

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: 15.01.2026

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. 42 · 16. Oktober 2014

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

INTERNES TOUCH- POINT MANAGEMENT

Bei jeder innerbetrieblichen Zusammenarbeit kann es zu positiven wie auch negativen Erfahrungen kommen, die eine Mitarbeiterbeziehung stärken oder zermürben beziehungsweise Motivation, Loyalität und Engagement wachsen oder bröckeln lassen. Jedes Vorkommnis 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 Unternehmen und ein Mitarbeiter im Rahmen der Zusammenarbeit mit einer Führungskraft hat oder haben könnte. Dann werden die Ereignisse, die dort passieren, den Kategorien «enttäuschend», «okay» und «begeistert» zugeordnet. 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 entsprechenden Mitarbeitergruppen optimieren will. Hierbei geht es sowohl um das Thema Unternehmenskultur 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 Mitarbeitenden gemeinsam konzipiert werden. So erzeugt man den «Mein-Baby-Effekt».

In Schritt 4 geht es um das Ergebnis-Monitoring 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 Ideenoutput, den Weiterbildungswillen, die Produktivität 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

ZITAT
DER WOCHE

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

chinesisches Sprichwort

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,
in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

2. DEZEMBER

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

8. DEZEMBER

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Bäcker-, Konditorei- und Confiserie-gewerbe, herausgegeben 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.

Frägt 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 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.) Gastgewerber, 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 ergebnisreicheren 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.

Riccarda Frei

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 ausdenken 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 werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch / www.immo.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
27.11., 11.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



Geschäftsführer/in

Beschäftigungsgrad 50%

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

Die vielseitigen, spannenden Aufgaben und Herausforderungen in der Hotellerie faszinieren Sie. Dabei sind Sie interessiert an den touristischen Entwicklungen im Berner Oberland und fühlen sich mit der Region verbunden. Zu Ihren 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 entsprechendem Leistungsausweis, grosses Organisationsgeschick und gute Kommunikationsfähigkeit 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@carltoneturope.ch

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

34337-11517

Hotel Vorab

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

Servicemitarbeiter/in Chef de partie

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, 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. Meier
7017 Flims Dorf
Tel. 081 920 95 00
info@hotelvorab.ch

34358-11527



Assistent/in COO Sorell Hotels 80%

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellen-
beschreibung finden Sie
unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



34342-11519

kneipp hof

Ihr Rehasentrum
mit Hotelambiente

Die kneipp-hof Dussnang AG ist ein modernes Rehasitationszentrum 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 Diätmenüs 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

Wir erwarten

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

Wir bieten

- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen
- Fünf Ferienwochen sowie zehn Feiertage pro Jahr
- Berufskleidung inkl. Wäschewesen
- Grosszügiger Mitarbeiterbereich mit vergünstigten 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@kneipp-hof.ch / Tel: +41 (0)71 978 61 00,
www.kneipp-hof.ch



34331-11515

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 Gastronomie (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)

Entrée en fonction: à convenir

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

34352-11524

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie



AUFLAGE
40.000

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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



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 inspirierendes 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 entwickeln 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 berücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenarbeit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilung runden diese Stelle ab.

Ihr Profil

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vorteil in einem Grossbetrieb. Erfahrung im Gesundheitswesen wird vorausgesetzt. Sie zeichnen sich aus durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um Ihre Führungsfunktion vollumfänglich wahrnehmen zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbeitenden und internen Kunden. Sie haben eine motivierte 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 fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Pflegequalität, Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt 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**

www.usz.ch

34334-11514



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
www.zfv.ch



34330-11522

Die urige Berghütte am Fusse des Jakobshorns Davos Restaurant und Bar

Wir sind ein gutbürgerliches Restaurant mit grosser, bedienter Terrasse, mehreren Bars, täglich geöffnet, bekannt für Ski-Appé, Treffpunkt nach dem Schneesport, ein sehr lebhafter 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

34335-11515



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
www.zfv.ch



34341-11518

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30291-9910

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



**JETZT
BUCHEN**

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.

34331-11523

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

34346-11520

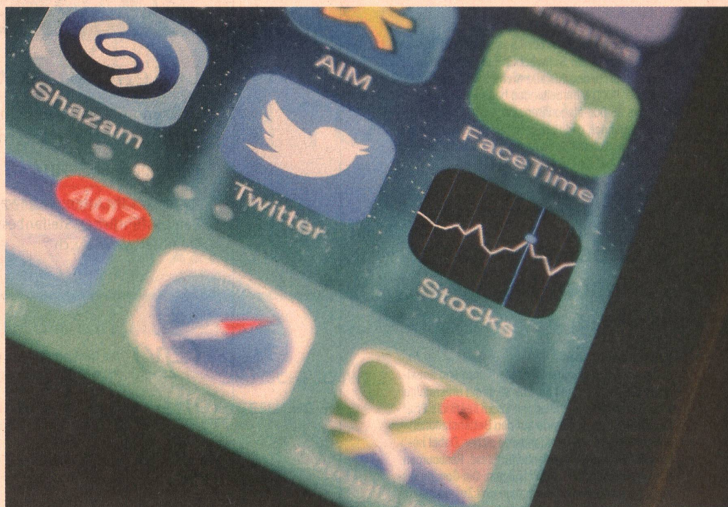
Les wattheures riment-ils avec le bonheur?

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



SPRACHEN: DEUTSCH, FRANZÖSISCH, ITALIEN

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



KEYSTONE

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 Alleinstellungsmerkmale. Resultat: Man differenziert sich nur noch über den Preis, dreht so munter an der Spirale nach unten und landet schliesslich 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 smartphonerechte Website, einfache und effiziente Onlinebuchbarkeit, schnelles Gäste-WLAN, alle Informationen nicht mehr in Papierform, sondern elektronisch. Wieso nicht zum Beispiel die Gästefordernisse via iPad oder E-Book präsentieren, aktuell und verkaufsfördernd mit Animationen bespielt aufliegen? 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 stellt? Um all das zu erkennen, müssen wir nicht nur gebildet sein, sondern wachsam, aufgeschlossen, modern, einfühlsam, 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.



Walter Berger
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)
Raucherraum
Galerie mit Billard, Flipper und
Toggelkasten
Kleine Aussenterrasse
Tel. 052 305 20 00

34347-11521

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen,
vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine
Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer
Investition, einem Rechtsproblem, einer
Nachfolgelösung u. a. m., wir sind seit
40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

30238-10076

Gut gehende Konditorei mit Kaffeehaus im «Wiener» Stil.

Touristisch sehr frequentierte
Kreisstadt im Südschwarzwald.
Bodenseeraum und Schweizer Grenze
in der Nähe.

Schaffhausen ca. 25 Autominuten.
Das Café verfügt innen über 100,
ausser 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.

34336-11516

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
Betriebsvertrag von über 3 Mio.

Seriöse Interessenten erhalten das
Pachtdossier auf Anfrage. Keine Vermittler. Chiffre 33450-11400, htr hotel
revue, Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern.

33450-11400

Boutique-Hotel Restaurant zu verpachten

per anfangs 2015 oder nach Vereinbarung

HOTEL - RESTAURANT NEUHAUS in Nussbaumen/Baden

Das Objekt:

- Traditionshaus seit 1879, in sehr gutem Einzugsgebiet
- Gut eingeführter Betrieb mit langjähriger (über 10 Jahre) Geschäftslage
- Gastronomie mit Bar/Lounge/Restaurant 100 Plätze, 140m²
- Gartenbereich mit 80 Plätzen
- 12 Zimmer/20 Betten-Hotel im 3^{er} Bereich
- 25 Parkplätze
- www.hotelneuhaus.ch

Ihr Profil:

- Abgeschlossene gastronomische Ausbildung mit Weiterbildung
- Engagierte, unternehmerisch denkende & handelnde Persönlichkeit(en)
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse, guter Leumund

Kontakt:

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

34353-11520

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

htr **hotel revue**