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: 19.11.2025

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

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

Nr. 41 · 9. Oktober 2014

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

htr hotel revue



ZITAT DER WOCHE

MITARBEITEREINSATZ

Die Personalführung steht vor grossen Herausforderungen. Wo früher strenge Regeln und starre Hierarchiegefälle herrschten, ste-hen 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 ver schiedenen 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 gesi-chertes 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 gebackene Mutter zum Einsatz. Sie werden speziell für gewisse Projekte eingestellt und hel-fen dem Unternehmen, auf Schwankungen im Personalbedarf zu reagieren. Engpässe und Überbesetzungen können dank der Just-in-Time-Mitarbeiter effizient und kurzfristig ausgeglichen werden. So lassen sich nicht nur neue, schnell verfügbare Leute rekrutieren – aus die-sem Pool können wiederum geeignete und er-probte 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 Ressour-cen, sondern auch eine Optimierung der HR-Prozesse.



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

AGENDA

20. OKTOBER

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

21. OKTOBER

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

22. OKTOBER

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

31. OKTOBER

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

24. NOVEMBER

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

Sophokles, griechischer Dichter (406 v. Chr.)

«Achtung verdient,

wer vollbringt,

was er vermag»



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

CURAV/VA.CH



..... 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 Bodenunebenheiten 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.

itarbeitende zu führen, könnte so einfach sein, wenn alle gleich engagiert ans Werk gingen, mit gleichem Fach-wissen, gleichen Fähigkeiten und gleicher Persönlichkeit ausgestattet wären. Sind sie aber nicht. Um das Beste aus Angestellten herauszunicht. Om das Beste aus Angesteilten nerauszu-holen, muss jeder individuell behandelt, geför-dert und gefordert werden. Das ist eine grosse Herausforderung für alle, die Mitarbeitende führen. Oft ist es den Vorgesetzten nicht klar, dass sie mit einem auf die Mitarbeitenden ange-passten 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 Angestell-ten 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; Führungverhalten: integrierend Dieser Mitarbeitende hat grosses Potenzial. Er

ist wissbegierig und hat Lust, Leistung zu er-bringen. 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 sei-ner Unlust und Gemotze anstecken. Er braucht eine enge Führung mit klaren, deutlichen Ansagen und starker Kontrolle.

Übrigens: Blockierer sind oft die Folge von frü-heren Führungsfehlern. Sie haben jahrelang als Frustrierte ihr Dasein gefristet, bevor sie sich in die Blockadehaltung geflüchtet haben.

in die Biockadenaitung genuchtet naben.

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 Aufgabenge-biets angesagt, um den Frust wieder in Lust zurückzuverwandeln.

• Wunsch-Mitarbeitende: fähig und willig;

Führungsverhalten: delegierend Dieser Mitarbeitende braucht viel Freiraum und Vertrauen des Vorgesetzten. Er löst Aufga ben selbständig, 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 übersehen oder für selbstverständlich anzunehmen. Sie könnten sie dadurch in die Frus tration 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 Vertre-ter der Arbeitnehmenden und SCA Swiss Catering Association, GastroSuisse und ho-telleriesuisse 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 Gastgewer-bes. 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: Hansjuerg Moser Grösse: 7.0 MB Sprachen: Deutsch Französisch, Italienisch Preis: gratis

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTR® SUISSE

stro-Unternehmerausb drei Stufen. Berufsbegl







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

Online Marketing & Content Manager/in (100%)

Ihre Aufgaben

- Betreuung und Weiterentwicklung unserer Webseite matterhornparadise.ch, unserer Social-Media-Profile und weiterer Webpräsenzen
 Aufbau eines professionellen und zielgruppenspezifischen E-Mail-Marketings
 Planung und Ausführung von Yield-Price-Management-Aktionen mit definierten

- Erstellung und Betreuung diverser Onlinepauschalen und Spezialangeboten
- Data Analysis/big Data Umsetzung diverser weiterer Online-Marketing-Massnahmen und Aktivitäten (Affiliate Marketing, SEA/SEO, Wettbewerbe usw.)

- 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 kommunikative Ader, ihre Kreativität und die nötige Portion Ehrgeiz machen Ihr Erfolgsgeheimnis 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 Frandösisch (Italienisch von Vorteil)
 Sie lieben den Bergsport und können sich auch privat in Zermatt voll entfalten

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 (Lebens-lauf, Zeugnisse und Foto) bis zum 19. Oktober 2014 per E-Mail an Iisa.faessler@zbag.ch. Bei fachspezifischen Fragen hilft Ihnen Sandra Stockinger, Leiterin Marketing & Verkauf, gern

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

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



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!

- 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 aussen
- Verantwortung für die Instandhaltung des gesamten Betriebes
 Kontaktpflege 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

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

Mitgestalten, neu ausrichten und weiterentwickeln.

Das exzellente, mittelgrosse Erstklass Superior Design-Hotel & Spa kann sich sehen lassen! Im Rahmen von umfas-senden 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

scnauen.

Die Highlights: Selten schöne Panoramalage, eigener grosser Park, guthestückter 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 de Toutdoor 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

ldealprofil: Gut vernetzt, ca. 30–45 Jahre alt, Swissness, Affinität zur New Media sowie mit F & B und der CH-Ferienhotellerie vertraut. Die **Gastgeberrol**le liegt Ihnen, selbst mit Hand anzulegen kommt Ihrem Naturell ent-gegen und forstchrittliches Vermarktungs-Know-how sowie Flair für vowärts gerichtete Gastroomie 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. Interessier? Informieren Sie sich über die Vorteile, die mit diesem aussergewöhnlichen Haus und dem partner-schaftlichen Dialog zum VR verbunden sind! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz

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
angaraschaefer@schaeferpartner.ch



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 Campingplätzen 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 (Saisonnier) und unsere Campingtouristen. Sie sind für den reibungslosen Betrieb des Campings und des Restaurants (Wirtepatent), für die Planung und für Gästedienstleistungen (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.

- Inr 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 selbständig nach unseren Grundsätzen;
 Sie fühlen sich wohl in der deutschen Sprache (mündlich und schriftlich) und haben wich Ventriere in Fonlisch und Franzäsisch
- gute Kenntnisse in Englisch und Französisch.

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 ba-sieren 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

Christine Wilbois Chemin de Blandonnet 4 1214 Vernier/Genf E-Mail: futur@tcs.ch

Karriereplanung - einfach gemacht www.hoteljob.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Jobangebote.

News

Ratgeber

Neiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Bewerbe

grdossiers

SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote

Lehrstellen/
Praktikum

Bewerberprofile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

hoteljob.ch



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

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 Seeblickstrase · CH-7050 Arosa · Tel. 081/378 84 18 martina.schmid@arosabergbahnen.ch



Wir suchen ab sofort einen motivierten

SUSHI SOUS CHEF 100%

Jobcode hoteljob.ch: J87734

Candrian Catering AG Postfach 3828

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) Jungkoch

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

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

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 A 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

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in gutgehenden Saisonbetrieb

Jungkoch

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

Idealerweise (nicht Bedingung) suchen wir einen Jung-koch, 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 Sozialleistung gemäss GAV sind selbstverständ-lich.

Interessiert? Gerne erwartet Frau Brühwiler Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf. Wir freuen uns auf Sie! Gasthaus Sternen, 8499 Sternenberg

Telefon 052 286 14 02

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 www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König

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

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

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

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

mobilienanzeigen

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80

tisch 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 abrufba

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie et Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

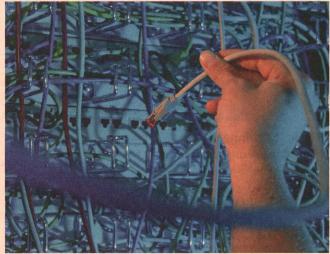
GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01., 13.02.,03.07.,14.08., 28.08.,

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, bear-beitet 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



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 Nachhaltigkeitskonzepte, benötigen schnelle Netzwerkzugänge und evorzugen schnelle und unkomplizierte Kommunikation. Dies geht aus einer neuen Trendstudie des Zukunftsinsti-

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 Ho-

tels: Highspeed-WLAN im Zimmerpreis inbegriffen statt «W-Lahm» heisst die Devise, die das Testportal hotelwifitest.com international propagiert. Die WLAN-Testergebnisse tausender 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 zu Gastronomie, Events und Sehenswürdigkeiten in der Hotellobby von den neuen Hotelgästen gern genutzt.

Erfahrungen der Welcome Hotels

Nahezu jeder Gast verbringt im Durchschnitt mehr als 9,5 Minu-ten 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 Gast 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.hoteliertv.net

HESSER

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

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.

