

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2013)
Heft: 43

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. 43 · 24. 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

ZITAT
DER WOCHE

«Die grössten Tugenden
müssen diejenigen sein,
welche den Nebenmenschen
am nützlichsten sind»

Aristoteles

MEHR QUALITÄT IN KV-AUSBILDUNG

Die Ausbildung zur Kauffrau/-mann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis als Abschluss erfolgt derzeit in 21 Ausbildungs- und Prüfungsbranchen. Dazu zählen grosse Branchen mit weit mehr als 1.000 Lehrverhältnissen pro Zyklus. Unter den kleineren befindet sich die Branche Hotel-Gastro-Tourismus mit jährlich rund 280 Lernenden in zwei verschiedenen Ausbildungsformen. Die eine Form ist die betrieblich organisierte Grundbildung, bei der die Lernenden während drei Jahren in einem Hotel oder in einem Tourist-Office ihre Lehre absolvieren, unter der Woche die Berufsfachschule besuchen und während der gesamten Ausbildungsdauer 18 Tage überbetriebliche Kurse absolvieren. Die zweite Form der schulisch organisierten Grundbildung erfolgt im ersten Jahr in einer Hotel-Tourismus-Handelsschule, im zweiten Jahr als Vollzeitpraktikum in einem Hotel und schliesst im dritten Jahr in der Hotel-Tourismus-Handelsschule ab. Der Vorteil der zweiten Form liegt in der vollen Verfügbarkeit des Praktikanten im Betrieb während 12 Monaten. Zusätzlich erhält der Absolvierende in diesem System nach zwei Jahren das Verbandsdiplom von hotelleriesuisse als kaufmännischer Mitarbeiter in der Hotellerie.

Rundum-Feedback

In der betrieblich organisierten Grundbildung wird die Ausbildungsqualität in den überbetrieblichen Kursen laufend erfragt. Dazu gehören die Feedbacks der Lernenden und der Leiter der überbetrieblichen Kurse sowie der Branchenkundereferent. Die Auswertungen

fließen ein in die Koordinationssitzungen, die der Vorbereitung der nächsten Kurse dienen. Damit erfolgt jährlich die Aktualisierung der Programme. Ein weiterer Schritt erfolgt in Frühjahr 2014 mittels Unterrichtshospitationen in den überbetrieblichen Kursen (üK). Diese sollen vor allem die methodisch-didaktische Seite des Unterrichts beleuchten. Ab Sommer 2014 werden die Betriebe zur Wirksamkeit der üK befragt. Gleichzeitig wird auch in Erfahrung gebracht, ob die Inhalte praxisgerecht sind und den Anforderungen der Betriebe entsprechen. Ein letzter Schritt ist ab 2015 geplant. Ab diesem Zeitpunkt soll die Ausbildungsqualität in den Betrieben erhoben werden. Mit der Realisierung dieses Schrittes verfügt die Branche Hotel-Gastro-Tourismus dann im Bereich der betrieblich organisierten Grundbildung über ein Rundum-Feedback zur betrieblichen Ausbildung.

Zur Umsetzung vorgenannter Aufgaben wurde die Geschäftsstelle der Branche Hotel-Gastro-Tourismus neu organisiert. Eine Co-Leitung Administration und eine Co-Leitung Qualitätssicherung und -entwicklung teilen die Arbeiten unter sich auf.



Martin Baumann
Leiter kaufmännische Bildung
www.hotelleriesuisse.ch

AGENDA

6. NOVEMBER

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

20. NOVEMBER

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus- Q1», von hotelleriesuisse, in Thun
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

20./21. NOVEMBER

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

23.-27. NOVEMBER

«Internationale Servicemeisterschaft», vom Berufsverband Restauration, an der Igcho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER

«Salon Culinaire Mondial», vom Schweizer Kochverband, an der Igcho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

26. NOVEMBER

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

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swisshoteldata.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Telefon 031 370 42 42

Gesucht: Salzstreuer

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 (Teil 2)

Gefährdung:

Erhöhte Unfallgefahr bei ungenügender oder unzureichender Beleuchtung

Mögliche Sicherung:

Bei künstlicher Beleuchtung sind mindestens folgende Nennbeleuchtungsstärken vorzusehen:

- Vorbereitungs- und Backräume 300 Lux
- Endbearbeitung, Gasieren, Dekorieren, Kassenbereich 500 Lux

Mit zunehmender Leuchtstärke wird das Wohlbefinden der Mitarbeitenden positiv beeinflusst.

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

HILFE, DAS QUALIGESPRÄCH STEHT AN!

Wenn es aufs Jahresende zugeht, dann laden landauf und landab die Vorgesetzten ihre Mitarbeitenden zu Qualifikationsgesprächen ein. Diese sollten von beiden Seiten gut vorbereitet sein.

Einmal im Jahr, in der Regel Ende Jahr, sollte ein Vorgesetzter mit seinen Mitarbeitenden ein Qualifikationsgespräch führen. Auch hier ist die richtige Vorbereitung das A und O.

NEHMEN SIE SICH ZEIT

Zeit ist zum Jahresende hin meist ein rares Gut und oft bringt schon der Gedanke daran, «sich Zeit zu nehmen», Druck mit sich. Doch für ein Qualifikationsgespräch sollte man mindestens eine halbe bis Dreiviertelstunde einplanen. Das bewahrt Sie davor, zwei Wochen später mit derselben Mitarbeiterin oder demselben Mitarbeiter nochmals ein Gespräch führen müssen, um noch ungeklärte Details zu besprechen. Häufig findet das statt, wenn unter Zeitdruck nicht alles beachtet wird. Sie sparen also Zeit, wenn Sie sich Zeit «nehmen».

VORBEREITEN MUSS SICH SOWOHL DER CHEF ...

Der Chef kann auch ein Beurteilungsblatt abgeben, das Mitarbeitende und Vorgesetzte ausfüllen müssen. Beim gemeinsamen Gespräch werden die Beurteilungen verglichen und Differenzen angesprochen. Der Vorgesetzte sollte sich auch überlegen, was er mit dem Mitarbeitenden besprechen will. Wo lobe ich? Wo tadle ich? Was soll besser werden? Steht eine Weiterbildung an oder eine Beförderung? Will und kann ich eine Lohnerhöhung geben?

... ALS AUCH DER MITARBEITENDE

Der Mitarbeitende muss sich überlegen, was er für die Zukunft will. Will er im Betrieb weiterkommen? Welche Weiterbildungen sind dazu notwendig? Wer bezahlt sie? Und will er allenfalls eine Lohnerhöhung für das nächste Jahr? Falls ja, gilt es, gute Argumente zu überlegen, warum eine Aufbesserung des Lohnes gerechtfertigt ist. Wenn es ein Qualifikationsblatt gibt, sollte der Mitarbeitende die eigenen Stärken und Schwächen möglichst objektiv beurteilen und sich überlegen, wie allfällige Schwächen behoben werden können.

SEIEN SIE KLAR, WERTSCHÄTZEND UND HÖREN SIE GUT ZU

Für einen Chef ist es wichtig, dass er seinem Mitarbeitenden zeigt, was er an ihm schätzt, aber auch, wo nötig, Klartext redet. Unerreichte Ziele müssen angesprochen werden, die Gründe geklärt und die unterstützenden Massnahmen besprochen und veranlasst werden. Erreichte Ziele und überdurchschnittliche Leistung sind nicht selbstverständlich und verdienen Wertschätzung. Durch die Verbindung von beidem motivieren Sie Ihre Mitarbeitenden zu verbesserter Leistung und mehr Loyalität. Das gilt natürlich umgekehrt auf für den Mitarbeitenden. Und ebenfalls für beide gilt: Hören Sie einander zu, lassen Sie den anderen ausreden und zeigen Sie gegenseitig Respekt. Vorgesetzte, denen es gelingt, gute Gespräche zu führen, haben motiviertere Mitarbeiter.

Mario Gsell

BUCHTIPP

WAS UNS IM LEBEN WIRKLICH STEUERT

«Was ist eigentlich mit Frau Müller los – hat die ihre Tage?» «Heute spinnt der Schweizer wieder mal – ist eigentlich Vollmond?» Solche Sprüche kennen wir alle. In einem neuen Buch sagt nun Ronny Tekal, dass diese Launen nicht auf den Mond, sondern auf die Hormone zurückzuführen sind. Sie sind immer da, sie steuern uns immer und überall. Ihre Wirkung kann hemmungslos aufputschen oder kräftezehrend bis zum Untergang sein. Ronny Tekal zeigt, wie uns unsere Hormone ärgern – und wie wir ausgiebig zurückrücken können. Da dies den meisten Menschen nicht bewusst ist, zeigt Tekal auf, was Hormone sind, wie sie funktionieren und wie wir sie beeinflussen können. Denn es gibt sowohl Stress- wie Glückshormone. Und wenn man das weiss, kann man beispielsweise den Stresshormonen ein Schnippchen schlagen. Das Buch ist für alle Hormongesteuerten und deren Opfer. Für alle, die mit schlechter Laune und Stress besser umgehen wollen. Das Buch liefert erhellendes Wissen, ist feinsinnig aufbereitet und manchmal umwerfend lustig.



«Sorry, das waren die Hormone!»

Orell Füssli Verlag
von Ronny Tekal
ISBN
978-3-280-05498-7
CHF 19.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE

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 Seminar: 12. Januar 2014 in Bern und
20. Januar 2014 in Zürich, JETZT anmelden!

L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.-

Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Bühlstrasse 29, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23, www.ausbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

27772-10336

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

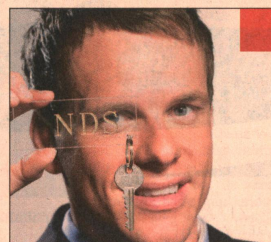
Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®.

Die Welt der Edelbrände kennen, verstehen und verkaufen können. Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 2

Termine: Kursbeginn
20. Februar, Montag, 19. Mai 2014
Start Herbst, Montag, 17. November 2014

Weitere Informationen
GastroSuisse
Bühlstrasse 29, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23, www.gastrouisse.ch

25364-9083



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

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

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



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. Führungstarke 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 Assistenten 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



Mit viel Herzblut, Passion und Liebe wurde der Landgasthof Lueg in den letzten Jahren umgebaut. Dem Traditionshaus wurde so neues Leben und frischer Wind eingehaucht. Der Betrieb zählt zu den schönsten, innovativsten und modernsten Landgasthöfen im Emmental und ist herrlich eingebettet in eine einmalige Landschaft in der Nähe von Burgdorf/Bern. Der Landgasthof verfügt über 19 individuell eingerichtete Zimmer, eine vielfältige Gastronomie (Gaststube, Gourmetlokal 15 Punkte, Avo Cigar Lounge, Whiskey Bar, div. Säle, Aussichts-Terrasse), und einen kleinen Wellness- und Fitnessbereich. Für die Leitung dieses abwechslungsreichen und innovativen Betriebes suchen wir per Januar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n führungstarke/n

Geschäftsführer/-in, oder ein Geschäftsführerpaar

mit Gastgeberqualitäten, betriebswirtschaftlichem Verständnis und hohem Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene und frontorientierte Gastronomen verstehen Sie es, die Gäste und Mitarbeiter für den Landgasthof Lueg zu begeistern und den Betrieb weiter zu entwickeln. Sie haben Sinn für Details und es gelingt Ihnen, die verschiedenen Gästegruppen individuell anzusprechen und zu koordinieren.

Sie haben bereits einen Betrieb geführt oder können Führungserfahrung in ähnlichen Positionen vorweisen. Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 45 Jahre alt und haben eine Hotelfachschule oder das Gastro-Unternehmerseminar absolviert. Wir bieten erfolgsorientierte Anstellungsbedingungen und auf Wunsch eine Wohnung in der Nähe an.

Interessieren Sie sich für diese Herausforderung und Chance, etwas zu bewegen? Gerne senden Sie Ihre kompletten Unterlagen bis am 15. November per Mail an

Landgasthof Lueg
Samuel Menti
Lueg 353
3413 Kaltacker
info@lueg.ch

Basel

Culture Unlimited.

Basel Tourismus setzt sich mit seinem Team für die touristische Imagebildung und Vermarktung der vielseitigen Kulturstadt am Rhein ein.

Per 1. Januar 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Manager Sales Leisure 100% (m/w)**Ihre Aufgaben**

- Führung und administrative Leitung des Sales Leisure Teams
- Planung und Koordination sämtlicher Verkaufsaktivitäten in den Zielmärkten von Basel Tourismus in Absprache mit dem Leiter Marketing & Verkauf
- Aktive Bearbeitung diverser Zielmärkte durch Teilnahme an Fachmessen, Workshops und Verkaufsreisen
- Aufbau und Pflege von Kontakten zu Reiseveranstaltern
- Laufende Analyse und Evaluation bestehender sowie potenzieller Zielmärkte
- Entwicklung von Dienstleistungen und Produkten für Reiseveranstalter in Zusammenarbeit mit der Abteilung Incoming Services
- Akquisition von Partnern für die Marktbearbeitung
- Betreuung von Studiengruppen
- Controlling der Marktbearbeitung und Administration der Kundenkontakte im CRM-System

Ihr Profil

Sie haben eine fundierte Ausbildung im Bereich Tourismus und/oder Marketing/Verkauf und verfügen über gute Kenntnisse der Tourismusbranche sowie mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Funktion. Ihr sicheres Auftreten, die Freude am Präsentieren und Ihr Netzwerk in der Reisebranche helfen Ihnen bei der Vermarktung von Basel als Reiseziel. Sie sind eine offene, kontaktfreudige und verkaufsorientierte Persönlichkeit, die es gewohnt ist, in mehreren Sprachen zu kommunizieren. Zudem reisen Sie gerne und können gut mit unregelmässigen Arbeitszeiten umgehen. Eine strukturierte Arbeitsweise, analytisches Denken, Führungserfahrung, Sozialkompetenz und Teamgeist runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und attraktive Aufgabe in einem dynamischen, motivierten Team sowie zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige, schriftliche Bewerbung mit Foto an: Basel Tourismus, Herr Christoph Bosshardt, Leiter Marketing & Verkauf, Aeschenvorstadt 36, 4010 Basel, oder an christoph.bosshardt@basel.com

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Christoph Bosshardt (Tel. 061 268 68 48).

Besuchen Sie uns unter www.basel.com

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 weltoffener 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, PCOs, 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 Clientel. 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



Unser Direktor, der seit 14 Jahren mit hoher Kompetenz das Waldhotel National Arosa leitet, wird das Unternehmen per 30. April 2014 verlassen, um eine neue Aufgabe zu übernehmen.

Aus diesem Grund suchen wir per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung seine/n Nachfolger/n

Direktor/Direktorin

Das Waldhotel National Arosa, 4*plus Kategorie Hotelleriesuisse, zählt zu den ersten Adressen im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der aktiven Erholung, Begegnung und Weiterbildung für Familien, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Das Waldhotel National wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt.

Was erwartet Sie:

- Das Waldhotel National ist ein Zweisaisonbetrieb (Sommer- und Wintersaison) mit einer durchschnittlichen Öffnungszeiten von 240 Tagen im Jahr.
- 128 Zimmer und Suiten, ein Gourmetrestaurant mit 32 Sitzplätzen und 15 Gault-Millau-Punkten, zwei Hotelrestaurants mit 240 Sitzplätzen, ein Fondue-Stübli mit 20 Sitzplätzen sowie weitere grosszügige Aufenthaltszonen und Bars mit 200 Sitzplätzen. Eine kleine Raucherzone und eine Sonnenterrasse runden das Angebot ab.
- Unser grosszügiges Seminarzentrum verfügt über eine moderne Infrastruktur für 180 Kongresssteilnehmer.
- Eine Wellnesszone auf 1100 m² mit Hallenbad, 7 verschiedenen Saunen, Beauty- und Massageanwendungen, Fitnessraum.
- Gute Fremdsprachenkenntnisse
- Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle.
- Eine neue, grosszügige 4½-Zimmer-Wohnung auf modernstem Standard.
- Das mit dem Verwaltungsrat erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument.
- Gehalt sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

Wir erwarten von Ihnen:

- Solide Grundausbildung mit Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule
- Unternehmerseminar Hotelleriesuisse und/oder MBA
- Mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung als Direktor/Vize-Direktor in der 4*/5*-Hotellerie im In- und/oder Ausland
- Marketing- und Sales-Erfahrung
- Gute Fremdsprachenkenntnisse
- Natürliche Führungseigenschaften und Autorität
- Alter zwischen 30 und 45 Jahren
- Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift:

Persönlich
Andy Abplanalp
Waldhotel AG Arosa
Präsident des Verwaltungsrates
Postfach 243
7050 Arosa
abplanalp@waldhotel.ch
+41 79 631 87 67



PRIVATE SELECTION
HOTELS

ausbaufähig positioniert

BINDELLA

Menschenfreundlichkeit.

Respekt.

Gastherzlichkeit.

Detailpflege.

Verantwortung.

Diese Werte sind uns wichtig.

Als in der italienischen Gastronomie tätige Familienunternehmung.

Mit rund 1200 MitarbeiterInnen.

Und 40 Gaststätten – zwischen Fribourg und Schaffhausen.

Zur Stärkung der Führung suchen wir eine

Gruppenleitung Bern.

Wir pflegen eine ausgeprägte Vertrauenskultur.

Und lassen Ihnen grossen Freiraum.

Zur Besorgung dieser vielseitigen Aufgabe.

Sie betreuen unsere 7 Betriebe in Bern, Solothurn, Thun und Fribourg.

Und verfügen über die erforderliche Fachkompetenz und

Führungserfahrung.

Zu Ihren Stärken gehören Sozialkompetenz.

Und die Liebe zur italienischen Tafelkultur.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

La vita è bella.

Daniel Müller

Geschäftsleitung

BINDELLA Terra Vite Vita SA

Hönggerstrasse 115

8037 Zürich

daniel.mueller@bindella.ch

www.bindella.ch

*terra
vite
vita*

29492-10549

hotelforsale.ch

Aussichtsreicher Posten!

Für das 4*-Hotel Caprice in Wengen, Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland, suchen wir eine/n

Exquisite/n Küchenchef/in

Sie sind innovativ, flexibel, belastbar und bringen Erfahrung und Begeisterung für eine exzellente Küche mit.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:

Der Betrieb:

www.caprice-wengen.ch

Klein, aber fein, stilvoll und familiär mit 20 geschmackvoll eingerichteten Zimmern und fantastischer Aussicht.

Eintritt: 11. Dezember 2013

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen

Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr und Sophie Etterli

Unternehmensberatung

Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken

032 822 63 84 / info@hotelforsale.ch

28768-10475

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden**
www.hoteljob.ch

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 Holzhäuser
041 790 33 88
www.tischundbar.ch

29040-10218

Wintersaison im 5* Superior Hotel als

Guest Service Assistant

Six Senses Spa im The Alpina Gstaad
dir-alpinagstaad-spa@sixsenses.com
<http://www.thealpinagstaad.ch/six-senses-spa>

29473-10540



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen
mittelgrosse Rehabilitationsklinik mit 250 Mitarbeitenden

Zur Verstärkung unseres Empfangsbereichs suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (Verwaltungsmitarbeiterin) 100 %

Das Aufgabengebiet

- Erfassen von medizinischen Leistungen
- Erstellen der Patientenrechnungen bei Austritt
- Tagesabschluss und administrative Aufgaben beim Empfang der Patienten
- Mithilfe bei der Bedienung der Telefonzentrale
- Diverse Sekretariatsarbeiten auf PC (Windows 7, Office 2010)

Wir erwarten

- Eine abgeschlossene Grundausbildung im Bereich Hotellerie oder Gesundheitsbranche mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Kenntnisse über die Abrechnung mit Krankenkassen und in der medizinischen Terminologie
- Ein Flair für Zahlen und gute PC-Kenntnisse
- Kenntnisse der englischen, von Vorteil auch der französischen und/oder italienischen Sprache
- Bereitschaft für Wochenenddienst und Schichtarbeit
- Belastbarkeit auch in Stresssituationen
- Sehr gute Umgangsformen und gepflegte Erscheinung

Wir bieten

- Attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln
- Selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeit
- Qualitätsmanagement nach ISO Norm 9001:2008
- Internes und externes Fortbildungsangebot
- Zeitgemässe Anstellung mit guten Sozialleistungen
- Verpflegung und Wohnmöglichkeiten sowie gratis Parkplatz stehen zur Verfügung
- Internes Sportangebot mit Trainingsgeräten und Hallenbad zur kostenlosen Benutzung
- Möglichkeit einer professionellen Kinderbetreuung (12 Wo. bis 12 Jahre) im eigenen Kinderhort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre komplette, schriftliche Bewerbung per Post an unten stehende Adresse. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. +41 (0)52 742 11 11
stellen@klinik-schloss-mammern.ch
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

29493-10533

Schweiz Tourismus.



Leiter/in Touristische Partnerschaften

MySwitzerland.com

Begeistert Sie die Tourismusbranche?

Schweiz Tourismus ist für die landesweite und internationale Promotion des Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz zuständig. Sowohl am Hauptsitz in Zürich als auch in 26 Ländern weltweit bieten 240 Mitarbeitende täglich auf innovative und unkonventionelle Art die Schweiz als attraktive Feriendestination an.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n Leiter/in für unsere Abteilung Touristische Partnerschaften. Zusammen mit Ihrem Team tragen Sie die Verantwortung für die Organisation von Anlässen, die Betreuung von Branchenpartnern sowie die Bewirtschaftung der Partner-Webplattform.

Ihre Aufgaben

- Organisation von Branchenveranstaltungen (Schweizer Ferientag, Mitgliederversammlung, Schweizer Tourismusrat, Politevent, ST on Tour u. a.)
- Mitglieder-Akquisition und -Betreuung
- Koordination und Bewirtschaftung des STnet, der Webplattform für die Partner
- Budgetverantwortung für die Abteilung
- Leitung des Teams von 2 Mitarbeitenden

Ihr Profil

- Höhere Fachausbildung
- Erfahrung in Planung und Organisation von Anlässen
- Führungserfahrung
- Verhandlungssicher, kommunikativ, teamorientiert
- Selbstständiges und termingerechtes Arbeiten
- Flair für Betreuung von Partnern
- Sicheres Auftreten und Präsentationskompetenz
- Sehr gute Sprachkenntnisse schriftlich und mündlich in Deutsch und Französisch; Englischkenntnisse
- Gute Kenntnisse der touristischen Schweiz

Wir bieten

- Tätigkeitsgebiet mit grosser Eigenverantwortung
- Arbeiten in einem dynamischen und unkomplizierten Team
- Modernen Arbeitsplatz im Zentrum von Zürich
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Kontakt

Suisse Tourisme | Schweiz Tourismus | Svizzera Turismo | Switzerland Tourism
Human Resources
Corinne Hafner

Jetzt online bewerben
auf www.STNet.ch

29493-10549



Die Seniorenresidenz Südpark, mitten in der Stadt Basel beim Bahnhof SBB gelegen, besteht aus 103 seniorengerechten Wohnungen und einer Pflegeabteilung mit 28 Einzelzimmern. Ein Restaurant für die Bewohnerinnen und Bewohner, das öffentliche Residenz-Café, Coiffeur/Podologie, Waschsalon, Parking und diverse Allgemeinräume runden das attraktive Angebot ab.



Für diese moderne Residenz der Atlas Stiftung suchen wir Sie als

Servicefachmitarbeiter/in 50–80%

Stellenantritt:
sofort oder nach Vereinbarung

Ihr Profil:

Sie bringen eine abgeschlossene Servicefachlehre und Berufserfahrung in gepflegter Gastronomie mit. Des Weiteren beherrschen Sie die Serviceregeln und möchten Ihr Wissen und Können erweitern. Als erfahrene Fachperson beraten und bedienen Sie kompetent mit viel Freude und Charme unsere Gäste, Bewohnerinnen und Bewohner und besitzen zudem ausgezeichnete Umgangsformen. Sie haben Freude, in unseren verschiedenen Restaurants zu arbeiten, sind flexibel, bereit, halbe Dienste zu leisten und auch an Wochenenden zu arbeiten. Mit Ihrer fröhlichen und natürlichen Art bringen Sie Freude in Ihre Umgebung. Sie sind zuverlässig, initiativ und einsatzfreudig.

Auf Sie warten:

- ein interessantes und abwechslungsreiches Wirkungsfeld
- eine vielfältige Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team
- attraktive Anstellungsbedingungen.

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

Seniorenresidenz Südpark
Frau Lucia Geissbühler, Leiterin Hotellerie
Meret-Oppenheim-Strasse 62, 4053 Basel

Tel. 061 366 55 55
bewerbung@residenz-suedpark.ch
www.residenz-suedpark.ch

Eine Residenz der Atlas Stiftung

29479-10542

LIZENZ NEHMER/IN

IHR WEG IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT!

Wir, die Alles klar! Veranstaltungs-Service Gruppe, zählen zu den führenden Anbietern im Non-Food Catering Bereich. Zum Kundenkreis gehören neben den renommierten Firmenkunden aus den Bereichen Event-Catering, Gastronomie und Hotellerie auch viele Privatkunden mit Geburtstagsfeiern, Kommunionen und Hochzeiten.

Wir vermieten hochwertiges Equipment namhafter Hersteller: von Gläser, Porzellan, Besteck und Tischdekoration angefangen über Mobiliar, Küchentechnik und Servicematerial bis hin zur kompletten Buffetausstattung. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Endreinigung, Transport sowie Auf- und Abbau.

Allesklar! Verleih-Service gibt es an 17 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Unser Konzept ist seit 25 Jahren erfolgreich – Sie könnten es mit uns auch sein!

Für neue Alles klar! Betriebe
in der Schweiz, suchen wir engagierte

Lizenznehmer/in

Das kann Ihre Chance sein! Wir helfen Ihnen bei Konzeption und Aufbau des Betriebes, beraten Sie bei Einkauf, Logistik, Vertriebs- und Marketingthemen und sorgen für optimale Einarbeitung und Betreuung während der Anfangszeit.

Sie wollen selbstständig und erfolgreich sein, ohne Sonn- und Feiertage arbeiten zu müssen? Sie können zupacken, sind flexibel und kontaktfreudig? Sie sind interessiert, weil Sie echte Unternehmer Qualitäten haben? Dann schreiben Sie uns, was Sie bisher gemacht haben, wieviel Eigenkapital Sie einbringen können und ab wann Sie durchstarten könnten.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung postalisch oder per mail an:



Alles klar! Verwaltungen AG
Gotzinger Straße 48
81371 München
z. Hd. Hr. Roth

werner.roth@allesklar-verleih.com

www.allesklar-verleih.com

29479-10543



Wussten Sie schon immer, was Sie wollen?

Als einer der grössten Arbeitgeber der Region Nordwestschweiz fördern wir 4'900 Menschen aus 79 Nationen in 120 Berufsfeldern. Weil wir möchten, dass sie täglich ihr Bestes geben. Teamarbeit und höchstes fachliches Niveau sind Voraussetzungen dafür, die spannenden Aufgaben im dynamischen Umfeld des Universitätsspitals zu übernehmen. Möchten Sie dazugehören?

Wir suchen per 1. Februar 2014 oder nach Vereinbarung eine / n

Diätkoch / Diätköchin 100%

Ihre Aufgaben sind:

- Produktion von verschiedenen Menüs in der Diätküche in Zusammenarbeit mit einem jungen Fachteam
- Zubereitung von spezifischen Kostformen nach neuesten Gesichtspunkten
- Pflege des elektronischen Menübestellsystems (Orga-Card)
- Aktive Unterstützung der Lehrlingsausbildung
- Verantwortung am Speiseverteilband, dass die Gerichte die Küche korrekt verlassen

Sie bringen mit:

- Abschluss als Diätkoch / Diätköchin
- Mind. zwei Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie
- PC-Anwenderkenntnisse
- Ausgesprochen qualitätsbewusste, selbständige und exakte Arbeitsweise
- Teamorientiertheit, Einsatzfreude, hohe Motivation
- Vorausschauendes und überlegtes Denken und Handeln

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Christian Kech, Leiter Küchen, unter Telefon +41 61 328 67 74 gerne zur Verfügung.

Informationen zum Universitätsspital Basel als Arbeitgeber finden Sie unter www.unispital-basel.ch/arbeitsgeber.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung per Post an das Universitätsspital Basel, Human Resources P & B, Hebelstrasse 34, 4031 Basel oder via E-Mail an bewerbungen-pb@usb.ch
www.unispital-basel.ch

**Universitätsspital
Basel**
Mehr wissen. Alles geben.

29456-10533

SUISSE ROMANDE



L'Office du Tourisme du Canton de Vaud à Lausanne a pour but de soutenir l'économie touristique vaudoise. Il cherche pour le **15 janvier 2014** ou pour une date à convenir un/e

RESPONSABLE INFORMATION & DÉVELOPPEMENTS MULTIMÉDIA 100%

Vos responsabilités :

Vous gérez une équipe de 6 personnes. Vous organisez et coordonnez les activités dévolues aux différentes unités du service, à savoir Développement Multimédia, Information, Services généraux. Vous gérez des projets et élaborez des concepts. Vous gérez et supervisez le budget global du service. Vous participez à la mise en œuvre de la stratégie d'entreprise.

La description complète du poste se trouve sous : www.region-du-leman.ch/fr/emploi-formation/Emploi

Profil requis :

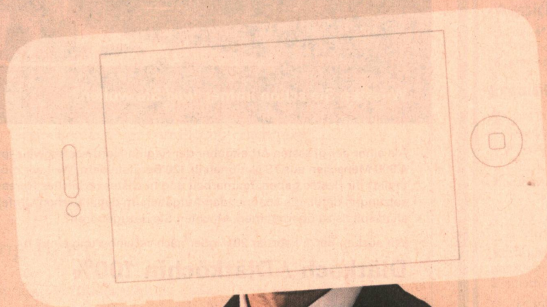
- Bachelors, ou formation équivalente (tourisme – communications – télécommunications)
- Expérience professionnelle confirmée dans le tourisme
- Bonnes connaissances de l'offre touristique vaudoise
- Excellentes affinités avec les nouvelles technologies de communication
- Expérience réussie dans la mise en œuvre de projets/concepts
- Expérience en gestion de budgets / équipe
- De langue maternelle française, avec de bonnes connaissances en allemand et anglais
- Visionnaire, capacité d'anticipation
- Sens de la communication et de l'innovation, motivateur
- Esprit d'analyse et de synthèse
- Esprit de décision et capacité d'action

Veuillez adresser votre dossier de candidature complet avec prétentions salariales d'ici au **8 novembre 2013** à l'Office du Tourisme du Canton de Vaud, Mme C. Antenen, Responsable RH, Av. d'Ouchy 60, Case postale 164, 1000 Lausanne 6, ou à l'adresse e-mail antenen@region-du-leman.ch.

29481-10547

Karriereplanung – einfach gemacht

www.hoteljob.ch



Steht mir dar?

Hier geht's zur Anprobe:
Einfach Ihr Smartphone auf der
markierten Stelle platzieren und
die Frontkamera aktivieren.

Photo by KEYSTONE | Gallery Stock | Morgan Norman

Inserate schlagen Brücken zwischen Kunde und Produkt. Und zwischen Medien.

Dieses Inserat macht Werbung für Werbung in Zeitungen und Zeitschriften. Der Verband SCHWEIZER MEDIEN schreibt dazu jedes Jahr einen Wettbewerb für junge Kreative aus. Dabei siegte auch diese Arbeit – kreiert wurde sie von Julia Bochanneck und Jan Kempter, Werbeagentur Scholz & Friends Schweiz AG. www.Das-kann-nur-ein-inserat.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



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

29047-10022

SVIZZERA ITALIANA



Villa Principe Leopoldo consists of the Villa with its 37 elegant Rooms & Suites and the annex Residence of a further 38 rooms, 2 restaurants with regional cuisine and a unique private spa. Located on the Collina d'Oro just a stone's throw away from downtown Lugano, the Relais & Chateau boutique hotel offers one of the city's best views on the lake and surrounding mountains.

The hotel is one of a group of 4 luxury hotels in Ticino, in order to re-enforce our Sales & Marketing team, we are currently looking for a dynamic SALES MANAGER bringing along following skills:

- Experience in Sales and/or Hospitality industry, preferably in the 5 Star category.
- Excellent language skills, both written and spoken, of Italian, English and German is a must.
- French and/or Russian or any other language is a big plus.
- Customer and result orientated, showing great flexibility to work independently and in a team alike.
- High ability of self-drive and to interact easily with clients, colleagues and superiors.
- Readiness to travel nationally and internationally.
- Disposed to attend trade fairs and to work from time to time on weekends.

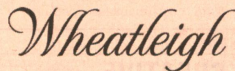
Please send your CV and motivation letter with the subject "Job application - VPL" to Alain Masson, Director of Sales & Marketing at alain.masson@leopoldohotel.com

Please note that we will only contact the candidates fully corresponding to the profile mentioned further above. For further details, please contact:

Intab SA
Via Tesserete 10 • CH-6900 Lugano
+41 91 911 41 11
www.leopoldohotel.com

29472-10039

INTERNATIONAL



Boutique-Luxus-Hotel mit 5 Diamond-Restaurants zwischen Boston und New York sucht auf Anfang 2014

Assistant Restaurant Manager Chef de rang Internship Front Office/Restaurant Shift Leader Front Office

Mailen Sie uns bevorzugt in englischer Sprache Ihre Bewerbung.
J1 1 Jahr Visa ist erhältlich, und wir sind gerne bereit, Ihnen dabei zu helfen.

Website: www.wheatleigh.com
E-Mail: gm@wheatleigh.com

The Leading Hotels of the World, Ltd.
An H&A Company

29487-10034

STELLENGESUCHE

International Hotel Manager

Professional International Swiss-Australian couple is seeking opportunities in the Hospitality Industry. Highly experienced four & five star luxury hotel manager and international business development manager.

Combined experience of over 40 years, degree qualified, with proven track record. 5 Languages: CH-D, E, I, F, R. Exceptional customer services and communication skills. Excellent personal presentation, flexible outgoing attitude. «Can-do» personality. – Work-permits CH & EU.

Please contact: Ermano Bassi,
E-Mail: welcom@embassi.ch, mob: 079 633 00 06

29580-10051

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

29749-10460

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 Kälén

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 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 / www.immobiliengeschaeft.ch 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-Leupi
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie "Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

1

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

ERFOLGSFAKTOR HOTELDESIGN



KEYSTONE

Gestaltung und Design als Unterscheidungsmerkmal gewinnen im Tourismus- und Hotelleriemarkt an Bedeutung

Einst sprach Henry Ford: «Jeder Kunde kann sein Auto in einer beliebigen Farbe lackiert bekommen, solange die Farbe, die er will, Schwarz ist.» Diese Aussage könnte man leicht als Arroganz abtun, oder aber sie zeigt vor allem eines: Henry Ford kennt sein Produkt, dessen Profil und seine Kunden in seiner Zeit so gut, dass er unbeirrt und konsequent seinen Weg gehen kann und weder nach rechts noch nach links zu schielen braucht. Auch ein Hotelier in seinem regionalen oder sogar im globalen Markt muss sein Produkt gut kennen. Er muss um die Stärken seines Hauses wissen, diese noch mehr betonen und damit seinen richtigen Platz am Markt finden und besetzen. Auch für ihn ist es, wie für Henry Ford bei seinen Autos, ein wichtiges Kriterium, wie sich das Bild und die Gestaltung seines Hauses präsentieren. Der erste Eindruck von einem guten Bild mit perfekt präsentierten attraktiven Räumlichkeiten entscheidet in Zeiten des Internets in Sekundenschnelle über den Erfolg. Was nicht an-

spricht, wird sofort weggeklickt. Die Gestaltung und der Charakter eines Hotels sind in erster Linie Unterscheidungsmerkmale und werden damit zur primären Entscheidungsgrundlage für den Kunden, wenn er sich sein Ferien- oder Reiseziel aussucht.

Wichtigkeit von Trends

Bei der Planung und Gestaltung eines Hotels muss nicht unbedingt der vorherrschende, aktuelle Trend im Vordergrund stehen. Sicher, auch das ist eine Strategie, die zum Erfolg führen kann. Im schlechteren Fall kann sie aber zu einer ziemlich atemlosen Verfolgungsjagd werden, es sei denn, man hat die Bedeutung, Originalität oder die Grösse, um selber die Trends zu setzen. Langfristig erfolgversprechender ist es da schon, seinen ganz eigenen Stil zu pflegen. Ein klassisches Haus ist am besten beraten, die klassische Gestaltung und die lieblichen Details zu zelebrieren. Nostalgiker und Romantiker werden dies zu schätzen wissen. Ein Landhaus darf, ja, muss sogar total Landhaus sein, mit allem was dazugehört, um damit die Naturliebhaber und Ruhesuchenden anzusprechen. So wie das urbane, hippe

Designhotel mit seinem Stil oder besser gesagt «Style» seine aufgeschlossenen Gäste finden wird. Jeder Hotelier, der ein solches Juwel mit einem definierten Profil oder sogar einer besonderen architektonischen Ausprägung hat, kann sich glücklich schätzen. Alle anderen sind gut beraten, ihrem Haus ein eigenes Gesicht zu geben und dieses dann mit grosser (Be-)Achtung zu umsorgen. Denn der Kunde sucht vermehrt nach dem einfachen Verständlichen, nach beständigen Werten und nach dem Echten, Authentischen. Oder, wer bei Henry Ford ein schwarzes Automobil kaufte, hatte das Gefühl, genau das Richtige zu tun!



Thomas Wüest
Mitglied der Geschäftsleitung
beck konzept ag
www.beck-konzept.ch

Per 1. Dezember 2013 zu vermieten im Herzen des St. Galler Rheintals
gut frequentiertes Speiserestaurant

beim Städtli Werdenberg

Die einmalige Lage des Restaurants und das heimelige Ambiente der Gasträume ermöglichen ausgewiesenen Fachleuten eine ausgezeichnete Existenz. Die zeitgemässe Infrastruktur in der Küche und im Frontbereich sorgt für praktische und effiziente Arbeitsabläufe.

Das Platzangebot dieses Bijoux umfasst:

- Restaurant 25 Plätze
- Stübl 25 Plätze
- unterteilbarer Saal 70 Plätze
- Gartenterrasse 40 Plätze

Interessenten melden sich umgehend bei:

HRG Innovatis Treuhand GmbH
Grünaustrasse 8, 9470 Buchs
Telefon 081 300 14 40
niggi.lippuner@innovatis.net

29468-10536

CREATIVE

Immobilien sind
Vertrauenssache

HOME

Im Auftrag zu kaufen gesucht

Hotels ★★★★★

Kurzbescrib bitte an:

info@creative-network.ch

oder Telefon +41 44 882 4444, Herr Sigrist

29477-10541

Im BÜNDNER OBERLAND zu verkaufen im Herzen der RHEINSLUCHT GASTHAUS

mit 15 Zimmern (25-30 Betten), Restaurant (30) mit
Saal (50), Terrasse (30) und Sitzungsraum (20) sowie
10 Parkplätzen im Freien, BJ 1586, renov. 1997 + 2010;
Landfläche 926 m², Kubatur 2969 m³ + Stall 602 m³ mit
Nutzungsreserve; sonnige, aussichtreiche Lage.
BELIEBTES AUSFLUGS- UND FERIEZIEL
für Wanderer, Biker, Kanuten und alle die Natur pur erleben
und/oder sich gerne sportlich betätigen möchten.
Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte.



Rufen Sie uns einfach an.

081 284 00 24

GERMANO DE GANI IMMOBILIEN CHUR

27835-10568

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

28988-10076

Attraktives 5-Sterne-Boutique-Hotel im bolivianischen Tiefland zu verkaufen

Das Hotel mit 32 Zimmern befindet sich in San Ignacio de
Velasco, an bester Lage, direkt an der Plaza, im Zentrum
der Missions-Rundreise und in der Nähe des Nationalparks
Noel Kempff Mercado. Beide Attraktionen sind im UNESCO-
Kulturgüterschutzprogramm aufgenommen.

VP Fr. 2,3 Mio.
www.hotel-lamision.com

Interessiert? Kontaktaufnahme und Details 079 440 29 56
adine.haab@bluewin.ch

29484-10550

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN