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

Band: - (2013)

Heft: 21

Anhang: Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

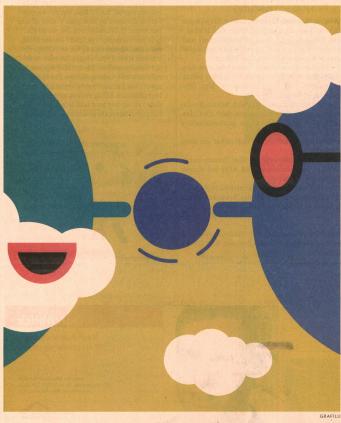
GESAMT-AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 21 · 23. Mai 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



· ZITAT

«Leute mit Mut und Charakter sind den anderen Leuten immer sehr unheimlich»

BERATUNG UND

Hotelleriesuisse will mit der Dienstleistung Bildungsberatung mit Schwerpunkt Weiterbildung ihren Beitrag zur Attraktivitätssteigerung der Berufsbildung in der Branche Hotel-Gas-tro-Tourismus (HGT) leisten. Es gilt, interessierten und ratsuchenden Leuten in ihrem Ent-scheidungsfindungsprozess zu unterstützen und mögliche Weiterbildungswege aufzuzeigen Die Beratungsstelle wird jährlich von rund 200 Interessenten kontaktiert.

Gefragte Beratungen

Zunehmend ist das Bedürfnis nach einem per-sönlichen und ausführlichen Beratungsge-spräch auf Voranmeldung festzustellen. Die Kunden schätzen die individuelle und objektive Einschätzung und Beratung aufgrund ihrer Berufsziele. Dabei möchten sie die vielfältige Palette an Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche kennen lernen und so erfahren, welche Bildungsangebote zu eidgenössisch aner-kannten Abschlüssen führen. Vorgestellt werden dabei insbesondere die Bildungsgänge der Verbandsschulen, der Partnerschulen und die allgemeinen Weiterbildungsangebote.

Mit zunehmender Tendenz sind heute bereits ein Drittel der Ratsuchenden erfahrene Be-rufsleute und Lernende aus der Branche. Die eine Hälfte hat gezieltes Interesse an weiteren Abschlüssen nach gastgewerblichen Berufs-prüfungen und Hotelfachschulen. Die andere Hälfte informiert sich in einer umfassenden Beratung über berufsorientierte Weiterbildungskurse, verkürzte Zweitlehren in der Bran-

che, der Berufsmaturität sowie ganz allgemein über mögliche Karriereperspektiven. Berufs-leute aus anderen Branchen und Maturanden streben entweder eine berufliche Grundbildung an, interessieren sich für den Abschluss an einer Hotelfachschule oder für den Fach-hochschul-Studiengang an der Ecole hôteli-ère de Lausanne. Auch branchenfremde Mit-arbeitende auf Kaderstufe interessieren sich nach Möglichkeiten für den Quereinstieg in die

Personalverantwortliche in der Beratung

Einen grossen Informationsbedarf haben auch die Personalverantwortlichen in der Bran-che. Sie wollen ihre Mitarbeitenden fördern und erkundigen sich nach der Berufsmaturität, der Nachqualifikation für Erwachsene ohne Berufsabschluss und den Berufsprüfungen. Zudem nehmen Beratungen über die Möglichkeiten einer finanziellen Unterstützung der Kosten für Aus- und Weiterbildung im Rahmen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages für das



Karin Ritschard Berufsbildungsfachfrau www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

27. MAI

«Learning by Doing – Module 1 + 2», von hotelleriesuisse, im Hotel Ador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28 MAI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelma-nagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.-20. JUNI

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

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren» vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft. im Hotel Glockenhof, in Zürich www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Lenzburg, in Lenzburg www.hotelgastrounion.ch







..... ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es pro Jahr 13.000 Betriebsunfälle, die Kosten von 41 Millionen Franken verursachen. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005), die jährlich sieben Millionen Franken kosten, Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps gelten für beide

Was tun für den Notfall? (Teil 2) Unfälle, akute Erkrankungen am Arbeitsplatz, Brände øder andere unerwünschte Ereignisse können jedes Unternehmen treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Massnahmen und gut instruiertes Personal viel zur Schadensminderung bei.

- · Sorgen Sie dafür, dass die Alarmierung und erste Hilfe für allein arbeitende Personen gewährleistet sind.
- · Auch der Brandverhütung und der Brandbekämpfung ist die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall - kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriege werbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koof dinationskommission für Arbeitssieherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

BEWERBUNGSGESPRÄCHE AM TELEFON

Wie schon im «Profil 18/19» erwähnt, kann ein Telefongespräch bei einer Bewerbung den Unterschied ausmachen. Doch damit das Gespräch ein Erfolg wird, braucht es die gute Planung.

ie erste Voraussetzung ist eine funktionierende Technik. Es gibt nichts Pein-licheres, als wenn das Telefon mitten im Gespräch den Geist aufgibt oder wenn Sie unterbrochen werden. Also schauen Sie, dass der Akku voll geladen ist und dass Sie eine einwandfreie Verbindung haben.

RUHIGER ORT

Wenn Sie mit Ihrem angehenden Chef reden, benötigen Sie einen Ort, wo Sie konzentriert und ungestört sind. Ein Bewerbungsgespräch im Zug oder in einem Restaurant voller Leute ist sicher nicht die beste Voraussetzung. Suchen Sie einen Ort, wo Sie sich bequem platzieren können und aufrecht stehen können. Zudem sollten Sie an diesem Ort sämtliche notwendigen Unterlagen parat haben.

GENÜGEND ZEIT

- · Suche Sie einen Zeitpunkt aus, zu dem Sie auch längere Zeit konzentriert und ungestört telefonieren können.
- Wichtig ist ein Zeitpunkt, zu dem auch Ihre Kontaktperson konzentriert und ungestört telefonieren kann. Überlegen Sie, wann in Ihrem Beruf, in Ihrer Branche die beste Zeit für Telefongespräche ist. Wenn Sie um halb zwölf vormittags mit dem Küchenchef telefonieren wollen, wird dies kaum ein gutes Ge-spräch. Fragen Sie Ihr Gegenüber sowieso als Erstes, ob er oder sie gerade Zeit hat für ein

längeres Gespräch oder wann ein geeigneterer Zeitpunkt ist.

Gehen Sie bewusst mit der Zeit Ihres Gesprächspartners um (schnell zur Sache kommen, kurze Sätze, klar strukturiert – zugleich ausreden lassen und ruhig sprechen).

DIE RICHTIGE STIMMUNG

- Wählen Sie einen Moment, in dem Sie sich gut fühlen (Lächeln und Motivation sind hörbar die Stimme klingt dann sympathischer) und telefonieren Sie nicht, wenn Sie beispielsweise gerade Krach mit Ihrem Chef hatten.
- Deutlich und in normaler Lautstärke sprechen. Aufrechte oder stehende Haltung lässt selbst bewusster und dynamischer wirken (die Stimme ist dann kraftvoller).
- Auch wenn man Sie nicht sieht: Achten Sie da-rauf, dass Sie angemessen gekleidet sind (das hilft tatsächlich, um einen professionellen Eindruck zu vermitteln).
- Vielleicht beobachten Sie sich selbst vor dem Spiegel?
- Evtl. machen Sie sich ein Glas Wasser parat (fördert Konzentration und hilft bei einem trockenen Mund).

Wenn all dies stimmt und Sie sich richtig vorbereitet haben, ist es Zeit tur das Teletonia. über diesen Ablauf im nächsten Profil. Mario Gsell

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

BUCHTIPP

DIE WICHTIGSTEN VERHANDLUNGSTECHNIKEN

Jeden Tag verhandeln wir. Oft ohne uns darüber bewusst zu sein. Mit den Nach-barn, Arbeitskollegen, in der Familie mit dem Partner oder den Kindern, mit dem Lehrer oder der Schulleiterin, mit der Chefin, mit Kunden oder der Vermieterin. Wir nennen es Austausch, Gespräch oder Diskussion und nehmen es erst dann als Verhandlung wahr, wenn wir dabei gescheitert sind beziehungsweise un-sere Ziele nicht erreicht haben. Mit den konkreten Tipps und Praxisbeispielen aus diesem Ratgeber können Sie das Erfolgspotenzial Ihrer alltäglichen Verhandlungen massgeblich erhöhen. Bei schwierigen Verhandlungen ist eine gute Vorbereitung das A und O. Was aber tun Sie, wenn die Zeit zur Vorbereitung fehlt? Dieses Buch, geschrieben von einem Wirtschaftsjuris-ten und einer Psychologin, ist weit mehr als ein allgemeiner Rhetorik-Ratgeber. Sie erfahren anhand unzähliger Praxisbeispiele, wie Sie die besten Verhandlungs-techniken im Alltag richtig anwenden und dabei als souveräner und fairer Verhandlungspartner wahrgenommen werden.



"Besser verhandeln im Alltag»

Beobachter-Edition von Ralph Wyss und Lea Pelosi 978-3-930816-26-2

CHF 38.00

AUS- UND WEITERBILDUNG







ROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsproiekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer Michael Gollong

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

redaktion@stellenprofil.ch redaktion@immoprofil.ch

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

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

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

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

PREISE

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

Montag, 12.00 Uhr GESTALTUNG

dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

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

www.immoprofil.ch abrufbar ANZEIGENSCHLUSS

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern 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 Verwen dung 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.





Restaurant Manager (w/m) 100%

Ihr Ziel Per sofort oder nach Vereinbarung führen Sie das SBB Restaurant Centre Loewenberg in Murten mit ingesamt 32 Mitarbeitenden. Sie und Ihr Team verwöhnen täglich rund 350 Gäste mit einem abwechslungsreichen und qualitativ hoch stehenden kulinarischen Angebot. Regelmässig werden Sonderanlässe durchgeführt. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehört die Angebotsgestaltung, die Überwachung sämtlicher Betriebsrichtlinien sowie weitere administrative Aufgaben. Nebst dem Restaurationsbereich führt der Betrieb das Housekeeping der 2 Wohnpavillons mit insgesamt 192 Gästezimmern sowie eine Bar mit zirka 100 Plätzen.

Ihr Stil Engagiert, zielorientiert, unkompliziert, aufmerksamer Gastgeber sowie frontorientiert und mit Flair für Zahlen und Führung.

Ihr Profil Engagiert, zielorientiert, unkompliziert, aufmerksamer Gastgeber sowie frontorientiert und mit Flair für Zahlen und Führung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung.

Frau T. Fleissner Human Resources Consultant tanja.fleissner@sv-group.ch

www.sv-group.ch/de/karriere



Eine starke Marke im Consulting für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus sucht

PROFIL

freie Berater/Kooperationspartner

in allen Kantonen.

Möchten Sie mit uns die Erfolge professioneller Beratung fortschreiben, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewer-bung an Chiffre 26946-10069, htt hotel revue, Monbijou-strasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Afin de pourvoir sa direction vacante, Jura bernois Tourisme (JbT) met au concours le poste de

directeur/directrice (80 à 100%)

Description du poste et exigences sur www.jurabernois.ch/ contact/offre d'emploi

Entrée en fonction: dès le 1er septembre 2013 ou à convenir

Les offres de services, accompagnées des documents usuels, sont à adresser jusqu'au **lundi 3 juin 2013** à: Jura bernois Tourisme, «Postulation», Case postale 759, CH-2740 Moutier



Restaurantleitung (w/m) (Teilzeit)

Sorell Hotel Asora Poststrasse, 7050 Arosa

per 1. Juli bis 29. September 2013

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch

> Das «Arena Kitchen» ist ein trendiges Restaurant mitten in Flims direkt gegenük der Talstation. Dieses wurde Ende 2011 vollständig umgebaut. Für unser Gastro-Schmuckstück suchen wir einen/ein

Pächter/Pächter-Paar

Das «Arena Kitchen» bietet Dir:

Dafür wünschen wir uns Personen mit mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie, im Idealfall als Pächter oder Geschäftsführer

Das «Arena Kitchen» bietet Dir:
Restaurant mit Bar/Gnil, ca. 55 Sitzplätze
einen Saal mit ca. 60 Sitzplätzen
eine Sonnenterrasse mit ca. 80 Sitzplätzen
eine Apräs-Ski-Bar auf der Terrasse
eine begeisterte Stammkundschaft
4½-Zimmer-Wohnung zur Miete möglich

Interesse? Über ein Motivationsschreiben samt Unterlagen freuen wir uns.

Arena Flims, Pascal Hofmann Via Prau da Monis 2, 7017 Flims Dorf 076 337 13 13, p.hofmann@arenaflims www.arenaflims.ch







Wir suchen für unseren Betrieb in Bern ofort oder nach Vereinbarung eine motivierte

Servicemitarbeiter/in

Sie sind gelernte Servicemitarbeiter/in oder einfach sehr erfahren im Service. Sie sprechen fliessend Deutsch und können sich auf Englisch und Französisch verstän-digen. Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre jung, freund-lich, top motiviert und belastbar, dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Punkt Rathausgasse 73, 3011 Bern ibrahim.ben@restaurant-punkt. www.restaurant-punkt.ch



Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Suchen Sie Ihre berufliche Herausforderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Nachdem der jetzige Stelleninhaber nach 4-jähriger Topleistung unser Haus verlässt, suche ich seine Nachfolge per August 2013 als

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Unser charmantes ***Sterne-Cityhotel Goldener Schlüssel Bern wurde vor 5 Jahren total renoviert, verfügt über 54 Betten, ein Restaurant mit 85 Plätzen und liegt mitten in der Berner Altstadt, dem UNESCO Weltkulturerbe.

Sie sind ein(e) Allrounder/in, Hotelfachschulabsolvent/in. 28 bis 35 Jahre jung, kommunikativ, vertreten den Direk-tor und sind bei dessen Abwesenheit verantwortlich für die Führung des Betriebes mit 20 Mitarbeitenden. Sehr gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse und Wohnort in der Stadt setze ich voraus.

Auf eine Persönlichkeit, die begeistern und überzeugen kann, freue ich mich sehr. Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, senden Sie bitte Ihre Bewerbung elektronisch (troxler@goldener-schluessel) oder per Post an Jost Troxler.

Marianne & Jost Troxler Rathausgasse 72 • CH-3011 Bern Telefon +41 31 311 02 16 • Fax +41 31 311 56 88 www.goldener-schluessel.ch E-Mail: info@goldener-schluessel.ch



Die Seniorenresidenz Konradhof, mitten in der Stadt Winterthur beim Bahn-hof SBB gelegen, bietet 94 seniorengerechte Wohnungen, eine Pflegeabtei-lung mit 24 Betten und einen internen Spitexdienst an. Ein Restaurant mit öffentlichem Café, Colifeur, Hallenbad, Fitnessraum und diverse Allgemein-räume runden das vielfätige Angebot ab.



Für diesen attraktiven Arbeitsort suchen wir eine(n)

Souschef(in)

Stellenpensum: 100% Stellenantritt: 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung Idealalter: Zwischen 30 und 40 Jahre

Mit Ihren fundierten Kenntnissen in der hochstehenden Å-la-carte-Gastro-nomie sowie idealerweise auch in der Gemeinschaftsgastronomie führen Sie selbständig einen Posten. Sie haben Freude am Kochen und arbeiten sehr qualitätsbewusst. Sie unterstützen den Küchenchef bei administrativen Arbeiten sowie bei der Lehrlingsausbildung.

Ein interessantes und abwechslungsreiches Wirkungsfeld
 Attraktive Anstellungsbedingungen in einer schönen Residenz

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung mit Foto.

Seniorenresidenz Konradhof Frau Christiane Schulz Erni, Leiterin Gastronomie Konradstrasse 7, 8400 Winterthur Telefon 052 265 15 12 christiane.schulz@konradhof.ch www.konradhof.ch

Eine Residenz der Atlas Stiftung

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie. Hotellerie und Tourismus



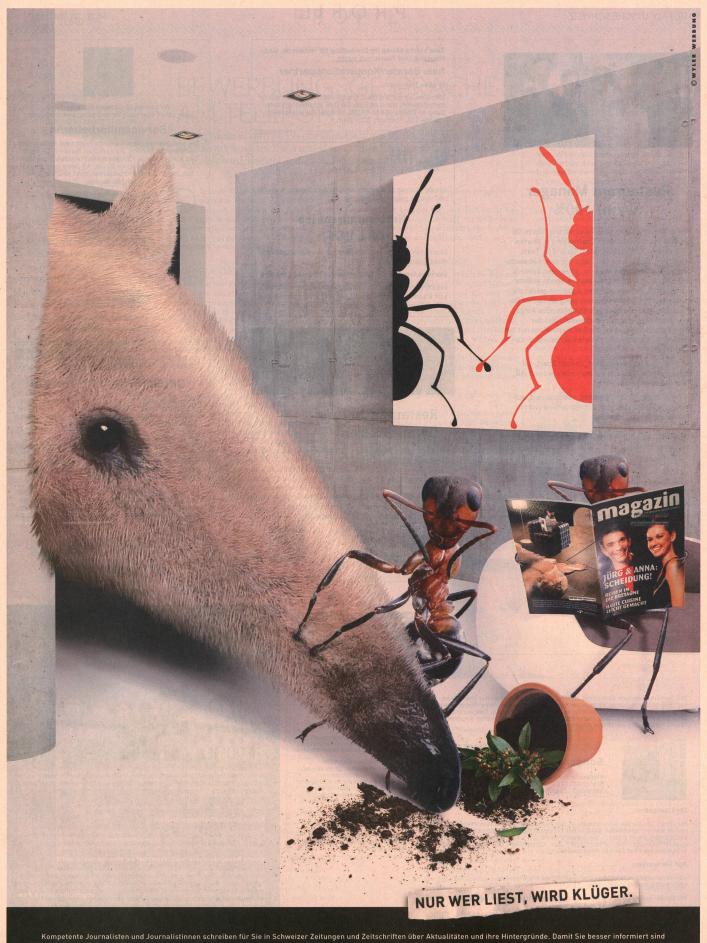
Sie sind jung, motiviert, fröhlich, freundlich, kommunikativ und sehen sich selber als Gast-geber. Wenn Sie zudem über eine **abgeschlossene Servicelehre** verfügen und sprachlich versiert (D/E/F) sind, passen Sie perfekt in unser Serviceteam.

Eine/n Receptionist/in resp. Front Office Mitarbeiter/in (D/F/E)

Sie verstehen sich als Gastgeber für unsere nationalen und internationalen Gäste und stellen stets deren Wünsche und Bedürfnisse in den Vordergrund. Zudem arbeiten Sie gerne im Team und sind eine frohliche, freundliche und mottvierte Person, die eine vielseitige und herausforderder Tätigkeit sucht. Zu Ihrer abgeschlossenen Ausbildung bringen Sie idealerweise Kenntnisse in Fidelio Suite 8, Word und Excel mit.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Eva und Thomas König Thunstrasse 80 3074 Muri



Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.- in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.-. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.



Lötschental Tourismus

Event- und Medienassistent/in 100%

Ihre Haupttätigkeiten bei uns:

Veranstaltungen und Events: Organisation, Vermarktung und Betreuung der wöchentlichen Veranstaltungen und zielgruppenspezifischen Events in den Bereichen Natur, Sport und Kultur
 Medlendlenst nach Innen: Redaktion des Lötschentaler Informationsblattes

- Medlendienst nach Aussen: Gezielte Gestaltung des Programms und fachgerechte Betreuung der Journalisten; Verfassen von Medlenorientierungen vor anstehenden Veranstaltungen / Events und deren Nachbearbeitung
 Werbung: Gestaltung von Inseraten / Publireportagen, Flyer und Plakaten

- Web: Aktualisierung Homepage / App
 Schalterdienst: Sporadische Mithilfe und Unterstützung beim Schalterdienst
 Spezielles: Übernahme des Leads bei Publikumspromotionsaktionen

Unsere Anforderungen an Sie:

- * Kenner/in des Lötschentals
 * Abschluss Tourismusfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung
 * Innovative und initiative sowie flexible, belastbare und verantwortungsbewusste Persönlichkeit

- Mehrsprachigkeit [D/F/E; I]
 Teamfähigkeit
 Konzeptionelle und redaktionelle Fähigkeiten
- Strukturierte und effiziente Arbeitsweise

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis **31. Mai 2013** per Post an: Peter Lehner, Präsident, Lötschental Tourismus, CH - **3918** Wiler oder per Mail an peter.lehner@loetschental.ch





Feines Hotel am Grossen Platz sucht dein Herz und Talent für die Leitung der Bereiche Service und Rezeption. der Bereiche Service und Rezeption. Wir atmen Bergluft. Verführen die Städter in Schönheit und Hingabe. Das ruft nach deinen Ideen und deiner Frische. Bietet Gestaltungsspielraum und Perspektiven. Die ausführliche Ausschreibung findest du auf unserer Webseite. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen!

www.pizlinard.ch → CAPO ALLEGRA



Hotel Seeburg Luzern

Lifestyle und Romantik am Vierwaldstättersee. Lust, ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab Juli 2013...

SEMINAR- UND BANKETTKOORDINATOR (m/w)

Mit Option auf die Leitung der Veranstaltungsabteilung.

IHR AUFGABENGEBIET IST SEHR VIELFÄLTIG UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE Koordination und Verkauf sämtlicher Räumlichkeiten für Events. Seminar- und Bankettbesprechungen. Betreuung der Veranstaltungen tagsüber.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT
Berufsorfahrung im Verkaufsbereich. Sehr gute Umgangsformen sowie ein sicheres
Auftreten.
Selbständige und strukturierte Arbeitsweise. Deutsch ist Ihre Muttersprache, Englisch
beherrschen Sie sehr gut mündlich und schriftlich. Sicherer Umgang mit allen gängigen
MS-Office-Programmen und der Protel-Hotel-Software.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen? Mit Ihrer gewinnenden, engagierten und positiven Art fühlen Sie sich immer wieder motiviert, Dienstleistungen auf hohem Niveau zu erbringen – dann sind Sie die richtige Person für ums.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre Simone Brun, Leiterin Administration, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern Mail: brun@hotelseeburg.ch, Tel. 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

Kann man positive Bewusst leben macht glücklich:





SVIZZERA ITALIANA



CASTELLO DEL SOLE



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 sowie in der BILANZ 2009/2012. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMiliau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

SAISONDAUER AB SOFORT BIS 20. OKTOBER 2013

Folgende Stelle ist durch eine kompetente und teamfähige Mitarbeiterin zu besetzen:

RÉCEPTION:

RÉCEPTIONISTIN D. E. F

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

(GAULT-MILLAU)

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»

CASTELLO DEL SOLE

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4

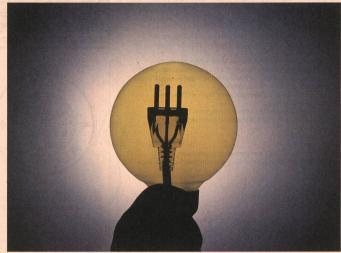
www.denkanmich.ch





DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



LIBERALER STROMMARKT

Seit einigen Jahren ist es für Stromkonsumenten mit einem Verbrauch höher als 100.000 kWh/a möglich, den Stromlieferanten zu wechseln. Dies bedeutet gleichzeitig für den Kunden, dass er das Tarifmodell des örtlichen Lieferanten verlässt und in den freien Markt wechselt. Voraussetzung für einen Wechsel ist na-türlich erst einmal die Vorlage eines günstigeren Angebotes auf dem freien Markt, Seit März 2012 sind die Preise im freien Markt ständig gesunken. Ab diesem Zeitpunkt unterschreitet das Preisniveau des freien Marktes die Preisschwelle der Tarifkonditionen. Waren es zu Beginn nur die Konditionen der Versorger in der Westschweiz, so hat sich das bis Ende 2012 auf die gesamte Versorgerlandschaft der Schweiz ausgebreitet.

Wechsel des Stromlieferanten Dem preislichen Vorteil steht das Risiko des Beitritts in den freien Markt gegenüber. Laut Stromverordnung hat ein in den freien Markt wechselnder Stromkunde kein Anrecht mehr, in das Tarifmodell zurückzukehren. Die örtlichen Lieferanten ver-

säumen nicht, dieses Risiko ausführlich und zum wiederholten Male dem Kunden vorzuhalten. Ein weiteres Problem stellt das Zeitfenster dar. Die aktuellen Tarifkonditionen gelten meist bis 31.12.2013. Laut Verordnung müssen die regionalen Lieferanten im August 2013 ihre Konditionen veröffentlichen. Dem Kunden steht es nun frei, bis Ende Oktober die Konditionen zu prüfen und eventuell freie Marktangebote einzuholen. Nur in dieser kurzen Zeitspanne von August bis Oktober ist ein direkter Vergleich mit den veröffentlichten Konditionen möglich. Dies ist ei der Vielzahl der versorgten Kunden effektiv kaum möglich. Weiterhin muss die Frage gestellt werden, ob im September die Preise auf dem freien Markt noch so lukrativ sind wie derzeit. Daher sollte kurzfristig gehandelt werden. Auch vier Monate vor offizieller Veröffentlichung der Tarifkonditionen sollte es dem örtlichen Lieferanten möglich sein, ein Strompreisangebot zu offerieren. Insbesondere da es jetzt schon als sicher gilt, dass die aktuellen Konditionen auch die neuen Tarife 2014 unterbieten werden. Somit besteht der Wettbewerb nur aus freien Marktan-

geboten. Zur Sicherung der langfristigen Kosteneinsparung ist es ratsam, langfristige Lieferverträge im freien Markt zu realisieren. Da sich die Konditionen des Tarifsystems nur sehr träge verändern (+/– 5 %) ist in Summe bei einem längerfristigen Lieferantenwechsel gegenüber dem freien Markt eine lukrative Einsparung zu erzielen. Gleichzeitig eröffnet man sich hierdurch eine erheblich bessere Reaktionszeit gegenüber den derzeitigen Tarifsystemen. An 365 Tagen im Jahr kann nun über Folgeverträge verhandelt und entschieden werden. Hier gilt es, die Chancen des Marktes in vollem Umfang zu nutzen und auf die Erfahrung von entsprechenden Dienstleistern zurückzugreifen.



Stephan Hein: Dipl.-Ing. (FH) BFE Institut für Energie und Umwelt www.bfe-institut.com

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote Ratgeber Weiterbildung Veranstaltungen Praktikumstellen Bewerberdossiers

hoteljob.ch