**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2014) **Heft:** 16-17

**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:** 26.11.2025

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

htr hotel revue

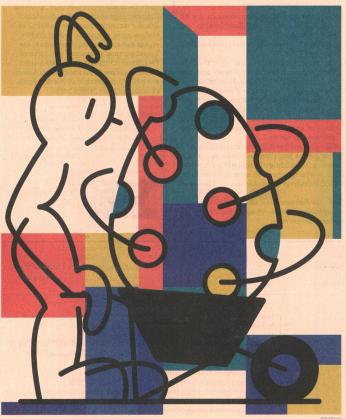
HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT AUFLAGE** 

40.000

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



Nr. 16/17 · 17. April 2014

«Man belohnt seinen Lehrer schlecht, wenn man immer sein Schüler bleibt»

Friedrich Nietzsche

# BAUSTEINE FÜR E-MARKETING

Den richtigen Leuten zur richtigen Zeit das richtige Angebot zu unterbreiten – das sollte doch heutzutage kein Hexenwerk

Die Erfolgsformel für ein erfolgreiches (E) Marketing ist so einfach wie simpel und doch wird sie in der Hotellerie so gut wie nicht beachtet. Die extrem niedrigen Kosten für den E-Mail-Versand verführen aber dennoch viele zur gnadenlosen Massenpenetration. Die Kundenorientierung und der Servicegedanke enden meist, sobald der Gast ein Hotel verlässt. Diese Situation macht auch vor Luxusketten keinen Halt, denn hier gilt ebenfalls allzu oft, Masse statt Klasse. Doch es geht auch anders!

## FÜNF BAUSTEINE FÜR EIN ERFOLGREICHES E-MARKETING

Zentrales Datawarehouse - Ihre Daten benötigen ein System, in das alle Informationen über den Gast einfliessen können, um zu erfahren, wer Ihre Gäste sind. Wer heute noch glaubt, dass dies ein operatives System kann, wird wei-

dass dies ein Operatives System kann, wird wei-ter an Boden verlieren. **Datenbereinigung** – Hoteldaten sind nicht nur auf Grund der Komplexität, sondern auch wegen der Internationalität etwas für Experten. Die Qualität der Daten entscheidet massgeblich über Erfolg oder Misserfolg. Datenbereinigung ist nicht «nur» die Korrektur von Adressen. Das ist nur eine von sehr vielen Stufen in einem um-

fassenden Datenbereinigungsprozess. **Schnittstellen** – Alle Systeme, in denen Gast daten liegen, müssen ihre Daten an das Data Warehouse weitergeben können. Die Schnittstellenpolitik eines Anbieters sollte zukünftig ein Hauptkriterium bei der Auswahl von Software-Systemen darstellen.

Kampagnen-Management – Basierend auf

einem zentralen, sauberen Gastprofil müssen alle Massnahmen über ein zentrales Kampagnen-Management koordiniert, kontrolliert und analysiert werden.

anaiysiert werden. Experten in der Marketing-Abteilung – Die Anforderungen im Marketing haben sich grundlegend geändert. Marketing erfordert vielmehr ein hohes Mass an Technikwissen und Analysefähigkeiten.

Zusammenfassen lassen sich diese Voraussetzungen unter dem Begriff «Big Data». Analysen gehen davon aus, dass die Gewinne eines Unternehmens durch die gezielte Nutzung von Big Data, um bis zu 60 Prozent gesteigert werden können. Die Frage ist hier nun, wie schnell stellt sich ein Unternehmen hierauf ein und nutzt die sich bietenden Wettbewerbsvorteile? Eines muss in diesem Zusammenhang aber gesagt sein: Mit einem Wochenendkurs ist es hier nicht getan. Big Data erfordert umfassende



Geschäftsführender Gesellschafter Toedt, Dr. Selk & Coll. GmbH www.ts-and-c.com

AGENDA

#### 5. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

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

#### 14. MAI

«Informationsveranstaltung Nach-diplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 15. MAI

«Impulstag HFP Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Weggis www.hotelgastrounion.ch

#### 3. JUNI

«Informationsveranstaltung Nach-diplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse. im Seminarhotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

#### 24. JUNI

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



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



#### ..... 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.

Deichselstapler (handgezogen, handgeführt) Teil 2 Gefährdung:

- Umstürzen des Staplers
- · Angefahren, eingeklemmt werden
- Von herabfallenden Lasten getroffen werden

Mögliche Sicherung:
Jede Person, die Deichselgeräte führt,
muss folgende Instruktionen erhalten:

- Regelungen bezüglich des innerbetrieblichen Verkehrs.
- Verhalten bei Pannen und Notfällen. Dem Geräteführer kann ein betriebsinterner Ausweis ausgehändigt werden. Im Fahrbereich von Staplern immer Schutzschuhe tragen.

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

## ÄLTERE MITARBEITER MIT MEHR SOZIALKOMPETENZ

Für Mitarbeitende ab 45 Jahren wird die Stellensuche schwierig. Dabei haben sie mehrere Vorteile gegenüber Jüngeren. Sie haben mehr Erfahrung, wie das «Profil» letzte Woche zeigte. Und sie haben noch ein zweites Plus.

Dieses Plus ist die Sozialkompetenz. Überlegen Sie sich, welche der folgenden Punkte auf Sie zutreffen:

- Haben Sie bereits berufliche und private Veränderungen erlebt und sind diesbezüglich krisensicher?
- Wie ausgeprägt sind Ihre soziale Kompetenz, Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit sowie Ihr Einfühlungsvermögen?

Wie gelassen gehen Sie mit Konflikten um?Wie lösen Sie diese umsichtig?

- Auf Konkurrenzkämpfe auf der Karriereleiter lassen Sie sich nicht mehr ein und sind somit ein konstruktiver, lösungsorientierter Gesprächspartner.
   Kennen Sie Ihre Stärken und setzen diese ge-
- Kennen Sie Ihre Stärken und setzen diese ge zielt im Unternehmen ein? Wie und wo?
   Bezüglich Ihrer Schwächen handeln Sie
- Bezüglich Ihrer Schwächen handeln Sie reflektiert und delegieren an geeignete andere Personen?
- Erzielen Sie durch nachvollziehbare Argumentation eine hohe Akzeptanz im Team und weisen kollegiale Durchsetzungskraft auf?
   Wie erfahren sind Sie darin, Probleme ruhig
- Wie erfahren sind Sie darin, Probleme ruhig und sachlich zu lösen?
  Wie hoch ist Ihr Verantwortungsbewusstsein,
- Wie hoch ist Ihr Verantwortungsbewusstsein Ihre Umsicht und Zuverlässigkeit?
   Sind Ihre Kinder bereits erwachsen? Sind Sie
- zeitlich höchst flexibel und können Ihre Energie auf Ihren Job konzentrieren?

  Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise?
- dimensionale Sichtweise?

   Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?

- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen?
- Können Sie die Perspektive wechseln? Inwiefern führt dies zu einer schnellen Erarbeitung zielführender Lösungen?
- · Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl.
- knappen) Ressourcen des Unternehmens um?

   Wie klar ist Ihr Gespür für organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
- Wie gut sind Sie im Erwerb und in der Erweiterung von Qualifikationen sowie in der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?
- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situationen die Übersicht?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Warenengnässen, Zusätzaufträgen, veränderten Prioritäten) um?
   Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie
- Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufgaben, so dass äussere Kontrollen unnötig sind?
- Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
- Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben? Sicher gibt es Sozialkompetenzen, die auf Sie zutreffen. Die wichtigsten sollten Sie am besten im Bewerbungsschreiben oder spätestens im Vorstellungsgespräch erwähnen.

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich www.newplacement.ch ..... BUCHTIPP .....

