Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 35

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 28.11.2025

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

PROFIL

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

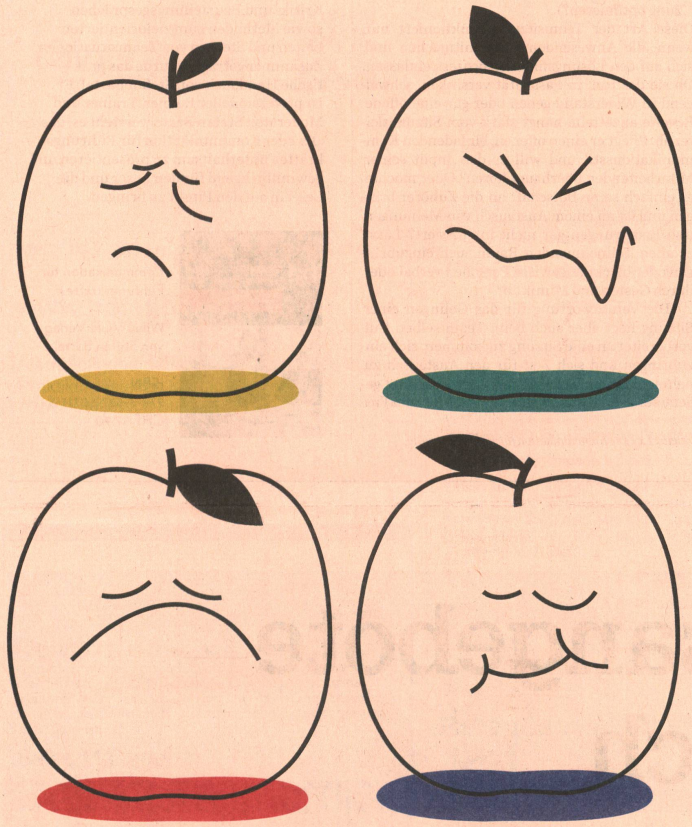
GESAMT-AUFLAGE 40.000

Nr. 35 · 28. August 2014

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

QUALITÄT IST NICHT GLEICH QUALITÄT

Wieder einmal durfte ich einer Diskussion beiwohnen, in der über Sinn und Nutzen eines Qualitätsmanagement-Systems «heiss diskutiert» wurde. Jeder der vier Gesprächspartner hatte immer das «richtige und einzig wahre» Beispiel zur Hand. Argumente wie: «Ich kenne viele Häuser, die haben zwar ein Qualitätsmanagement-System, bei denen passieren jedoch genau gleich viele Fehler wie bei den anderen Betrieben» oder «Wegen so einem Zertifikat kommt kein Gast mehr in das Haus». Deftig wurde es durch die Aussage eines Anwesenden, als er meinte, man könne das Geld genauso gut zum Fenster hinauswerfen.

Qualitätserwartungen erfüllen

Das Qualitätsimage der Schweizer Hotellerie hat in den letzten Jahren immer wieder geholfen, die Hochpreisstrategie aufrechtzuerhalten. Ausser Frage steht, wenn ich für etwas einen hohen Preis bezahle, meine Erwartung genauso in Richtung «hohe Qualität» geht. Viele Betriebe bieten ihren Gästen auch diese hohe Qualität. Was ich selbst bei mir feststelle, ist, dass eine überragende Leistung, eine hohe Aufmerksamkeit der Mitarbeitenden oder kleine Überraschungen während meines Aufenthalts schnell zur «Selbstverständlichkeit» werden. Wenn ich dann noch die Möglichkeit habe, das Haus mehrmals zu besuchen, schweifen meine Blicke umher und suchen nach Unzulänglichkeiten. Vieles wird sehr schnell als «normal» angenommen. Hier frage ich mich, wie es die ausgezeichneten Betriebe immer wieder aufs Neue schaffen, ihre Gäste zu begeistern. Sie haben eine treue Klientel, die zu Hauf durch ihr Schwärmen als Multiplikator wirkt. Immer wieder erzählen die Gäste begeistert von den Eindrücken ihres letzten Aufenthalts.

Qualitätsmanagement leben

Ich bin überzeugt, eine solch permanente Weiterentwicklung gelingt nur mit System. Es reicht nicht aus, dass einzelne Leistungsträger einen «Superjob» ausüben. Vielmehr müssen alle involvierten Mitarbeitenden diesen Qualitätsgedanken leben. Gerade in unserer Branche, in der die Fluktuation eher hoch ist, macht einem das Beibehalten dieser hohen Qualitätsstandards enorm zu schaffen. Für mich ist klar, dass alle erfolgreichen Unternehmen eine Form von Qualitätsmanagement betreiben. Entscheidend ist der Umgang mit diesem System. Das aktive Auseinandersetzen mit den Qualitätsinstrumenten (kontinuierliche Verbesserung, Umgang mit Vorfällen und Beschwerden, systematische Auswertung der Mitarbeiter- und Gästezufriedenheit) ist von entscheidender Bedeutung. Dies ist wiederum Führungsaufgabe und kann auch nicht durch ein Zertifikat an der Wand kompensiert werden.

Roland Berger
Inhaber
tune management & training ag
www.tune-quality.ch

ZITAT DER WOCHE

«Talent, das ist Glaube an sich selbst, an die eigene Kraft»

Maxim Gorki
Schriftsteller

AGENDA

7.–10. SEPTEMBER
Messeauftritt der Hotel & Gastro Union an der ZAGG – Schweizer Fachmesse für Gastgewerbe & Hotellerie, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

12. SEPTEMBER
«Interculture Seminar», von hotelleriesuisse, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

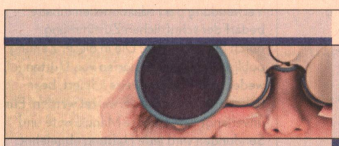
17.–21. SEPTEMBER
«SwissSkills Berufsmeisterschaften», Branchenanlass an der Expo, in Bern
www.swissskillsbern2014.ch

6.–10. OKTOBER
«reception@hotelleriesuisse.ch, Modul I», von hotelleriesuisse, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7. OKTOBER
16. Symposium «Gästebetreuung 2.0 – Der Kunde im Focus, heute & morgen», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, im Hotel Palace, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

8. OKTOBER
«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

25. OKTOBER
28. Jahres-Fachtagung BVHH, vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in der Schweizer Hotelfachschule SHL, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Gefahrenquelle Maschinen (Teil 2)

Gefährdung Mixer (Stephan): Klemm- und Schnittverletzungen

Mögliche Sicherung:
- Das Greifen in die Messer und Rührwerkzeuge muss durch eine Verkleidung (Deckel) verhindert werden.
- Beim Abheben des Deckels muss die Messerwelle innerhalb von vier Sekunden stillstehen.
- Beim Messerwechsel Schnittschutzhandschuhe tragen.

Gefährdung Getreidemühlen: Gehörschäden, Asthma

Mögliche Sicherung:
- Gehörschutz tragen
- Mühlen in separatem Raum betreiben (Ex-Zone 20)
- Schutzmaske tragen (Filterklasse FFP2)

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

SITZUNGEN – GESTALTEN STATT BLOSS ABHOCKEN

Gruppensitzungen sind für viele Angestellte und Chefs ein notwendiges Übel. Das muss nicht sein. Mit ein paar Tricks und Kniffen werden die Sitzrunden zu interessanten und effizienten Meetings.

Sitzungen zu leiten, gerade im hektischen Hotel- und Gastronomiealltag, gehört kaum zu den Lieblingsaufgaben eines Vorgesetzten. Alle Anwesenden «hätten Besseres zu tun» und wollen die Sitzung möglichst rasch hinter sich bringen. Deshalb ist es wichtig, Sitzungen gut zu strukturieren, um möglichst effizient arbeiten zu können.

DIE SECHS SITZUNGSPHASEN

1. **Einstieg:** Hier wird ein positives Arbeitsklima geschaffen, auf das Thema eingestimmt, die Ziele abgesprochen, das Vorgehen erklärt, die Spielregeln, Erwartungen und Befürchtungen sowie das Protokoll geklärt.
2. **Themensammeln:** Themen oder Aspekte des Themas aus Sicht der Gruppe finden, Einbeziehen aller Teilnehmer, Sammlung von Einfällen und Ideen, Informationen zusammentragen. (Wo drückt der Schuh? Was gibt es zu verbessern?)
3. **Themen auswählen:** Festlegen, welche Themen in welcher Reihenfolge besprochen werden und welche Schwerpunkte gesetzt werden. (Welches Problem ist am dringendsten? Wo haben wir den grössten Nutzen?)
4. **Themen bearbeiten:** Problemanalyse und Finden von Ansatzpunkten zur Problemlösung aus Sicht der Gruppe, Informationssammlung und Entscheidungsfindung. (Was steckt konkret hinter dem Thema? Was wollen wir erreichen? Welche Lösungen sehen wir? Welche ersten, konkreten Lösungsschritte gibt es?)
5. **Massnahmen planen:** Massnahmen zur Umsetzung festlegen, Teilnehmende zu Aktivitäten verpflichten, Verantwortlichkeiten festlegen. (Wer macht was bis wann? Wie wird der Erfolg kontrolliert?)
6. **Verabschiedung:** Gruppenprozess reflektieren, Erfolge deutlich machen, Abgleich mit den Erwartungen, positiv beenden. Nächste Sitzung festlegen. (Was lief gut/nicht gut an der Sitzung? Was können wir für die nächste Sitzung optimieren?)

Diese Art der Teamsitzung funktioniert nur, wenn alle Anwesenden aktiv mitmachen und sich auf den Lösungsfindungsprozess einlassen. Ob sie das tun, in Passivität versinken, schweigend in Widerstand gehen oder gar eine offene Revolte anzetteln, hängt stark vom Sitzungsleiter ab. Pflegt er einen offenen, einladenden Kommunikationsstil und will er den Input seiner Mitarbeitenden überhaupt hören? Oder möchte er einfach seine Botschaft an die Zuhörer bringen und ist an einem Austausch von Meinungen und Erfahrungen gar nicht interessiert? Lässt er allen Teilnehmenden Raum, sich einzubringen oder blockt er gewisse Personen verbal oder durch Gesten und Mimik ab?

Die Verantwortung für das Gelingen einer Sitzung liegt aber auch beim Team selber. Gut vorbereitet an eine Sitzung zu kommen, sich einzubringen und sich Zeit für den Austausch zu nehmen, ist ein Zeichen der Wertschätzung gegenüber den Teamkollegen. Riccarda Frei

Quelle: 1 x 1 der Kommunikation für Führungskräfte

BUCHTIPP

1 X 1 DER KOMMUNIKATION FÜR FÜHRUNGSKRÄFTE

Der Ton macht die Musik – das gilt für Gespräche im Privatleben, ist aber noch bedeutender für die berufliche Kommunikation. Gerade wenn es darum geht, Mitarbeiter anzuleiten oder Verhandlungen mit Geschäftspartnern zu führen, ist es wichtig, den richtigen Ton zu treffen. Und das ist gar nicht immer so einfach. Das Buch «1 x 1 der Kommunikation für Führungskräfte» bietet mit Handlungsanleitungen, praktischen Beispielen und einer breiten Palette an «Werkzeugen» einen guten Fundus an Tipps und Ratschlägen. In diesem Fundus befindet sich Wissenswertes zu Rhetorik und Körpersprache, Redetechnik, Gesprächsführung, Kritik- und Beurteilungsgesprächen sowie Methoden zum zielorientierten Leiten und Steuern von Teamsituationen. Zusammengetragen wurde das praktische Handbuch von Stefan Bartel. Er ist professioneller Redner, Trainer und Moderator. Stefan Bartel versteht es, das «1 x 1 der Kommunikation für Führungskräfte» unterhaltsam zu präsentieren und gewinnbringend für den Leser und die Leserin auf den Punkt zu bringen.

«1 x 1 der Kommunikation für Führungskräfte»

Wiley-VCH Verlag von Stefan Bartel

ISBN 978-3-527-50711-5
CHF 37.90

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

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

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
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 einem Monat auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi
grafilu (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.

Personalassistent/in

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, CH-8047 Zürich

nach Vereinbarung

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

Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

33443-11395

Boutiquehotel mit bekanntem Restaurant im Herzen der Stadt Zürich

Attraktives Kleinhotel mit neu gestalteten Komfortzimmern und Juniorsuiten, Restaurant, Board Meeting Room, Business Lounge & Terrasse an absoluter Toplage mitten im Herzen der Stadt Zürich. Exzellent geführtes Unternehmen: **Eine starke Marke.** Einzigartiges Ambiente. Ob ein gemütliches Abendessen oder ein gepflegter Businesslunch: Für alles ist gesorgt; die Infrastruktur ist optimal ausgelegt.

Ziel der Stelle: **Gastfreundschaft** auf hohem Level zelebrieren! Die spannende Position umfasst die Teamleitung – 1 Chef de Service, 12 Servicemitarbeitende – Mitarbeiterrekrutierung & -einsatzplanung, Budgets, Wareneinkauf und Reservations-/Offertwesen sowie die Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Meetings, Special Events und des Frühstücksservice.

Leiter Restaurant und F & B Operation w/m

Mitglied des Management-Teams – der Hoteldirektion direkt unterstellt

Kundenwünsche sorgfältig analysieren, systematisch erfassen und **professionell umsetzen** sind Ihre Stärken. Als ambitionierte Frontpersönlichkeit, ab ca. 30, mit der Schweizer Gastronomie bestens vertraut, wollen Sie Ihre Karriere auf Stufe Restaurant-/F & B-Leitung konsolidieren. Wir bieten Ihnen dazu die geeignete Plattform. Entsprechende Berufspraxis und Führungserfahrung bringen Sie mit.

«Ärmel hochkrempeln» und «den Gast in den Mittelpunkt stellen» sind für Sie keine Schlagworte!? Suchen Sie ein langfristig angelegtes Engagement? Dann sollten wir uns kennenlernen. Der Eintrittstermin kann per sofort oder nach Vereinbarung erfolgen. Möchten Sie mehr erfahren? Dann bitte CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

33419-11393

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

Unser grosser Gastro-Betrieb in der Region Interlaken ist für Einheimische und Gäste aus aller Welt ein beliebter Treffpunkt.

Auf die kommende Wintersaison (ab November 2014, in Jahresanstellung) suchen wir eine motivierte, erfahrene und frontorientierte Persönlichkeit als

Chef de service (w/m)

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit mit Herz und Seele, und Sie wissen Ihr Team zu begeistern. Ihr Organisations- und Kommunikationstalent hilft Ihnen, den reibungslosen Betriebsablauf sicherzustellen und unsere Gäste zu begeistern. Zu Ihren Stärken zählen hohe Einsatzbereitschaft und Flexibilität; auch in hektischen Momenten bewahren Sie einen kühlen Kopf. Sie verfügen über eine Servicefach-Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in leitender Position.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Unser Team freut sich auf eine angenehme und erfolgreiche Zusammenarbeit. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto unter Chiffre 33458-11403, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

33458-11403

B12 caffè & bar restaurant veranstaltungen

Ein warmes, herzliches Willkommen, höchste Qualität der verwendeten Produkte und ein modernes Ambiente – darauf legen wir grössten Wert, denn wir sind Gastgeber aus Leidenschaft.

Für unser junges, engagiertes B12-Team suchen wir ab November/ Dezember 2014 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgaben
Sie sorgen für ein marktfrisches, regional und biologisch orientiertes, hochstehendes Angebot im Restaurant/im Bankettbereich und sind Ansprechperson für unsere Betriebsleiterin. Sie haben den Wareneinkauf im Griff und entwickeln diesen Bereich mit hohem Engagement gemäss unserer Philosophie beständig weiter. Die Überwachung und Einhaltung von Hygiene-Richtlinien und Sicherheitsstandards sind für Sie selbstverständlich. Sie planen den Personaleinsatz in der Küche und verstehen es, unser Küchen-Team zu führen und jeden Tag zu begeistern.

Ihr Profil
Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch (w/m) und haben Erfahrungen in einer vergleichbaren Position gesammelt. Sie überzeugen durch ein gepflegtes, freundliches Auftreten und denken gäste- und kostenorientiert. Sie sind belastbar, zeigen Eigeninitiative und beherrschen die Planung und Organisation. Kreativität und viel Leidenschaft für Kulinarik und Genuss runden Ihr Profil ab.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in einem engagierten Team im Zentrum von Chur, nur wenige Minuten vom Bahnhof entfernt. Weitere Informationen zum B12 finden Sie auf www.brandis12.ch. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Für einen ersten Kontakt wenden Sie sich gerne an unsere Betriebsleiterin Renate Marino unter 076 439 49 25. Ihre vollständigen Unterlagen schicken Sie uns bitte per E-Mail oder per Post.

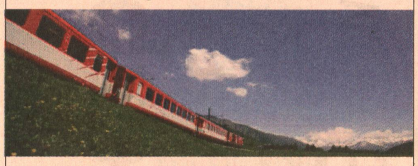
B12 Caffè & Bar I Restaurant & Veranstaltungen
Brandisstrasse 12 I CH-7000 Chur
+41 81 250 54 40 I b12@brandis12.ch I www.brandis12.ch

33457-11402

matterhorn gotthard bahn

Die Matterhorn Gotthard Bahn ist Teil der an der Schweizer Börse kotierten BVZ Holding AG zu der auch die internationalen Top Brands «Glacier Express» und «Gornergrat Bahn» gehören. Zur Ergänzung unseres Teams im Unternehmensbereich Marketing und Vertrieb bieten wir einer initiativen Persönlichkeit in **Brig** eine abwechslungsreiche Stelle als

Sales Manager/in



Werden Sie Teil unserer Erlebnisbahn und vermitteln Sie unseren Kunden unvergessliche Momente und Eindrücke einer Reise durch die Alpen.

Ihr Aufgabengebiet
- Erarbeitung und Umsetzung einer Marktbearbeitungsstrategie für die gesamte Produktpalette der Unternehmensgruppe
- Etablierung eines professionellen Sales Management (B2B und B2C)
- Akquisition und Weiterentwicklung von Key Accounts
- Planung und Durchführung von Verkaufsaktionen mit Partnern und Kundenveranstaltungen
- Regelmässige Analyse der Verkaufszahlen und deren proaktive Steuerung zur Umsatzsteigerung
- Führung von Repräsentanten in den Märkten

Unsere Erwartungen
- Kaufmännische Ausbildung oder Studium in Betriebswirtschaft mit einer Weiterbildung in Marketing und Vertrieb
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Bahn- oder Tourismusbranche
- Internationale Marketingerfahrung
- Ausgeprägte Kommunikationsstärke sowie Ziel- und Ergebnisorientierung
- Interkulturelles Verständnis und internationale Reisebereitschaft
- Fremdsprachenkenntnisse in Englisch/Französisch sowie von Vorteil in Italienisch/Spanisch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Helmut Biner, Leiter Märkte und Sales, +41 79 310 18 83, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie **bis zum 5. September 2014** elektronisch oder schriftlich an die untenstehende Adresse.

Matterhorn Gotthard Bahn
Personal
Bahnhofplatz 7
3900 Brig
personal@mgbahn.ch | www.mgbahn.ch

33442-11396

Januar bis Oktober 2015

Rezeptionsmitarbeiter/in

Hotel Du Nord AG
Höheweg 70
3800 Interlaken

33469-11406

UNIVERSITÄTS-
KINDERSPITAL
ZÜRICH

Das Spital der Eleonorenstiftung

Das Kinderspital Zürich ist das grösste pädiatrische und kinderchirurgische Zentrum der Schweiz und erbringt mit seinen rund 2'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern anspruchsvolle Dienstleistungen in der stationären Akutmedizin, im Notfall, in der Rehabilitation sowie im ambulanten Bereich.

Suchen Sie eine spannende Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen?
Zur Verstärkung unseres Teams der Gästeverpflegung suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Teamleiter/in Gästeverpflegung 100%

Ihre Aufgaben
Als Teamleiter/in Gästeverpflegung führen Sie unser 12-köpfiges Team, inklusive zwei Lernenden, der Gästeverpflegung und arbeiten tatkräftig im Tagesgeschäft mit. Zusammen mit Ihrem Team sind Sie für eine qualitativ hochstehende sowie kreative Gäste- und Personalverpflegung zuständig. In Ihrem Team werden pro Tag ca. 700 Mahlzeiten hergestellt. Sie haben die Verantwortung für die Planung und Einhaltung der Produktion bezüglich Kosten, Qualität, Termine sowie der Hygienevorschriften. Die Zubereitung von Apéros und Banketten sowie diverse administrative Tätigkeiten runden ihr Aufgabenprofil ab.

Sie bringen mit
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Führungsweiterbildung oder Zusatzausbildung als Chefkoch/Chefköchin mit eidg. FA
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung, von Vorteil im Gesundheitswesen oder in einem Grossbetrieb
- Sehr gute PC-Kenntnisse

Wir bieten
Bei uns spüren Sie den Puls des Lebens und sind in einem universitären Spital mit ausgezeichnetem Ruf und internationaler Ausstrahlung tätig. Das Wohl der Kinder und deren Angehörigen steht bei uns an erster Stelle. Möchten auch Sie Ihren Beitrag dazu leisten und Teil unseres Teams werden?

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Inge Glaus, Leiterin Gastronomie, Tel. 044 266 72 38.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte über unser Onlineportal an: Kinderspital Zürich – Eleonorenstiftung, Monika Wirth, Bereichspersonalleiterin. Bewerbungen, die per Post oder E-Mail eingehen, werden nicht berücksichtigt.

Besuchen Sie unsere Homepage www.kispi.uzh.ch.

33462-11404

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen-plattform!

Jobangebote

Bewerberdossiers

Weiterbildung

News

Praktikumstellen

Ratgeber

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

hoteljob.ch

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant «STEAKHOUSE» suchen wir ab 10. Dezember 2014 für die Wintersaison:

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit, leistungsgerechte Entlöhnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? Rufen Sie an, oder senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf

33449-11399

Café Knaus
natürlich & frisch geniessen

Für unser florierendes Restaurant & Café (300 Plätze) welches DER Treffpunkt für Geniesser in der Region Mittelland ist, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Verstärkung:

Leiter Restauration
(100% I Mitglied der GL I Führung 20 Mitarbeiter) vorteilsweise mit Eidg. Diplom als Restaurateur und/oder langjähriger Erfahrung als Leiter im Bereich Service & Küche sowie Food & Beverage

KOCH m/w
(100% Tournant mit Berufserfahrung) mit Eidg. Fähigkeitszeugnis

Ausführliche Stellenbeschreibung & Infos unter:
www.cafeknaus.ch
→ Infos → Offene Stellen
oder auf unserer Facebook Seite

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Samuel Lanz I info@cafeknaus.ch I 062 396 19 19
Café Knaus AG I Hauptstrasse 70 I 4702 Oensingen

33444-11397

NEUE BLUMENAU Lömmenschwil

Machen Sie den nächsten Schritt!

Die Neue Blumenau wurde von Gault-Millau mit 15 Punkten ausgezeichnet und ist in Feinschmeckerkreisen längst kein Geheimtipp mehr. Gemeinsam mit meinem Team verwöhnen wir unsere Gäste mit einer bodenständigen Küche auf höchstem Niveau.

Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann 100%

Sie sind gelernte Restaurationsfachfrau/-mann und haben Freude, für unsere anspruchsvollen Gäste die berühmte «Extrameile» zu gehen. Wir sind ein kleines, junges und ambitioniertes Team und arbeiten Hand in Hand. Sehr gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Info@neueblumenau.ch oder Bernadette Lisibach, Romanshornerstrasse 2, 9308 Lömmenschwil.

33471-11408

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.

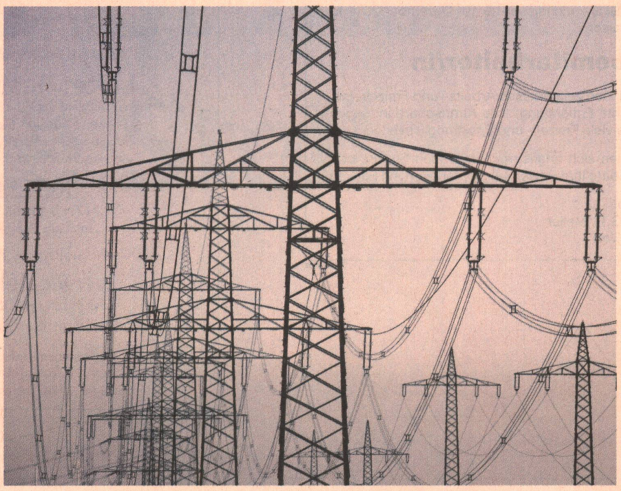
PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

SRF Schweizer Radio und Fernsehen
Eine Solidaritätsstiftung von Schweizer Radio und Fernsehen.

Gesucht: Bademantel
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

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



ISTOCK

STROMEINKAUF LEICHT GEMACHT

Beim Einkaufen vergleichen wir alle. Doch tun wir es auch beim Strom oder bezahlen wir einfach die Rechnung? Die Verhandlungen mit den Wein- oder Wäschelieferanten sind anspruchsvoll und gehören zum täglichen Brot eines Hoteliers. Doch haben Sie schon die Strompreise verglichen und über Ihre Stromlieferkonditionen verhandelt? Oder anders gefragt: Wissen Sie, dass falls Sie mehr als 100.000 kWh Strom pro Jahr verbrauchen, Sie Ihren Stromlieferanten frei wählen können? Ein Blick auf die Rechnung und Sie haben Klarheit, ob Sie von diesem Vorteil profitieren können. Bis zum 31. Dezember 2008 wurden alle, sowohl Privathaushalte als auch Geschäftskunden, vom örtlichen Stromversorgungsunternehmen mit Strom beliefert (Grundversorgung). Seit dem 1. Januar 2009 ist der Strommarkt für Geschäftskunden mit einem Stromverbrauch von mehr als 100.000 kWh/Jahr offen, und verschiedene Stromlieferanten bemühen sich um diese Kunden. Dieser freie Markt bringt Ihnen den Vorteil von transparenten und attraktiven Preisen und individueller Kundenbetreuung.

Offene Fragen zum Wechsel

- Was passiert, wenn der neue Stromanbieter die Lieferung, beispielsweise im Fall seiner Insolvenz, einstellen muss? – Der örtliche Stromlieferant ist gesetzlich verpflichtet, die Stromversorgung zu übernehmen. Es kann also nicht passieren, dass Sie plötzlich ohne Strom dastehen.

- Wenn ich genug vom freien Markt habe, kann ich zurückkehren in die Grundversorgung? – Nach dem Motto «einmal frei, immer frei» können Sie tendenziell nicht mehr in die Grundversorgung zurückkehren. Dies ist jedoch abhängig vom lokalen Lieferanten.

- Kostet mich der Stromlieferantenwechsel etwas? – Der Stromlieferantenwechsel ist grundsätzlich kostenlos. Einzig wird eine so genannte Lastgangmessung vorausgesetzt. Falls diese noch nicht vorhanden ist, muss mit zusätzlichen Messkosten von rund 600 bis 900 Franken gerechnet werden.

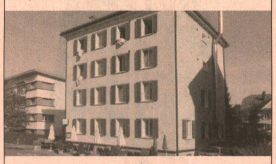
Holen Sie Offerten bei einem der Stromlieferanten ein. Seriöse Anbieter schauen sich dabei Ihren bisherigen Stromverbrauch und das Lastprofil an, um Ihnen ein optimales Stromprodukt zu attraktiven Konditionen anbieten zu können. Haben Sie sich für einen neuen Stromlieferanten entschieden, müssen Sie bis zum 31. Oktober den freien Netzzugang beantragen. Sie haben zwei Möglichkeiten: Sie senden diesen Antrag zuhanden Ihres aktuellen Netzbetreibers und müssen sich dann selber um die weiteren Schritte kümmern. Oder – und das empfehlen wir Ihnen – Sie geben Ihrem neuen Stromlieferanten eine Vollmacht, den Lieferantenwechsel für Sie abzuwickeln.

Olivier Barthe
Branchenmanager
BKW Energie AG

Neueres rustikales Hotel/Restaurant in Davos zu vermieten
(auf Wintersaison 2014)
ca. 100 Innen-Sitzplatze
ca. 80 Aussen-Sitzplätze
ca. 25 Gästezimmer
sehr sonnige Lage mit grosser Terrasse.
Tiefgarage und Aussenparkplätze vorhanden.
Bewerbungen mit Referenzen bitte an:
Chiffre A665494
Buchdruckerei Davos AG
Werbemacher
Promenade 60, 7270 Davos Platz
Volle Diskretion wird garantiert.
33436-11313

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
30238-10076

Zu verpachten per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung:
Hotel- und Gastronomiebetrieb
mit 60 Zimmern, grosse Gastronomie, mehrere Säle. Agglomeration Luzern, sehr gute Lage.
Die Liegenschaft mit dem Hotel und den Restaurationsbetrieben sowie den umliegenden Parkplätzen ist in gutem Zustand. Kapitalbedarf CHF 500 000.–. Lukrativer Pachtzins. Ausgewiesener Betriebsertrag von über 3 Mio.
Seriöse Interessenten erhalten das Pachtdossier auf Anfrage. Keine Vermittler. Chiffre 33450-11400, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
33450-11400

HUGO STEINER AG
IMMOBILIENDIENSTLEISTUNGEN

Lukratives Hotel in St. Gallen-West
gepflegtes Hotel an ruhiger Lage, mit 40 Betten, verteilt auf 19 renovierte und modern ausgestattete Zimmer, Restaurant und sonnige Gartenwirtschaft, Belegung ca. 80%, Verkaufspreis: CHF 2.8 Mio.
9001 St. Gallen 071 243 21 37 www.hugosteiner.ch
33448-11398

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien
htr hotel revue