

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2014)
Heft:	25
Anhang:	Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor:	[s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

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

PROFI

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 25 · 19. Juni 2014

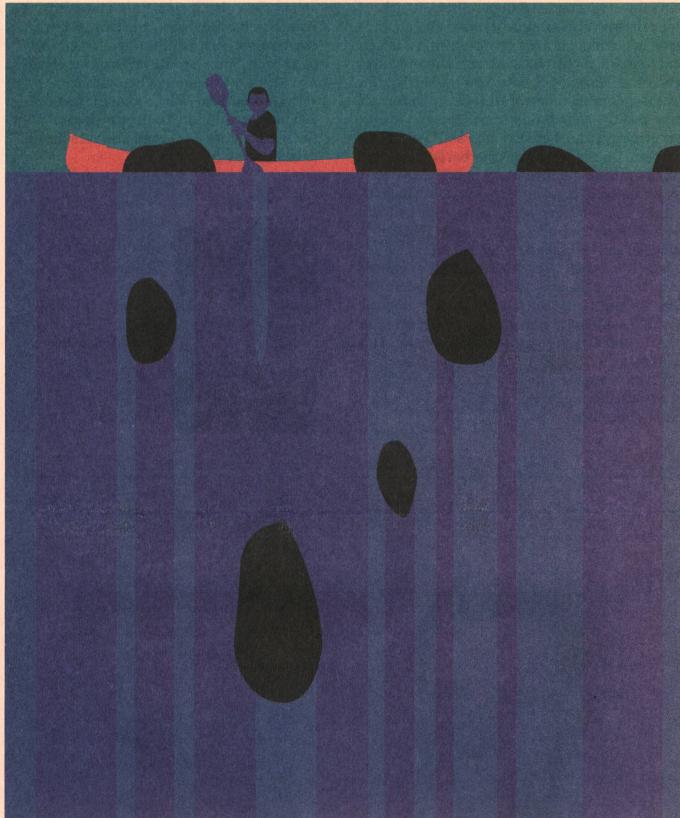
hter **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE &
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Nur wer selbst brennt,
kann Feuer in anderen
entfachen»

Augustinus

WEGE AUS DER KONFLIKTFALLE

Viele Menschen behaupten, sozialkompetent zu sein. Trotzdem sind Konflikte und Missverständnisse an der Tagesordnung. Warum?

Sozialkompetenz ist ein Gebilde aus mehreren Komponenten und besteht aus Empathie (also unserer Fähigkeit, sich in ein Gegenüber einzufühlen) sowie Kommunikations- und Konfliktfähigkeit. Wenn Kommunikation funktioniert, ist alles gut. Funktioniert sie nicht – und das ist die Regel –, entsteht Konfliktpotenzial: Wir gehen im Alltag davon aus, dass unsere Realität auch jene der anderen ist. Dem ist jedoch nicht so, denn Realität ist nichts Starres, Absolutes. Sie wird situativ, individuell und schrittweise konstruiert: Zunächst hören, sehen und fühlen wir mit unseren Sinnesorganen, was uns herum geschieht. In einem zweiten, oft unbewussten Schritt interpretieren wir das Wahrgeommene. Und zuletzt beurteilen wir, ob uns das gefällt oder nicht. Das ist dann unsere Realität, auf die wir entsprechend reagieren. Die Gefahr ist, dass wir die drei Schritte selten als separate Einheiten erleben, sondern oft als ein (blitzschnelles) Ganzes: Die Arbeitskollegin reagiert zu spät auf unsere Mail. Schnell nehmen wir ein solches Verhalten persönlich und denken, dass sie es absichtlich macht, um uns zu ärgern. Ich «übersehe» sie dann im Personalrestaurant oder grüsse sie nur knapp. Sie aber erlebt mich als unfreundlich und findet, ich sei eingebildet, seit ich fünf Kilo abgenommen habe – und dies mit Hilfe ihrer Diätvorschläge! Schon ist der Konflikt da. Diese gefährliche, da rasch an Dynamik gewinnende

Spirale kann mit einer einfachen Methode durchbrochen werden: a) differenzierte Wahrnehmung: Was genau habe ich gehört/gesehen/gespürt? – konkret bedeutet das, dass wir bei der Wahrnehmung einer Situation kurz innehalten und auf der Beobachtungsebene bleiben. b) Bewusstmachung der möglichen Interpretationen mit Fokus auf Wohlwollen: Wie kann ich meine Wahrnehmung interpretieren? Welche Interpretation ist die wahrscheinlichste? – im erwähnten Beispiel liesse sich die fehlende Antwort auch so interpretieren, dass die Kollegin noch nicht dazu gekommen ist, vorher noch etwas abklären muss oder ein technisches Problem hat. Wichtig ist dabei, nicht primär misstrauisch-negativ zu denken, sondern den Fokus auf eine wohlwollende Betrachtung zu legen. c) Nachfragen und in der Ich-Form sprechen: Allerspätestens an diesem Punkt ist es wichtig, beim Gegenüber nachzufragen, ob die Interpretation auch stimmt – «Ich habe gehört, dass du das gesagt hast ...» oder «Habe ich das richtig verstanden ...?» Nur so hat das Gegenüber die Möglichkeit, seine Aussage/sein Verhalten zu erklären. Und wir ersparen uns negative Gefühle, die durch falsche Interpretationen ausgelöst werden. Probieren Sie es aus. Sie werden den Unterschied rasch merken!



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

AGENDA

23. JULI

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Ferienart, in Saas-Fee www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. AUGUST

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

3. SEPTEMBER

«Bio-Forum 2014», vom Berufsverband SBKPV und der Agrano AG, in Alschwil www.hotelgastrounion.ch

11.-13. AUGUST

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

3. SEPTEMBER

«Microsoft Office 2010 Kompakt», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

7.-10. SEPTEMBER

Kreativ-Wettbewerb «Tavola Creativa», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Fachmesse ZAGG, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swisshoteldata.ch

GASTROJOB.ch

JETZT
BUCHEN

Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Sicherheitsgerechtes Verhalten Teil 1
Gefährdung:

Jede mögliche Gefährdungssituation aufgrund von:

- sicherheitswidrigem Verhalten
- mangelnder Instruktion und Motivation zu sicherheitsgerechtem Verhalten
- mangelnde Kontrollen
- Unterschätzungen der Gefährdung
- Überschätzungen der eigenen Fähigkeiten
- Gleichgültigkeit
- Über- und Unterforderung

Mögliche Sicherung:

- Periodische Instruktion der Mitarbeitenden über die speziellen Gefahren an den jeweiligen Arbeitsplätzen, Maschinen usw.
- Anweisungen (Sicherheitsregeln) der Vorgesetzten befolgen
- Arbeitsplätze müssen sauber gehalten werden

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

KLATSCH UND TRATSCH AM ARBEITSPLATZ

Jeder schimpft mal über einen anderen. Das ist nicht unbedingt schlimm. Ausser Sie schaden oder verletzen eine andere Person mit ihren Aussagen. Deshalb sollten Sie einige einfache Regeln beachten.

Ob in der Kaffeepause, beim Rauchen, in der Kantine oder auf dem Gang, über andere zu reden, ist beliebt. Klatsch ist spannend, macht Spass und soll laut der «Welt» Stress abbauen. So ist es nicht verwunderlich, dass laut einer Studie der Harvard University 96 Prozent aller Angestellten klatschen. Gemäss einer Studie der Universität im schottischen St. Andrew speichern wir Informationen aus Klatschgeschichten über Bekannte und Freunde sehr viel präziser ab als sachliche Informationen. Wenn sich der Klatsch am Arbeitsplatz auf Madonna und andere Sterne und Sternchen oder auf anderen Nichtbekannte bezieht, ist das kein Problem. Problematisch wird es, wenn sich der Klatsch auf Mitarbeitende bezieht und absolut problematisch wird es, wenn andere verleumdet werden. Aber auch Erzählungen über das Privatleben von Arbeitskollegen, Kunden und Vorgesetzten gehören nicht nur zum schlechten Ton. Sie sind ganz und gar tabu. Viele haben das Gefühl, hierzulande gelte die freie Meinungsaussierung und da sei alles erlaubt. Das stimmt natürlich überhaupt nicht. Verleumdung und üble Nachrede sind auch strafbar. Wenn sie den Ruf ihres Chefs schädigen, kann das zu einer fristlosen Kündigung führen. Laut «Knigge» ist gar jede negative Aussierung über abwesende Arbeitskollegen ein No-No. Wer bei negativem Tratsch anwesend ist, sollte sich wie folgt verhalten:

- Man sollte dem tratschenden Kollegen positiv begegnen, ihn in seinen Lästerereien aber nicht bestärken.

- Nachfragen, wie die Aussagen gemeint sind.
- Abstand halten zu diesen Arbeitskolleginnen und Kollegen.
- Sie können diesen lästernden Personen auch Einhalt gebieten.
- Erinnern Sie Ihre Kolleginnen und Kollegen daran, dass man auf diese Weise auch seinen eigenen Ruf schädigen kann.
- Raten Sie dem Lästerer, das Gespräch mit dem Betroffenen zu suchen.
- In schwerwiegenden Fällen sollten Sie sich mit Ihrem Vorgesetzten besprechen. Doch wie schon anfangs erwähnt, sind Klatsch und Tratsch nicht nur schlecht. Die eingangs erwähnte Harvard-Studie kommt auch zum Schluss, dass das meiste Gerede in Unternehmen positiv gemeint ist und keinen boshaften Hintergrund hat. Erlaubt sollte auch Satire sein. Die Schwierigkeit hierbei ist natürlich wie überall, ist die Satire wirklich Satire – oder ist es einfach eine andere Art, Arbeitskolleginnen und -kollegen schlecht zu machen? Wo die Grenzen zwischen einer nett gemeinten Stichelei und beissendem Spott liegen, ist bei jedem Menschen verschieden. Und auch der Empfänger reagiert nicht immer gleich. Er oder sie kann eine Botschaft falsch verstehen. Deshalb sollten Sie sich gut überlegen, was Sie zu Arbeitskollegen sagen. Und falls Sie merken, dass es falsch verstanden wurde, sollten Sie sofort das Gespräch suchen. Ein absolutes Tabu ist es natürlich auch, sich über Neue im Betrieb lustig zu machen.

Mario Gsell

BUCHTIPP

FÜHRUNG MIT FERNÖSTLICHEN PRINZIPIEN

Ein Buch über Samurai an dieser Stelle? Samurai sind bekanntlich japanische Krieger. Über tausend Jahre lang gab es diese Krieger, die aber nicht nur durch ihre Kampfeskraft, sondern auch durch Ehre, Ehrlichkeit, Höflichkeit, Respekt, Mitgefühl und andere japanische Werte bekannt waren. Und um diese geht es in diesem Buch. Es ist kein Buch über Kampfsport, sondern ein Buch über inspirierendes Führen. Der Autor ist der festen Überzeugung, dass wir von den Samurai viel lernen können. Alle Geschichten in diesem Buch von berühmten Samurai und Zen-Meistern sowie Begegnungen mit japanischem Lebensstil und Management sollen nicht als Ideologie, als letztendliche Wahrheit verstanden werden. Es ist nur ein Angebot, sich zu überlegen, welche Aspekte und Übungen, die im Buch beschrieben werden, für einen selber nützlich sein könnten und welche man für seinen eigenen Führungsstil umsetzen kann. Das Buch ist in einer einfachen und verständlichen Sprache geschrieben.



«Die 7 Wege des Samurais»

Wiley-VCH Verlag
von
André Daiyu Steiner

ISBN
978-3-52750-705-4
CHF 22.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

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

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk
Für Ihren Erfolg –
unser Beraternetzwerk
CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörs für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE " GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

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

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie " Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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

ADMINISTRATION
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragerteilung via Hotellerie " Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

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

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi,
graflu (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie " Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

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

Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

Executive Chef für exzellente gastronomische Performance in Zürich

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, à la minute zubereitet, innovativ sowie einer dem Zeitgeist und Trend entsprechenden attraktiven internationalen Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen zusammen das Unternehmen weiterbringen und mit umsichtiger Planung fit halten für **erstklassige Leistung und Qualität**.

Traumjob für Chefs mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen und Flair für Gästebetreuung mitbringen. Die mit dem herausfordernden Mix aus Verantwortung für alle operativen, administrativen und organisatorischen Abläufe, Angebotsentwicklung, Rezepturen und Kalkulationen genauso gut umgehen können wie mit den **unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten** in mehreren F & B-Outlets einschließlich des sehr gut laufenden Bankett-, Event- und Seminar-Geschäfts.

Küchenchef w/m**Mitglied der Geschäftsleitung**

Ihr persönliches Ziel ist es Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des modernen Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Komplexe Strukturen sehen Sie als Herausforderung! Sie praktizieren **moderne Führungsgrundsätze** durch Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fördern, Integration, geschickte Personaleinsatzplanung & -rekrutierung sowie gelebte Wertschätzung der Mitarbeitenden.

Charismatische, kommunikativ starke und unternehmerisch denkende Executive Chefs, die mit 35-40 Mitarbeitenden in der Küche - inkl. Stewarding - die Übersicht behalten, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser **attraktiven Kaderposition** verbunden sind. Voraussetzungen: Mehrjährige Führungspraxis in vergleichbar grossen Betrieb, internationale Erfahrung, gute Admin- & PC-Kenntnisse sowie einen Abschluss als Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef. Eintritt: November, jedoch spätestens Dezember. - Interessiert? Idealerweise vorab CV/Foto via Mail oder Anruf.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, **Mitglied der Geschäftsleitung**

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

32601-11216

Eines der aktuell besten Gastrokonzepte des Landes!

1A-Marketing, klares Profil und Auszeichnungen von Gastroföhren sind die drei Eckpfeiler! Drei weitere starke Argumente sind 7 Tage die Woche geöffnet, die «starke Medien Präsenz» sowie die «einzigartige High Tech-Showküche», die das Herz jedes Spitzenkochs höher schlagen lässt. Neuer Betrieb mit perfekter Infrastruktur und 100 Innen- und 80 Terrassenplätzen an bester Lage in einer weltbekannten Premium Resort Destination der Deutschschweiz.

Der Mix aus modern, urban, designorientiert, Szenelokal, Eventlocation, trendig, einem Touch Swissness und gelungenem Gastrokonzept bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Die Bewertungen sind durchwegs auf Höchstniveau. Superlativen wie «Sensationell», «Einfach der Hammer...», «So soll es sein», «Tolles Ambiente», «Gerichte vom Feinsten», «Hervorragend», «Wir kommen bestimmt wieder», «Exzellent», oder «Die Nr. 1 am Platz» sind keine Seltenheit.

Geschäftsleiter/in Restaurant Rotisserie**Küchenchef oder Gastropaar-Team sind ebenfalls gut denkbar**

Es sind verschiedene Szenarien möglich: Jüngere professionelle Geschäftsführer/-in mit erstklassigem Küchenchef als Paar bzw. als eingespieltes Team oder ein erfolgreicher Executive Chef als Geschäftsführer mit starker Partnerin für Front & Administration. Unternehmerisch denkende Persönlichkeiten der **Spitzengastronomie** können auf Wunsch von Anfang an oder später nach Vereinbarung den bespfeuerten Vorgelebetrieb (mit Potential) auch mieten resp. pachten.

Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den Blick fürs Detail und bringen Erfahrung aus der internationalen Gastronomieszene mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Ihre Prioritäten: Weiterentwicklung des hohen Leistungsniveaus, mit Charme und hands-on-Mentalität Gäste begeistern und mit Power die **Extrameile** gehen! Der Eintritt ist auf Ende September; anfangs Oktober angedacht. - Interessiert? Am besten CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, **Mitglied der Geschäftsleitung**

SCHAFFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

32600-11215

*****Ferien- und Sporthotel sucht ab Winter 2014****Direktion**

Ob als Single oder im Duo, was zählt, ist die kreative und gewinnbringende Umsetzung Ihrer fundierten Gastro- und Hotelausbildung, gepaart mit Führungsstärke und Gastgeberqualitäten. Das kompakte, neuwertige Hotel verfügt über 30 moderne Zimmer und eine vielfältige Gastronomie. Suchen Sie ein langfristiges und selbständiges Jahresengagement mit Zukunftsperspektiven in den Rheintaler Bergen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 32609-11220 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

32609-11220

Schloss-Hotel Swiss-Chalet

Das märchenhafte Schloss-Hotel, das Swiss-Chalet sowie das Hotel Jagdschloss sind ein verführerisches Ensemble. Seit über 45 Jahren gilt das Hotel für Reisende als eine Insel der Ruhe und Harmonie. Seitdem hat es in einem Hotel solch eine Palette an Zimmervarianten gegeben. Dank der perfekten Infrastruktur und dem reichen Angebot an Zimmern und Suiten in den unterschiedlichsten Ausstattungen findet jeder Guest sein Wunschkammer.

In unserem weit herum bekannten Restaurant lassen sich unsere Gäste gerne verwöhnen, sei es im romantischen A-la-carte-Restaurant, in der Schnapsbrennerei, in der Buurestube, im Merlischacher Stübli oder in der Riecherstube. Für grössere oder kleinere Anlässe empfehlen sich die Astrid-Hall und der schöne Bacchus-Raum. Unser Bar Queen's Club rundet unser tolles Angebot ab.

Die speziellen Räumlichkeiten, die fantastische Lage direkt am Vierwaldstättersee, das schöne Ambiente und die gute Küche heben unser Restaurant und Hotel klar von unseren Mitbewerbern ab.

Wir suchen eine organisationsstarke, gut vernetzte Gastgeberpersönlichkeit mit unternehmerischer Grundhaltung und Mut zu Neuem. Das Engagement eines Paares ist ebenfalls vorstellbar.

Betriebsleiter, Direktor (m/w)

In der Position des Direktors sind Sie für das Haus und die Führung der Mitarbeiter verantwortlich. Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Die tägliche Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs in allen Bereichen, unter Einhaltung der Standards, stellen Sie sicher. Als **Gastgeber** repräsentieren Sie das Haus und unterstützen Ihr Team operativ. Sie tragen Budgetverantwortung und entwickeln effiziente Sales- & Marketing-Strategien. Sie zeichnen verantwortlich für die Zufriedenheit der Gäste, der Mitarbeiter und für den wirtschaftlichen Erfolg.

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele und verfügen bereits über mehrjährige Berufserfahrung im Gastgewerbe. Ihre Stärken liegen im Verkauf, Sie können Ihr Team begeistern, zeigen ein hohes Mass an Eigeninitiative und Selbstständigkeit sowie eine ausgeprägte Sozialkompetenz. Unternehmerisches Denken und Handeln, ein repräsentatives Auftreten, Qualitätsbewusstsein und kommunikative Fähigkeiten setzen wir voraus.

Über die Vorteile und Zukunftspläne, die mit dieser Executive-Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne persönlich und vertraulich! Eintritt nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Schloss-Hotel Swiss-Chalet AG

Alois Seeholzer
Luzernerstrasse 204
CH-6402 Merlischachen

Telefon 0041 854 54 54
E-Mail a.seeholzer@schloss-hotel.ch
www.schloss-hotel.ch

seit 1977

GFELLER CONSULTING & PARTNER AG®

Consultants in Search and Recruitment

Unsere Mandantin ist eine führende Anbieterin in der Parahotellerie mit Sitz in Bern. Im In- und Ausland stehen mehr als 2500 familienfreundliche Ferienwohnungen für Sommer und Winter zur Auswahl. Zum weiteren Ausbau der starken Marktstellung im Bereich Ferienanlagen Schweiz suchen wir im Auftrag der Geschäftsleitung eine **führungsstarke, teamorientierte und belastbare Persönlichkeit (Dame oder Herr)** als

Leiter Betrieb Ferienanlagen Parahotellerie**Ihre Hauptaufgaben**

Sie verantworten die Umsetzung der Angebotsstrategie in den eigenen Ferienanlagen und gestalten diese mit. Sie führen die Gastgeber in personeller, fachlicher und finanzieller Hinsicht und unterstützen diese insbesondere auch in betrieblichen Fragen. Sie erstellen Finanzpläne, sind zuständig für das Betriebs-, Prozess- und Qualitätsmanagement und leiten Projekte. Sie arbeiten aktiv mit internen und externen Partnern zusammen.

Ihr Profil

Sie bringen mehrjährige Führungserfahrung und einen höheren Abschluss in der Hotellerie mit. Sie sind eine unternehmerisch denkende und handelnde Persönlichkeit und verfügen über Erfahrung im Prozess- und Qualitätsmanagement. Sie haben eine hohe nationale Reisebereitschaft. Sprachen: D + F; E + I von Vorteil.

Ihre Zukunft

Sie verbinden Ihr Managementwissen und Ihre Branchenerfahrung ideal mit Ihren Stärken in der Führung und Kommunikation. Sie tragen wesentlich zum Unternehmenserfolg bei und erreichen in Ihrem spannenden Wirkungsfeld einen hohen Grad an Selbstständigkeit.

Ihr nächster Schritt

Senden Sie Ihre Bewerbung mit CV, Foto, Zeugnissen und Diplomen unter dem Vermerk «SC 208/154» vorzugsweise via Mail an den Beauftragten, Herrn Stefan Christen. Tel. Vorabklärung: Mo.–Fr. 08.00–17.00 Uhr. Unsere Diskretion ist seit 1977 sprachwörtlich.

Geschäftsstelle

Wankdorffeldstr. 102, Postfach 261, CH-3000 Bern 22
Tel. +41 (0)31 335 62 00, stefan.christen@gcp.ch

Weitere Karriereangebote
finden Sie auf www.gcp.ch

32563-11205



Küchenchef/in gesucht

Sind Sie eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene Ausbildung, sind zuverlässig, belastbar, teamorientiert und qualitätsbewusst, führen und koordinieren gerne das Küchenteam, sind sich der Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit bewusst, erledigen den Einkauf optimal und gewährleisten die vorgegebene Warenrendite, dann melden Sie sich als **Küchenchef/in**. Arbeitsbeginn nach Vereinbarung.

Direktionsassistent/in gesucht

für internationale Geschäfte
(Sprachen Deutsch/Russisch)

Arbeiten Sie gern in der Hotellerie, sind interessiert an Technik, dem Kontakt mit internationalen Gästen, haben auch in die Technikbranche geschaukupert, sind eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit für Umbauten und Projekte, arbeiten gerne in allen Geschäftstätigkeiten mit russischen und internationalen Gästen, sprechen flüssig Deutsch und Russisch sowie Englisch (Grundkenntnisse), möchten dauerhaft in Engelberg wohnhaft sein, sind zwischen 30 und 50 Jahren alt, dann melden Sie sich als **Direktionsassistent/in**. Arbeitsbeginn schnellstmöglich nach Vereinbarung.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in familiärem Ambiente.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Martina Kollreider:
Hotel Bäcklialp, Bäcklialpweg 25, 6390 Engelberg
Tel.: 041 639 73 73 Fax: 041 639 73 74
martina.kollreider@baenklialp.ch, www.baenklialp.ch



Hotel Restaurant Bäcklialp - CH-6390 Engelberg
T +41 01 639 73 73 · F +41 01 639 73 74
info@baenklialp.ch · www.baenklialp.ch

2010-11222

Lötschental Tourismus

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in (100%) sowie eine/n Event- und Mediaassistent/in (100%)

Lötschental Tourismus und die Lauchernalp Bergbahnen AG (LABB AG) haben sich entschieden, die Marketingbereiche zusammenzulegen. Aus diesem Grunde wird die Lötschental Marketing AG gegründet, für die folgende Stellen ausgeschrieben werden.

Geschäftsführer/in 100%

Ihre Haupttätigkeiten sind:

- **Geschäftsleitung:** Operative Leitung, Finanzkontrolle und -planung der Marketing AG und Mitarbeiterführung
- **Marketingstrategie:** Kontrolle und operative Umsetzung der Marketingstrategie der Marketing AG und LABB AG sowie die Erarbeitung des jährlichen Marketingplans
- **Leistungen:** Weitere Entwicklung bestehender und Neuentwicklung innovativer Produkt- und Leistungsangebote.
- **Vertrieb:** Gewährleistung eines breiten, markt- und zielgruppenspezifischen Vertriebsnetzes; aktiver persönlicher Verkauf
- **Kommunikationsmix:** Optimale Planung und Einsatz der Kommunikationsinstrumente.
- **Medien:** Markt- und zielgruppengerechte Medienakquisition.
- **Web:** Weiterentwicklung Homepage / App.
- **Qualitätse und Reklamationsmanagement:** Verarbeitung der Reklamationen; Qualitätssicherung der Produkt- und Leistungsangebote der Marketing AG und der LABB AG; Pflege des Kunden- und Partnernetzwerkes.

Unsere Anforderungen an Sie:

- Kenner/in des Lötschentals
- Abschluss Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Kaderausbildung
- Hohe Persönlichkeitseigenschaften, unternehmerisch, integriert
- Hohe Führungskompetenz, problemlösungsorientiert
- Hohe Sozialkompetenz, teamfähig, kontaktfreudig
- Sehr gute EDV-Kenntnisse
- Mehrsprachigkeit (D/F/E/I)
- Mindestens 5 Jahre Branchenerfahrung

Event- und Mediaassistent/in 100%

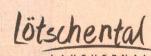
Ihre Haupttätigkeiten sind:

- **Veranstaltungen und Events:** Organisation, Vermarktung und Betreuung der wöchentlichen Veranstaltungen und zielgruppenspezifischen Events in den Bereichen Natur, Sport und Kultur der Marketing AG und der LABB AG.
- **Mediendienst nach Innen:** Redaktion des Lötschentalen Informationsblattes.
- **Mediendienst nach Aussen:** Gezielte Gestaltung des Programms und fachgerechte Betreuung der Journalisten; Verfassen von Medienerrichtungen vor anstehenden Veranstaltungen / Events und deren Nachbearbeitung.
- **Werbung:** Gestaltung von Insertaten / Publizierungen, Flyer und Plakaten.
- **DIRES:** Datenerfassung und -pflege der touristischen Angebote und Unterstützung des DIRES-Verantwortlichen.
- **Web:** Aktualisierung Homepage / App.
- **Spezielles:** Übernahme des Leads bei Publikumspromotionenaktionen der Marketing AG und der LABB AG.

Unsere Anforderungen an Sie:

- Kenner/in des Lötschentals
- Abschluss Tourismusfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Innovative und initiativ sowie flexible, belastbare und verantwortungsbewusste Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/F/E/I)
- Hohe Sozialkompetenz, teamfähig, kontaktfreudig
- Konzeptionelle und redaktionelle Fähigkeiten
- Strukturierte und effiziente Arbeitsweise
- Sehr gute EDV-Kenntnisse

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis **27. Juni 2014** per Post an: Peter Lehner, Präsident, Lötschental Tourismus, CH - 3918 Wiler oder per Mail an peter.lehner@loetschental.ch



32006-11219

Leiter/in Migros-Restaurant



weitere Jobs unter www.migros.ch

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit knapp 6'000 Mitarbeitenden in mehr als 80 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.35 Mrd. Franken. Im Bereich Handelsgastronomie sind wir ein führendes Unternehmen.

Für unser neues Migros-Restaurant Seetal-Center in Hochdorf, welches Anfang Oktober 2014 eröffnet wird, suchen wir per 15. September 2014 oder nach Vereinbarung eine ausgewiesene Fach-, Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit als

Leiter/in Migros-Restaurant

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Funktion, in welcher Sie für die Umsätze und Erträge des Restaurants mit 110 Sitzplätzen und die sozialkompetente Führung und Förderung von sechs Mitarbeitenden verantwortlich sind.

Sie haben Freude, täglich als Gastgeber selber in der Küche zu stehen und bei der Bedienung der Gäste die treibende Kraft zu sein. Sie haben den Kochberuf erlernt, bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie und Betriebswirtschaft (FA) mit und verfügen über eine erfolgreiche Fach- und Führungspraxis in der Handelsgastronomie. Zudem besitzen Sie das Wittpatent/G1-Zertifikat. Wichtige Voraussetzungen sind auch Ihr hoher Qualitätsanspruch und Ihre Umsetzungskompetenz - selbst in hektischen Situationen verlieren Sie die Übersicht nicht. Die Fähigkeit, als überzeugende Persönlichkeit Beziehungen partnerschaftlich zu gestalten, rundet Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Funktion, in welcher Sie Ihr Fachwissen sowie Ihr unternehmerisches Flair einbringen können.

Überzeugen Sie uns von Ihrer Kompetenz und senden uns bitte Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs.

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftssitz Dierikon
Reto Kron
Leiter Personelles/Ausbildung
Postfach
6031 Ebikon

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

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



Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Die Direktion Betrieb ist für das Facility Management zuständig und unterstützt das Kerngeschäft mit ihren Supportprozessen.

Für den Bereich Hotellerie mit den Dienstleistungen Patienten-Hotellerie, Reinigung und Wäscheverwaltung suchen wir per 01.10.2014 oder nach Vereinbarung eine/n.

Abteilungsleiter/in Hotellerie 100%

Ihre Hauptaufgaben

In dieser neu geschaffenen Funktion sind Sie verantwortlich für mehrere unserer Gruppen **Patienten-Hotellerie und Reinigung** mit rund 100 Mitarbeitenden. Sie führen die Ihnen direkt unterstellten Gruppenleitungen, coachen und unterstützen sie bei ihrer täglichen Arbeit in Führungsfragen und Fachthemen und stellen so eine standardisierte und wirtschaftlich optimale Hotellerie-Dienstleistungen sicher. Als Abteilungsleitung sind Sie Mitglied des Kaderteams und arbeiten aktiv an der zukünftigen Gestaltung dieses erfolgreichen Bereichs mit. Sie erstellen konzeptionelle Grundlagen, optimieren Arbeitsabläufe in Ihrem Aufgabengebiet und engagieren sich in interdisziplinären Projekten.

Ihr Profil

Um dieser Funktion gerecht werden zu können, verfügen Sie über eine betriebswirtschaftliche Ausbildung im Bereich Facility Management / Hotellerie und können mehrere Jahre erfolgreiche Führungstätigkeit vorweisen. Sie bringen Hotellerie-Erfahrung im Gesundheitswesen, vorzugsweise Spital, mit. Außerdem überzeugen Sie durch Ihre Teamfähigkeit und Ihre Leistungs- und Umsetzungsfähigkeit. Qualitäts- und Kundenorientierung stehen bei Ihnen hoch im Kurs. Gute Umgangsformen gehören ebenso zu Ihrer Persönlichkeit wie Ihre Kommunikationsstärke mit unterschiedlichen Ansprechpartnern. Sehr gute PC-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche und herausfordernde Führungsaufgaben mit Entwicklungsmöglichkeiten in einem komplexen Umfeld. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir vorbildliche und respektvolle Führungspraktiken an. Wenn für Sie Dienstleistungsorientierung, Belastbarkeit und Innovationsfreude nicht nur Schlagwörter sind, sondern die tägliche Herausforderung bedeuten – freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mit Ihnen und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an: willkommen@usz.ch, Ursina Giger



UniversitätsSpital
Zürich

www.usz.ch

32006-11211

die bewegende gastronomie

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Die Tapas- und Weinbar Rotondo ist ein Restaurationsbetrieb, die vom Gastronomiebereich der Firma TRANSfair geführt wird. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Betriebsleitung mit unternehmerischem Flair für Tapas- und Weinbar Rotondo 100%

Aufgaben:

- Selbstdändiges Führen eines Restaurationsbetriebes mit ca. 40 Innen- und 20 Aussensitzplätzen unter Einhaltung des Betriebskonzeptes
- Eigenständige Umsetzung erarbeiteten Konzepte
- Gästebetreuung
- Führen und Betreuen der beeinträchtigten Mitarbeitenden
- Abrechnung und Buchführung
- Budgetverantwortung und -erreicherung
- Umsetzung des Betriebs- und Hygienekonzeptes

Ihr Profil:

- Führungspersönlichkeit mit Erfahrung sowie Unternehmergeist
- Abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie plus Weiterbildung
- Wirtspatent
- Hohe Selbst- und Sozialkompetenz
- Erfahrung und Verständnis im Umgang mit psychisch beeinträchtigten Menschen
- Belastbare und teamfähige Persönlichkeit mit Kommunikationstalent
- Gute EDV-Kenntnisse

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen. Wenn Sie einen gesunden Mix aus Wirtschaftlichkeit und Sozialkompetenz mitbringen, sind Sie die richtige Person für uns.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis am 30.06.2014 per Post an: Stiftung TRANSfair, Bierigtalstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Frau C. Urban, Leiterin Personalwesen, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

Das Betagtenzentrum Eichhof in Luzern sucht

Küchenchefin/-chef

Jobcode hoteljob.ch: J82742

Stadt Luzern, Ref.Nr.: 461
Hirschengraben 17, 6002 Luzern
www.stellen.stadtluzern.ch

32597-11212

Wir suchen per sofort einen berufserfahrenen

Koch m/w im Stundenlohn

Jobcode hoteljob.ch: J32649

Juni–Sept. od. länger. Direkt am Lagonersee
Möglichkeit zur 100%-Anstellung ab März 2015
Hotel Zappa, 6827 Brusino Arsizio, zappa.ch

32604-11217

INTERNATIONAL

Als Jungkoch nach Kanada

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch per sofort oder nach Vereinbarung einen Jungkoch für unser Schweizer Restaurant.
Bist Du gelernter Koch, Schweizer Staatsbürger und suchst eine neue Herausforderung, dann melde Dich bitte mit Unterlagen bei info@ahmclakeresort.com
Visum erhältlich bis zu 18 Monaten.

32621-11227

STELLENGESUCHE

Suche Arbeit in der STADT ZÜRICH

50–70% Küchen-Joker

Ausgezeichnete Erfahrungen auf jedem Posten
Führungskompetenzen auf höchstem Niveau
trumpf-chef@gmx.ch

32618-11225

SUISSE ROMANDE



Um unser Verkaufsteam zu verstärken, suchen wir ein(e)

Handelsfachmann(-frau)

Zweisprachig Französisch und Schweizerdeutsch (unentbehrlich), mit Englischkenntnissen, wenn möglich.

Eine begeisterte und dynamische Person zwischen 25 und 35 Jahren.

Bewerbungen bitte an Herrn Emilien Lori schicken.

Afin de compléter notre équipe de vendeurs, nous sommes à la recherche d'un (une)

Commercial(e)

Bilingue français/Suisse allemand (indispensable), la connaissance de l'anglais serait un atout supplémentaire.

Personne dynamique et enthousiaste entre 25 et 35 ans.

Dossier de candidature à envoyer à l'attention de Monsieur Emilien Lori.

Emilien Lori

Georges Helfer SA

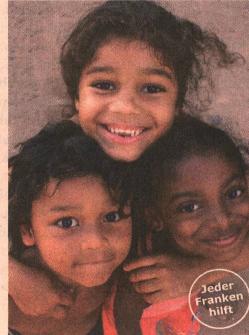
Chemin de Fontenaille 2

1196 Glâne

Switzerland

Mail : emilien.lori@heffersuisse.ch

<http://www.heffersuisse.ch>



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch



Fachpersonal finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG	RECEPTION/RESERVATION	KÜCHE	Hr-Code
Alle Jobangebote	Alle Jobangebote	TopJobs	PLEASE DISTURB

Alle Jobangebote

38

Alle Jobangebote

103

Bewerber-profile

250

Lehrstellen/Praktikum

1

Koch & Pâtissier Festanstellung-Volzeit Region Zürich

Küchenchef m/w Saisonstelle ganze Schweiz

Allgemein

Direction / Geschäftsführung

38

Reception/Reservierung

103

Küche

250

F&B/Catering/Events

55

Service / Restauration

242

Haushirtschaft

27

Marketing/PR

29

Reiseleitung/ Tourismus

4

Beauty/Wellness/Fitness

14

Bäcker-Konditoren

7

Diverses

22

htr hotel revue

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

SCHÖNE AUSSICHT! – ACH JA?

Liebe Confrères, Consœurs

Was ist der Reiz des Hinaufsteigens, des Bergsteigens, des Überfluges? Stimmt genau: die Aussicht, die Fernsicht, aber auch die Übersicht oder etwas trockener ausgedrückt: die Supervision. Das haben auch schon die Strategen und Heerführer in vergangenen Jahrhunderten gewusst und schlügen nicht umsonst ihre Feldzeichen auf Feldherrenhügeln auf. Es stimmt nachdenklich, wenn wir in das Getümmel des wirtschaftlichen Schlachtfeldes dieser Tage schauen und feststellen müssen, wie wenig Übersicht, wie wenig Fernsicht, wie wenig Sicht überhaupt heute bei taktischen, geschweige denn strategischen Entscheidungen einfließen und wie grosse aber auch kleine Captains lediglich im Gedöns des wirtschaftlichen, politischen, sozialen Umfelds reaktiv statt proaktiv ihre Unternehmen zu leiten versuchen, um dann doch im Sumpf des allgemeinen Gewusels unterzugehen. Ja, es stimmt! Wir leben in einer unendlich spannenden Zeit voller Veränderungen, voller Herausforderungen, Gefahren und Unsicherheiten: Paradigmenwechsel, Werteverzeichun-

gen, ökonomische Umwälzungen, Fragen über Fragen ... unsere (Hotel-)Welt wie wir sie seit Jahrzehnten gekannt und zu verstehen gelernt haben, lässt sich scheinbar nicht mehr mit den herkömmlichen Mitteln und Instrumenten steuern.

Was ist also zu tun? Eigentlich ganz simpel. Es sind nur drei Massnahmen, die zu ergreifen sind:

- 1) Standortbestimmung (wer/was bin ich, kann ich?)
 - 2) Zielseitung (Definition der Unternehmensvision, Philosophie und des Unique Selling Proposition USP = Alleinstellungsmerkmal)
 - 3) Konsequent dem Ziel mit Taten entgegenschreiten
- So einfach sich dies liest, so bedeutungsvoll und nachhaltig sind diese 3 kleinen Schritte, bedürfen sie doch einer überaus intensiven Auseinandersetzung mit dem eigenen Betrieb, dessen Stärken und Schwächen. Und es braucht den Mut, eingefahrene Pfade gegebenenfalls zu verlassen. Insbesondere die Diskussion rund um die USP kann nicht intensiv und kritisch genug geführt werden. Die ungünstige Auseinandersetzung mit dem eigenen (Unternehmens-)Profil ist die wohl grösste Schwäche im helveti-

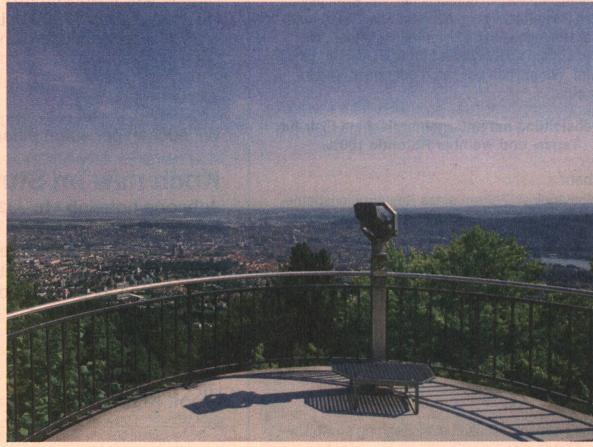
schen Hotelalltag – in ihm schwingen viele Sorgen, Tränen, aber auch Hilflosigkeit und Zukunftsängste mit.

Deshalb, liebe Kollegen/Kolleginnen, lasse auch ich es mir niemals nehmen, selbst nunmehr mit der neunten Hotelöffnung beschäftigt, immer wieder genügend Zeit aufzubringen, meinen kleinen Feldherrenhügel zu erklimmen, zur Standortbestimmung/Positions- (und Konkurrenz-)überprüfung, um sicher zu stellen, dass der Überblick – so weit die Antennen reichen – gewährleistet ist und das Ziel klar vor Augen liegt. Und siehe da: Es gäbe schöne Aussichten im Schweizerland! ...

Ganz herzlich Ihr



Marc Aeberhard, Créeur d'hôtels
Luxury Hotel & Spa Management GmbH, Zürich
www.LHSM.ch



KEYSTONE

Berghaus Bärtschi, Adelboden PÄCHTER GESUCHT!



Betrieb: Sommer- und Winterbetrieb, Grösse: 9 Zimmer (3 Einzel- und 6 Doppelzimmer), 4 Massenlager (50 Personen), 100 Plätze Restaurant, 70 Plätze Sonnenterrasse.

Pieren + Co. AG, Martina Wenger
Dorfstrasse 42, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 73 82, immo@pieren.com

32524-11186

HESSER Unternehmensberatung

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

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

30238-10076

GESUCHT Hotel zum Pachten

Raum: deutsche/italienische Schweiz
Kontaktaufnahme unter 079 336 07 89
oder capricornio@bluewin.ch

32615-11212

Projekt-Finanzierung ab 10 Mio.

Tel. Info 076 772 96 92

32605-11218



**Nähen Sie 12 Stunden
täglich solche Hemden.
Eingesperrt mit 10 weiteren
Kindern. Bei 38 Grad.**

Traurige Realität für Millionen ausgebeutete Kinder wie Sunita.
Sie können helfen. Jetzt auf tdh.ch www.facebook.com/tdh.ch

Terre des hommes
Kinderhilfe weltweit tdh.ch