

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 42

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: 02.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 42 · 17. Oktober 2013

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

GASTGEBER AUS LEIDENSCHAFT

Was macht für Sie einen guten Gastgeber aus? Empfangen wir privat Gäste, sind ein besonders aufmerksamer Service, das uneingeschränkte Interesse am Gegenüber, die gute Vorbereitung und ein angenehmes Ambiente entscheidend.

Immer mehr Firmen erkennen, dass sie nicht nur Pflichterfüller, sondern Kurerbringer – nicht nur Dienstleister, sondern Gastgeber sein müssen, um Kundenbindung zu erzeugen. Es gilt, die Chance zu nutzen, sich zu differenzieren, dem Kunden damit einen Mehrwert zu bieten und ihm ein Willkommensgefühl zu vermitteln. Entscheidend sind dabei genau dieselben Attribute, die einen guten Gastgeber ausmachen, wie Sympathie, Interesse, Wertschätzung, Proaktivität oder gute Vorbereitung. Schon beim Betreten eines Unternehmens entscheidet sich in wenigen Sekunden, ob das Geschäft zum Erfolg oder Misserfolg wird. Werde ich bewusst und wertschätzend begrüßt und schenkt man mir ein warmes, echtes Lächeln? Hat man sich auf mich als Kunden vorbereitet (soweit möglich) und hilft mir lösungsorientiert weiter? Und was passiert beim Verlassen des Unternehmens? Eine schöne Möglichkeit für eine wertschätzende Verabschiedung nutzen zum Beispiel einige Bekleidungsgeschäfte. Sie schieben die Einkäufe des Kunden nicht mehr nur über den Tresen, sondern verabschieden sich persönlich an der Tür und übergeben dabei die Einkaufstüte.

Um die Erwartungen der Kunden nicht nur zu erfüllen, sondern womöglich sogar zu übertreffen, braucht es oftmals gar nicht viel. Genau

das ist mir vor einigen Wochen passiert. Da begrüßte mich eine Empfangsmitarbeiterin eines grossen Unternehmens mit einem strahlenden Lächeln und den Worten: «Guten Morgen! Sie sind sicher Evelyn Schlund. Alfred Huber hat mich bereits informiert, dass er Sie heute um neun Uhr erwartet.» Danach begleitete sie mich sehr charmant bis zum Lift und drückte für mich den richtigen Stockwerk-Knopf. Das ist wirklich eine Gastgeberin aus Leidenschaft! Übrigens – auch beim Verlassen des Betriebes wurde ich von derselben Mitarbeiterin mit Namen und guten Wünschen verabschiedet. Als Kunde haben wir täglich die Wahl, ob wir diesen oder jenen Mitbewerber berücksichtigen. Die Kunden Ihres Betriebes haben diese Wahl übrigens auch. Betrachten Sie diesen doch einmal ganz bewusst durch die Kundenbrille. Was erwarten Sie als Kunde, wenn Sie Ihr Geschäft betreten? Von der Vorinformation über die Begrüssung bis zur Verabschiedung, unterscheiden Sie sich von der Konkurrenz und heben Sie sich ganz bewusst durch einen wertschätzenden Umgang mit dem Kunden ab? Überlegen Sie sich immer wieder, was Sie tun können, damit in Ihrem Betrieb die Zeichen auf Wohlfühlen und nicht auf Mittelmass stehen? – Ihre Kunden werden es Ihnen danken.



Evelyn Schlund
Kommunikationstrainerin
NeumannZanetti & Partner
www.nzp.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Mitleid bekommt man
geschenkt, Neid muss
man sich verdienen»

Robert Lembke

AGENDA

4. NOVEMBER

«Führungskurs intensiv»,
vom Berufsverband Hotel-
Administration · Management,
Fachschule Richemont,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

6. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren –
ein Erlebnis für den Gast», vom
Berufsverband Restauration,
Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

20./21. NOVEMBER

«Qualitäts-Programm des
Schweizer Tourismus, Coach-
Kurs, Stufe I», von hotelleriesuisse,
im Hotel Freienhof, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

26. NOVEMBER

«Expertenforum Input 3/2013:
Architektur, Inneneinrichtung und
Design in der Hotellerie»,
von hotelleriesuisse,
an der Igeho, in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«KOPAS», von hotelleriesuisse,
im Hotel Walhalla, in St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11. JANUAR 2014

«Wie gebe ich Lernenden ein
gutes Feedback?», vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
im GastroBaselland, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

**Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit Unfälle vermieden werden können.

Beleuchtung

Gefährdung:

Erhöhte Unfallgefahr bei ungenügender oder unzuweckmässiger Beleuchtung

Mögliche Sicherung:

- Die künstliche Beleuchtung muss den Vorschriften der EN-Norm 12464-1:2002 entsprechen.
- Direkte Blendung vermeiden. Auf gute Lichtfarben achten.
- Bei künstlicher Beleuchtung sind mindestens folgende Nennbeleuchtungsstärken vorzusehen: Notbeleuchtung min. 1 Lux; Parkplatz/Hof 20 Lux; Gänge, Lager 100 Lux; Laderampen, Treppenhäuser 150 Lux.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Gastgewerbe oder für das Bäckerei-, Konditorei- und Confitiergewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

GUTE MITARBEITER FINDEN, BEGINNT BEI DER SUCHE

Immer wieder beklagen sich Chefs, dass sie keine guten Mitarbeitenden finden. Damit ein Betrieb die richtigen Leute für den richtigen Job findet, muss der Personalverantwortliche schon bei der Stellensuche richtig vorgehen.

Eine der zentralen Aufgaben im Personalmanagement ist die Suche nach geeigneten neuen Leuten. Grundsätzlich gibt es zwei Möglichkeiten – die interne und die externe.

Wenn Sie jemanden intern anstellen, können Sie Kosten sparen und die Fluktuation tendenziell senken. Das kann Leute motivieren, weil sie hoffen aufzusteigen, aber es kann auch zu Unstimmigkeiten führen – zum Beispiel, wenn Sie einen Koch aus dem bestehenden Team zum Küchenchef machen und sich andere auch beworben haben oder Mühe haben, ihn als neuen Chef zu akzeptieren. Zudem ist es schwieriger, einem internen Kandidaten eine Absage zu erteilen. Überlegen Sie sich also vorher, ob und wen Sie sich aus dem Team für die Stelle vorstellen können. Die externe Personalsuche ist aufwändiger und teurer. Doch sie hat entscheidende Vorteile: Leute von aussen bringen neue Ideen und neues Potenzial in eine Unternehmung. Andererseits kann die Integration des neuen Mitarbeiters auch Schwierigkeiten bereiten und kostspielige und teilweise lange Einarbeitungszeiten mit sich bringen. Für die Suche nach externen Kandidatinnen und Kandidaten gibt es viele Möglichkeiten: Inserate in Zeitungen oder Fachzeitschriften, Angebote im Internet, Mitteilung an Anschlagbrettern einer Hotelfachschule, Beizug von externen Beratern, Abwerbung bei Konkurrenten und Zusammenarbeit mit Regionalen Arbeitsvermittlungen (RAV). Für welche Variante Sie sich entscheiden, hängt von Ihren Bedürfnissen (für eine

Kaderstelle ist ein Inserat in einer Fachzeitung fast zwingend) und Ihrem Budget ab.

DAS GEHÖRT INS STELLENINSERAT

Mit einem Stelleninserat bewerben Sie sich als Betrieb bei potenziellen Mitarbeitenden. Sie sollten also Unternehmung, Aufgaben und Umfeld so beschreiben, dass sich der gewünschte Bewerberkreis angesprochen fühlt. Stellen Sie besondere Vorzüge heraus, vermeiden Sie negative Formulierungen, schreiben Sie flüssig, klar und in kurzen Sätzen. Je bedeutender die Stelle, desto mehr Informationen sollten Sie geben.

- **Unternehmen:** Name, Anschrift, Leistungen, Bedeutung, Grösse, Rechtsform, Besitzverhältnisse (Konzernzugehörigkeit), Zukunftsaussichten, Standort etc.
- **Position:** Bezeichnung Hierarchiestufe, Tätigkeiten und Aufgaben, Kompetenzen und Grad der Selbstständigkeit, Entwicklungsmöglichkeiten, Führungsstil, Gründe für die Ausschreibung.
- **Anforderungen:** Ausbildung, Kenntnisse, Berufserfahrung, Alter, Belastbarkeit, erwünschte Einstellung und Haltung.
- **Anreize:** Erfolgsbeteiligung, Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten, Image des Unternehmens, Arbeitszeitregelungen, Firmenwagen.
- **Modalitäten:** telefonische Kontaktaufnahme erwünscht oder nicht, Datum bekanntgeben, bis wann eine Bewerbung eintreffen muss, Bewerbungsart (zum Beispiel per Mail), Ansprechperson.

Marco Gsell

BUCHTIPP

GEISTESBLITZE ZUR PERSONALFÜHRUNG

Als Angehörige von Betrieben sind wir zugleich personalpolitische Opfer und Täter. Human Resource Management (HRM) ist nicht einfach das, was die Personalabteilung tut. Woher aber nehmen HR-Entscheidungsträger ihr Wissen? Lassen sie sich von den Best Practices anderer Unternehmen leiten, von Traditionen und Moden oder von den Tipps ihrer Kollegen? Angehörige des Lehrstuhls für Human Resource Management der Universität Zürich berichten von verschiedenen Forschungsfronten, die für HR-Fachleute wichtig sind. Dabei konzentrieren sie sich nicht nur auf die Erfolgsfaktoren. Ebenso interessieren sie sich für die Anomalien, Fallstricke und Misserfolgskriterien, für versteckte Kosten, kontraproduktive Nebeneffekte und überraschende Folgen. Die wissenschaftlichen Befunde sind im Buch «HR Spotlights» übersichtlich in fünf Bereiche der Personalführung gruppiert: Führung der eigenen Person, von Arbeitsprojekten, Mitarbeitenden, Unternehmen, in verschiedenen Zusammenhängen. Ein Buch für alle, die mit Personalführung zu tun haben.



«HR Spotlights»

Verlag Neue Zürcher Zeitung
von Bruno Staffelbach
(Herausgeber)
ISBN
978-3-03823-774-7
CHF 28.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration



G3

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Session: 23. Januar 2014 in Bern und
23. Januar 2014 in Zürich, eidg. anerkannt!

L-GAV Ausbildungsmassnahme von CHF 5'000.-

Weitere Informationen

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

27772-9036

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 26. März 2014
Start Herbst: Montag, 22. September 2014

Weitere Informationen

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

25179-9034

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt

Termine: Blockkurs
Start Frühling: 22.04.13, Start Sommer: 20.09.13,
Start Herbst: 18.11.13

Weitere Informationen

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

25366-9036

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg – unser Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

Erstklasshotel in Zürich-City

Idealeinsatzung für dieses mittelgrosse Unternehmen: Hands-on-Hotel Manager **Typ Gastgeber**. Restaurant, Bar, Meeting-Facilities, attraktive Komfortzimmer, Suiten und vieles mehr sind infrastrukturell auf hohem Niveau. Verkaufsfair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der Stadthotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Hauptaugenmerk: Optimierung der Auslastung und des RevPAR. Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Lage und gelungenen Kombination aus «Relax- & Business-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere **Hotellers & Hotelières**, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Positionierung des Hauses am Markt die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

Hotel Manager w/m

für ein ausgezeichnetes Business-Hotel an Top-Lage!

Überzeugender Auftritt und spürbares Engagement sind Ihr Markenzeichen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solidem **Allrounder-Know-how** unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter Unternehmerrgeist. Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den **Blick fürs Detail** und bringen Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizepräsidenten oder Resident Manager auf dem Sprung zur Geschäftsleitung sind ebenfalls willkommen. – Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Am besten CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Erstklasshotel in Premium Resort Destination

Idealprofil für diesen exklusiven Betrieb mit über 100 Zimmern und Suiten: Organisationsstarke **Hospitality-Profis**, die es verstehen, sich lokal gut zu vernetzen und als GastgeberIn zu überzeugen. Verkaufsfair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit allen relevanten Disziplinen der gehobenen Hotellerie sind gute Voraussetzungen für diese spannende Aufgabe. Die Optimierung der Auslastung und des RevPAR stehen auf Ihrer Prioritätenliste zuoberst.

Mit souveränem Auftritt, geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Sport- & Resort-Facilities sowie mit konsequenter Einhaltung der Plandaten sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Vorgaben. Als **unternehmerisch denkende**, jüngere Persönlichkeit sehen Sie eine echt herausfordernde Aufgabe als Steigbügel zum Erfolg. Dazu bieten wir Ihnen als Hoteliere/Hotelier die entsprechende Plattform.

General Manager w/m

für ein beeindruckendes Resorthotel

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, führen mit Kennzahlen sowie Zielvereinbarung und haben wertvolle Erfahrungen u.a. in der CH-Ferienhotellerie gesammelt. Eine entsprechend solide Hotel-Ausbildung und betriebswirtschaftliche Weiterbildung bringen Sie mit. Weltoffenheit, hohe Servicebereitschaft und **Authentizität** werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben, setzen wir voraus.

Zusätzliche Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie ist von Vorteil. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die **Vorteile und Zukunftspläne**, die mit diesem Haus und der aussagegewichtigen Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Ausbaubare Position in einem Betrieb der internationalen Spitzenhotellerie

Sie entlasten die Direktion und das Front Office Management, halten ihr den Rücken frei und sind am Puls des Geschehens: Der grössere Hotelbetrieb geniesst hohes Ansehen und umfasst div. F & B Outlets, Bar, Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool und grosszügig eingerichtete Veranstaltungsräumlichkeiten. Alles in Top-Zustand! Lage: Deutsch-CH **Premium Resort-Destination**, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Events und Life-Style optimal ergänzen.

Als weltöffener Hotel-Allrounder setzen Sie Akzente in den Bereichen Reservations, Revenue bzw. Optimierung der Auslastung und des **RevPAR** durch konsequente Umsetzung des Yield Managements sowie der Allotment-Überwachung. Sie leiten das Team und übernehmen gelegentliche Einsätze als Manager on Duty. Die Zusammenarbeit mit TOs, PCs, Airlines, Geschäfts- und Privatkunden sowie die Gepflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen vertraut.

Reservations Manager w/m

Mitglied des oberen Kaders

Sie sind selbstbewusst verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und **Commitment** gegenüber internationaler Clientèle. Frontorientiertheit – aktiver Gästekontakt ausdrücklich erwünscht – und ausgeprägtes Flair für Zahlen, aktive Marktbeobachtung und enge Zusammenarbeit mit der Verkaufsabteilung sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum, Kompetenzen sowie eine gesicherte Karriereplanung.

Investieren Sie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Kaderposition in der Sie Ihre **Rooms Division-Qualitäten**, Konzernhotellerie-Erfahrung und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintritt: Flexibel, z.B. sofort oder später nach Vereinbarung. – Interessiert? Einfach CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Grösseres, führendes ****Superior Hotel · Top CH-Resort Destination

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend planen, **hohe Qualität sicherstellen** sowie die Leitung der F & B Outlets einschliesslich Küche und Einkauf sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen mit Direktkontakt an den General Manager!

Was können F & B-Profis erwarten: Eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung, eines der besten Hotels seiner Klasse, starke Marke, hohe Standards in Sachen Einrichtung & Design, **ausgezeichnete F & B Outlets**, Bar, beeindruckender Wellnessbereich, Spa, Pool, sowie auf hohem Niveau ausgestattete Tagungs- und Convention Facilities für Events aller Art. Rund 40 Mitarbeitende inkl. einem F & B Assistent unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Food & Beverage Operations Manager w/m

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren brillant auf allen Ebenen, verhelfen ehrgeizigen Performance-, Budget- und Standards-Vorgaben zum Durchbruch und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Im Gegenzug erhalten Sie Privilegien wie Freiraum, Selbstständigkeit, **Kompetenzen** und die Chance eine ausbaubare Position zu übernehmen, die für Ihre Karriere unerwartete Möglichkeiten eröffnet.

Praxis aus dem gehobenen Conference-, Banqueting- & Eventbereich sind Musskriterien. Führungsstarke Gastgeberpersönlichkeiten mit CH-F & B-Management-Praxis sowie vorzugsweise mit Auslands- & Konzernhotellerie-Erfahrung, sind nahe am Idealprofil! Eintritt: So bald wie möglich bzw. nach Vereinbarung. – Stehen Sie für **Service Excellence?** Suchen Sie das Besondere? Dann CV/Foto online senden oder zum Hörer greifen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft

Willkommen im führenden, grossen Erstklass-Superior-Hotel mit exzellent ausgestatteten Komfortzimmern und Suiten. Der grosszügig konzipierte Betrieb mit auf hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Wellnessbereich und diversen F & B-Outlets, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotellerie! Der Standort an 1 A-Lage in einer von internationalem Publikum stark frequentierten und grösseren **Premium-Resort-Destination** der Deutschschweiz ist Teil des Erfolgsrezepts.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Leitung einer Crew von 10-12 Mitarbeitenden inkl. eines Assistant FOM, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange und aktive Mithilfe im Bereich Seminar- & Convention. Je nach Konstellation resp. je nach Ihrem Background wird Ihnen die Abteilung Reservations zusätzlich unterstellt.

Front Office Manager w/m

Mitglied der Geschäftsleitung

Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Die aktive Mithilfe im Rahmen von Verkaufsreisen ist angedacht. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, ob Feriengäste, Business-Clientel oder internationale High-Society. Gute Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) erleichtern den Einstieg. Die attraktive Kaderposition ist ausbaubar: Die **Weiterentwicklung** innerhalb des professionell geführten Unternehmens ist Teil der Karriereplanung.

Idealprofil: Unternehmerisch denkende «Hands-on-Persönlichkeit» mit Esprit, Gastgeberqualitäten und optimaler Erfahrung aus der internationalen (Konzern-) Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gepflogenheiten. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt bzw. erfolgt per sofort bzw. später nach Vereinbarung. – **Mut zu Neuem?** Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.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 Seminar- und 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), PIAZZA (Bistro, 200 Plätze), Jugendgastronomie und Bankette (30 bis 450 Personen)
- Jahresleistung Selbstbedienung (6- bis 7-Tage-Woche): 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, Erwachsenenbildung des Bildungszentrums Bau, Kunden aus Firmen und Non-profit-Unternehmen

Wir bieten Ihnen

- 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>

eigentlich
braucht es nicht
viele Worte.
Sondern Taten.
Und Ihre Hilfe.



CARITAS
www.caritas.ch

Betriebsleitung (w/m)

Tierpark-Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, 3005 Bern

per sofort

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch





Für die **Neueröffnung/Leitung** eines Boutique-Hotels im Zürcher Unterland suchen wir per Herbst 2014 eine/n

Betriebsleiter/in Gastgeber/in

In einem historischen Städtchen mit traumhafter Aussicht entsteht ein modernes Boutique-Hotel mit 15 Gästezimmern, Restaurant, Terrasse und Seminarräumen. Sanft in die historische Altstadt eingebettet, bauen wir ein Hotel-Bijou mit regionaler und internationaler Ausstrahlungskraft. Gehobene, kreative Gastronomie, gepaart mit modernster Infrastruktur und einem ausgeklügelten Servicemix, macht einen Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Ihre Aufgaben

Als leidenschaftlicher Gastgeber führen und repräsentieren Sie den ganzen Betrieb. Sie sorgen mit viel Engagement für einen reibungslosen Ablauf und kümmern sich mit viel Hingabe um Ihre Gäste. Sie leiten alle Bereiche selbstständig und sind für den Verkauf sowie für die Teambildung und die Budgeteinhaltung verantwortlich. Marketing, Budgeterstellung und Angebotsgestaltung in Zusammenarbeit mit dem Stammhaus.

Anforderungen

Sie haben die Hotelfachschule abgeschlossen und erste Führungserfahrungen gesammelt. Idealerweise waren Sie sowohl im F&B als auch im Front Office tätig und wissen, worauf es ankommt. Sie verfügen über gepflegte Umgangsformen in Deutsch, Englisch und Französisch und sind eine gewinnende, weltoffene Persönlichkeit, die sich gerne engagiert und weiterentwickelt.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, bieten wir Ihnen die einmalige Chance, dabei zu sein, wo etwas Neues und Einzigartiges entsteht.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Mattias Larsson
Schäfer Gastro GmbH
Hinterdorfstrasse 21
8157 Dielsdorf

Telefon: 044 855 61 61
m.larsson@loewen-dielsdorf.ch

29909-10200

Gastro Express



www.gastro-express.ch

25971-9910

VARONE VINS

ein bekannter Schweizer Weinproduzent aus dem Wallis sucht:

ein(e) Mitarbeiter(in) im Verkauf

Gesuchtes Profil:

- 30 bis 40 Jahre alt;
- deutsche Muttersprache, gute mündliche Französisch- und Italienischkenntnisse;
- unabhängige Person, dynamisch mit Verantwortungsbewusstsein;
- einige Jahre Erfahrung im Verkauf, gute Weinkenntnisse;
- Kenntnisse in der Gastronomie ebenfalls erwünscht.

Aufgabe:

- Entwicklung des Verkaufs und der Förderung der Weine bei der Schweizer Gastronomie.

Wir bieten:

- eine Qualitätsauswahl von einem anerkannten Schweizer Produzent;
- ein professioneller Rahmen;
- dem Markt angepasste Verkaufswerkzeuge.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Philippe Varone Vins SA, Direction
rue de la Blancherie 61
case postale 4326, 1950 Sion 4

29045-10021

Betriebsleiter/in

UBS Restaurant Europaallee
Eisgasse 10, 8004 Zürich

nach Vereinbarung

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



29043-10020

Wintersaison im 1. Ökohotel der Schweiz

Service-Mitarbeiter (m/w)

Biohotel Ucliva
CH-7158 Waltensburg/Vuorz
www.ucliva.ch / info@ucliva.ch

29808-10000

Suche per Anfang Dezember

Asia Spezialitätenkoch(m/w)

Restaurant Punkt, Place de Notre Dame 4
1700 Fribourg, Tel. 026 322 65 21
www.restaurant-punkt.ch

29033-10010

Als Gastgeber für majestätische Momente sorgen

Als erste Bergbahn Europas betreibt die RIGI BAHNEN AG zwei Zehnradbahnen, eine Luftseilbahn, mehrere Skilifte sowie das Restaurant Bahnhofli und das Eventzelt auf Rigi Staffel. Insgesamt führen die Bahnen jährlich mehr als eine halbe Million Gäste auf «die Königin der Berge».

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Event-Zelt & Gastronomie

In dieser verantwortungsvollen und vielseitigen Funktion übernehmen Sie die operative Leitung unseres Event-Zeltes und des Restaurants Bahnhofli auf Rigi Staffel. Sie bewerben und verkaufen unsere vielseitigen Erlebnisangebote. Bei Veranstaltungen im Eventzelt sind Sie Organisator, Logistiker, Koordinator und übernehmen die Rolle als Gastgeber. Mit Ihrem ausgesprochenen Bewusstsein für Dienstleistung und Qualität sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf von A-Z. Im Bereich Gastronomie koordinieren Sie zusammen mit dem Küchenchef den täglichen Betrieb des Restaurants Bahnhofli und sorgen für ein marktgerechtes Angebot sowie eine hohe Gästezufriedenheit.

Wir wenden uns an eine selbständige, kreative und umsetzungsstarke Persönlichkeit mit Berufserfahrungen in den Bereichen Events, Gastronomie und Tourismus. Durch Ihr organisatorisches Flair, das konzeptionelle Denken und Handeln sowie fundierten Erfahrungen in der Akquisition und im Verkauf, sind Sie die richtige Person für diese wichtige Allrounder-Stelle. Erfahrung in der Mitarbeiterführung sowie ein breit abgestütztes Netzwerk im Event-Management und Tourismus sind weitere Voraussetzungen für diese Position.

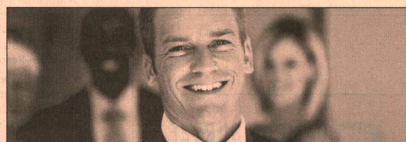
Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

RIGI BAHNEN AG
Frau Martina Schmid, Bahnhofstrasse 7, Postfach 162, 6354 Vitznau
Telefon 041 399 87 11, martina.schmid@rigi.ch

www.rigi.ch



29449-10030



General Manager (m/w)

Sorell Hotel Sonnentel
Zürichstrasse 94/96, 8600 Dübendorf

per 15. Januar 2014

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



SORELL HOTELS
SWITZERLAND



29026-10010

SWISS SKYLINE

EIGER · MÖNCH · JUNGFRAU



Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Für unser international bekanntes Drehrestaurant suchen wir per 1. Dezember 2013 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/in (70% Büro / 30% Front)

Ihre Aufgaben: Vielseitige Tätigkeit (Büro und Front). F&B, Eventorganisation, Bedienung von internationaler Kundschaft. Stellvertretung der Geschäftsführung.

Ihr Profil: Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (F&B), ev. Handelsschule, KV. Sehr gute Englisch- und EDV-Kenntnisse, deutsche Muttersprache. Flexibel, belastbar, zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Ihre Chance: Abwechslungsreiche Tätigkeit in motiviertem Team, gute Anstellungsbedingungen, Tagesbetrieb.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

SCHILTHORNBahn AG

Sabine Dietrich
Höheweg 2, CH-3800 Interlaken
sabinedietrich@schilthorn.ch / www.schilthorn.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Thorsten Uffemann gerne zur Verfügung. (Tel. 033 856 21 56)

29034-10010

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie



TISCH BAR

SHOPPINGRESTAURANT

Und schon wieder die Liebe! Unsere Evi zieht ins Luzerner Hinterland und wir lassen sie mit ganz schwerem Herzen gehen. Der oder die Nachfolger(in) sollte mit ebensolcher Begeisterung als ausgebildeter

Chef de partie Entremetier

kochen, Ideen einbringen und täglich fröhlich und gut gelaunt am Posten stehen.

Wenn Sie Sonntag und Montag gerne mit Ihrer Familie oder der Liebsten verbringen und per Januar 2014 eine neue Herausforderung suchen, so senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung per Post oder Mail. Oder Sie rufen an, Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Ursi Gisler
Holzhäuserstrasse 4
6343 Holzhäusern
041 790 33 88
www.tischundbar.ch

29040-10018



Le GRAND HOTEL DES BAINS, 4 étoiles supérieur, situé dans un parc et aisément accessible depuis les plus grandes villes de Suisse, ainsi que le CENTRE THERMAL d'Yverdon-les-Bains, véritable oasis de bien-être et centre de cure reconnu avec un nouveau Management et de nouvelles orientations recherchent pour développer et dynamiser leur potentiel

Son/Sa Directeur/trice des Ventes

Capable de démarcher la clientèle d'affaires, en particulier le segment des séminaires, des loisirs, des groupes tout en attachant une grande importance à notre clientèle locale.

D'excellente présentation, ayant de l'entregent, le sens du contact et de la négociation, vous amenez avec vous une solide expérience et votre connaissance du marché Suisse (en particulier de la Suisse Alémanique) et des Pays émergents tels que les Pays de l'Est et du Moyen Orient. Vous êtes également à l'aise avec les principaux canaux de distribution et avez une bonne connaissance des opérations et du thermalisme.

- Diplômé d'une école hôtelière ou équivalent ;
- Solide expérience dans l'hôtellerie ;
- Trilingue français-allemand-anglais, le suisse-allemand étant un atout ;
- Excellente maîtrise du Revenue Management ;
- Grande disponibilité en termes de voyages et d'horaires ;
- Aptitude à maintenir et à développer les relations avec les clients existants.

Vous souhaitez vous épanouir et développer votre potentiel au sein de deux établissements dynamiques, alors pourquoi ne pas relever un défi professionnel à la mesure de votre talent.

Nous serions heureux de recevoir votre curriculum vitae avec photo que nous examinerons avec la plus grande attention, par courriel ou par courrier postal (accompagné d'une lettre de motivation, copies de diplômes et certificats) à l'adresse suivante:

Ressources humaines
GRAND HOTEL DES BAINS***Sup
Avenue des Bains 22 - 1401 Yverdon-les-Bains
rh@grandhotelyverdon.ch

29041-10022

Remplaçant(e) **Maître/esse d'enseignement professionnel** pour les apprentis spécialistes en restaurations.

Profil : Certificat Fédéral de Capacité (CFC) de sommelier/ère avec brevet ou diplôme fédéral de chef/fe en restauration. Plusieurs années de pratique professionnelle. Maîtrise de la pratique de l'anglais liée à la profession.

Renseignements : M. Charles Lucas au 079 433 93 11 Entrée en fonction: de suite Lieu où la fonction est exercée : Ecole professionnelle de Montreux Av. de Rousseau 3, 1815 Clarens

29450-10031

SUISSE ROMANDE



Au cœur de la vieille ville de Fribourg, notre EMS rénové accueille 111 personnes âgées dans un cadre exceptionnel.

Venez nous visiter : www.providencecf.ch

Afin de garantir un service hôtelier de qualité d'une part, et de compléter notre brigade de cuisine (12 personnes, dont 4 cuisiniers CFC et 1 apprentie) suite à un départ à la retraite d'autre part, nous souhaitons engager:

un/e sous-chef(fe) de cuisine

(Taux d'activité: 100%)

Votre profil

- CFC de cuisinier(ère) ou formation jugée équivalente
- Expérience confirmée dans le domaine de la restauration
- Expérience en gastronomie requise
- Connaissances en diététique souhaitées
- Esprit pratique, créatif et volontaire
- Goût du détail et du travail bien fait

Nous vous offrons

- Une activité dans un domaine passionnant
- Un cadre de travail agréable

Entrée en fonction: mars 2014

Si ce poste vous intéresse, veuillez adresser votre dossier de candidature complet à :

EMS de la Providence
A l'attention de la Direction
Rue de la Neuveville 12 - 1700 Fribourg

La confidentialité est assurée sur demande.

29032-10011



www.hotelcareer.fr

www.horestos.ch

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

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

29761-10468

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

JETZT BUCHEN

Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.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

VERLAGE

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

Hotellerie "Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 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
Kaderubrik 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 werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während 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 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupin
grafiku (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie "Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

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



ISTOCK

ARBEITSHYGIENE UND MOTIVATION

In Unternehmen wird oft über Mitarbeitermotivation debattiert. Ziel ist es, die Leistungsbereitschaft der Mitarbeitenden durch gezielte Motivation zu erhöhen. Leider sind die Massnahmen nicht immer von Erfolg gekrönt, und es stellt sich die Frage nach den Gründen. Eine unterschätzte Grösse ist dabei die Arbeitshygiene.

Die Zwei-Faktoren-Theorie von Frederick Herzberg

Die auch unter dem Namen Motivator-Hygiene-Theorie bekannte Theorie ist eine auf die Arbeitsmotivation ausgerichtete Inhaltstheorie zur Motivation. Nebst der Bedürfnispyramide von Maslow ist sie eine der verbreitetsten Inhaltstheorien. Markante Merkmale sind die Unterscheidung der Einflussfaktoren zwischen Motivatoren und Hygienefaktoren sowie die Abgrenzung der Zufriedenheit von der Unzufriedenheit. Somit werden beide Eigenschaften isoliert betrachtet. Damit Arbeitszufriedenheit entstehen kann, müssen beide Eigenschaften positiv wirken.

Die Arbeitshygiene hat Einfluss auf die Unzufriedenheit. Die äussersten Ausprägungen der Unzufriedenheit sind «unzufrieden» bzw. «nicht unzufrieden». Laut Herzberg zählen dazu alle Einflüsse, die zwar in Zusammenhang mit der Arbeit stehen, aber mit der Arbeit direkt nichts zu tun haben. Sind diese Einflüsse positiv ausgeprägt, verhindert es Unzufriedenheit der Mitarbeiter, es führt jedoch nicht zu Zufriedenheit. Herzberg bezeichnet dies als «extrinsische Motivation». Beispiele hierfür sind: Arbeitsplatzgestaltung, Firmenkultur, Beziehungen etc.

Motivatoren beeinflussen die Zufriedenheit der Mitarbeiter. «Nicht zufrieden» und «zufrieden» stellen die äussersten Ausprägungen dar. Darunter sind alle Einflüsse zu verstehen, die direkt mit der Arbeit in Zusammenhang stehen. Sind diese Einflüsse positiv ausgeprägt, werden Mitarbeiter zufrieden. Gemäss Herzberg ist dies die «intrinsische Motivation». Beispiele dazu sind: Sinn der Tätigkeit, Verantwortung, Karriere und so weiter. Bei der Umsetzung ist als Erstes festzustellen, welche Ein-

flüsse sich positiv und welche sich negativ auf die Einstellung der Mitarbeiter auswirken. Ebenfalls lässt sich festhalten, dass bei einem Bezug auf die Maslow-Pyramide die Arbeitshygiene als Fundament der Pyramide betrachtet werden kann. Erst wenn dieses Fundament steht, kann durch Motivatoren die Spitze der Motivationspyramide erreicht werden.

Zu beachten ist, dass vor allem bei den Motivatoren ein gesundes Mass zu finden ist. Motivationsversuche nach dem Motto «Viel hilft viel» verpuffen oft bereits nach kurzer Zeit und die Wirksamkeit wird verringert. Langfristig wirksamer sind daher individuelle und variable (in Art und Menge) Motivatoren.



Giovanni de Lorenzo
Ruepp & Partner AG
www.ruepp.ch

Die Chance für initiatives Gastro-Duo: zu verpachten per 1. März 2014



Das ehemalige Rat- und Gasthaus aus dem Jahre 1780 am See bei der Schifflände bietet Gastronomie-Fachleuten eine grosse Erfolgchance.

Erwartet werden

- Erfahrung in der Führung eines mittelgrossen Betriebs
- nachweisbares Eigenkapital
- klares Betriebskonzept
- kreative Küche mit breitem Spektrum.

Geboten werden

- UG: Taverne (Raucherlokal) mit ca. 35 Plätzen
- Seeterrasse mit ca. 70 Plätzen
- OG: Gaststube mit ca. 25, Ratsherrensaal mit ca. 50 Plätzen
- optional: Gerichtssaal mit ca. 50 Plätzen
- Infrastruktur und Küche mit hohem Standard
- 3-Zimmer-Wohnung, Mitarbeiter-Zimmer
- sechs Gästeparkplätze
- fairer Pachtzins.

Für weitere Auskünfte und die Vereinbarung eines Besichtigungstermins wenden Sie sich bitte an Frau Gemeindevorsteherin Annemarie Moret.

Politische Gemeinde Berlingen · Seestrasse 78 · 8267 Berlingen
Telefon 058 346 11 11 · info@berlingen.ch · www.berlingen.ch



HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit 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

Versiertes, junges und hoch motiviertes Gastgeber-Ehepaar mit Eigenkapital sucht ab Ende 2014 zur Pacht oder zum Kauf

Hotel/Restaurant oder Restaurant

in gutem baulichem Zustand, an bevorzugter Lage, mit einem Umsatz ab 2 Mio. Fr.

Angebote unter Chiffre 29050-10524 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Kann man
positive
Energie
sparen?

Bewusst leben macht glücklich:
www.ch/gluecks-experiment



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

htr hotelrevue