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

Band: - (2013)

Heft: 22

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

GESAMT-**AUFLAGE** 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 22 · 30. Mai 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



ARBFITSPI AT7

attraktiv zu gestalten ist, steht seit einiger Zeit in vielen Unternehmen an ungewohnt prominenter Position auf diversen Traktandenlisten. So wie unsere Gäste das Angebot durch ihre Be dürfnisse definieren, so bestimmt eben auch der Mitarbeitende, welchen Arbeitsplatz er sich aussucht. Die Diskussion spitzt sich dann zu wenn sich auf der einen Seite die Bedürfnisse einer neuen Generation an ihren Arbeitsplatz stark ändern und auf der anderen Seite dieser Arbeitsmarkt in vielen Berufen zunehmend austrocknet. Was ist das für eine neue Generation, und was erwartet diese von ihren Arbeits plätzen und somit von ihren Arbeitgebern?

Die Generation Y

Y wird im Englischen ausgesprochen wie «why», das englische Wort für warum. Tatsächlich hinterfragt diese Generation, die zwischen 1980 und 1995 geboren wurde, gerne und so ziemlich alles. Diese Generation hatte immer die Wahl: Von Geburt an genoss sie volle Aufmerksamkeit ihrer Eltern, durfte bei Urlaubs- und Autowahl mitentscheiden und hatte freie Hobby- und Berufswahl, selbstverständlich mit uneinge-schränkter Unterstützung der Eltern, Trainer und Lehrpersonen. Diese Erfahrungen trans-feriert sie in die Unternehmung und äussert folgende Bedürfnisse: Von der Struktur eines Unternehmens erwartet sie flache Hierarchien. Sie verlangt Aufmerksamkeit, Fürsorge und Mitsprache bei Entscheiden sowie ständige Feedbacks. Entscheiden soll, wers am besten weiss und nicht derjenige, der hierarchisch

höher steht. Sie ist mit Internet aufgewachsen und gewohnt, in Netzwerken zu denken und zu kommunizieren und ist daher alles andere als leichtgläubig: richtig ist, was Wikipedia sagt, nicht, was der Chef sagt. Sie verlangt herausfordernde und abwechslungsreiche Jobs mit möglichst hohem Grad an Selbstbestimmung, zum Beispiel in Bezug auf Arbeitszeiten. Karriere ja – aber nicht um jeden Preis: Freunde, Fami-lie und Freizeit sind gleichwertig. Generation Weichei werden sie gern von jenen genannt, die der Überzeugung sind, dass Karriere auf Leistung und dem uneingeschränkten und koste-es-was-es-wolle Einsatz für das Unternehmen basiert. Dies stimmt nur bedingt: Diese jungen Nachwuchskräfte sind zwar anspruchsvoll und wählerisch, aber auch - neben besten Qualifikationen – sehr engagiert, wenn sie von der Sache überzeugt und in ihrer Tätigkeit herausgefordert und wertgeschätzt sind. Genügt ein Arbeitsplatz diesen Bedürfnissen nicht mehr, gehen sie ohne grossen Schmerz – auch zum Nachbarn.

In einer Zeit der zunehmenden Selbstbestimmung können Betriebe mit veralteten Arbeitszeitmodellen und Jobs ohne Perspektiven nicht erwarten, qualifizierte Mitarbeitende zu gewinnen und langfristig zu halten.



Christa Augsburger Leiterin Ausbildung/Dozentin Personalmanagement Schweizerische Hotelfachschule Luzern

AGENDA

«Die Arbeitszeitkontrolle sowie Arbeitszeit- und Ruhezeitbestim-

mungen», von hotelleriesuisse, im Romantik Hotel Stern, in Chur www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

10. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den von hotelleriesuisse. im Hotel Ambassador, in Bern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. JUNI

«Interculture Seminar – Focus GCC countries», von hotelleriesuisse, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AB AUGUST «Chef werden – Chef bleiben», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband in Kooperation mit der Bieler GmbH, Aargau, Bern, St. Gallen www.chefwerden.ch_ode www.hotelgastrounion.ch

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesun-de Ernährung», vom Schweizer Kochverband, diverse Ort www.hotelgastrounion.ch

23.-27. SEPTEMBER

«8. Internationale Servicemeisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeho in Basel www.hotelgastrounion.ch

«Das grösste Übel der heutigen Jugend besteht darin, dass man nicht mehr dazugehört»

stars@hotels

You are come!





WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

..... ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Was tun für den Notfall? (Teil 3) Unfälle, akute Erkrankungen am Arbeitsplatz, Brände usw, können jeden Betrieb treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Mass nahmen und gut instruiertes Personal yiel zur Schadensminderung bei.

Üben Sie mit den Mitarbeitenden die verschiedenen Notfallszenarien, Begehen Sie mit ihnen periodisch die Fluchtwege und zeigen Sie ihnen die Standorte der Alarmierungspläne, des Erste-Hilfe-Materials, der Brandbekämpfungsmittel und den Sammelplatz.

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

TELEFONBEWERBUNG: SO MACHEN SIE ES RICHTIG

Schon im «Profil» 19 und 21 ging es um das Bewerbungsgespräch am Telefon. Wer es richtig macht, hat einen Vorsprung gegenüber anderen Bewerbern. Darum sind die richtige Vorbereitung und ein gutes Gespräch das A und O.

ie letztes Mal erwähnt, braucht es für ein Bewerbungsgespräch einen ruhi-gen Ort, genügend Zeit und die rich-tige Stimmung. Doch bevor Sie endlich telefonieren, braucht es noch weitere Vorbereitung.

SAMMELN SIE SÄMTLICHE WICHTIGEN INFORMATIONEN

- Name der Kontaktperson
- Informationen über das Unternehmen (Website ...)
- Tätigkeits- und Stellenprofil (Inserat ...)
- · Aktuelle Arbeitsmarktlage

HALTEN SIE DIE ERFORDERLICHEN UNTERLAGEN BEREIT

Wenn Sie die folgenden Tipps beachten, tun Sie bereits einiges für Ihre Sicherheit:

- Gesprächsleitfaden
- Bewerbungsdossier und Kompetenzprofil
- · Terminplaner und Notizmaterial

BEREITEN SIE IHRE BOTSCHAFT VOR

- · Ziel des Gesprächs
- Fragen (offen und dialogorientiert formulieren, W-Fragen)
- Wichtigste Aussagen, Verkaufsargumente Reaktion auf verschiedene Szenarien
- (XY ist nicht zu sprechen: Worum geht es? Nein, wir haben keine Stelle frei. Wir sind nicht interessiert. Wir haben im Moment

keine Stelle frei, schicken Sie uns trotzdem Ihr Dossier.)

Formulierungen überlegen und trainieren

KONTAKT HERSTELLEN

- Stellen Sie den Kontakt herSekretariat überwinden, sich mit Namen vorstellen
- Anliegen formulieren und Kontaktperson anfragen (Gegebenenfalls neuen Zeitpunkt für Anruf
- vereinbaren)
- Gespräch eröffnen, sich mit Namen vorstellen (Vor- und Nachnamen) und Anliegen formulieren
 (Gegebenenfalls neuen Zeitpunkt für Anruf

GESPRÄCHSZIEL ERREICHEN

- · Interesse bekunden und wecken
- Eigene Fragen klären
- Weiteres Vorgehen vereinbaren und Termine setzen
- Option für späteren Kontakt sichern Sich für das Gespräch bedanken und freundlich bleiben, auch wenn die Zielperson wenig Interesse zeigt
- · Mit Namen verabschieden und Gespräch beenden

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

BUCHTIPP

WIE VIEL VERDIENEN DIE ANDEREN?

Über den Lohn sprechen viele nicht gern. Umso interessanter ist ein Buch, aus dem man mehr über die Löhne der anderen erfährt. Selbstverständlich steht nicht darin, wie viel Herr Meier im «Sternen» verdient, sondern es sind die Mindest- sowie ortsund berufsüblichen Löhne in der Schweiz festgehalten. Für das Gastgewerbe kennen wir die Mindestlöhne aus dem L-GAV. Spannender ist also zu erfahren, wie hoch die (Mindest-)Löhne in anderen Branchen sind. Dabei zeigt sich, dass die Löhne im Detailhandel oft tiefer liegen als jene in der Gastrobranche. So verdient beispielsweise eine Detailhandelsfachfrau ode ein Detailhandelsfachmann (dreijährige Lehre) in einer Bäckerei-Konditorei nur gerade 3.553 Franken. Im Gastgewerbe sind es mit einer dreijährigen Lehre im-merhin 4.100 Franken. Wo wird dann das grosse Geld verdient? Natürlich bei den Banken, denkt man. Doch ein Kreditoren- und Debitorenbuchhalter beginnt auch nur mit 4.583 Franken. Bis ein Lohn 10.000 Franken übersteigt, muss man beispielsweise Finance Manager mit sechs bis neun Berufsjahren sein.



«Das Lohnbuch 2013»

Orell Füssli Philipp Mülhauser ISBN 978-3-280-05502-1

AUS- UND WEITERBILDUNG



DENK AN MICH Ferien und Freizeit für Behinderte

Ferienträume werden wahr

Dank Ihrer Spende auch für

Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4 www.denkanmich.ch

KADER

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die Wintersaison 2013/14

eine Geschäftsführung für ein neues Hotel im Oberengadin

Das Hotel verfügt über 80 Betten und eine Restauration mit 100 Plätzen. Unser Auftraggeber stellt sich eine Geschäftsführung vor, welche bereits ein Hotel dieser Grössenordnung geführt hat.

Gerne erwarten wir Ihren Lebenslauf (ohne Zeugnisse).

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57 - hesser@bluewin.ch



Assistant Restaurant Manager (w/m)

Sorell Hotel Krone Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per 1. Juli 2013

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





realisiert werden möchten Wir suchen ab 1. August 2013 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n Geschäftsführer/in 100%

STELLENPROFIL: Sie führen als Geschäftsführerin oder als Geschäftsführer die Unternehmung mit insgesamt 70 Teilzeit- und Voltzeitangestellten. Sie verantworten die fünf Teilbereiche der Unternehmung inklusive eines Gastronomiebetriebes. In enger Zusammenarbeit mit dem Verwattungsrat und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind Sie massgeblich am langfristigen Erfolg der Unternehmung beteiligt. Sie bringen sich aktiv ein und repräsentieren die Unternehmung gegenüber den zahlreichen Anspruchsgruppen. Ihre Machermentalität setzten Sie bei den zukunftsweisenden Projekten für die Unternehmung gekonnt ein.

IHR NEUER ARBEITGEBER: Die Sattel-Hochstuckli AG ist ein dynamisches und seit vielen Jahren im Markt etabliertes, innovatives Tourismusunternehmen. Nebst der Drehgondelbahn gehören diverse Winter- und Sommeranlagen sowie ein Berggasthaus zum Angebot. Zahlreiche Projekte wurden in den vergangenen Jahren realisiert und es stehen weitere spannende und innovative Projekte an, welche

ANFORDERUNGEN: Für diese äusserst interessante Managementaufgabe bringen Sie eine höhere kaufmännische oder höhere technische Weiterbildung mit. Sie haben bereits erfolgreich Führungserfahrungen gesammelt und können wenn möglich Branchenkenntnisse vorweisen. Im Weiteren sind Sie eine leistungsfähige, kommunikative und zuverlässige Persönlichkeit. Sie lieben es sich an innovativen Projekten zu beteiligen und diese erfolgreich durchzuführen. Sie sind gut organisiert, fleyble und belasthar

WIR BIETEN IHNEN Ein abwechslungsreiches, herausforderndes Aufgabengebiet in einer innovativen Tourismusunternehmung mit einem motivierten Team. Ein Unternehmen, mit dem Sie Ihre Ideen verwirklichen können.

nser Verwaltungsratspräsident, Josef Föhn, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Sattel-Hochstuckli AG, Josef Föhn, Postfach 36, 6417 Sattel, josef.foehn@borm.ch weitere Fragen beantwortet Ihnen Mathias Ulrich, Geschäftsführer, 076 561 17 07.

www.sattel-hochstuckli.ch



Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung suche ich für 2 gegen-überliegende Garni-Hotels mit 40 Zimmern, Zentrum Luzern, Gästesegment Einzelreisende, einen

Aide du Patron, m/w

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, sind ca. 35 Jahre jung, D/E/F sprechend, berufserfahren, belastbar, führungssicher, frontorientiert, flexibel, kreativ und haben Erfahrung im Umgang mit Online-Marketing/Reservationskanälen. Als mein Stellvertreter sind Sie verantwortlich für die Führung und Leitung der Betriebe während meiner Abwesenheit.

Ihr Ziel zur Selbstständigkeit über Pacht kann ermöglicht werden.

Senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an roland.wismer@baslertor.ch

SUMMER POOL *** HOTEL

BASLERTOR

LUZERN • DOWN TOWN

GUEST ♦ ♦ HOUSE ♦ LUZERN • DOWN TOWN

Hotel Baslertor · Pfistergasse 17 · CH-6003 Luzern · Tel. 041 249 22 22 www.baslertor.ch · info@baslertor.ch



WOLFSBERG

Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modernst eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 126 Gästezimmer und eine vielfältige Restauration in historischen Räumlichkeiten. Wir führen jährlich mehrere hundert Kongresse, Seminarien und Kundenveranstaltungen durch.

Ab 1. September 2013 oder nach Vereinbarung ist die neu geschaffene

Stellvertretenden Leiters Hotellerie

zu besetzen. Sie sind hauptverantwortlich für das ganze Facility Ma-nagement und die Hauswirtschaft mit über 20 Mitarbeitenden und unterstützen zudem die Leiterin tatkräftig in allen anderen Bereichen, insbesondere auch im ganzen F&B Departement sowie bei der Gäste-betreuung, Sie sind während deren Abwesenheit für den reibungslosen Ablauf des Gesamtbetriebes verantwortlich.

Idealerweise haben Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie/ Hotellerie und eine anerkannte schweizerische Hotelfachschule ab-geschlossen... Sie kennen sich bestens in allen Bereichen eines an-spruchsvollen Hotel- und Seminarbetriebes aus und haben einige Jahre Führungserfahrung.

Sie sind eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit und ein umsichtiger, vorausblickender Vorgesetzter, der seinem Team in jeder Hinsicht ein Vorbild ist. Sie zeichnen sich aus durch hre Liebe zum Detail und durch Ihr hohes Qualitätsdenken. Sie lieben es, die Geschicke eines international ausgerichteten Betriebes an der Front mitzuprägen, sind sprachgewandt (insbesondere Englisch) und an einer langjährigen Zusammenarbeit interessiert.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Ruth Kilchenmann, Leiterin Services (Wolfsberg) AG 8272 Ermatingen. Telefon 071 663 56 44 E-Mail: ruth.kilchenmann-fuellemann@ubs.com

Wolfsberg – The Platform for Executive & Business Development Eine Konzerngesellschaft der UBS AG www.wolfsberg.com



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE **DEPUIS 1845**

Lindt & Sprüngli ist eine international tätige Unternehmensgruppe der Schokolade-Branche. Unsere hochwertigen Produkte geniessen einen ausgezeichneten Ruf und hohe Bekanntheit. Für unser modernes und qualitativ hochstehendes Personalrestaurant in Kilchberg suchen wir eine motivierte und innovative Führungspersönlichkeit als

Chef de Cuisine (m/w)

In dieser vielseitigen Funktion übernehmen Sie die selbständige Verantwortung für den gesamten in dieser Vielserigen Frunktion undernehmen Sie der Seinstandige Verantwortung für den gesamten Küchenbereich inklusive der Warenbewritschaftung, der Rezeptierung und Kalkulation der Mentis, des Einkaufs und der Warenaufwandkontrolle. Zudem führen Sie ein aufgestelltes Team von 3 Mitarbeitenden und stellen hier die Werte Qualität, Arbeitssicherheit und Hygiene jederzeit in den Vordergrund. In enger Zusammenarbeit mit der Restaurantleitung verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste während einem normalen Tagesbetrieb, hauptsächlich montags bis freitags, in einem sehr dynamischen und lebhaften Umfeld.

Wir wenden uns an einen ausgewiesenen und flexiblen Chef de Cuisine, welcher bereits über mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position verfügt. Ein hoher Qualitätsstandard ist für Sie selbstverständlich. Mit Ihrer vermittelnden Art und Ihrem vernetzten Denken sind Sie für diese Herausforderung bestens gerüstet.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe mit viel Freiraum für eigene Ideen und Kreativität, wo Sie Ihre fachlichen und menschlichen Qualitäten voll einbringen können. Es erwarten Sie ein kollegiales Arbeitsteam und attraktive Anstellungsbedingungen. Interessiert? Denise Zabkar, Bereichsleiterin HR Produktion, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Online-Bewerbung auf www.lindt.ch.

CHOCOLADEFABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI (SCHWEIZ) AG PERSONALABTEILUNG SEESTRASSE 204 8802 KILCHBERG

Führendes, bekanntes First Class Hotel – Top CH-Resort Destination

Ansprucksvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinari-scher Köstlichkeiten sind die Schwerpunktel In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen! In einem anerkannten First Class-Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungspraxis gesammelt. Diese wert-vollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb mit hervorragenden Gästebeurteilungen umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung. Im Gegenzug dürfen Sie exzellente Anstellungsbedingungen, eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung erwarten.

Küchenchef/in - Executive Chef/in

zur Führung einer 15–20-köpfigen Brigade inkl. zwei junge Sous-chefs

Weitere Highlights der attraktiven Stelle: Direktrapport an den General Manager, Mitglied des Kaders, selbstverständlich permanente, ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters und kurze Entscheidungswege.
Küchenrendlich Organisation, Hygiene und Technik sind auf Top-Niveau. Ideale Voraussetzungen für Chef de
Cuisine oder erfahrenem starken Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.
Es erwartet Sie das ganze Spektrum aus à la carte-Restauration, Seminar- und Gruppengeschäft sowie internationales Publikum. Der Eintrittstermin, z.B. im Sommer oder Herbst, wird flexibel gehandhabt. – Mental starke
Head-Chefs mit dem Auge fürs Detail informieren wir gerne in einem persönlichen, vertraulichen Gesprächl Für
den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit
Innen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Interessiert an einer gut eingeführten Schweizer Hotelmarketing-Agentur?

Gesucht wird ein/e Unternehmer/in, die sich für eine gut eingeführte Hotelmarketing-Agentur in der Schweiz engagieren und diese zu einem späteren Zeitpunkt übernehmen will.

Sie arbeiten flexibel und selbständig in den Bereichen Sales, Marketing und Public Relations. In der Betreuung von bestehenden Kunden und in der Akquisition von Neukunden, bei Messeauftritten, Besuchen bei Reisebüros und -veranstätern, in Marketingprojekten ist Ihr Engagement gefragt. Reise-tätigkeit innerhalb der Schweiz und Europas.

Sind Sie eine dynamische, kompetente und aufgestellte Persönlichkeit? Verfügen Sie über Berufserfahrung im Bereich Sales & Marketing im Tourismus? Beherrschen Sie unsere Landessprachen Deutsch und Französisch (schön wäre auch Italienisch) sowie Englisch in Wort und Schrift? Sind Sie neugierig, offen und kreativ und können neue Entwicklungen und Trends aufspüren? Dann erwartet Sie eine interessante und selbständige Tätigkeit!

Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift mit CV unter Chiffre 26996-10092 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 100 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsterne Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, eilt GHM als Markführer für die nachbaftige Entwicklung und das Management gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels

Ab sofort suchen wir den Kontakt zu passionierten, bergbegeisterten Hotel-professionals mit Affinität zu Luxus&Lifestyle für die folgenden Department-Head und Kader-Positionen:

Director of Finance Director of Engineering IT Manager Executive Chef i/c of F&B SPA Manager **Executive Housekeeper** Front Office Manager Chief Concierge Restaurant Manager Sales Manager

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen, wenn Sie sich mit einer der o.g Positionen identifizieren und bereit sind für den nächsten Karriereschritt. Bewerben Sie sich in elektronischer Form und werden Sie Teil des Pre-Opening Teams.

Kontaktperson: Esther Bischofberge



The Chedi Andermatt Gotthardstrasse 4
Postfach 162
CH-6490 Andermatt hr-chediandermatt@ghmhotels.com www.ghmhotels.com

DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

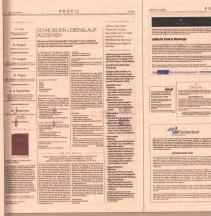
AUFLAGE 40.000

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!





EIN THEMA FÜR SICH

de charché os entreines guerteur filores lassinances han consistente de 2 particulos qui minimativa 2 particulos qui minimativa finalmenta est qui finalmenta est qui productiva qui est monte si qui productiva qui vel mono si ma d'imsolitativa por vel mono si ma d'imsolitativa por vel mono si ma d'imsolitativa por vel mono si ma d'importante si productiva el 1177 indiametro mono mono mono productiva por mono mono productiva por productiva Barguest Flavor
zu verfrühren
ihren Tallenber in gehenden stellen, kenneller
stellen Stellen in gehende stellen, kenneller
stellen Stellen Stellen stellen, kenneller
stellen Stellen Stellen Stellen stellen,
soch in der Stellen Stellen Stellen stellen,
stellen stellen stellen stellen stellen stellen
stellen stellen stellen stellen stellen stellen
stellen stellen stellen stellen stellen stellen stellen
stellen stellen stellen stellen stellen stellen stellen
stellen stellen stellen stellen stelle stellen stellen
stellen stelle stellen stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle
stelle stelle

HESSER
Under an investment and an antireduce to some floriday in
the to some floriday in
the floridate in a symmetric solution of the some floridate in
the formation of the floridate in
the floridate into fire floridate
and floridate into fire floridate
and an antisolution of the floridate
and the floridate into fire floridate
and the floridate into floridate
and the floridate into floridate
and the floridate into floridate
and the fl

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

www.stellenPROFIL.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 Direktor 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@oldener-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



HOTEL LÖWEN AG 6252 DAGMERSELLEN 062 756 18 55

info@loewen-dagmersellen.ch www.loewen-dagmersellen.ch

Wir suchen in unser junges Team flexible(n) und einsatzfreudige(n)

Koch/Sous-Chef

100% mit Berufserfahrung

auf den 1. August 2013 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie unverbindlich an.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Wolfgang Kristan und Mitarbeiter



Zu unserem innovativen Team suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft gelernte/n

Alleinköchin/Alleinkoch

(100%)

Haben Sie Freude am Beruf und arbeiten Sie gerne in einem modernen Betrieb, sind kreativ, exakt und qualitätsbewusst, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse

Gyger AG, Café-Confiserie-B&B

Postfach 110 7430 Thusis Telefon 081 651 11 23

hp**mısteli**

Alleinköchin und Stellvertreterin GL

Suministrative Auguster Transet in Profit as.
Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen und arbeiten geme in einem motivierten Team. Sie erreichen engagiert gesteckte Ziele und helfen mit, ein anspruchsvolles Konzept immer wieder mit neuen Inhalten zu füllen.
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten wir uns kennehernen. Hans-Peter Mistell freut sich auf ihre Kontaktnahme oder schriftliche Bewerbung.

Sous-Chef / Junior Sous-Chef

Jobcode hoteliob.ch: J63344

Aparthotel Rotkreuz Mattenstrasse 1, 6343 Rotkreuz 041 799 49 99, hugo.lenzlinger@aparthotel-rotkreuz.ch

Für die Sommersaison oder länger suchen wir

Koch oder Commis de Cuisine

Restaurant Dampfzentrale Marzilistrasse 47

Suchen Sie eine neue vielseitige Herausforderung?

Wir sind ein kleines, tierfreundliches Garni-Appartmenthotel in Flims-Waldhaus und suchen eine innovative und kompetente

Führungspersönlichkeit

Wenn Sie eine Ausbildung im Hotelfach oder als Hotelfachassistent/in bereits Erfahrungen an der Rezeption, im Service, in der Hauswirtschaft gesammelt haben, überall Hand anlegen und selbständig gerne mit einem kleinen Team arbeiten, dann ist gerade dies vielleicht die Stelle für Sie.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungs-unterlagen:

HOTEL AM WALDRAND 7018 Flims-Waldhaus Tel. 081 911 30 30

E-Mail: amwaldrand@flims.ch www.amwaldrand.ch

INTERNATIONAL



Award winning wellness resort in Malaysia is hiring

Chef de Cuisine French Fine Dining You must have in-depth knowledge of presentation, be able to maintain a high degree of quality and train a team.

Director of Food & Beverage

Highly skilled and able to lead and direct the F&B team with exceptional emphasis on services, quality and details. Preferably with event management experience.

For more information, please visit http://www.thechateau.com.my/careers or contact recruitment@thechateau.com.my ?

Möchten Sie an Wochenenden, Weihnachten und Silvester frei haben???? Dann sind Sie bei uns richtig!!!!

Wir suchen

2 Mitarbeiter im Aussendienst

mit Führerschein und PKW

Das bieten wir:

- professionelle Einarbeitung
 professionelle Einarbeitung
 Training on the Job
 Festanstellung
 mit 13. Monatsgehalt
 leistungsbezogene Entlöhnung

Laforest SA, Herr Wild Tel. 044 874 14 92 info@laforest.ch www.wiv-ag.com

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Fax 061 421 48 11. www.hotelia.ch

STELLENGESUCHE

KOCH (24) mit kaufm. Zusatzausbildung

sucht nach Vereinbarung interessan-te Stelle in Gastro-, Lebensmittel-branche oder Verkauf Innen-/Aussen-dienst.
Auf Ihre Kontaktaufnahme via SMS freue ich mich: 079 520 04 02.

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsproiekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Berr

www.hotelleriesuisse.ch Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern ww.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 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 ^{et} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

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

ANZEIGENSCHLUSS

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern Redaktion: Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

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 Vers 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.

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



ALLES MOBIL **ODER WAS?**

«Mobile First» heisst es schon lange nicht mehr nur bei Internetgrössen wie Google oder Facebook. Immer mehr Hotels erkennen, wie wichtig das Thema «Mobile» ist. Laut einer Online-Umfrage nutzt fast jedes zweite Schweizer 4- bis 5-Sterne-Hotel mobile Vertriebskanäle. Experten zufolge wird der mobile Traffic noch in diesem Jahr den stationären Traffic übertreffen. Doch zahlreiche potentielle Gäste werden bitter enttäuscht, sobald sie eine Hotel-Website auf dem Smartphone aufrufen: kaum leserlicher Text, Buttons, die vom «zu dicken Daumen» versehentlich gedrückt werden oder Menüs, die erst mühsam gross gezogen werden müssen. Entsprechend kurz ist die Aufenthaltsdauer.

Ist Ihre Website mobil?

Viele wissen gar nicht, wie die eigene Website auf dem Smartphone eigentlich aussieht. Natürlich lässt sich prinzipiell (fast) jede Website auch auf dem Smartphone anzeigen. Doch die Frage ist, wie übersichtlich eine Standard-Website auf solch einem kleinen Gerät ist. Während an einem Laptop eine Bildschirmbreite von 1024 Pixel mittlerweile schon fast klein ist, begnügt

sich z. B. ein iPhone mit 320 Pixel. Entsprechend verkleinert werden Texte und Bilder angezeigt, Navigationspunkte müssen erst vergrössert werden, manche Buttons werden versehentlich gedrückt, weil der Daumen «zu dick» ist etc. Da verliert der mobile Besucher schnell die Lust und verlässt die Seite wieder.

Braucht jedes Hotel eine App?

Ohne jetzt spezifisch auf die Unterschiede zwischen App und mobiler Website eingehen zu wollen: nein. Für eine Hötel-Website, bei der es auf die wesentlichen Informationen wie Öffnungszeiten, Zimmer, Angebot, Preise, Buchungsmöglichkeit, Anfahrt etc. ankommt, wird keine App benötigt. Im Gegenteil: Eine App hat den Nachteil, dass sie stets für ein bestimmtes Betriebssys tem, also z. B. nur für Android oder iOS, programmiert wird. Um einen Grossteil der mobilen Besucher zu erreichen, müssten also auf Grund der Verbreitung mindestens zwei Apps programmiert werden. Eine mobile Website hingegen läuft im jeweiligen Brow ser und ist nicht auf ein bestimmtes Betriebssystem festgelegt. Neben der Möglichkeit, eine separate mobile Website zu pro-

grammieren, bietet sich auch ein so genanntes responsives Webdesign an. Dabei handelt es sich um ein Website-Layout, das sich je nach Gerät, von dem aus zugegriffen wird, grafisch anpasst. Der Vorteil: Inhalte werden nur einmal eingepflegt und nicht se-parat für die PC- und die mobile Version. Das kostet am Anfang natürlich erst einmal mehr, zahlt sich aber am Ende aus.

Es gibt keine allgemeingültige Antwort auf die Frage: native App, mobile Website oder responsives Webdesign. Doch es gibt eine auf die Frage: «Mobil oder nicht?» Nicht mehr lange und Ihre Website-Besucher kommen zu einem Grossteil über mobile Geräte. Darauf sollten Sie vorbereitet sein.



Thomas Hendele Social Media Kommunikation & Online Marketing Beratung www.some-communication.de

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen vermieten – für bessere Wirtschaft-lichkeit zu reorganisieren – oder uchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57 - hesser@bluewin.ch

Einmalige Gelegenheit

Für neu-Unternehmer und **Gastronom mit Herzblut:**

Werden Sie Ihr eigener Chef. Restaurant in gutgehendem 3*-Hotel im Grossraum Zürich zu vermieten. Inventar kann mitgemietet werden. Kaum Eigenkapitalbedarf, Attraktive Mietkonditionen.

Bewerbung unter Chiffre 26967-10075 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb

Wir suchen für unseren wunderschön renovierten, historischen Herrschaftssitz mit Restaurations-betrieb im Berner Oberland auf Juli 2014 eine Pächterin/einen Pächter. Das markante Haus liegt zentrumsnah in einer grösseren Ortschaft und steht unter Denkmalschutz. Es vereint nebst dem Restaurant zwei öffentliche Säle sowie weitere Mieterinnen und Mieter, vornehmlich aus dem Dienst-leistungssektor, unter seinem Dach.

Sie verfügen über einen einwandfreien Leistungsausweis in der Gastronomie. Betriebswirtschaftliches Denken ist Ihnen nicht fremd, und Sie schätzen die Herausforderung, etwas Neues aufzubauen. Mit Ihrem gewinnenden Auftreten und Ihrem Engagement sorgen Sie däfür, dass sich Jung und Alt im Restaurant heimisch fühlen. Gemeinsam mit Ihrem Team sorgen Sie für eine innovative Küche und vermarkten auch die beiden zugehörigen Säle. Das Ambiente der Säle eignet sich optimal für Bankette, Firmen-, Familien- und Vereinsanlässe sowie kulturelle Aktivitäten.

Das Restaurant verfügt über diverse Räumlichkeiten:

Bistro und Bar: 40 Plätze
Gewölbekeller: 36 Plätze
Stübli: 30 Plätze
Stübli: 30 Plätze
Saal im 1. Stock: bis 40 Plätze
Dachsaal: bis 100 Plätze
Gartenterrasse: 40 Plätze

laben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Steckbrief und ein erstes Grobkonzept bis 30. Juni 2013 unter Chiffre 26997-10093 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nach einem ersten Auswahlverfahren erfolgt die Zweiteingabe mit detailliertem Konzept sowie dem Businessplan bis Ende September 2013. Die Wahl der neuen Pächterin/des neuen Pächters für unseren Herrschaftssitz erfolgt im November 2013.

Liegenschaften finden - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue