**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: 28.11.2025** 

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

Nr. 14 · 3. April 2014

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT-**AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN

WIE VIELE E'S HAT

# IR UNTERNEHMEN? E-Tools, auch E's genannt, machen aus einem traditionellen Unternehmen eine ein Forum, und initiiert damit einen regen Aus-

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 Mitarbeite-rin 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 kontinuier lich das Unternehmens-Know-how dokumen tiert und intern für alle verfügbar gemacht. Ein praktisches Self-Service-Tool für die Angestellten und zugleich ein Mittel der Qualitätssiche-rung: alle schöpfen aus demselben Informatirung: ane schopien aus demsenden 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 Die dem Strang ziehen?* Im zweiten E, dem *Projekt Die dem Strang ziehen?* Im zweiten E, dem *Projekt Die dem Strang ziehen? jekt-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 - Diskussion ist gefragt. Firma X installiert ein drittes E

tausch. Mitarbeitende platzieren Fragen und holen am anderen Standort Antworten ein von Wissensträgern/-innen. Die wachsenden Diskussionsstränge ermöglichen gemeinsames Lernen und eine funktionsübergreifende Kommunikation auf Augenhöhe. Parallel brodelt es in der Gerüchteküche. Was letztens informell im Gang kommuniziert wurde, ist bei man-chen 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 ste-hen Informationen der Geschäftsleitung 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* aufgeschaltet: 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

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

4. APRIL

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

7. APRIL

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

AGENDA

«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

marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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 noch mehr Unfälle vermieden werden

Transport von schweren Lasten (z. B. Säcken) Gefährdung:

Überbeanspruchung von Körperteilen

#### Mögliche Sicherung:

- · Sackgewichte möglichst reduzieren.
- · Gewichte: max. 25 kg
- · Hilfsmittel benützen (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 Bäckerei-, 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 wollen.

ielleicht haben Sie den Traumjob gefunden. Oder vielleicht haben Sie einfach V 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 Arbeitsver-hältnisses keine neue Stelle antreten, müssen Sie aufs Arbeitsamt. Und wenn Sie unverschuldet selbst gekündigt haben, gibt dies Einstelltage. 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 Vorge setzten die Kündigung mündlich mitteilen. Das gehört zum guten Ton. Nicht wenige nutzen diese Gelegenheit zur «Kropfleerete». 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 vorgefal-len sein mag – tun Sie es nicht! Ihr Ziel sollte es sein, aufrecht auszuscheiden und kein Geschirr zu zerschlagen – zumindest nicht mehr als allenfalls eh schon in die Brüche gegangen ist. Denken Sie immer daran, dass man sich im

Leben immer zweimal begegnet. Und verges-sen Sie nicht, dass Sie dem Chef oder Mitarbeiter, den Sie zuletzt geschmäht und beschimpft haben, plötzlich wieder gegenüberstehen könnten. Zudem holen manche Personalverantwort-liche 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 befreiend er auch immer sein mag – in Zukunft als karriereschä-

digend entpuppen. Bleiben Sie also in jedem Fall sachlich, emoti-

- onslos, freundlich kurzum: professionell. Verfassen Sie ein kurzes Kündigungsschreiben, aus dem der Wille zur Beendigung des Arbeitsverhältnisses klar hervorgeht. Ver-meiden Sie jegliche Unklarheit oder Doppel-deutigkeit in den Formulierungen. Mehr als die der Höflichkeit geschuldeten Worte bedarf es nicht - aber auch nicht weniger.
- Beachten Sie die gesetzlichen oder vertraglich vereinbarten Kündigungsfristen.
- Senden Sie das Kündigungsschreiben als eingeschriebenen 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 antre-ten 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 professio-

..... BUCHTIPP .....

#### 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 Kom-munikationsberater die 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 Handlungsanleitun gen, 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 anderenz on 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 www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

htr hotel revue 3001 Bern

#### Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Barbara König Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 Mario Gsell

**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 Immobilienanzeige erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie et Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue Monbijoustrasse 130, Postfach,

VERKAUF Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen CHF 2.05 4-farbig CHF 2.57

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 a tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-schaltung 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 Martin Reznicek (Creative-Direction) Luka Beluhan Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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 Luzerr

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.



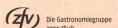


#### Betriebsleiter/-in mit Kochfunktion

Restaurant Indigo Seestrasse 39, 8700 Küsnacht

per sofort

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





#### Das führende Hotel & Congress Center am Ort

Tulnende Hotel & Congress Center am Ort
Das luxuriös gestylte Haus julnt auf Hochtouren und erhebt Führungsanspruch: Das Nr. 1-Hotel am Platz. Beste
City-Lage in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen. Über 100 Komfort-Zimmer/-Suiten, Top-F ts BOutlets und das beeindruckende, grosse Tagungs- & Convention Center bilden eine perfekte Infrastruktur. Ein Stv.Restaurantleiter, ein Chef de service, eine professionelle Service-Crew, die Bar-Mitarbeitenden, ein F ts B-Praktikant
sowie Auszubildende sind Ihnen direkt unterstellt.
Ziel der Steller, Gastfreundschaft auf hohen 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 Resultatvererntwortung, Teamleitung, periodische Schulungen, Event- & Aktions-Planung, Budgetierung um Bestellungen für
das Gourmetrestaurants & Bar sowie die Rekrutierung/Einstellung von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit
dem Vizedirektor und dem Hz.

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 Service-fach-Ausbildung aus der gehobenen Gastronomie-[Hotellerie sowie einen entsprechenden Leistungsausweis als Teamleader an der Servicefront bringen Sie mit.

scameaster an der Serviceriont önnigen 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 lemen! Es erwarten Sie ausgezeichnete 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 Siel

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.schaefergeschaeferpartner.ch



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 beschrie-

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 erwartet Sie eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem lebendigen Umfeld und innerhalb eines eingespielten Teams in der attraktiven Badi Roggwil.

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

Ihr Stelleninserat 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



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 Kaffeemaschinen-Systeme und unterstützen uns dabei

mit einer Zusatzausbildung im Verkauf ergänzen. Zu-

weiter auszubauen. Für diese Verkaufsfunktion setzen wir Arbeitserfahrung im Verkaufsaussendienst (min. zwei Jahre) voraus, gepaart mit einer gewinnenden Ausstrahlung. Sie wohnen im genannten Verkaufsgebiet und verfügen neben Machereigenschaften und Organisationsgeschick, auch über stil- und verhand-lungssichere Deutschkenntnisse. Gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sind von Vortei

Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre jung, bringen eine Wir bieten Ihnen eine seriöse Einführung, ein gutes Ausbildung im Gastgewerbe mit und konnten diese Arbeitsklima in einem motivierten Team, attraktive Anstellungsbedingungen (leistungsbezogenes Entlöhdem konnten Sie bereits ein Netzwerk im Umfeld des nungssystem) und 5 Wochen Ferien.

Haben wir Sie begeistert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Foto mit dem **Vermerk** SUP11.14.01 an: Frau Tänia Barros, Lyreco Switzerland AG – Riedstrasse 4 – 8953 Dietikon – Telefon 044 744 41 11 E-Mail: <a href="mailto:ch.hr.bewerbung@tyreco.com">ch.hr.bewerbung@tyreco.com</a> - Achten Sie bitte bei elektronischen Bewerbungen darauf, dass Ihre gesamte Datenmenge max. 1 MB beträgt (keine Mehrfachmails).

Wir freuen uns auf Siel

www.lyreco.ch



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 Einbezug in die Entscheidungsfindung und beraten junge Persönlichkeiten

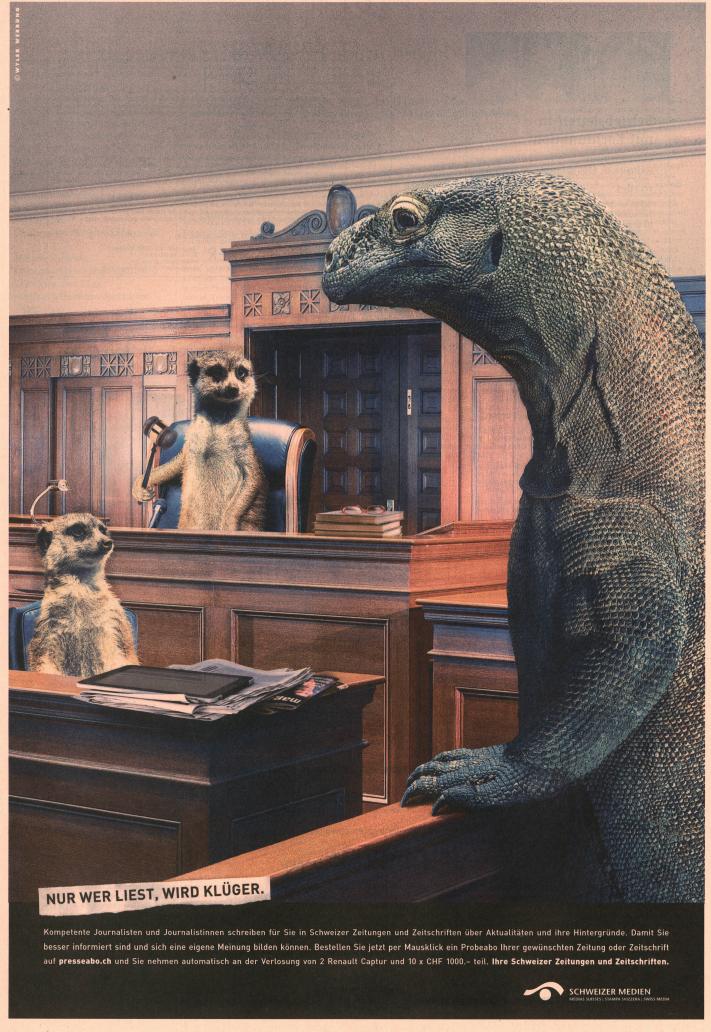
auf ihrem Karriereweg. Für diese anspruchsvollen Aufgaben bringen Sie einen Abschluss auf tertiärer Stufe, idealerweise in der Hotellerie oder in der Tourismusbranche mit. Ausserdem kennen Sie sich in der nationalen und internationalen Hotelbranche bestens aus. Sie verfügen über fundierte Kenntnisse 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





