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

Band: - (2014)

Heft: 20

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: 27.11.2025

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

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

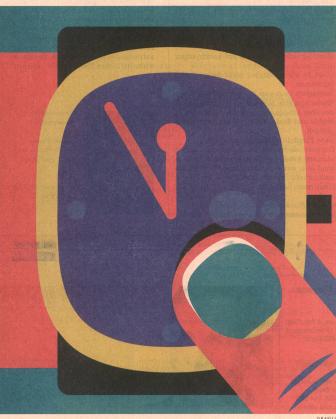
GESAMT AUFLAGE

40.000

Nr. 20 · 15. Mai 2014

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Fange zu tun an, dann hast du auch die Kraft dazu»

ZITAT :

Ralph Waldo Emerson

Begünstigt durch die schnelle Entwicklung der Digitalisierung und die steigende Mobilität gestalten wir unseren Lebensstil immer flexibler und kurzfristiger. Das färbt früher oder später auch auf unser Konsumverhalten ab einen guten Film schauen wir dank «Video on Demand», wann wir möchten und nicht mehr dann, wann es das TV-Programm vorgesehen hat. Nachrichten erreichen uns «Just in time» per Push-Mitteilung auf dem Smartphone und nicht erst am nächsten Tag in der Zeitung. Diese Entwicklungen führen dazu, dass wir uns daran gewöhnt haben, uns (fast) jeden Wunsch immer und überall erfüllen zu können – Web 2.0 sei Dank! Die «reale Welt» kann mit dieser Geschwindigkeit nicht immer mithalten. Wenn wir in einem Café länger als 15 Minuten auf die Rechnung warten müssen, kann der Kuchen noch so gut gewesen sein – hier gehen wir bestimmt nicht wieder hin.

Dieser Trend zum «Just-in-time-Lebensstil» beeinflusst die Arbeitswelt ganz enorm. Auch im Gastgewerbe sollte er das Personalmanagement beschäftigen. Ein Beispiel: Nach dem morgendlichen Ansturm für einen «Coffee to go» stehen sich die Verkäuferinnen und Servi-ceangestellten die Beine in den Bauch, weil bis zur Mittagszeit nicht mehr viel los ist. Oder ein plötzlicher krankheitsbedingter Ausfall des Kochs kann schnell den kompletten Ablauf durcheinander bringen. Merkt der Gast, dass der Service aufgrund des Personalengpasses zu wünschen übrig lässt, helfen häufig auch keine Entschuldigungen mehr – der Gast ist verärgert

kommt nicht mehr und postet seinen Frust womöglich sogar auf Facebook. Die neue Lösung zur Optimierung dieser Szenarien heisst Justin time-Personalmanagement.

Genügend Mitarbeiter sind zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Das bedeutet natürlich nicht, dass das Kernteam, die so genannten Keyplayer unter den Mitarbeitern, ersetzbar wäre. Sie kennen den Ablauf, die Werte des Unterneh-mens und auch die Stammgäste. Aber es bietet sich in vielen Fällen an, das bestehende Team kurzzeitig und kurzfristig mit temporären Mitarbeitern aufzustocken. Dadurch kann auf jeden Personalengpass, sei dieser geplant oder ungeplant, schnell und unkompliziert reagiert werden. Hier wird der «Fluch der Geschwindigkeit» des Web 2.0 regelrecht zum Segen. Denn genauso schnell, wie sonst die aktuellen Nachrichten um die Welt gehen, kann im Internet nach den gewünschten Mitarbeitern gesucht werden. Und diese können ebenso schnell auf Jobanfragen reagieren. Mit dem Resultat, dass Kosten für die Personalsuche gespart werden, die Mitarbeitenden nicht unter- oder überfordert werden und die Gäste besser zufriedengestellt werden können – ein Gewinn für alle.



Viktor Calabrò CEO, Staff Finder www.staff-finder.jobs

AGENDA

«Start Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Adula, in Flims www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

23. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Romantikhotel Stern, in Chur www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. JUNI

«Infoveranstaltung Nachdiplom-studium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse im Seminarhotel Walhalla, in St Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung», vom Schweizer Kochverband, in Gränichen, Luzern und Bern www.hotelgastrounion.ch

11.-13. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungskurs Bereichsleiter/-in Restauration EFAx vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal, www.hotelgastrounion.ch

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen – BASIC», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.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 noch mehr Unfälle vermieden werden

Arbeitsplatzgestaltung/ sicheres Verhalten

Worauf unbedingt zu achten ist: (Teil 2)

- · Sicherheitsgerechtes Verhalten und eine gute Ordnung am Arbeitsplatz verhindern Unfälle und ermöglichen eine qualitative und quantitative Steigerung der Arbeitsleistung.
- · Ein gutes Raumklima trägt wesentlich zum Schutz der Gesundheit und zum Wohlbefinden der Mitarbeitenden bei.

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

DIE VERSCHIEDENEN ARBEITSMODELLE

Gerade in unserer Branche sind längst nicht alle Mitarbeitenden fest und unbegrenzt angestellt. Viele arbeiten als Aushilfen oder haben eine zeitlich begrenzte Anstellung. Es bieten sich verschiedene Möglichkeiten.

as Angebot unterschiedlicher Arbeitsmodelle hat sich deutlich verbreitert. Eine Vielzahl möglicher Optionen kennzeichnet heute den Arbeitsmarkt. Dies spiegelt sowohl die unterschiedlichen Bedürfnisse der Arbeitgebenden wie auch der Arbeitnehmenden, die neuen Herausforderungen gerade mit neuen Lösungen begegnen. Denn was für den einen eine schlechte Lösung ist, ist für den anderen eine gute.

FESTANSTELLUNG

- Fixe Anstellung bei gleichbleibender Tätig-keit oder kontinuierlicher Weiterentwicklung (Achtung: Mitarbeitende tragen oft selbst die Verantwortung für ihre Weiterqualifi-zierung; bei einem Stellenwechsel oder -verlust sind sie sonst unter Umständen nicht mehr den Anforderungen des Arbeitsmarktes gewachsen). Kündigungsfrist, Wechsel ist nicht unmittel-
- bar möglich.
- Sozialleistungen und Ferien sind gesichert.

TEMPORÄRSTELLE

- · Zeitlich begrenzte Anstellung (bei Try and
- Hire mit Option auf Festanstellung).

 Hohe Unverbindlichkeit, schneller Wechsel möglich, Vieles kennen lernen, eventuell schnelle Weiterentwicklung.
- «Fuss in der Tür», Aufbau eines Netzwerks zu und in Unternehmen, Möglichkeit, sich

einen guten Ruf zu machen und eventuell

übernommen zu werden. Lohn kann nach Erfahrungsberichten deutlich besser oder auch geringer sein (je nach Vermittlungsbüro/Firma).

SAISONSTELLE

- Zeitlich festgelegte Anstellung.
- Sozialleistungen, 13. Monatslohn und Ferien sind gesichert. Kann für Junge sinnvoll sein, um Erfahrun-

gen zu sammeln

AUSHILFE/AUF ABRUF

- · Mitarbeitende halten sich auf kurzfristigen Abruf bereit.
- Meist ist die Arbeitszeit nicht fixiert, Lohn pro Stunde.
- Vertraglich kann eine Mindestarbeitszeit pro Woche und eine Mindestzeit der Vorinformation über Arbeitseinsätze festgelegt werden.
- Rechte und Sozialleistungen unterschiedlich
- Hohe Flexibilität ist nötig und möglich. Die persönliche Zeitplanung ist eventuell er-schwert; Arbeit auf Abruf kann sehr anstrengend sein, wenn man zu Hause warten muss, andererseits ist ein Aushilfsjob bei vielen Hausfrauen beliebt. Mario Gsell

Ouelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

UNZUFRIEDENE GÄSTE ALS PROFITABLE ZIELGRUPPE

Kundenzufriedenheit ist für die meisten Unternehmen ein erstrangiges Ziel. Doch unzufriedene Kunden werden nur selten als profitable Zielgruppe wahrgenommen. Nur wenige Unternehmen ermutigen ihre Kunden, sich mit einer Beschwerde zu melden. Damit lassen sie grosse ökonomische Potenziale ungenutzt. Denn Beschwerdemanagement ist der zentrale Ansatz, um Kundenbindung zu sichern und Kundenverluste zu minimieren. Zudem heisst es im Volksmund, dass ein unzufriedener Kunde beziehungsweise Gast seine Unzufriedenheit zehn anderen Personen mitteilt. Ein zufriedener dagegen nur einer. Darüber hinaus bietet es erhebliche Möglichkeiten für Verbesserungen von Qualität und Effizienz. Hier setzt dieses Standardwerk in der völlig überarbeiteten Neuauflage an: Es zeigt, wie Unternehmen durch ein aktives Beschwerdemanagement ihre Kunden zufriedenstellen und zugleich die eigenen wirtschaftlichen Ziele erreichen können.

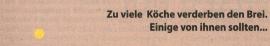


«Beschwerdemanagement»

Hanser Verlag von Wolfgang Seidel und Bernd Stauss

978-3-446-40593-6 CHF 78.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



...Informatiker werden!

Informatiker EFZ

ab 15. August 2014 In nur 2 Jahren zum zweiten EFZ!

ICT Ausbildungszentrum Bern - www.csbe.ch

Italienisch in Florenz

Spezialangebot

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 3001 Bern

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

www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27

6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITLING 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

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 et 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

PREISE

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

Stellenanzeigen Millimeter-Tarif CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen 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

us- und Weiterbildung Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 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 automi tisch 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

AN7FIGENSCHI USS 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 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 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 Verwen dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Re-

daktion. 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.

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unterneh-merverband die Interessen der national und international ausge-richteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende





In der Stabsstelle Wirtschaftspolitik suchen wir per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Leiter/-in Wirtschaftspolitik

- Ihre Aufgaben

 Koordination aller Lobby-Aktivitäten von hotelleriesuisse

 Kontaktpflege mit wichtigen Partnern von hotelleriesuisse und
 Einsitz in deren Expertengremien im wirtschafts- und tourismus-
- politischen Bereich
 Verfassen von Stellungnahmen zu Vernehmlassungen und Argumentarien

- Argumentarien

 Vertretung der wirtschafts- und tourismuspolitischen Dossiers
 gegenüber der Verbandsleitung

 Betreuung von tourismusspezifischen und volkswirtschaftlichen
 Studien zu Hotellerie und Tourismus

 Verantwortung für die Schnittstelle zwischen Forschung und
- Hotellerie Führung eines kleinen Teams

- Ihr Profil

 Algeschlossenes Hochschulstudium in Politik-, Wirtschaftsoder Staatswissenschaften

 Vertraut mit einschlägigen Methoden der quantitativen
 Wirtschaftsforschung

 Vertraut mit der Funktionsweise und den Zusammenhängen
 der Bundesverwaltung, des Parlaments und deren Entscheid-
- Verbandserfahrung und Affinität zum Tourismus von Vorteil

- Versansserraitrung und Aminitat zum Tourismus von Vorfell
 Ausgeprägtes Sprachgefühl mit überdurchschnittlichen redaktionellen Fähigkeiten
 Bereitschaft und Begeisterung, der Wirtschafts- und Tourismuspolitik von hotelleriesuisse ein Profil zu vermitteln
 Mehrjährige Führungserfahrung
 Deutsche oder französische Muttersprache mit ausgezeichneten
 Kenntnissen der anderen Sprache; sehr gute Englischkenntnisse

In dieser Funktion sind Sie Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem CEO unterstellt.

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Bran-che sowie Angeboter und um Beruf und Blüdung, hotelleriesse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Ursula Imhasly Bevc, Leiterin Human Resources, unter 031 370 42 57 gerne zu Verfügung.



Gastgeberpersönlichkeit für das Nr.-1-Hotel am Platz.

Der ideal gelungene Mix aus Design-/Boutique-Hotel, historischen Komponenten, architektonisch spannenden Konzepten, Nostalgie, Avantgarde und modernster technischer Infrastruktur ist einzigartig, Raffinierte Gastronomie auf Gourmetstuffe, attraktive Komfortzimmer und Juniorsuiten, Seminarräumlichkeiten sowie ein exklusivier Spa-Wellness-Bereich verhelfen dem renommierten, mittelgrossen First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Standort: Fantastische Panoramalage, absolut ruhig; gleichwohl inmitten einer weltbekannten Lifestyle-Premium Resort-Region der Deutschschweiz. Idealprofil: Organisationsstarke, gut vernetzte jüngere Hospitality-Profis mit unternehmerischer Grundhaltung und Mut zu Neuem. Verkaufsflair, Know-how im Bereich Revenue Management, Affinität zur New Media und Vertrautheit mit der gehobenen Hotellerie sind die besten Voraussetzungen. – Lassen Sie sich vom Hotel inspirieren. Inspirieren Sie Ihre Gäste!

Hoteldirektor w/m

eines der herausragendsten Design- & Resorthotels der Schweiz

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen als Gastgeberpersönlichkeit gesammelt. Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben oder als Nachwuchspersönlichkeit einen Leistungsausweis als Vize bzw. als Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar. Das Engagement eines Paares ist ebenfalls nicht ausge-

Aktuelle Erfahrung aus der CH-Ferienhotellerie erleichtert Ihnen den Einstieg. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Über die Vorteile und Zukunftspläne, die mit dieser Executive-Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne persönlich und vertraulich! Eintritt: November oder auch später nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

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







Wir sind ein etabliertes, schnell wachsendes Versandhandelsunternehmen für Gastronomiebedarf mit Sitz in Diepoldsau. Unsere starken Marken sind Hotelwäsche Erwin Müller für qualitativ hochstehende und moderne Hoteltextilien; JOBELINE für modische, jugendliche und praktische Berufsbekleidung und VEGA für innovativen und trendigen Gastronomiebedarf von A bis Z. Unser modernes Vertriebssystem und die kundenorientierten Serviceleistungen haben uns in kurzer Zeit an die Spitze gebracht. Hinter unserem Erfolg stehen ein effizientes Management und ein hoch motiviertes Team, in dem wir Sie gerne begrüssen wollen.

Zur Verstärkung unseres Key Account Management suchen wir nach Vereinbarung einen

KEY ACCOUNT MANAGER (m/w)

- Ihre Aufgaben
 Sie setzen die bestehende Vertriebsstrategie im Key Account um und entwickeln diese weiter
 Sie beraten unsere Schlüsselkunden vor Ort in der ganzen Schweiz über unsere Produkte und Serviceleistungen und gehen individuell auf die Kundenwünsche ein
 Sie gewinnen und akquirieren durch service- und verkaufsorientierte Kommunikation neue Kunden im Bereich Premium-Hotellerie, Hotelgruppen sowie im Bereich Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
- Gemeinschaftsgastronomie

 Sie tragen die Verantwortung für den gesamten Vertriebs- und Angebotsprozess inkl. Erstellung von Grossausschreibungen bis hin zum Vertragsabschluss

 Sie kümmern sich um das Reporting der Kundenkontakte unter Erreichung der Umsatz- und
- Kostenziele

- Ihr Profil

 Sie besitzen eine ausgeprägte Kommunikations- und Verkaufsfähigkeit sowie ein hohes Mass an Service- und Kundenorientierung
 Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und über langjährige Erfahrung im Aussendienst
 Sie nutzen Ihr gutes Netzwerk in der Hotel- und Gastro-Branche zu den relevanten Entscheidern
 Sie sind teamfähig, belastbar und flexibbel
 Sie haben gute PC-Kenntnisse und sind mit den MS-Office-Programmen vertraut
 Sie sprechen Schweitzerdeutsch und verfügen über sehr gute Kenntnisse in Französisch und wenn möglich Italienisch
 Sie verfügen über einen Führerausweis Kat. B und sind zu hoher Reisetätigkeit bereit

Unser Angebot

Unser Angebut Wir bieten einen sicheren Arbeitsplatz, eine interessante und anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen und aufgestellten Team, das viel Wert legt auf gute Zusammenarbeit. Diese Stelle bietet ein hohes Mass an Eigenständigkeit und Verantwortung mit der Möglichkeit, sich stetig weiterzuentwickeln. Ein leistungsorientiertes Salär sowie ein eigenes Firmenfahrzeug runden dieses Angebot ab.

member of

aims)

Nutzen Sie Ihre Chance – wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Hotelwäsche Erwin Müller Schweiz GmbH

Geschäftsführer Tramstrasse 1

9444 Diepoldsau

kurt maute@erwinmueller.ch

www.erwinmueller.ch, www.yega-ch.com, www.iobeline.ch

hr@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse - Kompetent.

Dynamisch. Herzlich. Ursula Imhasly Bevc Leiterin Human Resources

Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern



Seit 1980

Verstehen - Suchen Bewerten - Umsetzen



Lebensmittel-Industrie

Unsere Mandantin ist eine bekannte Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Eine umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation in verschiedenen Regionen mit dem Ziel, die Marktstellung weiter auszubauen, suchen wir je eine jüngere Persönlichkeit als

Verkaufsberater im Aussendienst m/w

für Teile des Kantons Graubünden und für die Region Wallis

Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf www.kurt-schindler.ch oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an ks.sg@kurt-schindler.ch. Für ein vertrauliches Gespräch steht er gerne zu Ihrer Verfügung.

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Lehrstellen/ Praktikum

Bewerber-

Praktikumstellen

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Bewerberdossiers Veranstaltungen

Aus- und Weiterbildungsprofile

hoteljob.ch

Neueröffnung Cello's ESSBAR (Juni 14)

Service / Bar / Küche (w/m)

Cello's ESSBAR Zentrum Staldenbach 8 8808 Pfäffikon SZ

Für unseren lebhaften, sehr bekannten Landgasthof mit anspruchsvoller Küche in der Nähe der Stadt Bern suchen wir einen dynamischen

Chef de Partie / Jungkoch w/m

mit Fähigkeitsausweis

Arbeitsbeginn per 1. August 2014 oder nach Vereinbarung. Auf Wunsch bieten wir Ihnen ein Zimmer im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Gasthof Sternen Murzelenstrasse 50 3034 Murzelen

079 687 29 57

Stelle suchen -Stelle finden www.hoteljob.ch



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

Chef de Partie (m/w, 100%)

Sie haben Ihre Lehre mit Bravour abgeschlossen und in einigen Betrieben dazugelernt. Sie möchten Verantwor-tung auf einem Posten in der Küche übernehmen und arbeiten gerne in einem belebten «à la carte»-Betrieb.

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 Vordergrund.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit Karrie-remöglichkeiten. Dies in einem Unternehmen, 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 Bewerbungsdossier.

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



PROFIL

Das Restaurant und Hotel Landhaus Liebefeld beherbergt insgesamt 330 Plätze und liegt nahe der Stadtgrenze von Bern. Der Restaurationsbetrieb ist aufgeteilt in die Gaststube, bekannt für ihre traditionellen und nationalen Spezialitäten, die gediegene Bar, einen grosszügigen Bankett- und Konferenzsaal im Dachstock, die Gartenterrasse und die Rötisserie, in welcher ein hoher und anspruchsvoller -å la carter-Service geboten wird und die Lehrlingsausbildung stattfindet.

Wir suchen für unser Serviceteam ab Mitte Juli oder nach Vereinbarung Verstärkung:

Chef de Rôtisserie (w - 100%)

Sie haben die Lehre als Restaurationsfachfrau mit Bravour bestanden. Bei einigen Arbeitsstellen konnten Sie Ihr Fachwissen vertiefen und suchen nun eine neue Herausforderung. Sie haben ein gutes Namensgedächtnis, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und schätzen den Umgang mit einer gehobenen Gästeklientel. Sie übernehmen gerne Verantwortung und helfen aktiv mit, unsere Lehrlinge auszubilden.

Wir bieten ein junges, motiviertes Team, welches in einem Haus arbeitet, das seit 25 Jahren für Qualität und einem Haus arbeitet, das seit 20 Jahrei für Gudinat und höhe Ansprüche in der Gastronomie bekannt ist. Wir bieten unseren Gästen kulinarische Höchstleistungen, verbunden mit einem familiären, kompetenten Service.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

Jos de Wolf-Oster und Thomas Christen Romantik Hotel Landhaus Liebefeld AG Schwarzenburgstrasse 134 3097 Liebefeld Tel. 031 971 07 58 www.landhaus-liebefeld.ch info@landhaus-liebefeld.ch

Für die Neueröffnung «Cello's ESSBAR» im Zentrum von Pfäffikon SZ suche ich noch folgende Mitarbeite per Juni 2014:

Service (Voll- und Teilzeit, w/m) Koch (Voll- und Teilzeit, w/m)

Hast du Freude, Gäste mit leckeren, trendigen Neuigkeiten zu verwöhnen, dann bist du genau richtig!

Ich, aufgestellt, dynamisch, jung und voller Tatendrang, freue mich riesig auf dein Interesse! ©

Marcel Egli, 079 576 30 35

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Geschäftsführung/Geschäftsführer-Paar für eine attraktive Ferienanlage in GR

> Steckbrief: Bedientes Restaurant mit 60 Pl.
> ***

Bar mit 80 Pl., Tanzfläche, Microbowling, Billard, Dart u. a. m.

Terrassenrestaurant mit 90 Pl.

Kindespielparadies, Fitness, Jorkyball, Kunsteisfeld (Winter), Tennis, Sportplatz, Aussenspielplätze, Badesee und grosser Parkplatz

Wir suchen für den Restaurationsbetrieb auf die Wintersaison 2014/2015 eine Geschäftsführung, welche in der Lage ist, ein vielseitiges, attraktives kulinarisches Angebot zu gewährleisten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung (ohne Zeugnisse).

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







Möchten Sie mit dem CabriO* zur Arbeit fahren und auf 1900 Meter über dem Alltag Gäste, die uns ihre schönste Zeit schenken, kulinarisch überraschen? Auf die Sommersaison 2014 hin (ab sofort bis Mitte November/geregelte Arbeitszeit) wollen wir unser Küchenteam ergänzen und seines derselb hind.

Fachfrau/-mann für unsere kalte Küche Koch (m/w, 25- bis 35-jährig) mit Freude am Kochen, Berufserfahrung und Kreativität

Wenn Sie Interesse haben, in unserem sehr lebhaften und leistungsfähigen Betrieb kreativ. gäste- und teamorientiert mitzuarbeiten, dann sind wir sehr interessiert, Sie näher kennen zu lernen! Dürfen wir in diesem Fall um ausführliche schriftliche Bewerbungsunterlagen bitten?

Stanserhorn-Bahn – Gastgeber Robert Schuler und Küchenchef Andreas Keller Drehrestaurant Rondorama® – Postfach 1061 – 6371 Stans – 041 618 80 40 – www.cabrio.ch



Als Mitglied von Private Selection Hotels und Swiss Quality Hotels gehört das Hotel Eden Spiez zu den führenden 4* Superior Häusern am Thunersee und ist bekannt für sein innovatives Konzept und ausgezeichnete Leistungen.

Unser Haus verfügt über 44 luxuriös eingerichtete Zimmer und Suiten, eine Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrassen, ein aussergewöhnliches Tagungs- und Eventzentrum, einen Fit- und Wellnessbereich und einen vielfältig nutzbaren Park mit Tennisplatz.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Sales Manager (m/w)

Für eine engagierte, initiative und kreative Persönlichkeit bieten wir einen einzig-artigen Arbeitsplatz. Aktiv bearbeiten Sie den regionalen Markt, betreuen aus-gewählte Grosskunden und kümmern sich um die Akquisition von Neukunden. Sie unterstützen dabei auch aktiv den Hoteldirektor. Planung und Umsetzung der Verkaufs- und Promotionsstrategie des Hotels sowie die Betreuung von Gästen gehören zu Ihren Aufgaben.

Sie überzeugen durch Ihre Persönlichkeit und können Verkaufsstrategien ent-wickeln und umsetzen. Durch Ihre zielstrebige, professionelle und kommunika-tive Art gewinnen Sie schnell das Neutrauen bestehender und neuer Kunden. Flexibilität, Reisebereitschaft und geschicktes Verhandeln in Deutsch, Englisch und Französisch sind eine Selbstyerständlichkeit für Sie, Sie bringen einige Jahre Erfahrung in entsprechender Position mit und haben einen Hotelfach-schulabschluss oder eine adäquate Weiterbildung.

Machen Sie sich ein Bild auf www.eden-spiez.ch Haben wir Ihr Interesse geweckt? Kontaktieren Sie bitte Herrn Direktor Jürgen Kögler oder senden Sie Ihren Lebenslauf mit Foto an: direktion@eden-spiez.ch

Seestrasse 58 CH-3700 Spies +41 33 655 99 00 welcome@eden-spiez.ch www.eden-spiez.ch

WIGRAGRUPPE

Die WIGRA ist seit 1991 im Messebereich tätig und gehört mittlerweile zu den grössten privaten Messeveranstaltern der Schweiz. Das Team der WIGRA Zentralschweiz mit Sitz in Cham organisiert zurzeit 5 Publikums- und Fach-messen in der Deutschschweiz.

Zur Unterstützung unseres Teams in administrativen und organisatorischen Belangen suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine jüngere, flexible, selbstständige Persönlichkeit als

Administrative(n) Mitarbeiter(in) Messen und Events 100%

- inf Aufgabenbereich
 Korrespondenz, Offerten, Verträge sowie Mailings nach Vorgabe
 Telefon- und Empfangsdienst
 Administrative und organisatorische Unterstützung des gesamten Teams
 Projektassistenz für die Messe- und Eventprojekte

- Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung

- Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung
 Idealerweise haben Sie bereits Erfahrung im Eventbereich oder
 in der Hotellerie
 Stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift, Englisch- und Französischkenntnisse von Vorteil
 Der Umgang mit den MS-Office Programmen ist Ihnen vertraut und
 Sie verfügen über sehr gute administrative Fähigkeiten
 Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und sind ein Teamplayer
 Zuverlässiges, exaktes und selbständiges Arbeiten zeichnet Sie aus
 Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Phasen den Überblick
 Flexibilität für Einsätze abends oder an den Wochenenden ist für Sie
 selbstverständlich
 Alter zwischen 19 und 26 Jahre

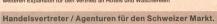
Wir bieten Ihnen

Eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit
 Ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen und motivierten Team
 Zeitgemässe Entlohnung und gute Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an suzanne.galliker@wigra.com. Mehr Informationen finden Sie auf unserer Website www.wigra.com.

Mevex GmbH | Hammergut 6 | 6330 Cham Tel. 041 767 00 67 | E-Mail: suzanne.galliker@wigra.com

Die Marke möve produziert seit 1927 hochwertige Frottierwaren Made in Germany. Unser erfolgreicher Professional-Vertrieb sucht im Zuge der weiteren Expansion für den Vertrieb an Hotels und Wäschereien



- Wir bieten Ihnen:

 ein starkes Unternehmen, das mit über 200 Mitarbeitern in Deutschland produziert

 eine im Hotelbereich bestens eingeführte Marke
 hochwetige Produkte, flexible Fertigung sowie
 pünktliche Lieferungen
 maßgeschneidere Produkte für Ihren Markt
 unterstützende Maßnahmen wie Messepräsenz,
 Kataloge und Muster
 ein erfahmens Vertriebsteam mit viel Know-how Kataloge und Muster ein erfahrenes Vertriebsteam mit viel Know-how eine attraktive Entlohnung auf Provisionsbasis
- Sie sollten folgende Kriterien erfüllen:
 langjährige Erfahrung im Vertrieb von Hoteltextilien/Hotelwäsche
 einen vorhandenen Kundenstamm
 Akquisitionsstärke
 technisches Verständnis

MÖVE 1

Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre ausführliche Bewerbung.

Frottana-Textil GmbH & Co. KG möve Professional Paderborner Str. 21 33415 Verl

Ihr Ansprechpartner:
Herr Michael Ostermayer
Telefon: 05246 93 60 – 10
michael.ostermayer@moeve.
www.moeve-professional.de



GASTROJOB.ch Die Stellenplattform

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



ISTOCK

PEOPLE -PLANET - PROFIT

Nachhaltigkeit im Hotel bedeutet «Verantwortungsvoller Umgang im Einsatz der Ressourcen». Betriebswirtschaftliche Aspekte, ökologisches Bewusstsein und menschliches Verhalten sollen in Einklang gebracht werden. Mit überschaubarem Aufwand können erhebliche Kosteneinsparungen und nachhaltige Verbesserungen im Sinne der Umwelt und der Mitarbeitersicherheit erreicht werden.

Es macht sich gut, über oder von «Nachhaltigkeit» zu sprechen. Wir tun das alle gerne. Aber noch besser ist es, wenn wir die Nachhaltigkeit mit gezielten Massnahmen stärken. Denn auch auf uns folgende Generationen haben ein Anrecht auf eine lebensfähige, lebenswerte und gerechte Welt. Die drei Ps – people, planet, profit, welche die Pfeiler der Nachhaltigkeit bilden, sind in Einklang zu halten. Das heisst, wenn wir uns mit Massnahmen beschäftigen, die zu (mehr) Nachhaltigkeit beitragen sollen, müssen wir uns überlegen, wie die drei Ps davon tangiert werden. So macht es zum Beispiel keinen Sinn, das ökologischste Hotel werden zu wollen, wenn die Investition dafür die finanziellen Möglichkeiten übersteigt. Die Organisation, die das täte, wäre

nicht überlebensfähig, was dem Verständnis von Nachhaltigkeit widersprechen würde.

Gerade in der Hotellerie sind der Nachhaltigkeit aber auch Grenzen gesetzt. Ein Gast, dem eine Übernachtung mehrere hundert Franken oder mehr wert ist, wird kaum ein zu kaltes oder zu warmes Zimmer akzeptieren oder die Sauna erst ab 18.00 Uhr nutzen, weil Sie Energie sparen wollen. Die Aussenhüllen von älteren Gebäuden isolieren häufig schlecht, doch die Investition in eine Teilsanierung der Fassade rechnet sich betriebswirtschaftlich nicht. Kommt dann noch der Denkmalschutz hinzu, werden die Optionen immer weniger. Schliesslich geht es um die Frage: Wie können Sie höchste Qualitätsstandards in Einklang mit einem intelligenten Umgang der Ressourcen bringen? Dies verlangt nach ganzheitlichen und langfristigen Überlegungen. Und deshalb gehört das Thema Nachhaltigkeit ins Topmanagement. Ein «Top down approach» ist Voraussetzung für Erfolg.

Wie misst man überhaupt Nachhaltigkeit? Einerseits sind historische Kennzahlen von Bedeutung, beispielsweise die Anzahl Übernachtungen der letzten zwölf Monate im Verhältnis zum jährlichen Verbrauch von Öl, Gas, Strom, Wasser oder Umsätze im F & B. Andererseits ist ein Nachhaltigkeits-Audit vor Ort durchzuführen, in dem die Bereiche Energie und Wasser inklusive Laundry, Küche, Housekeeping, Wellness/SPA beurteilt werden. Daraus lassen sich dann konkrete Massnahmen ableiten, die der Gast nicht spürt, die aber Ihrer Nachhaltigkeitsbilanz gut tun, zum Beispiel jährliche Einsparungen von 250.000 kWh Strom, 600 m³ Wasser, 1,5 t Chemie, 25.000 Franken sowie höhere Arbeitssicherheit.



Andreas Manz Leiter Diversey Consulting andreas.manz@sealedair.com

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 A rénover avec bon rendement Hôtel - 4 Vallées

cherche investisseur (ou autres)
pour orfer appartements, commercial
(boucherie, boulangerie, alimentation,
magasin de sport, pizza take away).
Parking ouvert 20 places, etc.
Prix de vente à discuter.
20 076 371 40 39
suissecommercialpropriety.com

Zu verkaufen Hotel Restaurant im Berner Oberland

20 Zimmer / 4 2-Zimmer Studios Restaurant: 42 + 28 Sitzplätze 2 Säle mit 16 resp. 50 Sitzplätzen Gartenwirtschaft mit 30 Sitzplätzen

Auskunft und Verkauf: von Kaenel Treuhand, Aeschi Tel. 033 654 18 90 Email: info@vonkaenel-treuhand.ch

32129-11

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.

