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

Band: - (2014)

Heft: 26

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: 29.11.2025

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 VON

Nr. 26 · 26. Juni 2014

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

KÜMMERN SIE SICH

Wenn es um Google+ geht, machen zahlreiche Unternehmen den Fehler, dass sie Google+ mit Facebook vergleichen. Natürlich sind beides soziale Netzwerke. Aber mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Zielen. Hinzu kommt, dass Facebook bereits zehnjähriges Jubiläum feierte, während Google+ gerade einmal drei Jahre existiert.

Wenn ich mir die Unternehmensauftritte einiger Hotels genauer anschaue, stelle ich meist fest, dass auf Facebook mitunter täglich gepostet wird, während Google+ verwaist. Da wird, wenn es gut läuft, einmal pro Woche dasselbe gepostet, was auch auf Facebook veröffent-licht wurde. Dazu kommen 31 Follower oder so. Woher soll die Interaktion also kommen? Hier werden nicht nur sprichwörtlich Äpfel mit Birnen verglichen. Nein, hier werden die falschen ist-Stände miteinander verglichen. Nicht wenige Unternehmen haben anscheinend vergessen, wie viel Arbeit sie in Facebook stecken mussten, um dorthin zu kommen, wo sie heute

Google+ wird Teil der SEO-Arbeit

Es gibt ein Argument, das alleine schon für Google+ spricht: SEO (Suchmaschinenopti-mierung). Auch wenn nach knapp drei Jahren erst winzige Spuren davon zu erkennen sind -Google+ wird definitiv dazu beitragen, dass Unternehmen mehr Sichtbarkeit in den Suchergebnissen erhalten. Es liegt doch auf der Hand. dass eine Aktivität in einem Netzwerk aus dem Hause Google für das eigene Ranking nur posi-

tiv sein kann. Die Integration der Google+-Beiträge in die individuellen Suchergebnisse des einzelnen (Projektname «Search, plus your world») können selbst für kleine Hotels einen unschätzbaren Vorteil bringen. Doch dazu bedarf es der richtigen Kommunikation und eines kontinuierlichen Netzwerkausbaus.

Drei Tipps für Ihre Google+-Präsenz

Verfassen Sie Google+-Beiträge gerne etwas länger und setzen Sie wichtige Keywords ein, insbesondere innerhalb der ersten 160 Zeichen.

Die «Haltbarkeit» eines Google+-Beitrags ist durch die Integration in die Suche – wesentlich länger als auf Facebook. Berücksichtigen Sie das bei Ihrer Redaktionsplanung und bespie-len Sie Themen, die auch längerfristig Gültig-

Publizieren Sie regelmässig interessante Inhalte aus Ihrem Haus.

Bei der Suche in Google blendet der sogenannte «Knowledge Graph» eine Infokarte mit umfas-senden Informationen über Ihr Hotel ein, unter anderem den letzten Beitrag aus Google+



Thomas Hendele some communication ww.some-communication.de

AGENDA

24. JULI

«Infoveranstaltung Nachdiplom-studium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Mont Cervin Palace, in Zermatt www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. AUGUST

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

18. AUGUST

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

19. AUGUST

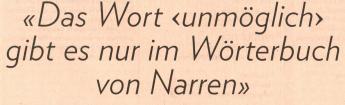
«Turning Lookers into Bookers Teil 1: Mehr Direktbuchungen bekommen», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. SEPTEMBER

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

7.-10. SEPTEMBER

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

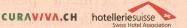




Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk



ARBEITSSICHERHEIT

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

Sicherheitsgerechtes Verhalten (Teil 2) Gefährdungen:

Jede mögliche Gefährdungssituation aufgrund von:

- · sicherheitswidrigem Verhalten
- mangelnder Instruktion und Motivation zu sicherheitsgerechtem Verhalten
- mangelnder Kontrollen
- · Unterschätzen der Gefährdung
- Überschätzen der eigenen Fähigkeiten, Gleichgültigkeit
- · Über- und Unterforderung

Mögliche Sicherungen (Teil 2):

- · Bereiche festlegen, in denen persönliche Schutzausrüstungen (Brillen, Handschuhe, Feinstaub masken, Schutzschuhe) zu tragen sind.
- · Schutzeinrichtungen dürfen weder entfernt, überbrückt noch geändert werden. Mängel sind dem Vorgesetzten zu melden und so schnell als möglich zu beheben.