Suchst Du Arbeit, die Dir Spass macht? Wir haben die passende Stelle für Dich. Wir suchen eine

#### Servicefachangestellte

in unserem Gourmet-Restaurant Casa Fausta Capaul im wunderschönen Brigels in der Surselva.

Linus und Therese Arpagaus Casa Fausta Capaul, 7165 Breil/Brigels Info@faustacapaul.ch www.faustacapaul.ch

## Zürcher **Theater** Spektakel

#### Spektakuläres Angebot für innovative GastronomInnen

Das Zürcher Theater Spektakel sucht auf 2015 einen Ersatz für den grössten Gastronomiebetrieb am Platz. Das beliebte Festival, das zu den kulturellen Leucht-türmen der Stadt Zürich gehört, zieht jährlich 150 000 BesucherInnen an. Es ist bekannt für seine einzigartige Atmosphäre und sein attraktives Gastro-Angebot. Interessiert? Bitte reichen Sie Ihr Konzept bis 30. Mai

Nähere Informationen und Offertbedingungen unter: www.theaterspektakel.ch

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir seit drei Generationen Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah

Im Rahmen der weiteren Entwicklung und weil der heutige Stelleninhaber künftig die Aufgabe des Stv. Direktors übernehmen wird, suchen wir unseren neuen

#### Küchenchef (m/w)

Sie sind etwa zwischen 26 und 32 Jahre jung, natürlich und lebensfroh. Sie pflegen eine kreative, phantasievolle Küche und verwenden dafür mit Freude regionale, biologische und saisonale Produkte. Wunderschönes, schlichtes Anrichten ist eine Ihrer Stärken. Sie beherrschen Ihr Metier, sind qualitätsbewusst und wissen Ihre MitarbeiterInnen wie unsere Gäste zu begeistern. Sie verfügen über eine fundierte Ausund Weiterbildung und sind führungserfahren.

Sie verstehen konzeptionell zu denken, sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und tatkräftig. Ihren Mitarbeitenden sind Sie ein gutes Vorbild, stets klar und sicher, hilfsbereit, wohlmeinend und gelassen. Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Eine ausserordentliche, spannende Aufgabe, Professionalität, eine gute Einführung und Unterstützung, ein junges, eingespieltes Team und Weiterbildung garantieren wir.

Dieser hohe Anspruch und die Aussicht, eines der schönsten Häuser am Zürichsee vielleicht während vieler Jahre mitzugestalten, erfreuen Sie.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und bereichernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, grosse Wertschätzung und eine den Anforderungen entsprechende Honorierung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie persönlich kennen zu lernen!

> Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18 info@schiff-pfaeffikon.ch

#### Arbeiten auf der Sonnenseite von Engelberg

#### Leiter/in Gastronomie

#### **STELLENGESUCHE**

Sie suchen ein junges, dynamisches und eigenverantwortliches

#### Geschäftsführer-Paar

mit kompetentem Werdegang, zur Leitung Ihres Betriebs?

# Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Ausund Weiterbildung!



htr hotel revue

#### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# 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 Gutscheingeschäft 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 wahrenenommen. 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 Gutscheinkäufer. 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 Gutscheinanbieter 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 wiederkommt.

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

#### HESSER 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

### 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 loçazione 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 capitolato di concorso ed i relativi allegati.

Mehr Immobilieninserate auch online unter

#### www.htr.ch/immobilien

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

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

htr hotel revue

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 THYON-LES COLLONS Batterie La Luge N° 218' 1988 LES COLLONS