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: 10.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue Nr. 43 · 24. Oktober 2013

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



· ZITAT

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

MEHR QUALITAT

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 jähr-lich rund 280 Lernenden in zwei verschiedenen Ausbildungsformen. Die eine Form ist die be trieblich 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 Ausbil dungsdauer 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 Ho tel-Tourismus-Handelsschule ab. Der Vorteil der zweiten Form liegt in der vollen Verfüg-barkeit des Praktikanten im Betrieb während 12 Monaten. Zusätzlich erhält der Absolvie rende in diesem System nach zwei Jahren das Verbandsdiplom von hotelleriesuisse als kauf-männischer Mitarbeiter in der Hotellerie.

Rundum-Feedback

In der betrieblich organisierten Grundbildung wird die Ausbildungsqualität in den überbetrieblichen Kursen laufend erfragt. Dazu ge-hören 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 Unterrichtshospita-tionen in den überbetrieblichen Kursen (üK). Diese sollen vor allem die methodisch-didakti-sche 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 Servicemeis-erschaft», vom Berufsverband Restauration. an der Igeho, in Basel www.hotelgastrounion.ch

23.-27. NOVEMBER

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

26. NOVEMBER

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



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 marktplatz.ch

..... 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 unzweckmässiger 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 Confiseriegewerbe, 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.

inmal im Jahr, in der Regel Ende Jahr, sollte ein Vorgesetzter mit seinen Mit-arbeitenden 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 Qualigespräch sollte man mindestens eine halbe bis Dreiviertelstunde einplanen. Das be wahrt Sie davor, zwei Wochen später mit der selben Mitarbeiterin oder demselben Mitarbei ter 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 kann auch ein Beurteilungsblatt abgeben, das Mitarbeitende und Vorgesetzte ausfüllen müssen. Beim gemeinsamen Gespräch werden die Beurteilungen verglichen und Dif-ferenzen angesprochen. Der Vorgesetzte sollte sich auch überlegen, was er mit dem Mitarbei-tenden besprechen will. Wo lobe ich? Wo tadle ich? Was soll besser werden? Steht eine Wei-terbildung 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 weiter-kommen? Welche Weiterbildungen sind dazu notwendig? Wer bezahlt sie? Und will er allen falls 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 Wert schätzung. Durch die Verbindung von beidem motivieren Sie Ihre Mitarbeitenden zu verbes serter Leistung und mehr Loyalität. Das gilt na türlich 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 moti viertere Mitarbeiter.

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. Lhre Wirkung kann hemmungslos aufputschen oder kräfteraubend bis zum Untergang sein. Ronny Tekal zeigt, wie uns unsere Hor-mone ärgern – und wie wir ausgiebig zu-rückärgern 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

AUS- UND WEITERBILDUNG





ei Stufen. Berufsbeg

GASTR® SUISSE

Durchblick Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement**



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.



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

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A.-Z verwöhnen, betriebswitzschaftliche Aspekte im Auge behalten, umsichtig und vorausschauend planen, hohe Qualifät sicherstellen sowie die Leitung der F R B Outlets einschliesslich Küche und Einkauf sind die Schwerpunktel In einer lebendigen Umgebung, Hand in Hand mit einem Jungen erfolgerichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen mit Direktrapport 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 Assistant 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 Steig-bigdet zum Erfolg. Im Gegenzug erhalten Sie Privliegien wie Feriraum, Selbständigkeit, 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 Idealprofile Eintritts: So alda 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 Siel

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



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 führungsstarke/n

Geschäftsführer/-in, oder ein Geschäftsführerpaar

mit Gastgeberqualitäten, betriebswirtschaftlichem Verständnis und hohem Qualitätsbewusstsein. Als erfahrener und frontorientierter Gastronom 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 Betreib 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



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 Reisedestination. 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, Herrn 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

Karriereplanung in einem Unternehmen mit Zukunft

Wilkommen im führenden, grossen Erstklass-Superior-Hotel mit exzellent ausgestatteten Komfortzimmern und Suiten. Der grosszügig konzipierte Betrieb mit auf hohem Niveau ausgestatteten Convention Center, Wellnesbereich und diversen F & B-Oudtes, gehört schlicht zum besten im Premium-Segment der einheimischen Hotel-leriel 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 Checknich 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 optimalerweise Erfahrung aus der internationalen (Konzern-) Hotellerie sowie Vertrautheit mit den schweizerischen Gepflögenheiten. Der Einritt wird flexibel gehandhabt bzw. erfolgt per sofort bzw. später nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dan sind wir echt gespannt auf Siel Optimal für den Eristkontakt: (V/Floto via Mail senden oder ganz einfach amrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

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 et 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 selbsthewusst verbunden mit ausgeprägter Dienstleistungsbereitschaft und Commitment gegenüber internationaler Clientèle. Frontorientierheit – aktiver Gästekontakt ausdrücklich erwünscht – und ausgeprägtes Flair für Zahlen, aktive Markbeobachtung und enge Zusammenarbeit mit der Verkaufsabteilung sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Daffür 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 Iohnt. Wir bieten Ihnen die das passende Kaderposition in der Sie Ihre Rooms Division-Qualitäten, Konzernhotellerie-Erfahrung und Fremdsprachenkenntnisse (DJE Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintrit: 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

Diberlandstr. 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/ Nachfolgerin als

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:

- Vas erwartet Sie:

 Das Waldhotel National ist ein Zweisaisonbetrieb (Sommer- und Wintersaison) mit einer durchschnittlichen Öffnungszeit von 240 Tagen im Jahr.

 128 Zimmer und Suiten, ein Gourmetrestaurant mit 32 Sitzplätzen und 15 Gault-MillauPunkten, 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 Kongresstellnehmer.
 Eine Weilnesszone auf 1100 m² mit Hallenbad, 7 verschiedenen Saunen, Beauty- und
 Massageanwendungen, Fitnessraum.
 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.

- Ir erwarten von Innen:
 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
 Führungsprinziplen 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.

Persönlich Andy Abplanalp Waldhotel AG Arosa Präsident des Verwaltungsrates Postfach 243 7050 Arosa

abplanalp@waldhotel.ch +41 79 631 87 67



PRIVATE SELECTION HOTELS zaubstati periodich

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.

Daniel Müller Geschäftsleitung BINDELLA Terra Vite Vita SA Hönggerstrasse 115 8037 Zürich daniel.mueller@bindella.ch www.bindella.ch

> terra vite



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)

- 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 Stresssituati

Sehr gute Umgangsformen und gepflegte Erscheinung

- Attraktiven Arbeitsplatz mit modernen technischen Hilfsmitteln Selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeit Qualitätsmanagement nach ISO Norm 9001:2008

- Quantassmanagenien nach 180 Norm 9001-2006
 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
 Vierbetweisen.

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





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
033 822 63 84 / info@hotelforsale.ch

Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch



SHOPPINGRESTAURANT

Und schon wieder die Liebe! Unsere Evi zieht ins Luzer-ner Hinterland und wir lassen sie mit ganz schwerem

ner Hinterfallo die Mit-Herzen gehen. Der oder die Nachfolger(in) sollte mit ebensolcher Be-geisterung als ausgebildeter

Chef de partie Entremetier

kochen, Ideen einbringen und täglich fröhlich und gut ge-launt 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 Mäil, Oder Sie rufen an, Ursi Gisler erzählt Ihnen gerne mehr.

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

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



Leiter/in Touristische Partnerschaften

MySwitzerland.com egeistert 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 weitweit 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.

- Organisation von Branchenanlässen (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 Abbeilung
 Leitung des Teams von 2 Mitarbeitenden

- Ihr Profil

 Höhere Fachausbildung
- Erfahrung in Planung und Organisation von Anlässen
- Verhandlungssicher, kommunikativ, teamorientiert Selbstständiges und termingerechtes Arbeiten

- Flair für Betreuung von PartnernSicheres Auftreten und Präsentationskompetenz
- Sehr gute Sprachkenntnisse schriftlich und mündlich in Deutsch und Französisch;
- Englischkenntnisse
 Gute Kenntnisse der touristischen Schweiz

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

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



Die Seniorenresidenz Südpark, mitten in der Stadt Basel beim Bahn-hof 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 Wochnenden 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 Geisshüsler, 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





Als einer der grössten Arbeitgeber der Region Nordwestschweiz fördern wir Als einer der grossen Arbeitgebei der Region Nordwessenwarz ürden 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 Voraus-setzungen därfr, die spannenden Aufgaben im dynamischen Umfeld des Univer-sitätsspitals 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
- Zubereitung von spezifischen Kostformen nach neuzeitlichen Gesichtspunkten

- Pflage des elektronischen Menübestellsystems (Orga-Card)
 Aktive Unterstützung der Lehrlingsausbildung
 Verantwortung am Speiseverteilband, dass die Gerichte die Küche korrekt ver-

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/arbeitgeber

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 bewer bungen-pb@usb.ch www.unispital-basel.ch

⇒ – Universitätsspital Basel

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

vos responsabilites :

Vous gérez une équipe de 6 personnes. Vous organisez et coordonnez les activités dévolues aux différentes unités du service, à savoir Développements 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 latitude de la charge de la c 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:

 Bachelor, ou formation équivalente (tourisme communications télécommunications)

 Expérience professionnelle confirmée dans le tourisme

 Bonnes connaissances de l'offre touristique vaudoise

 Bonnes connaissances de l'offre touristique vaudoise

 Cycallantas 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 synthès
 - 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»

Karriereplanung - einfach gemacht www.hoteljob.ch

Steht mir das?

Hier geht's zur Anprobe Einfach ihr Smariphone auf der markierten Stelle platzieren und die Ernotkamera aktivieren

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



,





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 D'excellente presentation, 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





www.hotelcareer.fr

www.horesto.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

STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg

FLU/M SER /BERG Salson- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe Keine Vermittlungsgebühren Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

SVIZZERA ITALIANA



INTERNATIONAL

Wheatleigh

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 Jeading Hotels of the World, Itd.

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: welcome@embassi.ch, mob: 079 633 00 06

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

htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

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 Kaderrubrik Stellen s/w CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden autom tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion: Hotellerie ^{et} Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



ERFOLGSFAKTOR HOTELDESIGN

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 Ar-roganz 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 anspricht, 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 ein er 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 einfach Verständlichen, nach beständigen Werten und nach dem Echten, Authentichen. 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 Bijous umfasst:

- Restaurant 25 Plätze

- unterteilbarer Saal 70 Plätze

Stübli 25 Plätze Gartenterrasse 40 Plätze

teressenten melden sich umgehend bei HRG Innovatis Treuhand GmbH Grünaustrasse 8, 9470 Buchs

Telefon 081 300 14 40 niggi.lippuner@innovatis.net

CREATIVE Immobilien sind HOME Im Auftrag zu kaufen gesucht Hotels★★☆☆

info@creative-network.ch

oder Telefon +41 44 882 4444, Herr Sigrist

Im BÜNDNER OBERLAND zu verkaufen im Herzen der RHEINSCHLUCHT GASTHAUS

BELIEBTES AUSFLUGS- UND FERIENZIEL

Haver firs Leben 081 284 00 24
GERMANO DE GANI IMMOBILIEN CHUR

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

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.

www.hotel-lamision.com

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

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und **Tourismus**