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

WAS SIND IHRE STÄRKEN **UND CHANCEN?**

Bei der Stellensuche ist es wichtig, sich Gedanken über sich selber zu machen. Die sogenannte SWOT-Analyse von Stärken (Strengths), Schwächen (Weaknesses), Chancen (Opportunities) und Gefahren (Threats) hilft dabei.

ie SWOT-Analyse ist ein Werkzeug des strategischen Managements. Sie stammt ursprünglich aus dem militärischen Bereich und wurde in den 1960er-Jahren an der Harvard Business School für die Anwendung in Unternehmen entwickelt. Ihre Prinzipien finden sich jedoch auch in Kampfsportarten, alter chinesischer Literatur etc. Der kreative Prozess der Strategieentwicklung soll damit formalisiert und gesteuert werden. Dabei reflektieren Sie kritisch Ihre persönliche Situation wie auch das Umfeld und leiten aus den Erkenntnissen erfolgversprechende Potenziale und Strategien ab. Mit der SWOT-Analyse sehen Sie, wo Ihre Stärken liegen, die Sie in einem Bewerbungs schreiben hervorheben können. Sie sehen aber auch Ihre Schwächen und können sich überlegen, wie Sie diese ausmerzen. Die SWOT-Analyse kann in zwei Stufen durch-

geführt werden:

1. VIER-FELDER-ANALYSE

Die Vier-Felder-Matrix dient der Analyse der Ist-Situation. Erarbeiten Sie dazu im SWOT-Raster zuerst Ihre persönlichen Stärken und Schwächen (persönliches und berufliches Profil) sowie die Chancen und Gefahren, die Ihr Umfeld bietet (Berufsfeld, Branche, Arbeitsmarkt, Konkurrenz, Netzwerk)

Situation Könnte

Positiv Stärken Chancen

Schwächen Gefahren

2. ACHT-FELDER-ANALYSE

Mit der Acht-Felder-Matrix können bereits Strategien gebildet werden. Dazu die Ergebnisse der SWOT-Analyse aussen in der Tabelle eintragen. Danach führen Sie als Schnittmengen Stärken und Schwächen mit Chancen und Gefahren zusammen. Dabei müssen Sie Entscheidungen treffen zugunsten der wichtigsten und erfolgversprechendsten Kombinationen Leiten Sie ab: Welche Potenziale ergeben sich? Überlegen Sie sich, welche Stärken Ihr Profil bietet. Aufgrund dieser Analyse fragen Sie sich Folgendes:

- Welche Stärken können wie genutzt werden um die Chancen zu erhöhen?
- Welche Stärken können wie genutzt werden, um die Gefahren abzuschwächen?

Als Nächstes überlegen Sie sich, welche Schwächen Ihr Profil bietet und welche Chancen und Gefahren sich daraus ergeben:

- Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Chancen zu ergreifen?
- · Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Gefahren zu vermeiden? Sie können diese Analyse auch für die Stelle durchführen, für die Sie sich bewerben. Sie sehen so, ob Sie für diese Stelle wirklich geeig net sind oder ob die Gefahren und Schwächen zu gross sind. Doch Schwächen lassen sich auch beheben. Zum Beispiel, indem Sie eine Weiter-

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompe tenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

DAS PRAGMATISCHE FÜHRUNGSKONZEPT

Es gibt immer noch Unternehmen, die glauben, mit Hochleistung ohne Menschlichkeit die besten Ergebnisse erzielen zu können. Die mit Druck und Angst operieren. Mit dem Resultat, dass die besten Mitarbeiter zuerst gehen. Aber auch Menschlichkeit ohne Hochleistung funktioniert nicht, ist Sozialromantik. Denn so wichtig eine gute Stimmung im Unternehmen auch ist, reicht sie für dauerhafte Spitzenleistung nicht aus. Auf Dauer funktioniert ein Unternehmen auf höchstem Ergebnisniveau nur dann, wenn Hochleistung UND Menschlichkeit die Führung prägen und im Gleichgewicht sind. Denn langfristig gewinnen Unter-nehmen niemals zulasten ihrer Mitarbeiter, genauso wenig, wie die Mitarbeiter zulasten des Unternehmens gewinnen. Dasselbe gilt auch in der Beziehung zwi-schen Unternehmen und Kunden. In sei nem Buch beschreibt Frank Breckwoldt in 35 Punkten sein Konzept für eine erstklassige Führung. Aufgrund seiner hohen Pragmatik wird dieses Konzept seit mehr als 10 Jahren erfolgreich und nachhaltig in Top-Unternehmen umgesetzt.



«Hochleistung und Menschlichkeit»

Gabal Verlag Frank Breckwoldt

ISBN 978-3-86936-477-3 CHF 36.90

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

Hotellerie et Gastronomie Verlag

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39

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 ^{er} Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42 Adligenswilerstrasse 27 Fax 031 370 42 23

> inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif 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

Aus- und Weiterbildung

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

mobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automa tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ nmobilien 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

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

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 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 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.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.



Eines der aktuell besten Gastrokonzepte des Landes!

AA-Marketing, klares Profil und Auszeichnungen von Gastroführern sind die drei Eckpfeiler! Drei weitere stat-ke Argumente sind 37 Tage die Woche geöffnets, die «starke Medienpräsenz» sowie die «einzigartige High Tech-Showküche, die das Herz jedes Spitzenkochs höher schlagen lässts. Neuerer Betrieb mit perfekter Infrastruktur und 100 Innensitzplätzen sowie 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 ge-lungenem Gastrokonzept bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Die Bewertungen sind durchwegs auf Höchstniveau Superlativen wie «Sensationel», «Einfach der Hammer...b., «So soll es sein», «folles Ambiente», «Gerichte vom Feins-ten», «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 Geschäftsführerin mit erstklassigem Küchenchef als Paar bzw. als eingespieltes Team oder ein erfolgreicher Executive Chef als Geschäftsführer mit starker Partne-rin für Front & Administration. Unternehmerisch denkende Persönlichkeiten der Spitzengastronomie können auf Wunsch von Anfang an oder später nach Vereinbarung den bestfrequentierten Vorzeigebetrieb (mit Potentiall) auch mieten resp. pachten.

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 Extramelle
gehen! Der Eintritt ist auf Endes 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

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

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 internationaler Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Speziali-täten 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. Angeboisentwicklung, 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 Her-ausforderungf Sie praktizieren **modernste Eihrungspurdsätze** durch Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Integration, geschickte Personaleinsatzplanung 8t -rekrutierung sowie gelebte Wertschätzung der Mitarbeitenden.

integration, geschickte Fersonateinsatzipalung of "rektuterung sowie gereute verschatzung dei mitatoeitenden. Charismatische, kommunikativ starke und unternehmerisch denkende Executive Chefs, die mit 35-40 Mitatoeitenden 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 grossem 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 & Ania Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

***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 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die Wintersaison 2014/2015

Pächter

für 4-Sterne-Hotel in Davos

Das Hotel verfügt über 60 Zimmer, Bar, Restaurant, Wellness u.a.m.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

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

Hotel CHESA RANDOLINA

Für unser sehr persönlich geführtes ***S-Hotel mit 68 Betten an absolut schönster Lage am Silsersee suchen wir ab Herbst/Winter 2014 eine charmante, sprachgewandte und selbständige Mitarbeiterin (mit guten PC-Kenntnissen, wenn möglich Rezeptions-Erfahrung und deutscher Muttersprache) als

BETRIEBSASSISTENTIN/TOURNANTE

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet umfasst die Stellvertretung in den Bereichen Rezeption und Bar/Kaminhalle sowie die Zimmerkontrolle. Wenn Sie an einer **längerfristigen** Anstellung bei attraktiven Bedingungen und Arbeitszeiten interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina, 7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54 E-Mail: hotel@randolina.ch Internet: www.randolina.ch



Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Für den Bereich Hotel-lerie, Team Gastronomie, suchen wir per 1. Oktober 2014 oder nach Vereinbarung eine/n kompetente/n

Teamleiter/in Gastronomie 100%

- Ihre Hauptaufgaben:
 Führung und Betreuung des Teams Gastronomie mit Patientenrestaurant, Cafeteria/Klosk, Mitarbeiterrestaurant, Anlasskoordination, Sitzungs- und Bankettservice
 Verantwortung für die Führung, Einsatzplanung und Qualifikation von 20 Mitarbeitenden Gastronomie, unterstützt durch zwei Gruppenleiterinnen Betreuung des Kassensystems, Monatsabrechnungen, Inventar, Einkauf Gastronomie
 Schulung und Überwachung der Qualitäts- und Hygienestandards

Neu- und Umbau Klinik/Gastronomiebereich: • Umsetzung des Betriebskonzepts Gastronomieprovisorium • Umsetzung des neuen Gastronomiekonzepts in den neuen Restaurants wie A-la-carte-Restaurant, Food Islands, Mitarbeiterrestaurant

- A-la-Carte-Restaurant, rood islands, mitarbeiterrestaurant
 Unsere Anforderungen an Sie:

 Weiterbildung an der Hotelfachschule oder als eidg. dipl. GastroBetriebsielter/in

 Mindestens 5 Jahre Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie

 Integrität und soziale Kompetenz sowie gute kommunikative Fähigkeiten

 Konzeptionelles, strukturiertes und lösungsorientiertes Denken

 Motivierender und konsequenter Führungsstil

 Sehr gute PC-Kenntnisse

 Sehr gute PC-Kenntnisse

 Sehr gute Deutschkenntnisse, Italienisch- und Englischkenntnisse

 von Vorteil

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Oliver Bergamin, Leiter Hotellerie, Telefon +41 (0)56 485 55 90. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personaldienst, Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon, oder per E-Mail an: nicole.balsiger@rehabellikon.ch. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Spezialklinik für Traumatologische Akutrehabilitation, Sportmedizin, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen www.rehabellikon.ch

Rehaklinik Bellikon





suvacare



Das Paul Scherrer Institut PSI ist das grösste Forschungszentrum für Natur- und Ingenieurwissenschaften der Schweiz. Am PSI betreiben wir Spitzenforschung in den Bereichen Materie und Material, Energie und Umwelt sowie Mensch und Gesundheit. Durch Grundlagen- und ange-wandte Forschung arbeiten wir an nachhaltigen Lösungen für zentrale Fragen aus Gesellschaft, Wissenschaft und Wirtschaft. Die Ausbildung von Ingen Menschen ist ein zentrales Anliegen des PSI. Deshalb sind etwa ein Viertel unserer Mitarbeitenden Postdoktorierende, Doktorierende oder Lernende. Insgesamt beschäftigt das PSI 1900 Mitarbeitende.