#### MEINE MITARBEITER SCHAFFEN DAS

Ob es um Teams geht, einzelne Abteilungen oder das ganze Unternehmen: Wer mit seiner Mannschaft erfolgreich sein will, muss loslassen - Mitarbeitern Grosses zutrauen – delegieren. Denn nur wer seine Mitarbeiter fordert und sie auch machen lässt, kann das Beste aus ihnen herausholen. Und nur wenn jeder sein Bestes gibt, kann das Unternehmen sein volles Potenzial entfalten. Eigenverantwortliche und kreative Mitarbeiter, die den Laden praktisch alleine schmeissen, während der Chef sich aus dem operativen Geschäft zurückzieht und sich voll und ganz auf seine Führungsaufgaben konzentriert: Das ist der Traum einer jeden Führungskraft. Doch wie genau geht das? In diesem Ratgeber zeigt Markus Jotzo, dass Mitarbeiterverantwortung kein Luftschloss bleiben muss. Schritt für Schritt erklärt er, wie Führungskräfte ihre Leute in die Verantwortung ziehen und sich dadurch Freiräume schaffen. Von Management-buch.de und der German Speakers Association (GSA) ausgezeichnet mit dem Preis «Trainerbuch des Jahres 2013».



«Loslassen für , Führungskräfte» von Markus Jotzo

Wiley-VCH Verlag



ISBN 978-3-527-50696-5 CHF 29.90

## 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

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 Auftragserteilung via Hotellerie "Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

#### VERKAUF Angela Di Renzo Costa

Tel. 031 370 42 42 Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

#### PREISE Stellenanzeigen

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

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

Aus- und Weiterbildung Millimeter-Tarif

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

#### Immobilienanzeigen Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

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. 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 Martin Reznicek (Creative-Direction) Luka Beluhan Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion: Hotellerie <sup>et</sup> 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.

# Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

#### Geschäftsführer/in

mit 100% Erfahrung im Hotel-/Gastgewerbe

Sind Sie ein/e verantwortungsbewusste/r, freundliche/r Gastgeber/in und sprechen Deutsch und Englisch'

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Hotel-Restaurant Tellsplatte CH-6452 Sisikon Telefon 041 874 18 74 www.tellsplatte.ch



Für unseren Betrieb an der Stadtgrenze von Bern suchen wir ab 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung einen

#### Commis de Cuisine (Jungkoch m/w, 100%)

Sie haben Ihre Lehre mit Bravour abgeschlossen und wollen nun Ihre erlernte Küchenpraxis in einem renommierten Betrieb erweitern und unter Beweis stellen.

Unser Betrieb hat sich von Gourmetpunkten abgehoben und arbeitet für den Gast auf höchstem qualitativem Niveau. Kreativität, Individualismus sowie Teamwork stehen in unserem kompetenten Küchen- sowie Serviceteam im Vorderarund.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit Karriere-möglichkeiten zum «Chef de Partie». Dies in einem Unter-nehmen, welches seit 25 Jahren zur Spitze der Berner Gastronomie gehört. Fühlen Sie sich angesprochen, diese Herausforderung anzunehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Jos de Wolf (Patron) sowie Stefan Zaugg (Küchenchef) freuen sich auf den ersten Kontakt und erwarten gerne Ihr vollständiges Bewerbungsdossler.

Restaurant Landhaus Liebefeld AG Gaststube, Rötisserie, Bar, Hotel Schwarzenburgstrasse 134 3097 Liebefeld info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch Tel. 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49



Sind Sie gerne am Puls des Geschehens und lieben den Umgang mit Gästen?

garg mit Gasteri

Das Ländli ist ein nicht alltägliches, modernes Zentrum für Gesundheit, Ferien und Seminare. Ein Gesundheitszentrum, aktuell ausgestattete Seminarräume sowie eine moderne Wellness-Oase gehören u. a. zum vielseitigen und ganzhertlich auf Leib, Seele und Geist ausgerichteten Angebot. Das christlich geführte Haus mit 145 Gästezimmern steht für Tradition, Qualität und Einzigartigkeit und ist ein Arbeitszweig des Diakonieverbandes Ländli.

Wir suchen auf 1. Juni 2014 eine belastbare, flexible Führungs-persönlichkeit mit hohem Qualitätsbewusstsein als

#### Leitung Réception 80%-100%

- Ihre Aufgaben:
  Personelle und fachliche Führung von sieben Mitarbeitenden
  Telefonvermittun
  Front-Desk, Informations- und Auskunftsdienst
  Zimmer-, Gruppen- und Seminar-Reservationen
  Kasse (Check-in, Check-out, Postcheck, Tages-, Monatsund Jahresabschlüsse)
  Werbung, Mällings
  div. administrative Arbeiten
  Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
  Kontakte zu Spitälern, Sozialdiensten, Ärzten und anderen
  Stellen, die Kurgäste einweisen

- Wir erwarten von Ihnen:

  Ausbildung in der Hotellerie oder im kaufmännischen Bereich
  mehrjährige Erfahrung als Leitung Réception
  Kenntnisse der Fidelio-Software
  Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Englisch
  hohes Qualitätsbewusstein
  eine christliche Glaubensgrundhaltung
  Mitarbeit im Qualitätsmanagementsystem ISO 9001:2008

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet, Tagesdienst (zwischen 8.00 und 21.00 Uhr) und die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten in einem engagierten Team einzusetzen. Sen-den Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Diakonieverband Ländli, 6315 Oberägeri Cornelia Storrer, Personalleiterin Telefon 041 754 99 08 E-Mail: cornelia.storrer@laendli.ch / www.zentrum-laendli.ch

Nach erfolgreicher Neueröffnung suchen wir für das «Gasthaus zur Harmonie» in Thundorf TG eine herzliche Gastgeberpersön-

PROFIL

#### Chef de Service

mit Verantwortungsgefühl. Stellenantritt ab sofort zu mind. 60% und ab August zu 100%. Wir stehen für eine regionale, topfrische und zeitgemässe Landküche mit einer sehr umfangreichen Weinkarte. Wir unterstützen lokale Klein- und Kleinstproduzenten, welche nachhaltig und möglichst ökologische Lebensmittel produzieren. Wir suchen eine gelernte Fachkraft mit grosser Liebe zum Beruf, zu Lebensmitteln und Menschen. Ein gesundes Mass an Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein setzen wir voraus. Fremdsprachen sind von Vorteil, aber nicht zwingend. Der Besitz eines Führerscheins ist Voraussetzung. Wir bieten ein junges und hoch motivierres Arbeitsumfeld, gesunde Verpflegung im Haus und eine zeitgemässe Bezahlung.

GASTHAUS ZUR HARMONIE

Gasthaus und Metzgerei zur Harmonie Nicole Hitz und Christof Pannwitz Genushandwerk 46 • DorStrasse 13 • CH-8512 Thundorf Telefon 052 376 51 20 gasthaus@harmonie-thundorf.ch • www.harmonie-thundorf.ch

#### BEI UNS DARF ARBEIT AUCH FREUDE MACHEN!

Der Sternen Spreitenbach ist weitberum bekannt für seine feine Küche – traditionell, regional – mit viel Know-how und Liebe zubereitet. Hinzu kommen der freundliche Service, die gute Lage sowle die moderne Einrichtung. Im Sternen Spreitenbach passt einfach alles!

Auf Ende Mai 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine engagierte und kreative Persönlichkeit als

## **KÜCHENCHEF / KÜCHENCHEFIN (100 %)** kochen ist ihre Leidenschaft. Sie arbeiten speditiv und kreativ, sind flexibel und teamorientiert. Dank ihrer abgeschlossenen kochlehre, evtl. einer berufl. Weiterbildung

und bereits etwas Führungs-Erfahrung können sie unser Küchenteam optimal führen und motivieren. Administrative Arbeiten sind ihnen nicht fremd.

Wir bieten ihnen einen abwechslungsreichen, modernen Arbeits platz in einem jungen und motivierten Team. Wir freuen uns alle auf sie!

Sternen Spreitenbach Herr Hans Steiner Dorfstrasse 72, 8957 Spreitenbach www. sternen-spreitenbach.ch

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitaliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Inter essen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



hotelleriesuisse ist für die Organisation und Durchführung der Berufsschulkurse in 5 Schulhotels verantwortlich, welche von den Standorten Bern, Lausanne und Matten b. Interlaken betreut werden. Im Bereich Berufsfachschule Schulhotels in Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte Persönlichkeit als

#### Sachbearbeiter/in 90% Sekretariat Berufsfachschule

#### Ihre Aufgaben

- Führen des Sekretariats Berufsfachschule Schulhotels
- Vor- und Nachbearbeitungsarbeiten von Schulkursen, Materialverwal-tung und Bereitstellung sowie die Datenadministration
- Unterstützung der Schul- und Internatsleitungen und der Fachbereichs-
- leitungen in administrativen Belangen inkl. Qualitätssicherung Fachliche Administration in der Berufskunde Hotellerie / Gastronomie, Überarbeitung, Koordination und Übersetzung (Deutsch-Französisch)
- on Unterlagen und Broschüren sowie der Versand von Dokumenten • Führungsunterstützung für den Leiter Berufsfachschule Schulhotels, Terminkoordination, administrative Unterstützung beim Budget und bei Projekten, Vorbereitung und Organisation von Tagunge

- Kaufmännische Grundbildung, einige Jahre Berufserfahrung, idealerweise in der Hotellerie / Gastronomie oder in einem Schulsekretariat
- Gutes Planungs und Organisationsvermögen
   Kommunikative und innovative Persönlichkeit
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten mündlichen und schriftlichen Kenntnissen der französischen Sprache
- Gute Anwenderkenntnisse und Gewandtheit im Umgang mit den Office-Applikationen

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Thomet, Leiter Berufsfachschule Schulhotels, unter 031 370 43 02 oder daniel.thomet@ho telleriesuisse.ch zur Verfügung.



Wir freuen uns auf Ihre schriftliche

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.

Bewerbung.

Marlis Kurz

Human Resource Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

# DIE GRÖSSTE STELLEN-**UND IMMOBILIENBÖRSE**

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

**AUFLAGE** 40.000

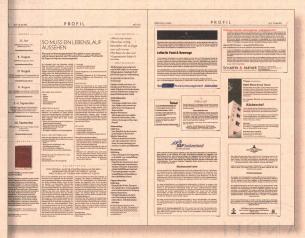
AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ..... SUISSE ROMANDE SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN





## **BUCHEN** SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!





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

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

#### Chef de Partie oder Pâtissier/ière Jobcode hoteljob.ch: J79672

Hotel Bad Schauenburg Schauenburgerstrasse 76, 4410 Liestal 061 906 27 27, hotel@badschauenburg.ch

Schöne Aussichten auf den Brienzersee...

#### Sous-chef / Restaurationsfachfrau/mann

Jobcode hoteljob.ch: J79817

Seehotel Bönigen Seestrasse 22, 3806 Bönigen 033 827 07 70, info@seehotel-boenigen.ch

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

#### für nur 150 Franken

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



Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stel-le superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 30 camere e 28 suites, il ristorante gastrono-mico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Artá el Lago» con I stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

#### Collaboratore Food & Beverage ed Eventi

- · Collaborare in tutti i lavori del dipartimento degli eventi
- Collaborare in tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
  Coordinare i biuon funzionamento delle apparecchiature tecniche delle sale di conferenza
  Offrire supporto tecnico nello svolgimento delle manifestazioni
  Collaborare con gli Chef di Cucina e i Maître d'Hôtel all'elaborazione dell'offerta F&B
  Coordinare la stampa delle offerte F&B
  Controllare gli standard di qualità
  Supervisionare e elaborare gli inventari F&B
  Coordinare i data-base nei sistemi «Micros»
  Coordinare il data-base nei sistemi «Micros»
  Coordinare il lavoro con i reparti coinvolti
  Trasmettere le informazioni a tutti i dipartimenti coinvolti
  Organizzare il controllo mensile del Food Cost

#### Vostro profilo

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle

- Esperienza ritevante neu organitzazione ai evenu e neue attività di Food & Beverage
   Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
   Senso dell'organitzazione, pianificazione e leadership
   Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
   Costituisce un titolo di favore la conoscenza del programma riservazioni alberghiere Fidelio Suite 8

I candidati interessati sono invitati a inviare una documenta-zione personale completa di lettera di presentazione, cv. foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane Grand Hotel Villa Castagnola Viale Castagnola 31 CH-6906 Lugano jobs@villacastagnola.com

#### **STELLENGESUCHE**

#### Norwegerin (19) mit Schweizer Pass

sucht nach abgeschlossenem Abitur ab Juli 14 oder nach Vereinbarung

#### Praktikumsstelle

(Gastronomie und Hotelbereich) für ca. 1 Jahr in der Deutschschweiz. Gastronomieerfahrung vorhanden. Sprachen: Engl., Deutsch, Norwegisch Kontaktadresse Schweiz: Peter Fehrlin, Kernstrasse 27, 8180 Bülach, Tel. 079 642 20 83, mail@peterfehrlin.ch oder: kaja.matzinger@hotmail.com



# Fachpersonal finden Sie auf hoteljob.ch!



htr hotel revue

### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# WENN DIE LEISTUNG STIMMT

Was hat der Ski-Gast vor gut 20 Jahren alles ertragen, um die Freiheit auf Schnee zu erleben: Anfahrt über gefährliche Bergstrassen, Staus, eine mittlere Wanderung in Skischuhen vom Parkplatz zur Bergbahn, Stunden in der Schlange verbringen, eingepfercht im dunklen Verlies der Talstation, eine endlose Fahrt nach oben, wieder anstehen, überfüllte, wenig gemütliche Restaurants usw. Doch nichts von alldem hat uns abgehalten und es war dennoch «ein Genuss». Die Bergbahnen waren damals gefordert, die Massen zu bewältigen. Es galt: Kapazitäten ausbauen, denn die Nachfrage war grösser als das Angebot. Heute scheinen die Prioritäten nicht mehr so klar zu sein.

Der immer anspruchsvollere Gast will keinen Stress und gleichzeitig auf keine Annehmlichkeiten verzichten. Er toleriert immer weniger, wenn seine spezifischen Bedürfnisse missachtet werden – schliesslich zahlt er bis zu 75 Franken pro Tag. Das Angebot ist heute grösser als die Nachfrage. Entsprechend hoch ist die Auswahl. Die Frage nach dem Zielgruppenfokus steht auch

für Bergbahnen hoch oben in den Strategiekonzepten: Wen kann ich mit meinem Angebot speziell und vor allem perfekt «bedienen»? Skisportler, Genussfahrer, Familien, Freerider …? Für wen genau bieten die Bergbahn, das Skigebiet und vor allem all die Leistungsträger in der Servicekette die passende Infrastruktur und den entsprechend notwendigen Service?

Der konsequente Ausbau einer durchdachten Angebotsstruk-tur für die ausgewählten Zielgruppen kann hohe Infrastruk-turkosten auslösen, was bei immer knapper werdenden finan-ziellen Ressourcen Einigkeit und Kooperation innerhalb der Destination zwingend erfordert. Das betrifft vor allem auch das Marketing und die Kommunikation. Kurze Entscheidungswege, klare Kompetenz- und Organisationsstrukturen und weniger Beschäftigung mit persönlichen Eitelkeiten schaffen nicht nur Zeitvorsprung, sondern vor allem auch Vorsprung auf einem Markt, auf dem der Wind immer härter weht. Die «First Mover» haben einen nahezu uneinholbaren Vorsprung, wie auch Tourismusprofessor Karl Born am 24. Tourismusforum Alpenregionen (TFA) in Arosa unterstrichen hat. Den Bergbahnen kommt dabei eine wesentliche Rolle zu. Abgesehen von ihren finanziellen Möglichkeiten sind sie auch nahe an tausenden Gästen, können Bedürfnisse umfassend ermitteln, Impulse setzen und auch kleine Lücken in der Angebotskette aufdecken. Zudem haben sie durch die mit den Destinationen lancierten Gäste- und Skicards und daraus gewonnenen Daten eine ideale Basis für eine individualisierte und «zielgruppenscharfe» Produktkommunikation.



Dr.-Ing. Roland Zegg Inhaber und Geschäftsführer grischconsulta AG, Chur www.grischconsulta.ch

# hotelforsale.ch

#### Zu verkaufen im schönen Berner Oberland:

#### Hotel-Restaurant, direkt neben dem Bahnhof

9 Zimmer, 160 SP, 19 PP GVB-Wert: Fr. 2,37 Mio. VP: Fr. 0,87 Mio.

#### 4\*-Hotel-Restaurant, hoch über dem Thunersee

23 Apartments/120 Betten Restauration mit 150 SP GVB-Wert: Fr. 10,85 Mio. VP: Fr. 5,95 Mio.

#### Hotel-Restaurant direkt am Wasser mit Bootssteg

23 Zimmer, Restauration mit 300 SP, Discothek für 550 Pers. Night Club, 150 Parkplätze GVB-Wert: Fr. 7,9 Mio. VP: Fr. 3,0 Mio.

#### 3\*-Hotel mitten im Zentrum, nur 5 Min. vom Skigebiet

56 Zimmer, 140 SP, GVB-Wert: Fr. 14,9 Mio. VP: Fr. 5,95 Mio.

#### Hotel-Restaurant direkt am Thunersee

10 Zimmer, 200 SP, Terrasse mit 300 SP, 8 Bootsplätze GVB-Wert: Fr. 6,65 Mio. VP: Fr. 2,5 Mio

Jürg Zumkehr & Sophie Etterli Die Spezialisten im Verkauf von Hotels und Restaurants Tel. 033 822 63 84 info@hotelforsale.ch www.hotelforsale.ch

#### HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Be-trieb – benötigen Sie Ideen für eine trieb – benötigen Sie Jaeen rur eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimie-rung – 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

#### **INVESTOR**

an Hotelerweiterung, hypothekarische Sicherheit im 1. Rang.

Solvente Investoren erhalten Auskunft unter Chiffre 31902-11064 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Zu verkaufen aus Gesundheits- und Altersgründen

#### **HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE**

Ausgezeichnete Panoramalage.

Solvente Investoren erhalten Auskunft unter Chiffre 31901-11063 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



#### Gelegenheit: Gastro-Mietfläche in Bremgarten AG für Gastronomie/Café/Bäckerei:

Grosszügige Gastronomiefläche im Einkaufszentrum «Sunne-Märt». zentral gelegen neben dem Bahnhof Bremgarten. Auffrischung des gesamten Einkaufszentrums im Sommer 2014.

- Restaurant mit ca. 80 Sitzplätzen
- Terrasse mit ca. 20 Sitzplätzen und überdachtes Boulevard im Einkaufszentrum mit ca. 20 Sitzplätzen
- Grosszügige Lagerräume
- Total 287 m² Mietfläche im EG und 230 m² Mietfläche im UG
   Netto-Pachtzins Fr. 5000.– pro Monat (Reduktion in den ersten 15 Monaten)
   Der Vermieter ist bereit, Fr. 75 000.– in das neue Konzept zu investieren
- (Gebäude-gebunden/Hardware)

   Die Mietfläche ist per 1. Oktober 2014 verfügbar

Weitere Informationen auf www.jlz.ch unter «Aktuelles»