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

Band: - (2013)

Heft: 37

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: 10.12.2025

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

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 37 · 12. September 2013

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



ERFOLGREICH MIT

Wer eine neue Arbeitsstelle sucht, muss sich gegen eine Vielzahl von gut qualifizierten Mitbewerbenden durchsetzen. Umso wichtiger ist es deshalb, sich und seine Qualitäten von der Masse abzuheben.

Gute Leistungen allein verhelfen kaum zu einem neuen Job oder zum beruflichen Auf-stieg. Was zählt, sind Eindruck und Bekanntheitsgrad. Wer kein eindeutiges, unverwechsel-bares Profil hat, der wird es schwer haben, sich auf dem freien Arbeitsmarkt zu behaupten. Er-kennen und pflegen Sie deshalb Ihre Einzigartigkeit und machen Sie diese zu einem Teil Ihres Images. Bauen Sie sich ein individuelles, unverwechselbares, widerspruchsfreies und dauerhaftes Markenimage auf und Sie werden (be-)merkenswert!

Persönlichkeit und Positionierung

Ein klares Profil zu haben bedeutet, zu wissen, wer ich bin, was ich kann, was ich will. Sich zur Marke zu entwickeln, ist somit die Kunst, seine Stärken zu kennen, zu nutzen und zu kommunizieren. Dazu gehört auch eine ehrliche Analyse des Selbst- und des Fremdbildes. Es ist ein Weg mit Schritten vorwärts, aber auch mal mit einem Schritt zurück. Es ist eine Oszilla tion zwischen Denkarbeit und Umsetzung, Be trachtung der Ergebnisse und Vornahme von Änderungen. Bauen Sie Ihre Marke ICH so auf, dass Sie von aussen als die Person wahrge nommen werden, die Sie auch tatsächlich sind. Ihre Marke ICH ist letztendlich nichts anderes als Ihr persönliches Qualitätsversprechen.

Um dieses Qualitätsversprechen zu erarbeiten, können wir uns der Vorgehensweise im Produktmarketing bedienen, indem wir eine Mar-kenidentität und ein Markenbild schaffen und für beides eine aussagekräftige, passende Mar-kenkommunikation entwickeln. Ganz nach dem Motto «tue Gutes und sprich darüber» muss man sich eine «Bühne» verschaffen: mit einer offensiven Präsentation seiner Stärken und der Betonung seiner Leistungen. Erfolge müssen beworben werden!

Definieren Sie Ihre Ziele: Was wollen Sie erreichen? Wo möchten Sie gerne arbeiten? Und verlieren Sie diese nicht aus den Augen. Entwickeln Sie eine klare Strategie, wie Sie Ihre Ziele erreichen wollen.

Kommunikation

Wer zu viel Sprunghaftigkeit in seinem Auftritt an den Tag legt, verwirrt höchstens und kann damit nicht punkten. Motivationsschreiben, Lebenslauf, Bewerbungsfoto, Onlinepräsentation und der Auftritt im Vorstellungsgespräch sowie die gewählte Ausdrucksform sollten eine geschlossene, widerspruchsfreie Einheit bilden.



Prisca A. Bruch-Meier Leitende Unternehmensberaterin BDO AG, Solothurn www.bdo.ch

«Damit das Mögliche entsteht, muss immer wieder das Unmögliche versucht werden»

17. SEPTEMBER

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

1. OKTOBER

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

16. OKTOBER

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

16. OKTOBER

Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, Sigriswil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. NOVEMBER

«Jubiläumsfeier IST/EIT», von hotelleriesuisse, in Zürich und Lausanne www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«reception@hotelleriesuisse.ch – Modul III», von hotelleriesuisse, im Hotel Sempachersee, Nottwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH



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 Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps.

Treppen/Aufstiege (Teil I)

Gefährdung: Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen

Mögliche Sicherung:

- · Treppen sicher gestalten (mit rutschhemmenden Belägen versehen, auf richtiges Trittverhältnis achten)
- · Abgenutzte oder ausgeschlagene Stufen instand stellen
- · Handläufe anbringen (innerbetrieblicher Bereich ab 5 Stufen und im Kundenbereich ab 2 Stufen), Treppen sturzseitig mit Geländer versehen - in der Regel geradläufige Treppen wählen (keine Spindeltreppen)

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

ERFOLGREICH SCHWIERIGE GESPRÄCHE FÜHREN

Ob es das jährliche Qualifikationsgespräch ist oder Probleme mit einem Mitarbeitenden beziehungsweise Vorgesetzten, es gibt immer wieder schwierige Gespräche. Einige Tipps, wie Sie diese besser meistern können.

as auch immer der Grund ist für einen Vorgesetzten oder einen Mitarbeiten-V den für ein gemeinsames Gespräch, eines gilt für alle: Die richtige Vorbereitung ist das A und O. Überlegen Sie sich, was Sie wie sagen wollen und machen Sie sich Notizen.

KONFLIKT UNTER MITARBEITENDEN

Konflikte zwischen Mitarbeitenden sind für einen Vorgesetzten kein angenehmes Thema. Doch ein guter Chef kommt nicht darum herum, einzugreifen und das Gespräch zu suchen. Nur so kann man den Konflikt schnell lösen. Falls der Konflikt zwischen einem Mitarbeitenden und seinem Vorgesetzten besteht, ist es sinnvoll, dessen Vorgesetzten miteinzubeziehen. Er soll das Gespräch leiten:

- Erforschen Sie die wahren Interessen und Bedürfnisse der Konfliktbeteiligten.
- Führen Sie zuerst Vieraugengespräche mit den Beteiligten und dann ein Gespräch mit allen. Suchen Sie gemeinsam nach Lösungen. Vereinbaren Sie realistische Ziele.
- Achten Sie darauf, dass die vereinbarten Lösungen eingehalten und umgesetzt werden Die Konfliktparteien sollten sich folgende Gedanken machen?

 Welche Forderungen habe ich?
- Was kann ich zur Konfliktlösung beitragen? Wie soll sich der Andere ändern?

- Wie ändere ich mich? Was soll der Chef im Konflikt unternehmen? Bleiben Sie sachlich, aber bestimmt.

SCHWIERIGE MITARBEITENDE

Ob Alkoholproblem, ungenügende Arbeitsleistung oder Schwierigkeiten in der Schule. Alles nicht einfach für einen Chef. Doch auch hier gilt

- in erster Linie: Suchen Sie das Gespräch!

 Überlegen Sie, welche Forderung Sie an den Mitarbeitenden haben. Beispielsweise keine Verspätungen mehr, kein Alkoholkonsum am Arbeitsplatz oder gar eine Therapie. Führen Sie ein Gespräch unter vier Augen
- Unterbreiten Sie Ihre Forderung und stellen Sie allenfalls auch ein Ultimatum!
- Vereinbaren Sie mit dem Mitarbeitenden, wie Ihre Forderung umgesetzt wird. Je nachdem kann es sinnvoll sein, die getrof-
- fene Vereinbarung schriftlich festzuhalten.
- Überprüfen Sie regelmässig, ob die getroffene Lösung auch wirklich umgesetzt wird. Sonst müssen Sie ein zweites Gespräch führen.

GESPRÄCHSFALLEN

Das sind mögliche Probleme:

- Siegen: Wenn jeder siegen will, gibt es einen Verlierer und einen Gewinner. Doch in Wahrheit verlieren alle - vor allem der Betrieb! Respektieren Sie die andere Person.
- Vereinfachen: Die Beteiligten versuchen, eine einfache Ursache für komplexe Probleme zu finden. Gehen Sie der Sache auf den Grund. Ziel verlieren: Bei jedem Gespräch geht es
- darum, das Ziel im Auge zu behalten. Sie soll-ten wissen, was Sie am Schluss erreichen wollen!

..... BUCHTIPP

WISSENSWERTES VOM VER-TRAG BIS ZUR KÜNDIGUNG

Wer seine Rechte und Pflichten in der Schweizer Arbeitswelt kennen will, ist mit dem aktuellen Beobachter-Ratgeber bes-tens bedient. Umfassend und kompetent beantwortet er alle rechtlichen Fragen und verhilft zum Durchblick in diesem komplexen Rechtsgebiet.

Was wird in einem Arbeitsvertrag individuell geregelt? Wie werden Überstunden abgegolten? Muss eine Lohnkürzung oder Kurzarbeit hingenommen werden? Was gilt für den Umgang mit den neuen Medien? Was ist bei Verfahren vor Arbeits-gericht zu beachten?

Die Autorin und langjährige Beobachter-Arbeitsrechtsspezialistin begleitet mit diesem Buch Angestellte aller Branchen und Stufen vom ersten Tag im Job bis zum Austritt. Sie weiss auch Rat, wenn sich das Arbeitsverhältnis verschlechtert oder die Kündigung droht.

Die neuesten wegweisenden Gerichtsurteile sowie viele praktische Beispiele, Tipps und Mustervorlagen runden den umfassenden Ratgeber ab.



«Arbeitsrecht»

Beobachter Edition von Irmtraud Bräunlich Keller ISBN 978-3-85569-771-7

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTR® SUISSE



-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom







Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Attraktives Komforthotel im Raum Zürich

Die spannende Leitungsfunktion dieses Kleinods mit Restaurants, weiteren attraktiven F et B-Outlets und Meeting-Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hands-on-Hotel Managers Typ Gastgeber. Hauptaugenmerk lieg dabei auf stärkerer Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Aulsatung weiter zu steigern. Verkaufsflair Affinität zur New Media und Versiertheit mit Front-Office, Reservations, Events und Stärken im Bereich Food 8 Beverage bringen Sie mit.

Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Infrastruktur und gelungene Kombination aus «Relax- & Geschäfts-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere Gastro-Hotelprofis, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen, geplante Ausbauten gerne begleiten und dank geschickter Führung Ihrer Mitarbeitenden die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

Hotel Manager Typ Gastgeber w/m Ein Gastgeber-Paar ist übrigens auch gerne gesehen!

Mit überzeugendem Auftritt und spürbarem Engagement begeistern Sie Team und Gäste gleichermassen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Fihrungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solidem Gastronomie-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter Unternehmergeist.

Sind Sie ambitioniert und wollen das mittelgrosse Unternehmen weiter entwickeln? Haben Sie den Blick fürs Detail und suchen eine ganzheitliche Herausforderung? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Auch starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizedirektoren oder Resident Manager auf dem Sprung zur Geschäftsleitung sind wilknommen. Eintritt ab Marz/April 2014 bzw. nach Vereinbarung. – Fühlen Sie sich angesprochen? Dann CV/Foto via Mail senden oder annufen. Wir sind gespannt auf Siel

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

PROFIL Nr.37 · 12. September 2010 Eines der renommiertesten Restaurants an einzigartiger Lage in Zürich

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, à la minute zubereitet, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination aus moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten, Klassikern und mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen zusammen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und mit umsichtiger Planung fit halten für höchste gastronomische Performance und herausragender Qualität.

Qualität.

Traumjob für Head Chefs mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen. Die mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, sehr gut laufendem Bankett-Geschäft, stark wachsendem Catering und Produktion genauso gut umgehen können wie mit einer grösseren Anzahl Auszubildender, Praktikanten sowie regelmässig anwesenden Hoteflachschülern, die bei Ihnen ihr Handwerk erlernen. Dies im Umfeld eines bestbekannten Restaurants – ein stilvoller Traditionsbetrieb – und weiteren attraktiven F til B-Outlets.

Organisationsstarker Küchenchef w/m mit besonderem für Flair für Aus- & Weiterbildung von Nachwuchskräften

Als starker Hands- on Chef de Cuisine werden Sie bei dieser spannenden Tätigkeit von je einem erfahrenen Abteilungs-Chef für die vier Bereiche à la carte, Bankett/Catering, Produktionsküche und Patisserie sowie weiteren zehn erfahrenen Köchen wirkungsvoll unterstützt. Dabel liegt Ihnen das Thema Aus- 8 Weiterbildung benso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profitæm den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Das Motto ehlt Freude für Freunde kochen» steht Ihnen nahe. Fachlich versierte Küchencheks, die in Spitzenzeiten mit mehr als 40 Leuten in der Küche die Übersicht behalten und die Auszubildenden zu begeistern vermag, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Ein Abschluss als Gastronomiekoch oder eide, dipl. Küchenchef ist für diese Tätigkeit sehr hilfreich. Der Eintrittstermin wird flexbled gehandhabt, z.B. auf Herbst oder Dezember, jedoch spätestens auf Mitte Januar. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto via Mail senden oder arnufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

***Diebelandet 103 - 8600 Dübenderf**



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Frei-zeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Küchenchef (m/w)

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiteriesen!

Das Graf-2 befindet sich im Parterre des Bürchauses "Portikon" im neuen und
aufstrebendem Stadttell Glattpark in Zürleh-Nord.
In unserem Örfentlichen Selbstbedieunugsrectaurant verköstigen wir mittags
bis au 350 Giste mit frischen asisonalen Gerichten und Kostlichkeiten. Im
Bistro hann mas dehn it kielen Sanets attiene. Des Weiteren als dei Vir für
die Seminarverpriegung im Mass, Konderenabewirtschaftungen und Sonderveranstaltungen in artrum für Die zu e. 600 Personen auständig.

Sind Sie unser Wunschkandidat? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungaumterlagen:

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. Nr. 058 680 34 14

10-Tage-Job

Zuger Messe 18. bis 28. Okt.

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlöhnung mitarbeiten od. die Zwischensaison überbrücken?

Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo

nussbaumer.karl@bluewin.ch od. rufen Sie an (ab 15. Sept.)

K. Nussbaumer, Catering, Sattelstr. 5, CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG Tel. 041 750 40 40, Fax 041 750 84 84

Koch/Köchin 100% Jobcode hoteljob.ch: J68137

Wohn- und Pflegezentrum Zollikon Seestrasse 109 8702 Zollikon 043 336 90 53 brigitte.arandia@zollikon.ch



Betriebsleiter/in

UBS Restaurant Europaallee Eisgasse 10, 8004 Zürich

per 15. Oktober 2013

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





Will

SEEROSE RESORT & SPA





ZEITGEMÄSSES UND AUSSERGEWÖHNLICHES

RESORT SUCHT

LEITUNG UND TEAMMITGLIED FÜR DEN BEREICH RESERVIERUNG & EMPFANG SOWIE LEITUNG SERVICE SAMUI-THAI

Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen direkt am See und im Herzen der Schweiz.

Die aussergewöhnlich hohe Vielfalt an Dienstleistungen und Produkten lässt es zu, ihnen ein Umfeld mit viel Dynamik und (Entwicklungs)-Möglichkeiten zu bieten. Langeweile und Stillstand sind demnach bei uns Fremdwörter, während engagiertes, verantwortliches Handeln das angestrebte Ziel ist.

Die attraktiven Stellenangebote sind detailliert auf unserer Website www.seerose.ch beschrieben. Diverse Startoptionen in den Monaten Oktober, November und Dezember 2013

Senden Sie bei Interesse noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Manuela Villiger -Verantwortliche Mitarbeiter

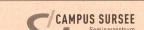
Bis bald - bei uns am See.

Seerose Resort & Spa Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden T + 41 56 676 68 68, F + 41 56 676 68 88 mitarbeiter@balancehotels.ch, www.seerose.ch



BALANCE HOTELS

www.balancehotels.ch



EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



Das CAMPUS SURSEE Seminarzentrum bietet über 55 modulare Seminar- und Gruppenräume, 550 Hotelzimmer, ein breites Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einen multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) und ist das grösste Seminarund Bildungszentrum der Schweiz.

Gesucht Führungspersönlichkeit

Küchenchef Zentralküche (m/w)

Ihre Aufgaben

- Sie tragen die Gesamtverantwortung für die Zentralküche und sind somit zuständig für Angebot, Einkauf, Produktion und Qualität unserer Restaurants MERCATO (Selbstbedienung, 500 Plätze), PlAZZA (Bistro, 200 Plätze), Jugendgastronomie und Bankette (30 bis 450 Personen) Jahresleitung Selbstbedienung (6- bis 7-Tage-Worche): 400'000 Hauptmahlzeiten, d.h. täglich Frühstücksbuffet für 500 Gäste, bis 1'300 Mittagessen und 600 Abendessen
- Führen der Küchenbrigade mit 25 Mitarbeitenden

Ihr Profil

- Starke Führungspersönlichkeit
 Freundliches, motivierendes und gästeorientiertes Auftreten
- «eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter» HFP von Vorteil Mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie im Bankettbereich
- Verständnis für unsere Gästevielfalt: 400 Lernende des Bauhauptgewerbes, Erwachsenen-bildung des Bildungszentrums Bau, Kunden aus Firmen und Non-profit-Unternehmen

- Lebhafter, einzigartiger, vielseitiger Grossbetrieb
- Mitgestaltung bei Weiterentwicklung unserer zukunftsgerichteten Gastronomie Moderne Infrastruktur, neue Küche und Produktionsräume
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern Thomas Hegnauer, Leiter Gastronomie, Tel. 041 926 23 23.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (kein E-Mail) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

http://seminarzentrum.campus-sursee.ch/portraet/jobs





SCHWEIZERHOF

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

Im Fünfsterne-Superior-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.

In unserem Haus erwartet Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss sowie ein modernes Arbeitsumfeld mit einem jungen, dynamischen Team. Folgende Stellen (m/w) sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

Front Desk Manager Rezeptionist

SALES & MARKETING

Sales Manager Proactive

Cost Controller / Einkäufer

TECHNIK -UNTERHALT

Mitarbeiter Technik - Unterhalt mit Schwerpunkt Maler /Lakierer

HOUSEKEEPING

Etagengouvernante Etagenmitarbeiter im Stundenlohn

F&B KÜCHE

Commis de Cuisine

F&B SERVICE

Chef de Rang Bankett Barkeeper Serviceaushilfen für sporadische Einsätze im Bankett

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse resp. Kenntnisse anderer Sprachen sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter: www.schweizerhof-bern.ch

Für Fragen stehen Ihnen Frau Manuela Schär oder Frau Sabine Leist, Human Resources, unter der Telefonnummer 031 326 80 88 oder per Email auf hræschweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an Hotel Schweizerhof Bern AG - Human Resources - Bahnhofplatz 11 - 3001 Bern Telefon 031 326 80 88 - hr@schweizerhof-bern.ch - www.schweizerhof-bern.ch











HUMAN RESOURCES



Als eines der grössten und bekanntesten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz bietet der Kursaal Bern seinen Gästen ein umfassendes «all-in-one»-Angebot mit Kongress- und Kulturzentrum, 4-Sterne-Superior-Lifestyle-Hotel, Grand Casino sowie diversen Bars und Restaurants. Für die Muttergesellschaft der Berner Kursaal-Unternehmungen suchen wir den zukünftigen

CEO Kursaal Bern

(Kursaal - Hotel Allegro - Restaurants)

Zusammen mit Ihrem Führungsteam entwickeln Sie die Unternehmung zukunftsorientiert weiter und steuern ebenso innovativ wie umsichtig die Geschicke des Kursaals Bern in strategischer und operativer Hinsicht. Dass es sich dabei um eine unternehmerisch anspruchsvolle Führungsaufgabe – rund 200 Fest-angestellte mit über 10 Leistungsbereichen – in einem komplexen, dynamischen Umfeld handelt, ist offensichtlich. Nebst der Gesamtführung liegt Ihr persänliches Arbeitsschwergewicht auf der Akquisition neuer Kunden / Kongresse / Events, also dem Marketing und Verkauf (nationale + internationale Kontaktpflege zu Tour Operators, Unternehmungen, Verbänden, Politik etc.).

Wir suchen Kontakt zu Persönlichkeiten - Frau oder Mann - mit einem Studienabschluss (Betriebswirtschaft, Hotelfach, Tourismus) und idealerweise einer adäquaten Weiterbildung in Unternehmungsführung (MBA oder vergleichbar). Sie verfügen über unternehmerische Erfolgsnachweise und gesamtheitliche Führungserfahrung in einer vergleichbaren Unternehmung, beispielsweise im Tourismus (insbesondere der MICE-Branche), in der Hotellerie/Gastronomie oder einer anderen dienstleistungsorientierten Branche. Sie überzeugen durch einen integrativen, kooperativen Führungsstil in Kombination mit überdurchschnittlichen Kommunikationsfähigkeiten und einem ausgeprägten Verhandlungsgeschick in Deutsch, Englisch und Französisch. Ihre Networking-Qualitäten, Ihre Zielorientierung und Ihre Vertrauenswürdigkeit runden Ihr

Der beauftragte Berater Beat Lutz freut sich auf ihre Bewerbung (per E-Mail oder Post) und garantiert Ihnen absolute Diskretion sowie eine professionelle, zügige Abwicklung Ihrer Bewerbung.



Lutz & Partner AG & Human Resources, Steinerstrasse 41, CH-3000 Bern 15 Telefon +41 31 350 00 10, welcome@lutzpartner.ch, www.lutzpartner.ch

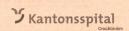
Seit mehr als 25 Jahren.

Erste Personalberater mit zertifiziertem Managementsvstem (ISO 9001) in der Schweiz

Anforderungen

Koch/Diätkoch

Bei uns sind Sie in besten Händen



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung eine/-n

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

(Arbeitspensum 40 – 50 %)

Hauptaufgaben

- rauptaurgaben

 Sie empfangen die Patienten auf der Station

 Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice

 Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruk-
- tur im Zimm Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die
- Wäscheversorgung im Zimmer
 Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann Ge-
- sundheit

Anforderungsprofil

- Anforderungsprofil

 Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA,
 HOFA, REFA, GAFA, Fachfrau/-mann Hauwirtschaft

 Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbständig

 Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot

 Sie sind teamfähig und flexibel

 Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift

 Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
 Abwechslungsreiche Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heierli, Leiterin Room-Service, gerne zur Verfügung, Telefon +41 81 255 23

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 68/13 an: Kantonsspital Grau-bünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch

Ref.-Nr. 68/13



Leiter/in Hotellerie/Gastronomie LUKS



Ein gutes Essen weckt Lebensfreude! Die Hotellerie/Gastronomie leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und zur Zufriedenheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbei-

Am Standort Luzern verwöhnen wir im cook and serve Verfahren täglich rund 650 Patientinnen und Patienten und bedienen 1300 Gäste in unserem topmodernen Restaurant "feingut". Am Standort Sursee betreiben wir eine gepflegte cook and chill Küche für rund 300 Patienten und Patientinnen sowie 300 Mitarbeitende in den Spitälern Sursee und Wolhu-

Per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung ist die anspruchsvolle und interessante Funktion des Leiters der Hotellerie/Gastronomie neu zu besetzen.

Als Leiter/in Hotellerie/Gastronomie LUKS

- Tühren Sie die Gastronomiebetriebe und den Hotelservice des Luzerner Kantonspitals und sind für die Weiterentwicklung verantwortlich sorgen Sie für eine optimale, auf die Bedürfinise der Patienten, Mitar-beiter und Besucher ausgerichtete Organisation der Produktion, der
- Speiserwerteilung und des Services

 o gestalten Sie die künftige Ausrichtung Patienten- und Mitarbeitergastronomie federführend mit

 pflegen Sie die strategischen Kontakte zu den Lieferanten
- der Gastronomiebetriebe sicher sind Sie verantwortlich für einen kostenoptimalen Betrieb und die Einhaltung der Budgetvorgaben
- stellen Sie die Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte unter Angabe der Kennziffer 55022 an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16

hohe Selbständigkeit und Eigenverantwortung
 gute Anstellungsbedingungen und geregelte Arbeitszeit

Beat Furrer, Leiter Oekonomie LUKS, 041 205 43 04

Sie haben eine Grundausbildung im Gastgewerbe, idealerweise als

Nochwardschift Sie verfügen über einen Abschluss als Hotelier einer schweizerisch an-erkannten Hotelfachschule oder haben eine adäquate Ausbildung Sie weisen eine mehrjährige erfolgreiche Erfahrung in der Führung

grosser Gastronomiebetriebe vor, vorzugsweise in der Gemeinschafts-

sassunomme Sie sind innovativ, kreativ und handeln kundenorientiert
Sie pflegen einen kooperativen Führungsstil und legen Wert auf eine Kultur der gegenseitigen Wertschätzung und des Vertrauens

ssante Aufgabe mit Gestaltungs- und Entwicklungsmöglich-

Tel. +41 (0)41 205 11 11 Fax +41 (0)41 205 44 11





in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Planarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Seminarkoordinator/in

Als Teil unseres eingespielten Réceptionsteams sind Sie für den Verkauf und die optimale Auslastung unserer Seminarräumlichkeiten und die effiziente Koordination der reibungslosen Tagesabläufe zuständig. Mit Freude und Leidenschaft beraten Sie unsere Seminargäste und bereiten die internen, operativen Prozesse gezielt und sorgfältig vor.



Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie mit:

- Grundausbildung in der Gastronomie
- Berufserfahrung im Bereich F&B und Seminarkoordination/Réception Sprach- und Wortgewandtheit in Deutsch und Englisch
- Sehr gute MS-Office Kenntnisse, Protel Kenntnisse von Vorteil

Überzeugen Sie durch ein gewinnendes, selbstbewusstes Auftreten mit hoher Kundenorientierung und sind es gewohnt, selbstständig und qualitätsbewusst

Dann erwartet Sie eine spannende, herausfordernde Aufgabe!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte per Post oder per E-Mail an:







the bioanalytical company

Eurofins Scientific ist ein international führendes Unternehmen für bioanalytische Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittel, Umwelt und Pharma mit über 150 Niederlassungen und mehr als 13 000 Mitarbeitern in 29 Ländern.

uchen zur Verstärkung und zur Ergänzung unseres Beratungs-Teams für die chweizerische Gesellschaft mit Sitz in Schönenwerd (SO) ab **Oktober** oder **nach**

Berater/in für Lebensmittelsicherheit (Lebensmittelindustrie/Gastronomie) / 80-100%

Sie haben eine qualifizierte Ausbildung in der Gastronomie eventuell Lebensmitteltechnologie oder eine vergleichbare Qualifikation und konnten idealerweise bereits velfaltige und fundierte Erfahrung im Bereich Berthebhygiene, Lebensmittelsicherheit und HACCP sammeln. Der Umgang mit dem PC ist Ihnen ebenso vertraut wie eine eigenverantwortliche Arbeitsweise und ein am Kunden orientiertes Verhalten. Das Einsatzgebiet bildet die gesamte Schweiz mit einem Schwerpunkt im Mittelland. Sie haben neben den notwendigen Vorraussetzungen (Führerausweis B) ausreichende Sprachkenntnisse (bevorzugt Italienisch oder Französisch).

Wir bieten Ihnen

eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und attraktive Tätigkeit in einem wach-senden Unternehmen mit Perspektive. Selbstverständlich wird Ihnen die für die Aussendiensttätigkeit erforderliche Ausrüstung inklusive Firmenwagen zur Verfü-

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sind wir gespannt auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen (bevorzugt in elektronischer Form, da Dossiers nicht retourniert werden) an:

Eurofins Scientific AG, Parkstrasse 10, CH-5012 Schönenwerd Telefon 062 858 71 00, E-Mail: Bewerbung@eurofins.ch, www.eurofins.ch



sucht für die kommende Wintersaison 2013/2014 noch

Sous Chef

Chef de Partie

Bardame

Rôtisseur

Commis de Rang

Masseur/Masseurin

(nach Abruf)

- ca. 60 Zimmer & Suiter
- 5 hauseigene Restaurants
- * Bar & Lounge * romantischer Wellnessbereich

- Anforderungen:

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

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

Posthotel Holiday Villa Arosa

Jakob Fah Jakob Fanrni seepromenade, CH-7050 Arosa Tel.: +41 81 378 50 00 Fax: +41 81 377 40 43 j.fahrni@posthotel-arosa.ch www.posthotel-arosa.ch www.posthotelholidayvillaarosa.ch





Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Das erlogreiche Seminanrotei ist en Urt der Degegnung und des Austauschs, des Lemens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und Bankette statt. Zur Ergänzung unseres Teams, suchen wir per sofort oder soeb Vergiebens gestagen. oder nach Vereinbarung eine(n

Köchin/Koch 100%

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar, Sie haben Freude am verwöhnen unserer Gäste und beherrschen die Deutsche Sprache, dann wartet eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit

attraktiven Anstellungsbedingungen auf Sie.
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto.
Diese senden Sie bitte bis 20. September 2013 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis





Studienberater Berufliche Grundbildung m/w mit Marketing Verantwortung

- Gesuchtes Profil:

 Kunden- und serviceorientiert, selbstbewusst, präsentationssicher
 Freude an der Beratung von Studierenden
 Teamfähigkeit, exakte Arbeitsweise, hohe Belastbarkeit und Flexibilität, Reisebereitschaft Schweiz und Deutschland
 Gute Kommunikationsfähigkeit, analytische Denkweise sowie rasche Auffassungsgabe, stilisicheres Deutsch in Wort und Schrift, sehr gute MS Office Kenntnisse
 von Vorteil Branchenkenntnisse (Tourismus, Hotellerie, Reisebranche, Gastronomie und vertraut mit dem Schweizerischen Bildungssystem)
 Ideales Alter zwischen 25-35 Jahre

Verantwortungsbereich umfasst

- verantwortungsbereich umtasst:

 Beratung von Studierenden und Studieninteressierten
 (Zielgruppe zwischen 12-18 Jahre)

 Telefonische Nachfolge von Anfragen, Mailings, Website Leads
 Organisation von Messen, Infotagen und Schnuppertagen
 Marketingmassnahmenplanung / Kundenbeziehungsmanagement
 Präsentation mit Lernenden an Schulen/Messen/Bildungsveranstaltungen
 Kontakt zu Berufsberatern, BIZ sowie Alumni

Haben wir Sie neuglerig gemacht? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG Hauptstrasse 12, 7062 Passugg Araschgen, Tel. +41 (0)81 255 11 11 marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130

Postfach 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERI AGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern www htr ch

Hotellerie * Gastronomie Verlag

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

LEITUNG Barbara König Philipp Bitzer

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

redaktion@stellenprofil.ch

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

Nicole Kälin Tel. 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie "Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

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 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 automa-tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat 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 Montag, 12.00 Uh

GESTALTUNG Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi grafilu (Illustrationen)

Inserate: htr hotel revu 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 15.8..29.8..28.11..12.12.) Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwer 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



MULTIMEDIA A LA CART

Ob Fernsehen, Internet oder Telefonie - um ihre Gäste zu verwöhnen, setzen viele Hotels auf eine moderne technische Infrastruktur. Auch kleinere Hotels können hier die Kosten trotz Hightech im Griff behalten und das ohne zusätzlichen Aufwand für die Mitarbeitenden, denn: Um die Anlagen und Geräte kümmert sich der Anbieter. Wer bei der Auswahl sorgfältig vorgeht, kann auch mit begrenztem Budget seinen Gästen ein hochwertiges Multimedia-**Erlebnis bieten.**Mit der neuesten Folge der Lieblingsserie vor einem grossflächi-

gen Bildschirm entspannen oder nach dem Meeting-Marathon mit der Familie einen unterbruchsfreien Videochat führen. Zu einem perfekten Aufenthalt im Hotel gehört heute für viele Gäste auch ein entsprechendes Multimedia-Angebot. Die Ansprüche sind hoch: moderne Fernseher mit grosser Sender-auswahl, eine schnelle Internetverbindung und störungsfreie Telefonie. Die Gäste wollen in puncto Technik auch im Hotel auf nichts verzichten müssen. Trotzdem gilt es, die Kosten und den Aufwand für die technische Infrastruktur im Rahmen zu halten. Eine Herausforderung für die Hoteliers

Kontinuierlicher Service

Neue TV-Lösungen speziell für kleine und mittelgrosse Hotels erfüllen Anforderungen an Budgetvorgaben und Zeitressourcen. Dabei wird die Infrastruktur zu einer monatlichen Pauschale genutzt. Support und Installation werden von einem externen Partner übernommen. Die strategischen Entscheide bleiben beim Hotel, lediglich die Umsetzung wird abgegeben. Die Gäste kommen damit in den Genuss einer topmodernen Infrastruktur, ohne dass für das Hotel selbst grosse Aufwände anfallen. Die Hardware, also TV-Geräte oder Telefonapparate, kann sowohl gekauft als auch über einen Nutzungsvertrag gemietet werden.

Flexibler dank Mietlösungen

Mit einem Nutzungsvertrag entfallen nicht nur Investitio-nen in Hightech-Geräte sowie Kosten für Wartung und Betrieb

der Technik. Gerade in der Hotelbranche, wo der Alltag häufig schnelle Anpassungen erfordert, können Mietlösungen prak-tisch sein. Wenn ein zusätzliches Zimmer ausgestattet werden muss oder ein Gerät nicht mehr funktioniert, ist dies mit einem Telefonat beim Partner rasch erledigt und erfordert kein eigenes technisches Know-how. Praktisch ist auch, dass das Multimedia-Erlebnis bedürfnisgerecht à la carte bestimmt werden kann. Lösungen, die modular aufeinander aufbauen, lassen sich massgeschneidert zu einem Angebot für jede Hotelkategorie zusam-menstellen. Hotels können so von Digital-TV bis hin zur kompletten Kommunikationslösung alles beim selben Anbieter beziehen.



Roger Wüthrich-Hasenböhler Leiter Geschäftsbereich KMU Swisscom (Schweiz) AG

hotelforsale.ch Suchen Sie eine neue Herausforderung? Sind Sie innovativ, zielorientiert und führungssicher? Dann sind Sie die Richtigen!

zu vermieten per 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung traditionelles und beliebtes

3-Sterne Hotel Restaurant in einem der schönsten Gebiete der

Berner Voralpen! 19 charmante Doppelzimmer, Restauration

mit ca. 140 SP, Gartenterrasse mit ca. 32 SP moderner Seminarraum Umsatzgrösse heute 1.4 Mio - ausbaubar Kaufinventar ca. CHF 100'000.-

Ideal für engagiertes Pächterpaar!

Ein erfolgreiches und lebensfrohes Konzept wartet auf Ihre Weiterentwicklung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: Jürg Zumkehr & Sophie Etterli Unternehmensberatung Bernastr.25, 3800 Interlaken Tel. 033 822 63 84 info@hotelforsale.ch

TESSIN

Zu verpachten ab Ostern 2014

Kleines Hotel mit Restaurant

In der Nähe von Lugano (10 km) 50 Sitzplätze und 50 Gartensitzplätze 6 Zimmer

3-Zimmer-Wirtewohnung Bushaltestelle vor dem Haus Bocciabahn und Grill bri.merzaghi@bluewin.ch

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaft-lichkeit zu reorganisieren – oder suchen 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

Interessante Kapitalanlage für Investor

30 Autominuten von Basel, in der Region Delémont, verkaufen wir altershalber Renditen-Objekt-Aktienpaket (AG) zu 100% in Familienbesitz.

Familienbesttz.

Gewerbe und Wohnungen, Gebäudekomplex auf 3700 m². Einkaufsladen Mini-Marché 220 m² mit Depot und Post-Ablagestelle. Guter Umsatz. Railfeisen-Bank-Automat. Zu und Ausfahrt für ankstellenanlage an Haupstrasse, grosse Schaufensterfront (10x2 m²) und Büro. Parkplätze vor der Ausstellung, Evtl. Ladenvergrösserung oder medizinisches Zentrum. Heilpraktiker-Massage Hr. Lindenberger, sehr bekannt, schon vorhanden. Fünf Wohnungseinheiten. Einstellhalle UG. Angegliederter Motel-Restaurant-Betrieb, 3-Estern-Einrichtung mit 14 Hotelzimmer, 28 Betten. Das Hotel eignet sich als Alters- oder Pflegeheim. Rollstuhlgängig, Lift, Invaliden-Toiletten etc. Neuzeitliche Einrichtung, super Infrastruktur, Parkanlage. Angrenzend 5400 m² Bauland. Voll erschlossen. Wohn-/Gewerbezone. Grosses Einzugsgebiet. zugsgebiet

Verkaufspreis inkl. Hotel und Ladeneinrichtung sowie Bauland Fr. 6 800 000.—
Finanzierung: Bankzusage Raiffeisen 3,8 bis 4 Millionen Eigentümer Fr. 1 200 000.— Erforderliches Eigenkapital Fr. 1 800 000.– Interessenten erhalten nähere Auskunft.

Kontaktadresse: Centre de Commerce Bellerive SA z. Hd. Hr. A. Haberthür Rte de France 22 2805 Soyhières

ANZEIGEN

NEUERÖFFNUNG ANTIK-GALERIE mit Perlen des ehemal ROMANTIK HOTELS SCHWEFELBERG-BAD

Verkaufs-Ausstellung mit Bildern von bekannten Schweizer Kunstmalern: s. Schwarzenbach Spiez, Walter Krebs Adelboden, Tiermaler Fritz Hug und andere.

Einzigartige HOTEL-ANTIQUITÄTEN und

ERÖFFNUNGS-APÉRO AM

FREITAG. 20.9.2013 VON 11 BIS 20 UHR

Anschliessend jeweils geöffnet: Donnerstag bis Samstag, 11 - 18 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung unter 079 652 94 76

BEO-CENTER direkt beim Kreisel der Autobahn-Ausfahrt Spiez Parkhaus Etage 0