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

Band: - (2014)

Heft: 42

Anhang: Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.11.2025

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

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 42 · 16. Oktober 2014

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Der Kluge lernt nach dem ersten, der Dumme nach dem x-ten Fehler, der Weise lernt nie aus»

INTERNES TOUCH-OINT MANAGEMENT

Bei jeder innerbetrieblichen Zusammenarbeit kann es zu positiven wie auch negativen Er-fahrungen kommen, die eine Mitarbeiterbeziehung stärken oder zermürben beziehungs-weise Motivation, Loyalität und Engagement wachsen oder bröckeln lassen. Jedes Vorkomm-nis kann dabei Zünglein an der Waage sein. Am Ende ist es eine Summe von Details, die den Ausschlag dafür gibt, ob ein Mitarbeitender eine Durchschnitts- oder Spitzenleistung erbringt, ob er im «Machenmüssen» oder im «Machenwollen» ist und ob er bleibt oder geht. Das interne Touchpoint Management betrachtet die «Reise» eines Mitarbeitenden durch das Unternehmen und optimiert alle Interaktionspunkte zwischen Belegschaft und Führungsteam.

In Schritt 1 werden alle Interaktionspunkte gelistet, die ein Bewerber mit dem Unterneh-men und ein Mitarbeiter im Rahmen der Zusammenarbeit mit einer Führungskraft hat oder haben könnte. Dann werden die Ereignisse, die dort passieren, den Kategorien «ent-täuschend», «okay» und «begeisternd» zuge-ordnet. Dabei werden die Mitarbeitenden durch passende Fragestellungen aktiv eingebunden.

In Schritt 2 geht es um das Definieren der angestrebten Zielsituation und das Sondieren passender(er) Vorgehensweisen an solchen Interaktionspunkten, die man für die entspre-chenden Mitarbeitergruppen optimieren will Hierbei geht es sowohl um das Thema Unter-nehmenskultur als auch um all das, was ganz konkret erwünscht und was unerwünscht ist.

Der Schritt 3 befasst sich mit der Planung und Umsetzung von Massnahmen, die von der analysierten Ist-Situation zur gewünschten Soll-Situation führen. Manches muss dabei von den Führungskräften selbst in die Hand genommen werden, vieles kann aber auch mit den Mitar-beitenden gemeinsam konzipiert werden. So erzeugt man den «Mein-Baby-Effekt».

In Schritt 4 geht es um das Ergebnis-Monito-ring und das weitere Optimieren der Führungsarbeit. Touchpoint-Massnahmen sollten vor allem langfristig positive Auswirkungen auf die mitarbeiterbezogenen Kennzahlen haben wie etwa auf die durchschnittliche Verweildauer, die Fluktuationsrate, die Kranktage, den Ide-enoutput, den Weiterbildungswillen, die Pro-duktivität sowie die Weiterempfehlungsbereitschaft der Mitarbeiter am Arbeitsmarkt

So kann mithilfe des internen Touchpoint Managements jede Interaktion als Chance genutzt werden, die Exzellenz aller Mitarbeitenden zu erhöhen, ihre emotionale Verbundenheit zum Unternehmen zu stärken und positive Mundpropaganda nach innen und aussen auszulösen.



Anne M. Schüller Management Consulting, Hamburg www.anneschueller.de

AGENDA

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

4. NOVEMBER

SBKPV Forum 2014 «Glutenfrei – eine Herausforderung für die Branche», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, bei der Jowa AG, in Gränichen www.hotelgastrounion.ch

6 NOVEMBER

«Sensorik und Degustation», vom Berufsverband Restauration im UBS-Restaurant Elite, www.hotelgastrounion.ch

2. DEZEMBER

«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesund-heitsschutz im Gastgewerbe», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, in St. Gallen www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1, von hotelleriesuisse, im Hotel Freienhof in Thun www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAV/VA.CH



..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 8) Blechputz- und Einfettmaschinen

Gefährdung:

- Einzugsgefahr zwischen Walzen und Bürsten
- Gehörschäden

Mögliche Sicherung:

- Das Greifen in die Einzugsstelle muss durch Verkleidungen verhindert sein (Öffnung maximal 5 Millimeter).
- Für Reinigungsarbeiten die Maschine immer ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- · Gehörschutz tragen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herqusgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

DEN GAST VERSTEHEN, ABER RICHTIG

Die Bedürfnisse des Gastes zu kennen, ist das eine, ihn aber auch wortwörtlich zu verstehen und mit ihm kommunizieren zu können, ist das andere. Die bevorstehende Zwischensaison wäre doch ideal für einen Sprachaufenthalt.

ragt man Menschen, warum sie sich für eine Berufslaufbahn in Hotellerie und Gastronomie entschieden haben, lautet die Antwort oft: «Weil man es hier mit Menschen aus allen möglichen Ländern zu tun hat» oder «Weil ich auf der ganzen Welt arbeiten kann.» Beides ist absolut richtig, nur – mit berufsspezifischen Fachkenntnissen allein kommt man nicht weit. Wer als Koch in Dubai oder Shanghai arbeitet, muss zwar nicht Arabisch oder Mandarin können, aber ohne gute Englischkenntnisse geht es nicht. Noch immer gilt der Spruch: «Wer kein Englisch spricht, ist ein moderner Analphabet.»

Die englische Sprache ist der Hauptschlüs-

Die englische Sprache ist der Hauptschlüssel zur Welt, aber eben nicht der einzige. Die am meisten gesprochenen Sprachen sind: Englisch (1.5 Mrd.), Chinesisch (1.1 Mrd.), Hindi (650 Mio.), Spanisch (420 Mio.), Französisch (370 Mio.), Arabisch (300 Mio.), Russisch (275 Mio.) und Portugiesisch (235 Mio.) Gastgewerbler, die in Gästekontakt stehen oder selber im Ausland arbeiten wollen, tun gut daran, sich sprachlich fit zu machen. Dem einen bringt es mehr Sympathien und Trinkgeld ein, dem anderen einen besseren, intensiveren und erlebnisreicheren Zugang zum Land, in dem er arbeitet.

Es gibt verschiedene Wege, um eine Sprache zu erlernen oder bestehende Kenntnisse zu vertiefen. Man kann einmal in der Woche einen Sprachkurs besuchen, sich autodidaktisch mit Büchern, Videos und CDs die Sprache aneignen oder sich mit Online-Tutorials und Lernapps in eine Sprache vertiefen.

Am besten lernt man eine Sprache natürlich im jeweiligen Land, wo sie gesprochen wird. Um die für einen persönlich richtige Sprachschule und den richtigen Kurs zu finden, sollte man im Vorfeld folgende Punkte klären:

- Standortbestimmung: Welche Vorkenntnisse und Wissenslücken habe ich (zum Beispiel: kann Gelesenes gut verstehen, habe aber Mühe beim Zuhören und Sprechen)?
- Ziele festlegen: Was will ich lernen (zum Beispiel: Sprechhemmungen überwinden, Verstehen von Alltags- oder Fachgesprächen, Führen von Geschäftskorrespondenz und Businessverhandlungen, Grammatik auffrischen)? Welches Diplom möchte ich anstreben?
- Zeitraum: Wie viel Zeit steht mir für den Sprachaufenthalt zur Verfügung?
- Lernintensität: Will ich ausschliesslich die Sprache büffeln? Etwas über Land, Leute und Kultur erfahren oder doch lieber Zeit fürs Strandleben haben?
- Wohnsituation: Wie will ich wohnen? Bei einer Gastfamilie, beim Lehrer, allein oder mit anderen auf einem Campus, im Hotel oder einer eigenen Wohnung?
- Finanzierung: Welches Budget habe ich? Beteiligt sich der Arbeitgeber mit einem Geldbetrag oder indem er Zeit zur Verfügung stellt? Sprachaufenthalte sind nicht bloss etwas für jüngere Semester. Viele Anbieter haben extra Sprachkurse für reifere Menschen und Senioren im Programm, Darunter auch Special-Interest-Kurse mit Themen aus Küche und Keller.

BUCHTIPP

WENN DIE ZUKUNFT KOMMT

Das Buchungsverhalten der Gäste wird immer kurzfristiger und auch in der Wirtschaft wird oft nur auf Nachfrage produziert. Trotzdem wird von den Unternehmen vorausschauendes, langfristiges Denken und Planen verlangt. Doch auf welcher Basis sollen mittel- und langfristige Entscheidungen gefällt werden? Und was ist von Trend- und Wirtschaftsprognosen zu halten? Magnus Lindkvist zeigt in seinem Buch «Wenn die Zukunft kommt», wie man auch als Laie die Werkzeuge der Trendforscher nutzen kann. Er ist der Meinung, dass Trendforschung oft mit dem Blick in die Glaskugel verwechselt wird Dabei könne Trendforschung jedem helfen, sich eine bessere Zukunft auszudenken und diese gezielt zu planen. Magnus Lindkvist stellt in seinem Buch praktische Werkzeuge vor, mit denen die Zukunft planbar wird. Dazu geht er drei wichtigen Fragen nach: «Was ist die Zukunft?», «Wie nehmen wir die Zukunft wahr?» und «Wie können wir die Zukunft ändern?» Bei der Beantwortung dieser Fragen räumt der Autor unbarmherzig mit einigen Denkfehlern über die Zukunft auf und zwingt den Leser, sich mit der Zukunft auseinanderzusetzen.



«Wenn die Zukunft kommt» Magnus Lindkvist ISBN: 978-3-907100-60-8 CHF 27.90

Alles über Aus- und Weiterbildung 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

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 et Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27. 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE Reguläre Auflage 40.000 Ex. Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.01., 30.01., 13.02.,03.07.,14.08., 28.08., 2711, 112.)

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.



Geschäftsführer/in

Beschäftigungsgrad 50%

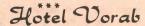
Eine vielseitige, spannende Drehscheibenfunktion – mit Herzblut für Hotellerie und Tourismus!

Die vielseitigen, spannenden Aufgaben und Herausforderungen in der Hotel-lerie faszinieren Sie. Dabei sind Sie interessiert an den touristischen Entwick-lungen im Berner Oberland und fühlen sich mit der Region verbunden. Tullern Kerner Oberiand und fünlen sich mit der Hegion verbunden. Zu lihren Kernaufgaben gehören die Unterstützung der Verbandsgremien und der Vollzug der Beschlüsse, die administrative Führung der Geschäftsstelle, die Organisation und Begleitung von Anlässen und Seminaren, die Kommunikation gegen innen und aussen, politisches Lobbying, Beratung sowie die Mitarbeit in Projekten.

Die Aufgabe erfordert gute Kenntnisse der Schweizer Hotellerie mit entspre-chendem Leistungsausweis, grosses Organisationsgeschick und gute Kom-nunikationsfähigkeit gegenüber den unterschiedlichen Anspruchsgruppen. Abschluss einer anerkannten Schweizer Hotelfachschule oder ähnliche Ausbildung ist von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre E-Mail-Bewerbung an s.maeder@carltoneurope.ch

Kontakt und Auskünfte: Stephan JJ. Maeder Präsident Hotelier-Verein Berner Oberland Telefon 033 826 01 60



Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant «\$TEAKEUUSE» suchen wir ab 10. Dezember 2014 für die Wintersalson:

Servicemitarbeiter/in Chef de partie

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie 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 Tel. 081 920 95 00 info@hotelvorab.ch



Assistent/in COO Sorell Hotels 80%

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

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







Ihr Rehazentrum

Die kneipp-hof Dussnang AG ist ein modernes Rehabilitätnum mit Hotelambiente und verfügt über 154 Zimmer. Wir leben ein anerkanntes Qualitätsmanagement in allen Bereichen. Unsere Spezialisierung ist die orthopädische Rehabilitation. Täglich werden in unserem Haus bis zu 160 Gäste mit Vollpension und Diätmenus verpflegt. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Für unsere Gäste und Mitarbeitende suchen wir nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

Stellvertreter/in der Leiterin Restauration 100 %

Ihre Aufgaben

- Mitverantwortlich für den wirtschaftlichen Erfolg der Abteilung
- Mithilfe bei der Überwachung und Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufes
- Führung der ca. 23 Mitarbeitenden bei Abwesenheit der Leiterin Restauration
- Mitorganisation und Durchführen von Anlässen
- Mitverantwortlich für das Beverage Bestellwesen
- Mitverantwortlich für die Aufnahme des Inventars
- Einbringen von Ideen und Vorschlägen zur kontinuierlichen Weiterentwicklung der Gästezufriedenheit

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurationsfachfrau/mann
- Berufserfahrung in ähnlicher Position Kunden- und dienstleistungsorientiertes Arbeiten
- Bereitschaft für Arbeitseinsätze an Feiertagen sowie für Abendund Wochenenddienste
- Gute administrative Kenntnisse sind von Vorteil

- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen
- Fünf Ferienwochen sowie zehn Feiertage pro Jahr Berufskleidung inkl. Wäscheservice
- Grosszügiger Mitarbeiterbereich mit vergünstigen Menüs Kostenlose Parkplätze für Mitarbeitende
- Vergünstigte Konditionen in der KiTa Villa KunterBund im Haus
- Attraktive Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitgestalten.

Frau Piera Dalla Via, Leiterin Hotellerie/QM, freut sich auf Ihre vollständigen und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang dallavia@kneipphof.ch / Tel: +41 (0)71 978 61 00, www.kneipphof.ch





gastronomia



MCH Beaulieu Lausanne SA est un centre d'expositions et de congrès qui gère plusieurs salons en collaboration avec MCH Group à Bâle. Gastronomia, le Salon professionnel romand de l'hôtellerie et de la gastronomie, fait ainsi partie de la même ligne de produits que Mefa, Igeho et Lefatec. Nous sommes actuellement à la recherche d'un(e)

Directeur/Directrice de Gastronomia (80 % - 100 %)

Tâches principales

- Définition de la stratégie produit en accord avec la stratégie du marché
- Garantie du succès économique et qualitatif du produit (responsabilité du budget, du business plan)
- Conduite du développement global de la manifestation (planification, organisation, coordination, exécution, optimisation des processus, contrôle, reporting)
- Responsabilité des processus au niveau du commerce, du management et du support
- Représentation (interne et externe)
- · Conduite du personnel et motivation du team

Exigences du poste

- Formation supérieure en économie (niveau master /université de sciences appliquées, de préférence avec spécialité marketing-vente)
- Expérience professionnelle de plusieurs années dans la gestion d'entreprise, si possible dans la branche de l'hôtellerie/gastronomie ou de l'hospitality
- Réseau personnel et relations privilégiées dans l'hôtellerie/gastronomie et l'industrie alimentaire (souhaité)
- Capacités marquées pour la stratégie et la conceptualisation
- Capacité à supporter des charges de travail temporaires importantes et assurance naturelle
- De préférence langue maternelle française, maîtrise de l'allemand oral et écrit, bonnes connaissances de l'anglais (souhaité)

Nous offrons un poste varié, dans un environnement de défis et d'innovations, situé au cœur de la capitale vaudoise.

Etes-vous intéressé(e) ? Nous nous réjouissons de recevoir votre candidature complète avec lettre de motivation et prétentions de salaire à l'attention de :



MCH Beaulieu Lausanne SA Mme Béatrice Isoz Avenue des Bergières 10 CP 89, 1000 Lausanne 22 jobs@beaulieusa.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



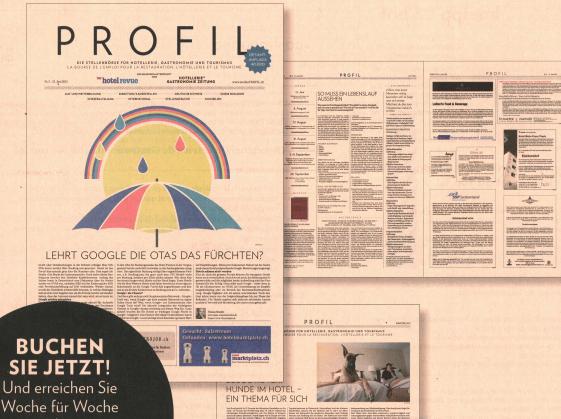
DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr hotel revue

HOTELLERIE" **GASTRONOMIE ZEITUNG** **AUFLAGE** 40.000

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



SIE JETZT!

Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

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

www.stellenPROFIL.ch



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

Für die Direktion Betrieb suchen wir per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Patienten-Hotellerie 100%

Ihre Hauptaufgaben

In dieser neu geschaffenen Stelle führen und entwi-ckeln Sie ein Team mit ca. 20–30 direkt unterstellten Mitarbeitenden. Sie stellen mit Ihrem Team die Professionalität der Hotellerie auf den Bettenstationen anhand der definierten Standards sicher. Dabei be-rücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenar-beit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilung runden diese Stelle ab.

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu kön-nen, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehr-jährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vor-teil in einem Grossbetrieb. Erfahrung im Gesundheitswesen wird vorausgesetzt. Sie zeichnen sich aus durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleis-tungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um Ihre Führungs-funktion vollumfänglich wahrnehmen zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbeiveride in der Frahlung ist Schrödingen in der Halbung verschaften der und internen Kunden. Sie haben eine moti-vierte Grundhaltung und können diese auch an Ihre Mitarbeitenden im operativen Betrieb sowie in gezielten Schulungen weitergeben. Sie sind initiativ, teamfähig, selbstständig, belastbar und zuverlässig. Eine weitere Stärke ist Ihre hohe Sozialkompetenz. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen den Überblick, priorisieren richtig und haben grosses Koordinationstalent.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fort-schrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Pflegequalität, Selbständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unter-stützt Sie dabei in allen Belangen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

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



UniversitätsSpital Zürich



Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per 1. Dezember 2014

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





Die Gastronomiegruppe



Die urige Berghütte am Fusse des Jakobshorns Davos

Restaurant und Bar

Wir sind ein gutbürgerliches Restaurant mit grosser, bedienter Termehreren Bars, täglich geöffnet, bekannt für Ski-Apéro, Treffpunkt dem Schneesport, ein sehr leibhafter und stark besuchter Betrieb. Für die nächste Wintersaison 2014/15 suchen wir:

- ✓ Koch/Köchin, Jungkoch/-köchin
 ✓ Bar-Service-Mitarbeiterinnen
 ✓ Service-Mitarbeiter/-innen
 mit Ausbildung und Erfahrung

Interessiert? Wir freuen uns auf deine Bewerbung Restaurant Bolgen Plaza, Skistrasse 26, 7270 Davos Platz Telefon 081 413 58 18, info@bolgenplaza.ch - www.bolgenplaza.ch



Personalassistent/in

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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





Die Gastronomiegruppe



Gastro = Express

das Schweizer

www.gastro-express.ch



SUISSE ROMANDE

URGENT-CANTON DE VAUD

recherchons couple d'employés mariés

MADAME FEMME DE CHAMBRE MONSIEUR JARDINIER

pour intégrer une petite équipe dans maison de maître.

Discrets, sérieux, stables, soigneux avec expérience en maison privée. Permis de travail valable.

Logement indépendant, horaires et congés réguliers.

Ecrire sous chiffre H 036-767158, an Publicitas S.A., Postfach 1280, 1701 Fribourg.

STELLENGESUCHE

Receptionist

sucht eine neue Herausforderung im Bereich Hotelempfang und Administration. EDV-Kenntnisse: Fidelio, Protel und MS-Office. Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch fliessend in Wort und Schrift. Zuverlässig, teamfähig, freundliches und gepflegtes Auftreten.

Ich freue mich auf Ihren Anruf. Telefon 079 158 85 01

Les Wattheures riment-ils avec le bonheur?

Vivre conscient pour vivre heureux: wwf.ch/experience-du-bonheur



DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



NEUE GLOBALE ZEITRECHNUNG

Wer nicht mit der Zeit geht, der geht mit der Zeit!

Die neue Zeitrechnung heisst Internet und Smartphones, gekoppelt mit totaler Informationsvielfalt in all ihren Formen und Diensten. Diese bieten eine ungeahnte Transparenz, Vergleichbarkeit und vereinfachen das Reisen wie die Kommunikation enorm. Umso sträflicher ist daher für den Hotelier eine «me too»-Politik ohne klares Profil und ohne Alleinstellungsmerk male. Resultat: Man differenziert sich nur noch über den Preis, dreht so munter an der Spirale nach unten und landet schlies lich auf dem Schutthaufen! Den Ansprüchen der Gäste wird damit immer weniger entsprochen, was automatisch eine zweite Spirale nach unten auslöst, nämlich die der eigenen Existenzgefährdung. Wir können noch so tiefe Preise als Lockvogel ansetzen, mehr Gäste und Logiernächte für die Schweiz gibt es dadurch aber nicht.

Die Gäste sind bekanntlich bereit, unsere Preise zu zahlen, wenn sie eine adäquate Gegenleistung dafür erhalten. Qualität, Freundlichkeit, Menschlichkeit, Humor, Attraktivität, Vielfalt, Ursprünglichkeit, Echtheit, Sprachkenntnisse usw. sind gefragt und ohne grosse Investitionen zu haben. Wissen Sie eigentlich was Ihr Gast von Ihnen erwartet? Er will ernst genommen werden, sich aufgehoben fühlen, etwas erleben, persönliche Kontakte knüpfen und pflegen. Schlicht und einfach, seine vielfältigen Bedürfnisse decken. Studieren Sie dazu doch bitte wieder einmal die gute alte Maslow Pyramide, versetzen Sie sich in Ihre Gäste, fragen Sie diese danach, halten Sie Ihre Infrastruktur in Schuss und bieten Sie zeitgerechte Leistungen in allen Bereichen. Dazu zählen u. a. eine attraktive, aktuelle und smartphonegerechte Website, einfache und effiziente Onlinebuchbarkeit, schnelles Gäste-WLAN, alle Informationen nicht mehr in Papierform, sondern elektronisch. Wieso nicht zum Beispiel die Gästeinformationsmappe via iPAD oder E-Book präsentieren, aktuell und verkaufsfördernd mit Animationen bespickt aufle gen? Grundsätzlich gilt: der Gast will es unterwegs und speziell im Urlaub nicht «schlechter» haben als zu Hause, sondern eher

besser. Wissen Sie, wie Ihre Zielgruppe lebt und welche Anforderungen diese an Ihr Haus, Ihre Infrastruktur und Ihre Leistungen diese an Ihr Haus, Ihre Infrastruktur und Ihre Leistungen diese an Ihre Leistungen diese and Ihre Leistung gen stellt? Um all das zu erkennen, müssen wir nicht nur gebildet sein, sondern wachsam, aufgeschlossen, modern, ei<mark>nfühlsam,</mark> kommunikativ, weltoffen und weltgewandt, kundenfreundlich, zielgruppenorientiert, trendy, echt und nicht gekünstelt usw. sein. Einfach menschlich bleiben, sich Zeit nehmen für das Echte und für die Gäste.

Hybride Gäste und Angebote, Kooperationen, Mut zur Einfachheit, zum Echten und Qualität sichern auch Ihren Erfolg in der Zukunft.



rebagdata AG, hotel management solutions www.rebag.ch

Zu vermieten

Café-Bistro-Pub

Direkt bei der Tankstelle A4 Schaffhausen-Winterthur 70 Plätze (45 Tisch und 25 Bar)

Galerie mit Billard, Flipper und Töggelikasten

Kleine Aussenterrasse

Tel. 052 305 20 00

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 Ver-mittler. Chiffre 33450-11400, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Be-trieb – benötigen Sie Ideen für eine trieb – benotigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimie-rung – eine Zweitmeinung zu einei 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

Boutique-Hotel Restaurant zu verpachten per anfangs 2015 oder nach Vereinbarung HOTEL - RESTAURANT NEUHAUS

Das Objekt:

-Traditionshaus seit 1879, in sehr gutem Einzugsgebiet
-Gut eingeführter Betrieb mit langjähriger (über 10 Jahre) Ges
-Gastronomie mit Bar/Lounge/Restaurant 100 Plätze, 140m2
-Gartenbereich mit 30 Plätzer
-12 Zimmer/20 Betten-Hotel im 3* Bereich
-25 Parkplätze
-www.hotelneuhaus.ch

Bewerbungsunterlagen an Eigentümerfamilie M. & P. Lustenberger-Meier LUMEGA AG, Oltnerstrasse 16, 5012 Schönenwerd molume@gmx.ch / 079 398 74 46

Gut gehende Konditorei mit Kaffeehaus im «Wiener» Stil.

Kreisstadt im Südschwarzwald Bodenseeraum und Schweizer Grenze in der Nähe.

Schaffhausen ca. 25 Autominuten

Das Café verfügt innen über 100, aussen über 170 Sitzplätze.

Im Objekt befinden sich zusätzlich drei Wohneinheiten

Lage 1 a Innenstadt.

Solides Gebäude in gutem Zustand. Immobilie und Gewerbefläche ohne Anpachtung der Gewerbefläche VB 1,6 Mio. Euro.

Immobilie und Gewerbefläche mit Anpachtung der Gewerbefläche durch uns VB 1,2 Mio. Euro.

Angebote unter Chiffre 34336-11516, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Liegenschaften verkaufen - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue