

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 14

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: 15.01.2026

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

PROFI

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. 14 · 3. April 2014

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



WIE VIELE E'S HAT IHR UNTERNEHMEN?

E-Tools, auch E's genannt, machen aus einem traditionellen Unternehmen eine zukunftsorientierte «Enterprise 2.0». E's basieren auf dem Prinzip der Kollaboration: Statt Inhalte nur zu konsumieren, werden sie gemeinsam erstellt, bearbeitet und verteilt. Auch KMUs können davon profitieren. Die nötigen Werkzeuge stehen im Web 2.0 kostenlos zur Verfügung. Stellen wir uns die Firma X vor. Sie verfügt über drei Standorte und beschäftigt 50 Mitarbeitende. 49, genau genommen, denn Frau Y verlässt das Unternehmen zum Monatswechsel. Der Weggang der erfahrenen Mitarbeiterin ist mit Verlust von Wissen verbunden, auf das der neue Mitarbeiter angewiesen ist. Aus diesem Anlass führt Firma X ein erstes E ein und erstellt ein Wiki. Darin wird kontinuierlich das Unternehmens-Know-how dokumentiert und intern für alle verfügbar gemacht. Ein praktisches Self-Service-Tool für die Angestellten und zugleich ein Mittel der Qualitätsisierung: alle schöpfen aus demselben Informationspool. Nun ist es so, dass am neuen Projekt standortübergreifend zusammengearbeitet werden soll. Wie stellt man sicher, dass alle an einem Strang ziehen? Im zweiten E, dem Projekt-Blog, kann jedes Team Sitzungsprotokolle, Erfahrungsberichte, Fotos publizieren und die News der Kolleg/-innen nachvollziehen. Die Projektleitung hat den Überblick, und «lessons learned» sind nicht länger individuell, sondern für alle nutzbar. Wird das Projekt komplexer, genügt Dokumentation nicht mehr – Diskussionsraum ist gefragt. Firma X installiert ein drittes E,

ein Forum, und initiiert damit einen regen Austausch. Mitarbeitende platzieren Fragen und holen am anderen Standort Antworten ein von Wissensträgern/-innen. Die wachsenden Diskussionsstrände ermöglichen gemeinsames Lernen und eine funktionsübergreifende Kommunikation auf Augenhöhe. Parallel brodelt es in der Gerüchteküche. Was letzteres informell im Gang kommuniziert wurde, ist bei manchen Mitarbeitenden noch nicht angekommen. Auch der Mail-Verteiler ist nicht optimal, wichtige Nachrichten gehen in der Posteingangsflut unter. Firma X richtet ein weiteres E ein, das Board. Auf diesem digitalen Anschlagbrett stehen Informationen der Geschäftsführung für die ganze Belegschaft gleichzeitig transparent und aus erster Hand zur Verfügung. Aber ist mit der Einführung der E-Tools auch die Zufriedenheit im Unternehmen gestiegen? Anstatt zu spekulieren, wird eine elektronische Umfrage eingeschaltet: alle Mitarbeitenden stimmen ab, und die Zahlen schaffen Klarheit. Ergebnisse top? Weiter so! Flop? Warum nicht zur Verbesserung zurück ins Forum? E's sind kein Erfolgsgarant, doch sie unterstützen den Wandel der Unternehmenskultur; passend zu den veränderten Bedürfnissen der Arbeitnehmenden und Märkte. Und noch etwas: Sie machen Spaß!



Prisca Ludwa
Erwachsenenbildnerin FA
CAS Social Media & Management von
Wissensnetzwerken
NewPlacement GmbH
www.newplacement.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Was du mit guter
Laune tust, fällt
dir nicht schwer»

ungarische Weisheit

AGENDA

4. APRIL

Informationsveranstaltung
Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement,
von hotelleriesuisse,
Hotel Grischia, in Davos
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. APRIL

«Ganzheitliche Sicherheit in der
Hotellerie»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Schweizerhof,
in Lenzerheide
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. APRIL

«KOPAS-Kontaktperson für
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe»,
von hotelleriesuisse,
Seminarhotel Sempachersee,
in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

2. MAI

«Der erste Eindruck zählt»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

12. MAI

«Spielend leicht instruieren
und ausbilden», vom Berufsver-
band Hotel - Administration -
Management, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der
Wäscherei/Lingerie»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

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 Berufs unfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Transport von schweren Lasten

(z. B. Säcken)

Gefährdung:

Überbeanspruchung von Körperteilen

Mögliche Sicherung:

- Sackgewichte möglichst reduzieren.
- Gewichte: max. 25 kg
- Hilfsmittel benutzen (Sackkarren, Sackheber).
- Mitarbeitende über richtiges Heben und Tragen instruieren.
- «Hebe richtig – trage richtig.»

Siehe dazu auch Suva-Informationsschrift 44018.d

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

KEINE ABRECHNUNG NACH DER KÜNDIGUNG

Im letzten «Profil» ging es darum, worauf ein Chef achten sollte, wenn er einem Mitarbeiter kündigen muss. Diesmal gibt es Tipps für Mitarbeitende, wenn sie kündigen.

Vielleicht haben Sie den Traumjob gefunden. Oder vielleicht haben Sie einfach die Nase voll von Ihrem jetzigen Betrieb und Sie wollen deshalb kündigen? Eines vorweg: Überlegen Sie es sich gut, ob Sie kündigen wollen, wenn Sie noch keine neue Stelle haben. Denn wenn Sie nach dem Ende des Arbeitsverhältnisses keine neue Stelle antreten, müssen Sie aufs Arbeitsamt. Und wenn Sie unverschuldet selbst gekündigt haben, gibt dies Einstelltag. Das bedeutet, Sie bekommen während einer gewissen Frist kein Arbeitslosengeld. Doch zurück zur Kündigung: Grundsätzlich kann eine Kündigung mündlich ausgesprochen werden, besser ist es aber, wenn sie schriftlich erfolgt. Doch Sie sollten vorher Ihrem Vorgesetzten die Kündigung mündlich mitteilen. Das gehört zum guten Ton. Nicht wenige nutzen diese Gelegenheit zur «Kropfleere». Endlich können sie ihrem Chef alles sagen, was sie sich jahrelang nicht getraut haben. Es gibt auch Mitarbeitende, welche die Gelegenheit nutzen, ihren Arbeitskollegen alles Mögliche an den Kopf zu werfen, was sie schon immer an ihnen gestört hat. Doch was auch immer vorgefallen sein mag – tun Sie es nicht! Ihr Ziel sollte es sein, aufrecht auszuscheiden und kein Geschirr zu zerschlagen – zumindest nicht mehr als allenfalls ein schon in die Brüche gegangen ist. Denken Sie immer daran, dass man sich im Leben immer zweimal begegnet. Und vergessen Sie nicht, dass Sie dem Chef oder Mitarbeitenden, der Sie zuletzt geschmäht und beschimpft haben, plötzlich wieder gegenüberstehen könnten.

Zudem holen manche Personalverantwortliche oder Chefs – auch wenn dies ohne Ihre Einwilligung nicht erlaubt ist – Referenzen bei ehemaligen Arbeitgebern ein, denn viele in der Branche kennen sich ja. Und da der letzte Eindruck der nachhaltigste ist, kann sich «der grosse Knall zum Abschied» – wie befriedigend er auch immer sein mag – in Zukunft als karriereschädigend entpuppen.

Blieben Sie also in jedem Fall sachlich, emotionslos, freundlich – kurzum: professionell.

- Verfassen Sie ein kurzes Kündigungsschreiben, aus dem der Wille zur Beendigung des Arbeitsverhältnisses klar hervorgeht. Vermeiden Sie jegliche Unklarheit oder Doppeldeutigkeit in den Formulierungen. Mehr als die Höflichkeit geschuldeten Worte bedarf es nicht – aber auch nicht weniger.
- Beachten Sie die gesetzlichen oder vertraglich vereinbarten Kündigungsfristen.
- Senden Sie das Kündigungsschreiben als eingeschriebenes Brief, oder übergeben Sie es vor Zeugen dem direkten Vorgesetzten oder dem Personalverantwortlichen.
- Besprechen Sie die Austrittsmodalitäten, vor allem allfällige Verkürzungen der Kündigungsfrist, wenn Sie die neue Stelle frühzeitig antreten wollen, und halten Sie diese schriftlich fest. Während der Kündigungszeit sollten Sie Ihre Arbeit genauso gewissenhaft erledigen wie vorher, denn auch hier gilt wie bei der «grossen Abrechnung»: Sie schaden sich nur selbst, wenn Sie sich nicht bis zum Schluss professionell verhalten.

Mario Gsell

BUCH TIPP

ES FÜHRT NUR DER, DEM MENSCHEN FOLGEN

Doch wie gelingt es, Menschen zu begeistern und für sich zu gewinnen? Vielen Mitarbeitern reicht es nicht mehr, wenn am Ende des Monats das Gehalt stimmt. Sie erwarten im Berufsalltag eine klare Anleitung zur organischen und nachhaltigen Entwicklung aller zum Nutzen des Ganzen. Der Schlüssel dazu heißt Neuro-Kommunikation. Nikolaus Körner hat auf der Basis neuester Erkenntnisse und seiner langjährigen Erfahrung als Kommunikationsberater der 5R-Prinzipien abgeleitet und aufgestellt. Mit ihnen lässt sich Führung, wie sie wirklich funktioniert, umsetzen. Führungskräfte agieren so bewusst als Entwickler und Katalysatoren ihrer hoch spezialisierten Teams und verstehen, wie sie zielführend mit Mitarbeitern und Kunden kommunizieren können. Der Leser durchschaut, wie er selbst und wie sein Gegenüber «tickt». Zahlreiche konkrete Handlungsanleitungen, Checklisten und Tipps ermöglichen die sofortige Umsetzung des vermittelten Know-hows in die Praxis. Die Darstellung ist flüssig, leserfreundlich und mit zahlreichen Beispielen versehen.



«Führen beginnt im Kopf des anderen»
von Nikolaus Körner,
Wiley-Verlag

ISBN
978-3-527-50599-9
CHF 36.90

Weiterbildungsangebote

www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130

Postfach

3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

3001 Bern

www.htr.ch

Hotellerie "Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

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 Auftragerteilung 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 Auftragerteilung 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 eines Monats auf www.htr.ch / [immobilien aufgeschaltet.ch](http://immobilien.aufgeschaltet.ch). Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)

Luka Beluhan

Ursula Erni-Leupi,

grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie "Gastronomie Verlag,

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)

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.



Betriebsleiter/-in mit Kochfunktion

Restaurant Indigo
Seestrasse 39, 8700 Küsnacht

per sofort

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



31346-11017

Das führende Hotel & Congress Center am Ort

Das luxuriös gestylte Haus läuft auf Hochtour und erfüllt Führungsanspruch: Das Nr. 1-Hotel am Platz. Beste City-Lage in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen. Über 100 Komfort-Zimmer-/Suiten, Top-F & B-Outlets und das beeindruckende, grosse Tagungs- & Convention Center bilden eine perfekte Infrastruktur. Ein Stv.-Restauranteleiter, ein Chef de service, eine professionelle Service-Crew, die Bar-Mitarbeitenden, ein F & B-Praktikant sowie Auszubildende sind Ihnen direkt unterstellt.

Ziel der Stelle: Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren und die Weiterentwicklung des à la carte-Geschäfts zur Erreichung von GM-Punkten. Die einem F & B-Koordinator nicht unähnliche Position umfasst die volle Resultatverantwortung, Teamleitung, periodische Schulungen, Event- & Aktions-Planung, Budgetierung und Bestellungen für das Gourmetrestaurants & Bar sowie die Rekrutierung/Einstellung von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit dem Vizedirektor und dem HR.

Leiter Gourmetrestaurant & Bar w/m mit Flair für die Sterne- und Gault Millau-Gastronomie

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen, professionell umsetzen und Verkaufsimpulse geben sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Fachkraft im Idealalter von ca. 30–40 Jahren suchen Sie eine langfristig angelegte, herausfordernde Pionieraufgabe. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. – Eine Koch- oder Servicefach-Ausbildung aus der gehobenen Gastronomie-/Hotellerie sowie einen entsprechenden Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

Steht bei Ihnen der Gast im Mittelpunkt? Sind Sie sprachlich gewandt und rhetorisch geschickt? Besitzen Sie exzellente Weinkenntnisse? Sind Sie mit der CH-Hotellerie gut vertraut? Dann sollten wir uns kennen lernen! Es erwarten Sie ausgewiesene Verdienstmöglichkeiten plus Bonus bei Erfolg. Der Eintritt kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

31340-11013



EINWOHNERGEMEINDE
4914 ROGGWIL BE

ROGGWIL – aus gutem Grund. In unserem Freibad suchen wir für den Saisonbetrieb 2014 (Mai bis September) nach Vereinbarung eine topmotivierte Persönlichkeit für die

Leitung Gastrobereich Schwimmbad

Ihre Herausforderung: Sie führen den Restaurant- und Kioskbetrieb. Das Organigramm (Zuständigkeiten) und die Hauptaufgaben sind auf www.roggwil.ch näher beschrieben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie, vorzugsweise als Koch/Köchin mit beruflicher Erfahrung. Sie besitzen Führungsqualitäten und pflegen einen kommunikativen Umgang mit Kunden.

Ihre Zukunft: Es erwarten Sie eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem lebendigen Umfeld und innerhalb eines eingespielten Teams in der attraktiven Bad Roßgau.

Weitere Informationen erhalten Sie von Hugo Bossert (Leiter Schwimmbad), 079 627 48 60.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis am 22. April 2014

Gemeindeverwaltung Roggwil
Stellenbewerbung „üsi Badi“
Bahnhofstrasse 8, Postfach 164, 4914 Roggwil

31657-11023

Ihr Stellenanzeige in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

31657-11023



NESPRESSO
EXCLUSIVE DISTRIBUTOR



lyreco
BÜRO- UND ARBEITSPLATZLÖSUNGEN




Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir einen
Account Manager (m/w)
Hotel, Restaurant, Café (HoReCa)

Verkaufsgebiet: Region Zürich und Aarau

Sie sind für das erwähnte Verkaufsgebiet zuständig und bearbeiten fokussiert die Zielgruppe Hotel, Restaurant und Cafés. Ihre Aufgaben bestehen hauptsächlich in der Akquisition von potentiellen Kunden und selbstverständlich in der Betreuung und Beratung unserer Kunden. Zudem präsentieren Sie den Interessenten im Gastgewerbe unsere NESPRESSO Kaffeeautomaten-Systeme und unterstützen uns dabei nachhaltig im weiteren Aufbau des relevanten Marktes. HoReCa-Marktes aufzubauen und sind bereit dieses weiter auszubauen. Für diese Verkaufsfunktion setzen wir Arbeitserfahrung im Verkaufssendienst (min. zwei Jahre) voraus, gepaart mit einer gewinnenden Ausstrahlung. Sie wohnen im genannten Verkaufsgebiet und verfügen neben Machereigenschaften und Organisationsgeschick, auch über stil- und verhandlungssichere Deutschkenntnisse. Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind von Vorteil.

Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre jung, bringen eine Ausbildung im Gastgewerbe mit und konnten diese mit einer Zusatzausbildung im Verkauf ergänzen. Zudem konnten Sie bereits ein Netzwerk im Umfeld des

Wir bieten Ihnen eine seriöse Einführung, ein gutes Arbeitsklima in einem motivierten Team, attraktive Anstellungsbedingungen (leistungsbezogenes Entlohnungssystem) und 5 Wochen Ferien.

Haben wir Sie begeistert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Foto mit dem Vermerk SUP11.14.01 an: Frau Tania Barros, Lyreco Switzerland AG – Riedstrasse 4 – 8953 Dietikon – Telefon 044 744 41 11 E-Mail: ch_hr.bewerbung@lyreco.com – Achten Sie bitte bei elektronischen Bewerbungen darauf, dass Ihre gesamte Datenmenge max. 1 MB beträgt (keine Mehrfachmails).

Wir freuen uns auf Sie!

www.lyreco.ch

31655-11021

**Schweizerische
Hotelfachschule
Luzern SHL**

Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (www.shl.ch) ist eine der führenden Hotelfachschulen in der Schweiz und bildet junge, erfolgsorientierte Persönlichkeiten zu Führungspersonen des Hospitality Managements aus. Dank der starken Anwendungs- und Praxisorientiertheit in einer modernen Lernumgebung genießt der Bildungsgang SHL national und international ein hohes Ansehen und bildet die Basis vieler erfolgreicher Karrieren im In- und Ausland. Infolge Pensionierung des langjährigen Stelleninhabers suchen wir einen

charismatischen, führungserprobten und kommunikativen

Direktor (m/w)

In dieser Position verantworten Sie die operative Umsetzung der strategischen Ziele. In enger Zusammenarbeit mit dem Stiftungsrat leiten Sie den Schulbetrieb und tragen die Gesamtverantwortung für den operativen Bereich. Zu Ihren Aufgaben zählen die Präsentation und Repräsentation der Schule an internen und externen Anlässen. Sie koordinieren und führen die Mitarbeitenden mit Einzug in die Entscheidungsfindung und beraten junge Persönlichkeiten

auf ihrem Karriereweg. Für diese anspruchsvollen Aufgaben bringen Sie einen Abschluss auf tertärer Stufe, idealerweise in der Hotellerie oder in der Tourismusbranche mit. Außerdem kennen Sie sich in der nationalen und internationalen Hotelbranche bestens. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse des Bildungssystems, weisen Erfahrungen in der Aus- und Weiterbildung auf und interessieren sich für bildungspolitische Themen. Ein hohes Verständnis für junge Erwachsene, ausgeprägte Repräsentationsfähigkeiten, Offenheit für Veränderungen sowie das Verständnis der bestehenden Unternehmenskultur zeichnen Ihre Persönlichkeit aus. Diese Führungsaufgabe bietet Ihnen ein modernes Umfeld an einem attraktiven Arbeitsplatz an bester Lage in Luzern. Wir bieten Ihnen ein langfristiges Engagement sowie die Zusammenarbeit mit einem kompetenten und langjährigen Team bei guten Anstellungsbedingungen.

Vielen Dank für Ihre Bewerbung via www.mercuriurval.ch, Ref. Nr. CH-MULU-004351/262. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 041 228 80 90.

Board & Executive

Mercuri Urval

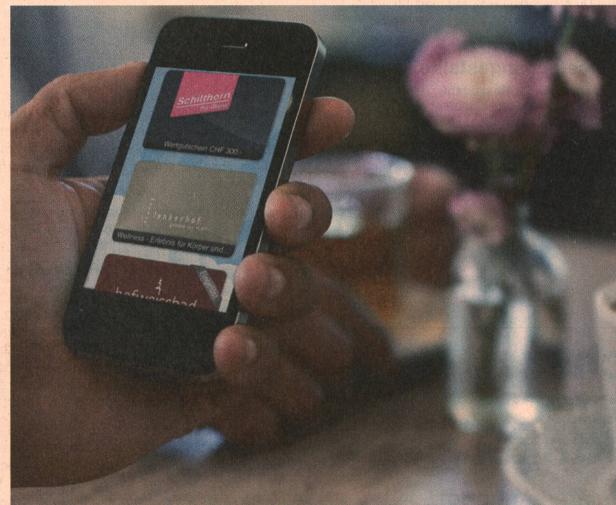
31177-10938



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf presseabo.ch und Sie nehmen automatisch an der Verlosung von 2 Renault Captur und 10 x CHF 1000.– teil. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.

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



ZVG

GUTSCHEINE AUF SMARTPHONES

Immer mehr alltägliche Anwendungen finden wir heute auf unseren Smartphones. Smartphone-Tickets kennen wir bereits von Zügen und Flügen. Mit neuen Apps ist es mittlerweile auch möglich, Gutscheine auf das Smartphone zu laden. Eine Entwicklung, welche auch in der Hotellerie, der Gastronomie und in anderen Tourismus-Branchen derzeit Einzug hält.

Nie mehr ohne

Wie oft ist es Ihnen widerfahren, dass Sie einen Gutschein zu Hause vergessen haben? Dank neuer Apps, kann Ihnen dies nun nicht mehr passieren. Gutscheine werden weiterhin in Papierform verschenkt. Neu kann die beschenkte Person mit einer Gutschein-App ihre Gutscheine scannen, sie so sicher auf dem Smartphone und in der Cloud ablegen, und später jederzeit bequem einlösen. Eine neue Möglichkeit, welche sich auch in der Schweiz immer grösserer Beliebtheit erfreut.

Zweifelsohne lohnt es sich, bei Ihrem Gutschein-Geschäft zusätzlich auf eine Smartphone-App zu setzen. Sie bieten damit Ihren

Gästen einerseits eine neue, praktische und moderne Dienstleistung, und Sie werden als innovativ, trendig und up to date wahrgenommen. Andererseits führt die Verwendung von Gutschein-Apps nachweislich zu einem Mehrumsatz. App-Besitzer suchen gezielt nach Gutscheinen, welche mit ihrer App kompatibel sind. Zudem sind in guten Apps detaillierte Informationen zum Betrieb und eine direkte Verlinkung zu dessen Gutschein-Shop enthalten. Die beschenkte Person wird so selbst zum potenziellen Gutschein-Käufer. Mit diesem viralen Marketing vergrössern Betriebe ihre «Visibility» und generieren zusätzlichen Umsatz.

Der Prozentsatz an eingelösten Gutscheinen wird sich durch solche Apps erhöhen. Auf den ersten Blick ist dies für manche Anbieter kein wünschenswertes Resultat – Gutscheine sollten am besten nie eingelöst werden! Wir sind jedoch der Überzeugung, dass ein Gutschein-Anbieter von eingelösten Gutscheinen durch Mehrkonsum, Weiterempfehlung und wiederkehrende Gäste kurzfristig wie auch langfristig mehr profitiert.

Mit einer Gutschein-App werden zum Beispiel auch Spontan-Einlösungen gefördert. «Wo essen wir heute?» «Ich habe noch einen Gutschein von diesem Hotel-Restaurant, lass uns dort hingehen...». Mit einer App sind auch Teileinlösungen kein Problem. Der Restbetrag wird nach der Einlösung direkt aktualisiert und angezeigt. Neben erhöhter Transparenz führt dies dazu, dass der Gast wieder kommt.

Wann können Ihre Gutscheine auf das Smartphone geladen werden?



Martin Gerber
 CEO und Mitinhaber
 E-GUMA – Gutscheinsystem
www.e-guma.ch

Zu vermieten ab sofort oder nach Vereinbarung.

**Restaurant
 Poltera-Stube
 «Osteria-Poltera»
 Arosa**

Sehr schönes, gepflegtes Speiserestaurant.
 Gute Lage gegenüber Eissporthalle und Arosa Tourismus.
 Ca. 65 Restaurantsitzplätze + im Sommer ca. 20 Plätze aussen

Interessenten mit Fähigkeitsausweis und Gastroerfahrung bewerben sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen an:
gebi-poltera-ag@bluewin.ch

31300-11011

HESSE

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10076

MUNICIPIO

Concorso per la locazione di ristorante

Il Municipio di Lugano, richiamati gli art. 180 LOC e 98 del Regolamento comunale, riapre il concorso per la locazione del ristorante situato sul lato nord-est del piano terreno di Palazzo Civico, in Piazza della Riforma/Piazza Manzoni a Lugano.

Il concorso è aperto a partire dal 28 marzo 2014. L'iscrizione va effettuata sul sito online della Città di Lugano www.lugano.ch/concorsi, dove è possibile scaricare il capitolo di concorso ed i relativi allegati.

31341-11014

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

Thyon 2000 Valais
 A louer
bar-pub
 petite restauration

Profil : avec patente et expérience
 Conditions : selon cahier des charges
 Dossier complet à envoyer jusqu'au 14 avril 2014 à

ÉCOLE SUISSE DE SKI ET DE SNOWBOARD
THON-LES COLLONS
 Batterie La Luge N° 2187
 1988 LES COLLONS

31346-11016

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue