes Flair für Kunden. Sie besitzen einen sicheren Instinkt für Marktchancen und nehmen diese auch wahr.

Ihre Vorgehensweise ist analytisch, konsequent, front- und mitarbeiterorientiert.

Sie bringen mehrjährige und erfolgreiche Erfahrung im Tourismus, in der Freizeitbranche oder im Transportbereich mit. Ihre betriebswirtschaftliche oder technische Grundausbildung (Universität, Fachhochschule oder äquivalente Ausbildung) haben Sie ergänzt mit relevanten Weiterbildungen. Sie sind mehrsprachig.

Es erwartet Sie eine äußerst vielseitige und ausbaufähige Aufgabe.

Erfüllen Sie die aufgeführten Kriterien und streben Sie nach langfristigem Erfolg durch Leistung, Qualität und Kundenorientierung?

Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, wenn möglich auch in elektronischer Form, bis spätestens am 10. Mai 2013 an Klaus Zürschmitt, Verwaltungsratspräsident der Belap Bahnen AG, Kehstrasse 12, 3904 Naters/VS
klaus.zürschmitt@zurschmitt-ub.ch, Telefon 027 924 60 80

29632-10012

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Praktikumstellen

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

25971-9910

we make things happen

hotelbooker
we make things happen

hotelbooker ist eine schweizweit bekannte Hotelvermittlung für Firmen, die in der Schweiz Anlässe durchführen. Wir helfen beim Organisieren und suchen die für den Kunden idealen Veranstaltungsorte. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf Sommer 2013 (Eintrittsdatum nach Vereinbarung) eine gewinnende, überzeugende Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsmentalität und Kommunikationsfähigkeiten als

1) Sales Manager für die Region Bern/Westschweiz (m/w)
2) Sales Manager für die Region Zürich/Zug/Ostschweiz (m/w)

Sie arbeiten von Ihrem Home Office aus und sind an einem Arbeitspensum zwischen 60-100% interessiert? Dann lesen Sie den genauen Stellenbeschrieb auf unserer Homepage unter der Rubrik «Jobs». Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: beatrice.alborghetti@hotelbooker.ch

hotelbooker, Postfach 1326, 8038 Zürich, www.hotelbooker.ch

26642-10018

Unser Interims-Direktionspaar verlässt uns diesen Frühling wie vereinbart nach einer erfolgreichen Wintersaison. Das ist Ihre Chance, dieses moderne 1.-Klass-Familien-, Sport- und Seminarhotel (60 Betten) mit attraktiver Restauration im wunderschönen Toggenburg als Direktion oder eventuell in Pacht zu übernehmen. Wir erwarten dynamische und teamorientierte Persönlichkeiten, welche das Hotel Säntis in Unterwasser mit Freude, Herzblut und persönlichem Einsatz als

Gastgeber

w/m oder Paar

leiten. Sie haben eine Hotel- und Gastroausbildung, Freude am Gastgeber sein und suchen ein selbständiges und langfristiges Engagement in einer familienfreundlichen und naturnahen Bergregion, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Paul Beutler, Schönenbodenstr. 1718, 9658 Wildhaus
 paul.beutler@beutler-hotels.ch/www.beutler-hotels.ch

26600-9995



Chef de Service (w/m) (Teilzeit)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
 Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Die ausführliche Stellenbeschreibung finden
 Sie unter www.zfv.ch

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



26643-10019

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie. Unser Haus verfügt über ein Restaurant mit Bar und grosser Terrasse sowie über einen schönen Tagungs- und Eventbereich mit passenden Rahmen für Anlässe wie Hochzeiten, Tagungen oder Seminare.

In unserem A la Carte-Restaurant sowie an Banketten mit bis zu 500 Gästen pflegen wir vom Mittagsmenü bis zum Gourmet-Dinner eine leichte, frische und saisonale Küche. Dies beweisen wir auch mit unserer Mitgliedschaft bei Gout Mieux.

Wir suchen per 1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung einen motivierten und kreativen

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung als Chef de Cuisine in einer hochstehenden Küche. Mit Ihrem Küchenteam sind Sie für die Planung und Vorbereitung der kulinarischen Köstlichkeiten unseres Restaurants und für Bankettveranstaltungen verantwortlich. Zu Ihren Aufgaben gehören Warenkalkulationen sowie die Ausbildung unserer Lehringe. Als engagierte, initiative und teamorientierte Persönlichkeit pflegen Sie auch einen guten Kontakt zu den anderen Abteilungen und bringen Ihre Fachkenntnisse und Inspirationen gerne hier ein. Ein fundierter Qualitätssinn sowie umwelt- und kostenorientiertes Denken und Handeln runden Ihr Profil ab.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Casinotheater Winterthur, Marc Bürgi
 Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
marc.buerge@casinoplayer.ch



26627-10009

SVIZZERA ITALIANA

**Grand Hotel
Villa Castagnola**

Il Grand Hotel Villa Castagnola al Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinnovato per la sua tradizione ed il suo prestigio, è situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arte al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

Responsabile Eventi e Food & Beverage

Entrata: data da convenire.

Comiti:

- Gestire e coordinare tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
- Gestire e coordinare tutti i lavori di Food & Beverage
- Garantire la realizzazione degli obiettivi qualitativi e quantitativi
- Collaborare con la Direzione e tutti i capi reparto

Vostro profilo:

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera.
- Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage.
- Orientamento al cliente e buona dialettica.
- Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa.
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership.
- Capacità nel mantenere un clima di fiducia con clienti e solide competenze relazionali.
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali.
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza dei programmi Fidelio Suite 8 e Micros

Età compresa tra 25 e 35 anni.

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane
Grand Hotel Villa Castagnola
 Viale Castagnola 31
 CH-6906 Lugano
jobs@villacastagnola.com
 Tel.: 091 973 25 55

24987-9540

INTERNATIONAL

KANADA

Küchen-Chef

Sind Sie Schweizer Bürger, nicht älter als 35 Jahre, haben Sie Erfahrung in der Leitung einer Küche oder als Sous-Chef? Möchten Sie gerne für eine längere Zeit in Kanada arbeiten? Dann sind Sie vielleicht der richtige Kandidat für uns. Wir suchen einen Küchenchef für unser Schweizer Restaurant in Ontario.

Bitte melden Sie sich mit Resume per E-Mail bei:
info@ahmiclakeresort.com

26626-10008

»DAS KRANZBACH«

Hotel & Wellness-Refugium Superior

Unser Ferien- und Wellnesshotel »DAS KRANZBACH« liegt in einmaliger Naturlage nahe Garmisch-Partenkirchen und zählt mit 4 Lilien im Relax Guide zur Top-Ferienhotellerie.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

Restaurantleiter/in

mit Berufserfahrung in der gehobenen Ferienhotellerie, Fähigkeit zur Motivation eines 30-köpfigen Mitarbeiter-teams und Freude an der persönlichen Gästebetreuung.

Rezeptionsleiter/in

mit sehr guten Fidelio-Kenntissen und Berufserfahrung in ähnlicher Position in der gehobenen Ferienhotellerie. Mitarbeiter Schulung, Dienstplaneinteilung und Motivation eines 8-köpfigen Teams. Reservierungs- und Rechnungs-kontrolle, korrekte Check-in- und Check-out-Abwicklung mit persönlicher Gästebetreuung.

Sie erhalten eine ganzjährige Anstellung mit 5-Tage-Woche und geregelten Dienstzeiten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Hotel Kranzbach GmbH
 z. H. Herrn Klaus King, Kranzbach 1, D-82494 Krün
direktion@daskranzbach.de • www.daskranzbach.de

26624-10006

Die Stellenplattform
 für Hotellerie,
 Gastronomie und
 Tourismus



GASTROJOB.ch

GASTROJOB.ch ist die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Auf GASTROJOB.ch können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos publizieren. GASTROJOB.ch ist die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Auf GASTROJOB.ch können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos publizieren.

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



KEYSTONE

WAREN- WIRTSCHAFT

Ein modernes Warenwirtschaftssystem beinhaltet Lagerverwaltung, Inventur, Einkauf, Verkauf und Reporting und integriert sich nahtlos in die gesamte Systemumgebung des Betriebes.

Bei der Beschaffung eines Warenwirtschaftssystems sollte auf hohe Integration, Zuverlässigkeit und Flexibilität geachtet werden. Verbindungen zu Frontsystemen und dem Finanz-/Rechnungswesen machen eine redundante Datenumfluss hinfällig und garantieren einen lückenlosen Datenfluss zwischen den einzelnen Bereichen. Die Daten können auf ihrem gesamten Weg von der Entstehung bis ins Controlling nachvollzogen werden. Dies garantiert maximale Transparenz und eine hohe Qualität.

Zuverlässigkeit

Die Zuverlässigkeit wird häufig auf Begriffe wie Systemverfügbarkeit, Updatefähigkeit und Datenbankkonsistenz reduziert. Wer hier aber nur an die technische Seite denkt, denkt zu kurz.

Selbstverständlich ist ein bewährtes, stabiles System die Voraussetzung für eine hohe Zuverlässigkeit. All zu gerne vergisst man aber den «Hauptrisikofaktor» im täglichen Betrieb – den Menschen. Den grössten Einfluss auf die Zuverlässigkeit eines Systems hat heute die Datenqualität. Was auf gut Neudeutsch als «GIGO» (garbage in, garbage out) bezeichnet wird, gilt auch in der Warenwirtschaft.

Ausbildung

Aussagen wie «Ich mache das so, weil mein Vorgänger, meine Vorgängerin es so gemacht hat» müssen Alarmglocken läuten lassen. Die Mitarbeiter müssen die Hintergründe ihrer Arbeitsabläufe kennen und entsprechend geschult sein. Die Gefahr des schlechenden Know-how-Verlustes ist gerade in der Gastronomie mit ihren traditionell häufigen Personalwechseln besonders gross. Egal wie benutzerfreundlich ein System auch sein mag, spart man bei der Ausbildung der Mitarbeiter, setzt man seine Softwareinvestition einem unnötigen Risiko aus. Ist ein System

einmal aufgesetzt und produktiv, hat es über kurz oder lang den Beweis anzutreten, auch flexibel zu sein.

Flexibilität

Egal ob sich interne Abläufe ändern, neue Systeme eingebunden werden müssen oder zusätzliche Informationen verlangt werden, nichts ist ärgerlicher als eine Software, welche die betriebliche Innovation hemmt. Durch Customizing-Funktionen muss ein System an neue Begebenheiten angepasst und optimiert werden können. Ob Online oder über Reporting, ob PC oder iPad, die Auswertungen müssen jederzeit und schnell verfügbar sein.



Felix Bolli
 Produktverantwortlicher fideHotel
 fidevision ag

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

htr hotel revue

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 Auftragerteilung

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

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch

inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif
 s/w CHF 1.80
 4-farbig CHF 2.35

Kaderrubrik Stellen

s/w CHF 2.05
 4-farbig CHF 2.57

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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
 s/w CHF 1.80
 4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
 s/w CHF 1.80
 4-farbig CHF 2.35

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 Auftragerteilung 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
 grafili (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
 Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
 Ringier Print Adligenswil AG, 6043
 Adligenswil/LU

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

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

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