

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 41

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: 30.12.2025

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. 41 · 9. Oktober 2014

htr 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

«Achtung verdient,
wer vollbringt,
was er vermag»

Sophokles, griechischer Dichter (406 v. Chr.)

MITARBEITEREINSATZ JUST IN TIME

Die Personalführung steht vor grossen Herausforderungen. Wo früher strenge Regeln und starre Hierarchiegräßen herrschten, stehen heute Themen wie die Flexibilisierung der Arbeitszeiten oder die Individualisierung der Personalarbeit im Vordergrund. Die Grenzen zwischen Arbeit und Freizeit verschmelzen zunehmend, und Mitarbeiter haben heute in verschiedenen Lebensphasen ganz unterschiedliche Bedürfnisse. Eine Studentin sucht keinen fixen Arbeitsplatz. Sie möchte Erfahrungen sammeln und unterschiedliche Aufgaben wahrnehmen, um nach dem Studium eine lange Referenzliste vorzuweisen. Anders sieht das bei einem angehenden Familienvater aus. Er sucht eher einen geregelten Berufsalltag und ein gesichertes Einkommen. Auf der anderen Seite gibt es wiederum immer mehr Mütter, die keiner Vollzeitbeschäftigung nachgehen können, aber zwischendurch gerne arbeiten würden. Führungskräfte müssen unter Berücksichtigung dieser Bedürfnisse Wege finden, High Performance Teams zu entwickeln. Dazu braucht es die richtigen Mitarbeiter zur richtigen Zeit am richtigen Ort. Mit einer bedürfnisorientierten Just-in-Time-Personalstrategie kann dieses Ziel effizient erreicht werden.

Vom «Standard-Team» zum Just-in-Time-Team

Wenn ein Unternehmen eine Just-in-Time-Strategie fahren will, muss es trotzdem eine gewisse Konstanz innerhalb der Teams aufrechterhalten. Eine sinnvolle Aufteilung der Ressourcen ist notwendig. Führungskräfte

sollten zuerst ihre Key-Mitarbeiter kennen. Sie übernehmen die Kernfunktionen. Weiter sind es die so genannten Team-Mitarbeiter, welche die Fähigkeiten des Key-Teams multiplizieren und sich womöglich auf dem Weg zum Key-Mitarbeiter befinden. Die Just-in-Time-Mitarbeiter decken schliesslich die Peaks ab. Genau hier kommt z. B. der flexible Student oder die frisch geborene Mutter zum Einsatz. Sie werden speziell für gewisse Projekte eingestellt und helfen dem Unternehmen, auf Schwankungen im Personalbedarf zu reagieren. Engpässe und Überbesetzungen können dank der Just-in-Time-Mitarbeiter effizient und kurzfristig ausgelöscht werden. So lassen sich nicht nur neue, schnell verfügbare Leute rekrutieren – aus diesem Pool können wiederum geeignete und erprobte Mitarbeiter punktuell ins fixe Team mit aufgenommen werden. Talente werden so gefördert und das HR-Team spart Zeit, die es sonst für Rekrutierung und Einarbeitung benötigen würde.

Die Just-in-Time-Strategie ermöglicht nicht nur einen effizienten Einsatz der Ressourcen, sondern auch eine Optimierung der HR-Prozesse.



Viktor Calabro
CEO/Chairman of the Board
Staff Finder
www.staff-finder.jobs

AGENDA

20. OKTOBER

«KOPAS - Kontakterson für Arbeitssicherheit und Gesundheitschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Gwatt-Zentrum, in Gwatt www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

22. OKTOBER

«Lern- und Leistungs-dokumentation», vom Schweizer Kochverband, im Ausbildungszentrum G'ART, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

31. OKTOBER

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

21. OKTOBER

«Lern- und Leistungs-dokumentation», vom Schweizer Kochverband, bei GastroBaselland, in Liestal www.hotelgastrounion.ch

25. OKTOBER

Fachtagung 2014 «Schweizer Meisterschaft Hotelfach – Nutzen für den Beruf?», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Montana, in Luzern www.hotelgastrounion.ch

24. NOVEMBER

«reception@hotelleriesuisse.ch Modul III», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Jobs online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

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



www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren unternehmerischen Erfolg –
unser gemeinsames Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 7)

Fahrbare Blechrechen

Gefährdung:

- Fuss- und Körperverletzungen durch Umstürzen des Rechens oder Herunterfallen der Bleche.

Mögliche Sicherung:

- Rollen mit möglichst grossem Durchmesser verwenden.
- Auf leichtgängige Räder achten.
- Der Rechen muss auch bei voller Beladung standsicher sein.
- Der stehende Wagen muss gegen Abrollen gesichert werden können.
- Die Blechauflagen müssen so ausgebildet sein, dass die Bleche nicht herausrutschen können.
- Beschädigte Böden reparieren und Bodeneunebenheiten ausgleichen.

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

UND BIST DU NICHT WILLIG, SO BRAUCH ICH ...

Johann Wolfgang von Goethes «Erlkönig» musste noch mit Gewalt drohen, um zu bekommen, was er wollte. Gute Führungskräfte haben heute ganz andere Methoden, um ihre Gefolgschaft zu motivieren.

Mitarbeitende zu führen, könnte so einfach sein, wenn alle gleich engagiert an Werk gingen, mit gleichen Fachwissen, gleichen Fähigkeiten und gleicher Persönlichkeit ausgestattet wären. Sind sie aber nicht. Um das Beste aus Angestellten herauszuholen, muss jeder individuell behandelt, gefördert und gefordert werden. Das ist eine grosse Herausforderung für alle, die Mitarbeitenden führen. Oft ist es den Vorgesetzten nicht klar, dass sie mit einem auf die Mitarbeitenden angepassten Führungsstil Motivation, Leistung und Effizienz steigern könnten. Oder es ist ihnen klar, aber sie scheuen sich davor, ihre Angestellten unterschiedlich zu behandeln. Sie glauben, dass Gleichbehandlung fair ist. Der Grundgedanke ist nett, aber unlogisch. Alle Angestellten gleich zu behandeln, ohne Rücksicht auf ihre Fähigkeiten und Bedürfnisse, wäre in etwa so, als würde ein Zoodirektor allen Tieren Makrelen als Futter zuwerfen. Für den Pinguin ist das perfekt. Der Löwe kann sich zur Not mit den Fischen arrangieren, auch wenn ihm Fleisch lieber wäre. Die Giraffe hingegen kann mit der Fischmahlzeit nichts anfangen.

In Arbeitsteams haben es die Chefs zwar nicht mit Tieren zu tun, dafür mit Neulingen, Blockierern, Frustrierten und Wunsch-Angestellten.

• **Der Neuling:** nicht fähig, aber willig; Führungsverhalten: integrierend
Dieser Mitarbeitende hat grosses Potenzial. Er ist wissbegierig und hat Lust, Leistung zu erbringen. Es fehlen ihm aber noch Fachwis-

sen und Erfahrung. Er braucht viel Begleitung, Weiterbildung und Feedback.

• **Der Blockierer:** nicht fähig und nicht willig; Führungsverhalten: autoritär
Dieser Angestellte kann ganze Teams mit seiner Unlust und Gemotze anstecken. Er braucht eine enge Führung mit klaren, deutlichen An sagen und starker Kontrolle.
Übrigens: Blockierer sind oft die Folge von früheren Führungsfehlern. Sie haben jahrelang als Frustrierte ihr Dasein gefristet, bevor sie sich in die Blockadehaltung geflüchtet haben.

• **Frustrierte:** fähig, aber nicht (mehr) willig; Führungsverhalten: partizipierend
Dieser Mitarbeitende ist entweder über respektive unterfordert, enttäuscht, verunsichert oder sonst in Probleme verstrickt. Er braucht viel Zeit, Aufmerksamkeit und Anerkennung. Zudem ist ein Überdenken des Aufgabengebiets angesagt, um den Frustration wieder in Lust zurückzuverwandeln.

• **Wunsch-Mitarbeitende:** fähig und willig; Führungsverhalten: delegierend

Dieser Mitarbeitende braucht viel Freiraum und Vertrauen des Vorgesetzten. Er löst Aufgaben selbstständig, kompetent und effizient. Oft werden diese Mitarbeitenden zu wenig gelobt und gefördert, weil die Chefs ihr Augenmerk und ihre Zeit zwangsläufig vermehrt den «Problemangestellten» widmen. Vorgesetzte sollten aufpassen, ihre Wunsch-Mitarbeitenden nicht zu überschätzen oder für selbstverständlich anzunehmen. Sie könnten sie dadurch in die Frustration oder gar Blockade treiben. Riccarda Frei

APP-TIPP

DER HANDLICHE L-GAV

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) für das Gastgewerbe ist ein umfassendes Werk, das die Anstellungsbedingungen im Schweizer Gastgewerbe regelt. Er wird jeweils von den folgenden Parteien ausgehandelt und abgeschlossen: Hotel & Gastro Union, Unia und Syna als Vertreter der Arbeitnehmenden und SCA Swiss Catering Association, GastroSuisse und hotelleriesuisse als Vertreter der Arbeitgeber. Der L-GAV ist ein Nachschlagewerk, das jeder, der in Gastgewerbe und Hotellerie tätig ist, kennen muss. In gedruckter Form umfasst der L-GAV über 50 Seiten. Zu viel, um das Regelwerk ständig bei sich zu tragen. Damit niemand auf dieses wichtige Nachschlagewerk verzichten muss und im Falle eines Falles rasch darin nachschauen kann, gibt es den L-GAV auch als App für Smartphones (IOS, Android und Windows Phone) sowie Tablets. Neben dem Vertrag bietet die App einen nach Themen geordneten Frage-Antwort-Bereich. Über die Kontaktfunktion gelangt man zur Kontrollstelle für den L-GAV des Gastgewerbes. Und ein Fingertipp auf das Logo der jeweiligen Vertragspartner führt direkt auf deren Internetseite, wo sich Infos zu weiteren berufsrelevanten Themen befinden.



Titel: L-GAV
App-Entwickler:
Hansjürg Moser
Größe: 7.0 MB
Sprachen: Deutsch,
Französisch, Italienisch
Preis: gratis

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich.
Jetzt anmelden!

L-GAV-Ausbildung unterrichtet von CHT 57000
Weitere Informationen:
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
Tel. 044 347 52 23 weiterbildung.gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus





MATTERHORN
ZERMATT BERGBAHNEN

Die Zermatt Bergbahnen AG ist mit 240 Mitarbeitenden, 200 Pistenkilometern und 34 Transportanlagen im Matterhorn ski paradies die grösste reine Seilbahnherrnehmung der Schweiz. Unsere internationalen Gästen bieten wir an 365 Tagen einzigartige Ausflugs- und Schneesporterlebnisse. Zur Ergänzung unseres Marketing-Teams suchen wir ab 1. Januar 2015 nach Vereinbarung eine/n dynamische/n

Online Marketing & Content Manager/in (100%)

Ihre Aufgaben

- Betreitung und Weiterentwicklung unserer Webseite matterhornparadise.ch, unserer Social-Media-Profilen und weiterer Webpräsenzen
- Aufbau eines professionellen und zielgruppenspezifischen E-Mail-Marketings
- Planung und Ausführung von Yield-Price-Management-Aktionen mit definierten Umsatzzielen
- Erstellung und Betreuung diverser Onlinetauschalen und Spezialangebote
- Data Analysis/Big Data
- Umsetzung diverser weiterer Online-Marketing-Massnahmen und Aktivitäten (Affiliate Marketing, SEA/SEO, Wettbewerbe usw.)
- Betreitung unserer Webpartnerschaften
- Mithilfe und Unterstützung bei diversen Marketing- und Sales-Aktivitäten bzw. Events

Ihr Profil

- Sie sind eine aufgestellte, teamorientierte Person mit einer Grundausbildung im kaufmännischen oder auch touristischen Bereich und haben bereits Erfahrung im Marketing (vorzugsweise im Online-Marketing)
- Ihre kommunative Ader, Ihre Kreativität und die nötige Portion Ehregeiz machen Ihr Erfolgsgeschehen aus
- Sie interessieren sich auch persönlich für den Onlinebereich, sind vernetzt auf diversen Social-Media-Portalen und sind ein «Trendsetter» im World Wide Web
- Neben der deutschen Sprache kommunizieren Sie verhandlungssicher Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil)
- Sie lieben den Bergsport und können sich auch privat in Zermatt voll entfalten

Über uns

Neben einem vielseitigen Aufgabenbereich in einem kleinen Team bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und die Möglichkeit der stetigen Weiterbildung.

Ready for Zermatt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) bis zum **19. Oktober 2014** per E-Mail an lisa.faessler@zbag.ch. Bei fachspezifischen Fragen hilft Ihnen Sandra Stockinger, Leiterin Marketing & Verkauf, gern weiter.

ZERMATT BERGBAHNEN AG, Postfach 378, 3920 Zermatt, Schweiz
+41 (0)27 966 01 01, matterhornparadise@zermatt.ch, www.matterhornparadise.ch

34308-11502

Die Marché Restaurants Schweiz AG, das führende Schweizer Verkehrsgastronomie-Unternehmen, betreibt 25 Restaurants an rund 20 Autobahnstationen in der Deutsch- und Westschweiz und im Tessin sowie drei Betriebe am Flughafen Zürich. Seit 1.1.2014 ist sie eine Tochterunternehmung der Coop Gruppe.

Wir suchen für das **Marché Heidiland** einen

Geschäftsführer (m/w)

Unser Flaggschiff und sicher eine der bekanntesten Raststätten in der Schweiz. Das Marché Heidiland wurde von der «Auto Illustrierten» zur Raststätte des Jahres 2014 gewählt!

Ihre Hauptaufgaben:

- Verantwortlich für einen reibungslosen und erfolgreichen Betriebsablauf
- Gesamtbetriebliche Budgetierung, Planung und Controlling
- Sicherung des Qualitätsstandards und Umsetzung des anspruchsvollen Konzeptes
- Planung, Führung und zielgerichtete Entwicklung der ca. 80 Mitarbeitenden
- Repräsentation des Betriebes nach innen und ausßen
- Verantwortung für die Instandhaltung des gesamten Betriebes
- Kontaktspflege zu unseren externen Partnern und Behörden

Unsere Anforderungen an Sie:

- Gastronomische Ausbildung und Abschluss einer Hotelfachschule
- Breite betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Mehrjährige Führungserfahrung in einem grösseren Betrieb
- Herausragende Gastgeberqualität
- Französisch und Englisch von Vorteil
- Freude und Begeisterung über frische Produkte
- Souveränes Auftreten und gute Umgangsformen
- Verbundenheit mit der Region

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung, und haben Sie Lust, etwas zu bewegen?

Wir bieten Ihnen eine äusserst vielseitige und interessante Tätigkeit sowie Freiraum für Selbständigkeit und Eigeninitiative mit Entwicklungspotential.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail.

Marché Restaurants Schweiz AG, Christine Neubacher, Alte Poststrasse 2, 8310 Kemptthal, Tel. 052 355 55 30, frischer.job@marche-restaurants.ch



34308-11501

Mitgestalten, neu ausrichten und weiterentwickeln.

Das exzellente, mittelgroße Erstklass Superior Design-Hotel & Spa kann sich sehen lassen! Im Rahmen von umfassenden Um- & Ausbauten in mehreren Etappen wurde der gesamte Hotelbetrieb auf den neuesten Stand gebracht! Einem renommierten Schweizer Architektenteam ist es gelungen mit hochwertigen Materialien, harmonischem Design, inspirierenden Farben, individuellen Formen und lichtdurchfluteten Räumen ein harmonisches Ganzes zu schaffen.

Die Highlights: Selten schöne Panoramalage, eigener grosser Park, gurbestückter Weinkeller, stilvoll eingerichtete Komfortzimmer, Superior Zimmer (30 m²) sowie Juniorsuiten & Suiten, ausgezeichnetes Restaurant auf Gourmetstufe, Bar & Lounge, Seminarmöglichkeiten sowie ein **beeindruckender Spa**, Wellness- & Fitnessbereich mit Indoor & Outdoor Pool auf knapp 2000 m². Standort: Beliebte Resort-Destination, nur max. 45 Autominuten von einer der grössten CH-Metropolen entfernt.

Direktor Design-Hotel & Spa w/m

Auch ein Gastgeberpaar ist vorstellbar

Idealprofil: Gut vernetzt, ca. 30-45 Jahre alt, Swissness, Affinität zur New Media sowie mit F & B und der CH-Ferienhotellerie vertraut. Die **Gastgeberrolle** liegt Ihnen, selbst mit Hand anzulegen kommt Ihrem Naturrel entgegen und fortschrittliches Vermarktungs-Know-how sowie Flair für vorwärts gerichtete Gastronomie bringen Sie mit! Die aktuell letzten Jahre Ihrer Laufbahn als Hotelier/Hotelière wurden gekrönt durch die wirtschaftlich erfolgreiche Leitung eines Hotels.

Zahlenflair, Kostenbewusstsein, Sprachgewandtheit – auch fremdsprachlich – Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch gewichtet. Eintritt: März 2015; ein evtl. früherer oder späterer Start ist ebenfalls denkbar. Interessiert? Informieren Sie sich über die **Vorteile**, die mit diesem außergewöhnlichen Haus und dem partnerschaftlichen Dialog zum VR verbunden sind! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

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@schaefepartner.ch

34170-11486



Die Heberga AG, eine 100%ige Tochtergesellschaft des Touring Club Schweiz, betreibt seit über 60 Jahren Camping- und Hotelbetriebe. Mit mehr als 1 Million Übernachtungen pro Jahr, 27 Campingplätze und 18 500 Camping-Mitgliedern ist Heberga AG die grösste und führende Campingorganisation in der Schweiz.

Für Campingplätze an mehreren Standorten suchen wir ab Januar 2015 oder nach Vereinbarung je eine/n

Resortleiter/in Campingleiter/in Restaurantleiter/in

Für diese nicht alltäglichen Positionen sind Sie verantwortlich für einen der Camping-Standorte in der Schweiz während der Betriebszeit (März bis November) und betreuen unsere lokalen Gäste (Saisonner) und unsere Campingtouristen. Sie sind für den reibungslosen Betrieb des Campings und des Restaurants (Wirtepatent), für die Planung und für Gästediensleistungen (Check-in/out etc.) verantwortlich. Als Heberga-Mitarbeiter/in pflegen Sie eine verantwortungsvolle Zusammenarbeit mit Behörden und lokalen Tourismusorganisationen. Administration und kleinere Wartungsarbeiten gehören auch zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie führen ein Team von mehreren Mitarbeiter/innen je nach Grösse des Campingplatzes. Die Stelle kann auch als (Ehe-)Paar geführt werden.

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung oder gleichwertige Berufsausbildung;
- Sie haben mehrere Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie, im Tourismus oder in der Gastronomie und mögen das unkomplizierte Camping-Ambiente;
- Sie sind sich gewohnt, einen kleinen Betrieb persönlich und kundenorientiert zu führen;
- Sie sind flexibel, motiviert und arbeiten sehr selbstständig nach unseren Grundsätzen;
- Sie fühlen sich wohl in der deutschen Sprache (mündlich und schriftlich) und haben gute Kenntnisse in Englisch und Französisch.

Der TCS

Wir bieten Ihnen spannende Herausforderungen und dies in 80 verschiedenen Berufsgruppen. Wir suchen Menschen, die gerne etwas bewegen und sich in pluridisziplinären Gruppen mit einer starken Projektkultur einbringen möchten. Unsere Beziehungen basieren auf fairem Umgang mit allen Beteiligten, gegenseitigem Vertrauen und Verständnis sowie einem konstruktivem Feedback.

Möchten Sie gerne Ihren Traum verwirklichen? Dann bewerben Sie sich heute und schreiben Sie mit uns TCS-Geschichte:

Touring Club Schweiz
Human Resources
Christine Wilbois
Chemin de Blandonne 4
1214 Vernier/Genf
E-Mail: futur@tcs.ch

34313-11503

Karriereplanung – einfach gemacht

www.hoteljob.ch

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



Praktikumstellen

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

hoteljob.ch

Arosa
Bergbahnen

Für die Restaurations- und Beherbergungsbetriebe der Arosa Bergbahnen AG suchen wir für die Wintersaison 2014/2015 mehrere:

**Köche / Köchinnen bzw.
Jungköche / Jungköchinnen**
mit abgeschlossener Berufslehre

Wolltest Du schon immer mal eine spannende Wintersaison in den Bergen verbringen? Du bist aufgestellt, kannst mit Stresssituationen gut umgehen und schätzt flexible Arbeitszeiten? Hast Freude an der Arbeit in einem jungen, kollegialen Team und möchtest unsere Gäste jeden Tag aufs Neue mit Deiner Kreativität begeistern?

Dann suchen wir DICH!

Wir bieten Dir eine lehrreiche und coole Wintersaison in einem Betrieb der Arosa Bergbahnen AG.

Falls Du eine Unterkunft benötigst, können wir das gerne für Dich organisieren und als kleines Goodie schenken wir Dir zusätzlich den Saisonskipass für das Skigebiet Arosa-Lenzerheide.

Zögere nicht und sende uns per E-Mail Dein aussagekräftiges Bewerbungsdossier. Wir freuen uns auf Dich.

Arosa Bergbahnen AG · www.arosabergbahnen.ch
Martina Schmid · Administration Gastronomie und Beherbergung
Seeblickstrasse · CH-7050 Arosa · Tel. 081/378 84 18
martina.schmid@arosabergbahnen.ch

34315-11495

Wir suchen ab sofort einen motivierten
SUSHI SOUS CHEF 100%
Jobcode hoteljob.ch: J87734

Candrian Catering AG
Postfach 3828
8021 Zürich

34280-11497

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



Wir, ein junges Team, suchen ab Dezember 2014

**Servicefachangestellte (w)
sowie
Jungkoch**

Unser Restaurant ist mitten im Schneesportgebiet Adelboden-Lenk, dän...!

Rufen Sie doch an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Therese Aellig
Restaurant Wildstrubel AG
Kreuzgasse 8
3715 Adelboden
Tel. 033 673 21 07
www.restaurant-wildstrubel.ch

34281-11498

Neue Herausforderung gesucht?

Der Gasthof zum Schützen in Aarau ist einer der renommierten Gastrobetriebe im Mittelland. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Ganzjahresanstellung

Servicefachangestellte w/m

Erwartet werden abgeschlossene Berufslehre in der Schweiz, flexible Einsatzbereitschaft, Deutschkenntnisse, Mobilität durch eigenes Fahrzeug von Vorteil. Geboten werden ein motiviertes Team in einem modernen Restaurant, grosse Abwechslung durch à la carte sowie Exklusiv-Bankettanlässe und Catering.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf eine vollständige Bewerbung, inkl. Lebenslauf, Zeugnissen und Foto.



Auskünfte erteilt gerne Peter Schneider,
Tel. 062 823 01 24, Gasthof zum Schützen AG,
Schachenallee 39, 5000 Aarau
E-Mail: peter.schneider@gasthofschuetzen.ch

34277-11496

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in gutgehenden Saisonbetrieb

Jungkoch

mit 1- bis 3-jähriger Berufserfahrung, ca. 80%

Idealerweise (nicht Bedingung) suchen wir einen Jungkoch, der gerne jeweils von März bis Dezember arbeiten würde.

Sie arbeiten selbstständig, sind innovativ und zaubern mit Freude neue Speisen aus regionalen Spezialitäten.

Sie übernehmen gerne Verantwortung und unterstützen mit Engagement die Ausbildung unseres Kochlehrlings.

Natürlich werden Sie seriös eingearbeitet. Zeitgemässer Lohn und Sozialeistung gemäss GAV sind selbstverständlich.

Interessiert? Gerne erwartet Frau Brühwiler Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf. Wir freuen uns auf Sie!

Gasthaus Sternen, 8499 Sternenberg
Telefon 052 286 14 02

34280-11498

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus.

Über 2'600 Lehrstellen auf www.hoteljob.ch

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 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 2.35
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 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.

ANZEIGEN SCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
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.

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



KESTONE

GENERATION «Y» – NEUE ZIELGRUPPE

So tickt die nächste Kernzielgruppe der Hotellerie: Die Generation Y («Millennials», die nach 1980 Geborenen) lieben smarte Technik mit Nutzwert, legen Wert auf Nachhaltkeitskonzepte, benötigen schnelle Netzwerkzugänge und bevorzugen schnelle und unkomplizierte Kommunikation. Dies geht aus einer neuen Trendstudie des Zukunftsinstutes hervor.

Auch in puncto Mobilität geht es um einfache Nutzung: Carsharing wie z. B. von Car2go, Online-Mitfahrdienste wie von Uber, Ausleih von Elektrofahrrädern und der schnelle Vergleich von ÖPNV, Taxi und Carsharing per Smartphone-App gehören zum Alltag der Onliner.

Schnelle Internetverbindungen sind das A und O der Hotels: Highspeed-WLAN im Zimmerpreis inbegriffen statt «W-Lahn» heisst die Devise, die das Testportal hotelwifitest.com international propagiert. Die WLAN-Testergebnisse tauen den Hotelgäste werden nun in Hotelbuchungsportalen mit ein-

geblendet, sind ergo neben den Gästebewertungen ein weiteres Kriterium zur Hotelauswahl. Automatischer Check-in gehört nun ebenso zur Hotelzukunft. Wie das einfach gehen kann, zeigt das Ruby Sofie Hotel in Wien: Buchung über die Website, Check am Tablet an der Réception, die Keycard wird automatisch codiert – fertig. Der Check-out erfolgt am Abreisetag automatisch, die Rechnung folgt per E-Mail. Das System von Hetras wird nun auch bei New Generation Hotels wie HTL by Scandic eingesetzt. Wichtige Services in Hotels sind Ladegeräte für alle Smartphone- und Tablet-Typen zum Ausleihen, Musik-Dockingstationen für Smartphones sowie Smart-TV mit Internetzugang zu Streamingdiensten wie Netflix & Co. Zu den neuen Nutzwerten für Hotelgäste gehören auch Concierge-Tablets wie von SuitePad auf den Hotelzimmern – mit lokalen Informationen und wichtigen Infos über das Hotel. Ebenso sind Touchscreen-TV mit interaktiven Angeboten zur Gastronomie, Events und Sehenswürdigkeiten in der Hotellobby von den neuen Hotelgästen gern genutzt.

Erfahrungen der Welcome Hotels

Nahezu jeder Guest verbringt im Durchschnitt mehr als 9,5 Minuten pro Benutzung mit dem Tablet. Gerade in der Business-Hotellerie ist es wichtig, im Bereich digitaler Technik auf dem neuesten Stand zu bleiben. Hinzu kommt, dass sie den Guest dank des Tablets über einen weiteren Kanal mit unserer «you are welcome»-Philosophie vertraut machen können. Die Digitalisierung macht auch vor dem Hotelzimmer nicht halt. Da die Geräte auch über Zeitungen, Spiele und Concierge-Informationen verfügen, profitieren auf lange Sicht vor allem die Gäste.



Carsten Hennig
Hotel-Fachjournalist, Hamburg
www.hottelling.net
www.hotelertv.net

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 dissenen Spezialisten.

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

30238-10076

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

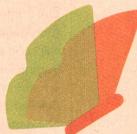
htr hotel revue

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