Für unsere Sektion Verpflegungsbetriebe suchen wir eine/n

Betriebsassistent/in Gastronomie

Ihre Aufgaben

- Mitarbeit in allen Belangen des Restaurants und der Cafeterias
 Einsatz an Banketten und diversen Anlässen der Verpflegungsbetriebe
 Administrative Arbeiten wie z. B. Gästeabrechnungen intern und
- extern, Absenzwesen, Kassenrapporte, Gästebestellwesen (telefonisch und per E-Mail) Mitarbeit im Kader der Sektion Verpflegungsbetriebe bei der Arbeits-
- planung der Gruppen Cafeteria/Restaurant und den Aushilfen
 Aktive Mitarbeit im internen Cateringbetrieb

Ihr Profil

Für diese anspruchsvolle Aufgabe setzen wir eine erfolgreich abge schlossene Lehre im Bereich Service/Rezeption oder eine ähnliche gastro-nomische Grundausbildung voraus. Sie verfügen bereits über einige Jahre Berufs- sowie Führungserfahrung und haben ein Flair für das Arbeiten an der gastronomischen Front sowie auch im administrativen Bereich. Als fle-xible und teamfähige Persönlichkeit bereitet Ihnen das Führen von Mitar-beitenden Freude. Zudem behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick.

Was wir Ihnen bieten

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit bietet, als Mitglied des Kaders unserer Verpflegungsbetriebe niteressante und wichtige Aufgaben in unseren Gastronomieberieben zu übernehmen. In enger Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter und den weiteren Kadermitarbeitenden sind Sie für den reibungslosen Ablauf viel-

Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an unseren Betriebsleiter Gastronomie Franz Jonke, Tel. +41 56 310 20 33.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung für die Stelle als Betriebsassistent/in Gastronomie mit der Kennziffer 9170-00 unter: www.psi.ch/pa/offenestellen/0812-1

Paul Scherrer Institut, Personalmanagement, Sandra Lopo, 5232 Villigen



Küchenchef/in gesucht

Sind Sie eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene Ausbildung, sind zwerfässig, belastbar, teamorientiert und qualitätsbewusst, führen und koordinieren gerne das Küchenteam, sind sich der Einhaltung der Vorschriffen hinsichtlich Hygien, 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 geschnuppert, sind eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit für Umbauten und Projekte, arbeiten gerne in allen Geschäftstäftigkeiten mit russischen und internationalen Gästen, sprechen fillessend 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 Herausforde-rung? Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechs-lungsreiche Tätigkeit in familiärem Ambiente.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Martina Kollreider:
Hotel Bänklialp, Bänklialpweg 25, 6390 Engelberg
Tel. 201 639 73 73 Fax 241 639 73 74
martina.kollreider@baenklialp.ch, www.baenklialp.ch



Sils Engiadina, since 1876

Im Herzen von Sils Maria, inmitten der Oberengadiner Seenlandschaft, liegt das traditionsreiche Viersterne-Hotel Edelweiss. Als Ort für Kultur verzaubert das Hotel Edelweiss seine Gäste seit 1876! Das Hotel verfügt über 68 Zimmer und 11 Ferienwohnungen sowie über das Jugendstil-Grand Restaurant für die Halbpension mit 120 Plätzen, das Ä-la-carte-Restaurant Arvenstube mit 36 Plätzen, die Halle mit Bar (70 Plätze) und die Terrasse (60 Plätze).

Da sich die jetzige Direktion nach erfolgreicher Tätigkeit anderen Aufgaben zuwenden wird, suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine ausgewiesene Gastgeber-Persönlichkeit als

Resident Manager/in

Ihr Aufgabenbereich

- Ihr Aufgabenbereich

 Selbstständige operative Führung des gesamten Hotelbetriebs inkl. Budgetverantwortung mit hohem Qualitätsbewusstsein

 Aktive Pflege sämtlicher Verkaufskanäle inkl. Revenue Management

 Rekrutierung der Mitarbeiter in Zusammenarbeit mit dem Kader

 Planung und Durchführung sämtlicher Marketingaktivitäten

 Pflege der Website und der Social-Media-Kanäle

 Planung und Durchführung des Kultur- und Gästeprogramms

 Kontrolle und Weiterentwicklung der ISO-Standards

- Alter 28 bis 40 Jahre

 Erfahrung in der 4- und/oder 5-Sterne-Saisonhotellerie

 Solide Hotel-Grundausbildung

 Ausgeprägte Fachkompetenz in Marketing und Sales mit Revenue Management

 F&B-Affinität/Erfahrung

 Muttersprache Deutsch sowie gute Englischkenntnisse. Italienischkenntnisse von Vorteil

 Affinität für Betriebszahlen und deren Analyse Burdgets und Forgesats. Affinität für Betriebszahlen und deren Analyse, Budgets und Forecasts
 Unternehmerisches Denken und Handeln

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier schriftlich oder per E-Mail. Die Unterlagen werden diskret behandelt.

Kontakt: Lucas Merckaert, c/o Art Boutique Hotel Monopol, Via Maistra 17, 7500 St. Moritz. E-Mail: lucas.merckaert@monopol.ch

Auskünfte: Michael Max Müller, Hotel Edelweiss, Sils Maria, 081 838 42 42.

www.bucherer.com

BUCHERER

Leiter Personalrestaurant (w/m)

Ihre Leidenschaft für die Gastronomie können Sie hier einbringen. Sie leisten mit Ihrer täglichen Arbeit einen grossen Beitrag zur Mitarbeiterzufriedenheit ganz nach dem Motto: «Das Wohlbe-finden geht durch den Magen!»

Unsere Auftraggeberin, die Bucherer AG, ist ein sehr erfolgreiches und renommiertes Unternehmen im Uhren- und Schmuckdetailhandel und steht mit ihrem Namen für Exklusivität, Stil und Qualität. Hervorragende Kundenbetreuung und Marktpräsenz gehören u. a. zu den wesentlichen Erfolgsfaktoren. Die einzigartige Unternehmenskultur wird geprägt durch Leidenschaft und Engagement. Aufgrund der bevorstehenden Pensionierung der langjährigen und äusserst geschätzten Gastgeberin des Personalerstaurants am Hauptsitz in Luzern sind wir beauftragt, einen fachlich wie auch menschlich kompetenten Nachfolger als detailhandel und steht mit ihrem Namen

Gastgeber-Persönlichkeit

Gastgeber-Persönlichkeit
zu finden. Mit Begeisterung sind Sie für die
Führung und Organisation des abwechslungsreichen Gastronomiebereiches verantwortlich. A'TimeOut» ist der Name und
Programm dieser Oase der Erholung. Sie ist
der Treffpunkt der rund 250 Mitarbeitenden
und Gäste für Kaffeepausen, Mittagessen,
exklusive Apéros und Anlässe. In enger Zusammenarbeit mit dem zuständigen Koch
sorgen Sie für ein frisches, saisonales und
ausgewogenes Angebot. Sie erstellen die Personaleinsatzpläne, organisieren den Einkauf
von Food und Beverage, verhandeln mit Lie-

feranten und sind für die Tagesabrechnungen und Monatsreportings zuständig. Zudem stellen Sie sicher, dass die Hygiene- und Qualitätsstandards eingehalten werden. Ihre Kompetenzen als Koch können Sie stell-vertretend unter Beweis stellen. Ihre ausgeprägten Gastgeberfähigkeiten sind vor allem auch bei speziellen Anlässen gefragt, vo. Sie mit Han und Charma den Senrice. wo Sie mit Elan und Charme den Service persönlich übernehmen.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine fundierte Ihr Profil: Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastronomiebereich, haben zudem die Wirteprüfung absolviert und bereits Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position. Ihrem Team leben Sie vor, was Sie von jedem Einzelnen erwarten: Einsatz und Leidenschaft bei der täglichen Arbeit. Als Organisationstalent sind Sie flexibel sowie belastbar und schätzen den persönlichen Kontakt zu Ihren Gästen. Sie ziehen die Fäden im Hintergrund und sorgen dafür, dass alles reibungslos läuft, legen aber gerne auch selber Hand an – in der Küche und im Service.

Attraktive Arbeitsbedingungen und ein tolles Team erwarten Sie in diesem nicht alltäglichen Umfeld. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kontakt: Rosmarie Lienert-Zihlmann Markus Theiler

Jörg Lienert AG Hirschmattstrasse 15, Postfach CH-6002 Luzern Telefon 041 227 80 30 luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel (204 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminar-räume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, kreativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

Für unser Rezeptions-Team suchen wir, mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, eine begelsterungsfähige, kulturinteressierte Führungspersönlichkeit.

FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

erwarten folgende Aufgaben:

- Verantwortung für die ganze Rezeption
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (vom Spitzensportler über den Genossenschafter bis hin zum Seminartelinehmer und zu Famillien)
 Führung von 6 bis 10 Mitarbeitenden

- Wir wünschen uns eine Person mit folgenden Fähigkeiten:

 Abgeschlossene Hotelfachschule

 Entsprechende Berufs- und Führungserfahrung

 Sprachkenntnisse DIVE, weitere Sprachen von Vorteil

 PC-Kenntnisse: MS Office, Protel, Outlook
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

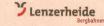
Wir bieten Ihnen:

- Mitgestaltungsmöglichkeiten auf der strategischen Ebene und im Managementbereich
 Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
 Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04
josy.caduff@laudinella.ch

Viel Interessantes finden Sie auch unter: www.laudinella.ch



Die Wintersportregion Arosa Lenzerheide, die Top-Skidestination im Herzen Graubündens, bietet einer/einem engagierten und qualifizierten Gastrounternehmer/-in die einmalige Gelegenheit, sich als

Pächter/-in Bergrestaurant Piz Scalottas

zu etablieren. Wir suchen per 1. November 2014 ein(en) Pächter/Pächter-paar für unser Bergrestaurant Piz Scalottas. Das Bergrestaurant auf dem Piz Scalottas charakterisiert sich wie folgt:

- Anzahl Sitzplätze:
 - Innenbereich: 110 Plätze bedient
- Bediente Sonnenterrasse: ca. 100 Plätze
 Top-Lage auf dem Piz Scalottas auf 2323 mü. M., mit herrlicher 360°-Rundsicht, am südlichen Ende der Wintersportregion Arosa Lenzerheide
- Ganzjahresbetrieb: Anfang Juni bis Ende Oktober sowie Dezember bis Ostern
- Ca. 20 Mitarbeitende im Winter, ca. 8 Mitarbeitende im Sommer (Vollzeitstellen), einzelne Mitarbeitende können vom bisherigen Pächter übernommen werden
- Mehrjährige Pacht wird angestrebt
- Das Bergrestaurant Piz Scalottas war bisher als das höchstgelegene Gilde-Restaurant Graubündens positioniert, hervorragende Entfaltungsmöglichkeiten für die zukünftige Ausrichtung
- · Freiheit in der Angebotsgestaltung

Wir suchen eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit, die dem Bergrestaurant Piz Scalottas ein unverkennbares Gesicht verleiht
- Sie inszenieren den Piz Scalottas neu, indem Sie Ihre innovativen Ideen umsetzen
- Sie haben Erfahrung in der Berggastronomie
- Sie sind begeisterungsfähig, loyal und belastbar und verfügen über Führungsqualitäten

Lenzerheide Bergbahnen AG, Peter Engler, Leiter Administration, Postfach 160, CH-7078 Lenzerheide

- · Sie verfügen über ein hohes Mass an Eigeninitiative, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent · Sie sind mit der Bergwelt und dem Schneesport sehr verbunden
- Für Auskünfte steht Ihnen gerne Peter Engler zur Verfügung:

Tel.: 076 553 13 59 oder Mail: peter.engler@lenzerheide.com

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier!

graub nden

Modernes und spannendes Arbeitsumfeld in SG

Restaurationsfachfrau/-mann

Jobcode hoteljob.ch: J82957

Oberwaid - Kurhaus Medical Center Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen 071 282 05 30 jobs@oberwaid.ch



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in für den gepflegten A-la-carte

Wenn Sie über gute Berufserfahrung verfügen und Freude haben, in einem motivierten Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Häberli's Schützenhaus Jakob Häberli Oberdorfstrasse 10 3053 Münchenbuchsee www.haeberlis.com

TISCH BAR

SHOPPINGRESTAURANT

Unsere Priska wird Mutter. Wir alle freuen uns für die junge Familie und wünschen uns zur Nachfolge Sie als

Commis de cuisine

Sie beenden im Sommer Ihre Lehre zum Koch?
Sie freuen sich, in unserer offenen, einsehbaren Küche unseres Restaurants an vorderster Front dabei zu sein und unser spannendes Konzept in originelle, appetitliche Speiseangebote zu packen? Sie lieben das Kreieren, Mitgestalten und Arnichten von Desserts, Salaten, Vorspeisen und Frühstücken?
Sie sind ab Mitte August einsetzbar, begeistert von Ihrem Beruf, belastbar und gwundrig?
Dürfen wir Sie kennenlernen?

Auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung freuen wir uns.

Tisch und Bar Shoppingrestaurant Ursi Gisler Holzhäusernstrasse 4 6343 Holzhäusern 041 790 33 88 www.tischundbar.ch



HOTEL LÖWEN AG 6252 DAGMERSELLEN 062 756 18 55

info@loewen-dagmersellen.ch www.loewen-dagmersellen.ch

Wir suchen in unser Team flexible(n) und einsatzfreudige(n)

Servicemitarbeiter/in

100% wenn möglich mit Berufspraxis

für unseren Gasthof

Auf den 1. August 2014 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie unverbindlich an. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Wolfgang Kristan und Mitarbeiter



Alters- und Pflegeheime Glarus Süd

vereinen drei autonom geführte Alters- und Pflegeheime an den Standorten Elm, Schwanden und Linthal. Mit ins-gesamt 230 Betten erfüllen sie einen wichtigen Beitrag im Gesundheitswesen der Gemeinde Glarus Süd. Als Ausbildungsinstitutionen übernehmen sie eine wich-tige Verantwortung in der Rekrutierung und Förderung zukünftiger Fachkräfte.

Durch die Neuorientierung der Stelleninhaberin sucht das Alters- und Pflegeheim

Leben und Haus zur Heimat

in Linthal einen

Koch EFA/Chef de partie 100% m/w

Aufgaben:

- Produktion der Mahlzeiten in allen Bereichen
- Stv. des Bereichsleiters Verpflegung
 Mitgestalten und Gewähren einer konstruktiven Lernumgebung

- Wir erwarten:
 PC-Anwenderkenntnisse
 - Diätenweiterbildung von Vorteil
 Selbständiges Arbeiten

Wir investieren in:

- Aus- und Weiterbildungen
 Neue Ideen und Innovationen
 Die individuelle Förderung von Kompetenzen

Dann schicken Sie doch bitte die Bewerbungsunterlagen bis 11. Juli 2014 mit Foto an Mario Tellenbach, Heimlei-tung Haus zur Heimat, Hauptstrasse 38, 8783 Linthal E-Mail: m.tellenbach@hzh-linthal.ch

Nähere Auskunft erteilt gerne Herr Brenzikofer, Bereichs-leitung Verpflegung, Telefon +41 (0)55 653 14 08. www.hzh-linthal.ch/www.aph-glarus-sued.ch

SUISSE ROMANDE

Pour notre Restaurant-Terrasse situé au bord du lac sur la Riviera (exploitation saisonnière)

Nous recherchons un/une responsable F & B

- Sens aigu des responsabilités, structuré, dynamique et sachant faire preuve d'initiative
- Connaissances en cuisine
- Capable de diriger une équipe de 2 à 6 personnes Gestion des commandes F & B avec respect des costs Gestion du personnel avec budget

- Respect des normes d'hygiène Salaire de base + intéressement au résultat
- Age : 30 à 40 ans

Faire offre sous chiffre 32647-11240 en htr. hotel revue Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne

Vous cherchez un nouveau challenge?

Restaurant de spécialités italiennes et internationales sur la Riviera cherche pour date à conveni

1 chef de cuisine professionnel et qualifié (H/F)

Profil souhaité :

- Sens aigu des responsabilités, structuré, sachant faire preuve d'initiative, innovant et dynamique
- Connaissances approfondies de la cuisine méditerranéenne Capable de diriger une équipe de 8 à 12 personnes Gestion des commandes marchandises avec respect
- des costs
- Gestion du personnel avec budget
- Respect des normes d'hygiène Salaire de base + intéressement au résultat
- Age: 35 à 45 ans

Faire offre sous chiffre 32648-11241 en htr, hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.



Section vaudoise

Restaurateur en service traiteur

Pour son service de cafétéria le matin et des repas de midi pour les participants aux cours et ses collaborateurs (établissement non public).

- Les intéressés doivent impérativement répondre aux premières exigences suivantes:

 Environ 10'000 repas par année, ouvert 6 ou 7 jours par semaine

 Restaurateur avec service traiteur ou traiteur, présentant expérience et références

 Diversité/renouvellement de la carte, favorable au concept de «Fourchette verte»

 - Ouverture probable au 1^{er} décembre 2014
 60 places intérieures, 48 supplémentaires en terrasse l'été

Le cahier des charges complet, accompagné des exigences détaillées, peut être obtenu auprès de Mme Catherine de Lattre, assistante de direction, Centre TCS de Cossonay, Route de Dizy 4, 1340 Cossonay, tél. 021,863 13 33, catherine delattre@tcs.ch.



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.

PC 40-1855-4

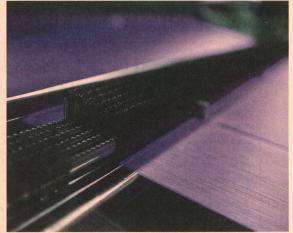
www.denkanmich.ch





DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



KEYSTONE

KOSTENOPTIMIERUNG
IM TEXTIL-MANAGEMENT

Jeder Hotelier, jeder Gastronom weiss, saubere und frische Textilien sind die Visitenkarte eines Betriebs. Höchstmöglicher Sauberkeits-, Hygiene- und Qualitätsstandard ist unerlässlich, denn strahlende Betriebswäsche – von Tisch- und Bettwäsche über flauschige Frotteetücher, aber ebenso Mitarbeiter-Uniformen und makellose Gästewäsche bis hin zu hygienisch sauberen Reinigungstextilien – muss oberste Betriebs-Maxime sein und ist massgeblich mitverantwortlich für glückliche Gäste, die sich wohlfühlen und wiederkommen.

Aktives Textilmanagement

Jeder Betrieb kennt die grossen Unterschiede in den Textilarten, die täglich gepflegt werden wollen. Auch heikle Wäsche wie Tagesdecken und Vorhänge müssen schonend gereinigt werden können und Vielgewaschenes wie Bett- und Restaurantwäsche muss eine möglichst hohe Lebensdauer aufweisen. Dies ist oft leichter gesagt als getan, denn häufiges Waschen und starke Waschmittel strapazieren Textilien oft über Gebühr. Ein weiterer zu bedenkender Kostenfaktor ist das sich im Um-

lauf befindende Textilvolumen. Es muss genau geplant werden, wie der Betrieb damit am effizientesten umgeht. Wird die Wäsche beispielsweise auswärts erledigt, ist das benötigte Wäschevolumen wesentlich höher, als wenn Inhouse gewaschen wird. Zudem muss entschieden werden, ob eigene oder Mietwäsche genutzt wird. Auch dies Faktoren, die in der Planung und Kostenanalyse Berücksichtigung finden sollten. Flexibilität und Schnelligkeit sind wichtige Wettbewerbsfaktoren in einer Branche, die starken Schwankungen wie beispielsweise der Saisonalität unterliegt: Wann sind Wäsche-Spitzenzeiten, wann fällt weniger Wäsche an, wann sind die Volumen der Gästewäsche am höchsten? Deshalb gilt es, das optimale Wäschemanagement zu wählen. Zur Kostenoptimierung kann diesbezüglich eine Inhouse-Wäscherei-Lösung entscheidend beitragen. Mit ihr kann die grösstmögliche Auslastung der Mitarbeitenden geplant und falls nötig jederzeit ein 24/7-Wäschebetrieb aktiviert werden. Man kann immer aufgabengerecht agieren und der Waschprozess lässt sich in eigener Regie unternehmerisch gestalten.

Lohnenswerte Investition

Die langjährige Erfahrung zeigt, dass sich die Investition in eine Inhouse-Wäscherei schnell bezahlt macht. Massgebende Ressourcen werden geschont: So entfallen beispielsweise die Bereitstellung der Schmutzwäsche, Transporte und Eingangskontrollen. Bei genauer Bedarfsanalyse unter Einbezug sämtlicher Kennziffern wie Anschaffungs-/Amortisationskosten, Platzverhältnisse, Infrastruktur, Waschmittel-Kosten und Unterhalt sowie Personalauslastung rechnet sich die Inhouse-Wäscherei.



Hans-Peter Caderas Produktmanager Schulthess Maschinen AG www.schulthess.ch

Ostseeinsel Fehmarn/ Deutschland

MFH, komf. 6 Apps., Physio-Praxis und Sauna-Anl. Grdst. 730 m², **privat zu verkaufen.** info@glaesser.de

Zu vermieten

Restaurant «Rebstock» Hauptstrasse 43 4523 Niederwil SO Verfügbar ab: **1.10.2014**

136 Sitzplätze

40 Plätze im Restaurant 60 Plätze im Säli 20 Plätze im Konferenzraum 16 Plätze im Aussenbereich

Wirtewohnung kann bei Bedarf dazugemietet werden. Mietzins Restaurant netto Fr. 2000.-/Monat, Mietzins Wirtewohnung netto Fr. 1500.-/Monat, exkl. Betriebskosten z. L. Mieter

> Kontaktadresse Müller Marianne Balmstrasse 3 4524 Günsberg Tel. 079 636 24 73

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb - benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierrung – 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



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

Projekt-Finanzierung

ab 10 Mio.

Tel. Info 076 772 96 92

Gastroconsult & unternehmenseeratung für hottellerie & restauration Sind Sie auf der brief passenden Investifien und einer passenden Investifien und einer

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir per Frühjahr 2015 das

Hotel Restaurant Bären, 5242 Birr

Der Betrieb in ruhiger Wohnlage ist aufgrund seiner Gastonomieleistungen und dem gut ausgelasteten Hotel stark nachgefragt.

Wir suchen eine engagierte Käuferschaft für den weiteren Auf- und Ausbau des erfolgreich positionierten Unternehmens.

Restaurant/Kunsts
Bankett
Bar/Tagesrestaura

Tagesrestaurant 50 Sitzplät:
ninarraum 10–30 Sitzplät:
xplätze 42
elzimmer 35

den wir Ihnen die Verkaufsdokumentatio Gastroconsult AG

Unternehmensberatung/Fritz Rohrer
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
031 340 66 30 / fritz.rohrer@gastroconsult.ch

Zu verkaufen

Aussichts-Restaurant Hotel Hulftegg ZH/SG/TG

250 Sitzplätze, Terrasse, 120 Sitzplätze, 200 Parkplätze. Zwei Wohnungen, Gästezimmer, Scheune usw.

Siehe unter: www.hulftegg.ch

Auskunft: Frau Bolliger, Tel. 055 533 04 50

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die Wintersaison 2014/2015

Pächter

für 4-Sterne-Hotel in Davos

Das Hotel verfügt über 60 Zimmer, Bar, Restaurant, Wellness u.a.m. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

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

32767-1

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

htr hotel revue