Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 43

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: 26.11.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

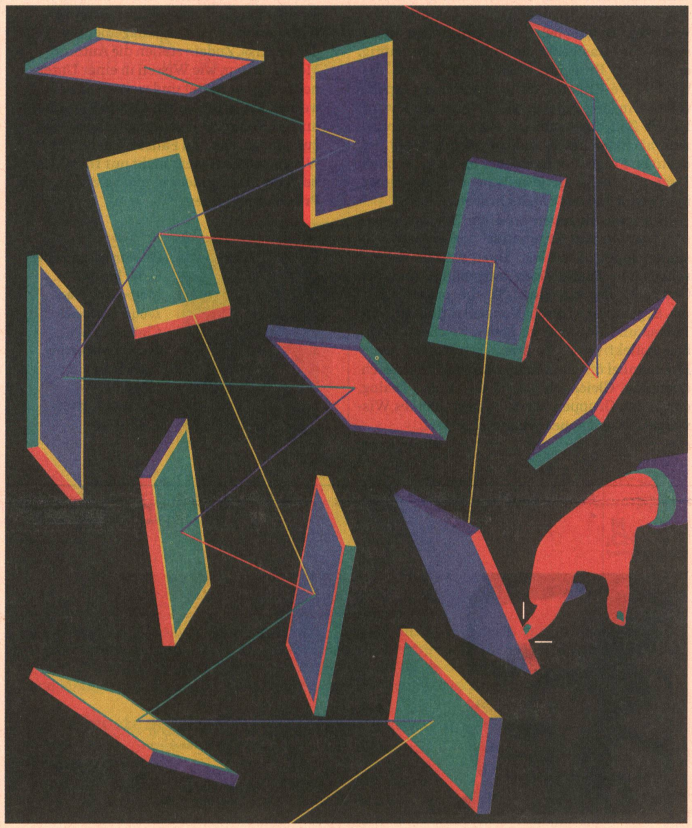
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 43 · 23. Oktober 2014

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotelrevue und HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

HOTELMARKETING IM SOCIAL WEB

Lange Zeit schien es in der Hotelindustrie fast so, als würde die Motivation der Betriebe, sich im Social Web selbst zu vermarkten mit der zunehmenden Popularität von Bewertungs- und Buchungsportalen wie Yelp, Tripadvisor oder Holidaycheck abnehmen. Nicht selten beschränkten sich die Social-Media-Aktivitäten von Hotels auf das Monitoren und Managen von Kundenäusserungen auf den Seiten solcher Drittanbieter.

Eine Untersuchung der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) aus dem Jahre 2012 unterstrich diesen Eindruck: Die Studie «The Distribution Channel» kam zu dem Schluss, dass Hotels soziale Medien wie Facebook, Twitter oder Youtube zwar als potenzielle Marketingmedien anerkennen, die Relevanz dieser Kanäle für Buchungen jedoch in Frage stellen und dementsprechend andere Prioritäten setzen. Folglich nutzte nur jedes achte der befragen 72 Hotels Social Media zu Marketingzwecken. Wer in der Hotelbranche heute allerdings immer noch darauf vertraut, dass man sich diesem Phänomen – wenn überhaupt – auch langsam annähern könnte, der läuft nun Gefahr, von der Konkurrenz abgehängt zu werden. Denn seit 2012 hat sich der Wind schnell und merklich gedreht. Beispielsweise besitzen 89 Prozent der Top 100 Hotels in Deutschland inzwischen eine Facebook-Präsenz, 45 Prozent kommunizieren über einen eigenen Twitter-Kanal. In den USA besitzen aktuell sogar 90 Prozent aller Hotels eine Facebook-Seite. Solche Zahlen sind wenig erstaunlich, wenn man bedenkt, dass sich kaum ein Produkt so gut für eine Vermarktung via Social Media eignet wie das Hotelprodukt. Zum einen, weil die User kaum mehr aktiviert werden müssen, um das Produkt zu bewerben. Zum anderen lässt sich der immaterielle Kern der Hotelleistung im Social Web auch ohne kostspielige Branding-Kampagne formulieren und darstellen. Gäste teilen ihre Hotelerfahrung heute bereitwillig durch virtuelle Check-ins, Fotos und Videos. Die «Room Tour» zählt inzwischen zum Standard eines jeden Vloggers; Geschäftsreisende loggen sich gerne in virtuelle Hotellounges ein und nur wenige Kurzurlauber verzichten auf das obligatorische Selfie vor ihrer Unterkunft.

Die Marke Hilton macht sich dieses Verhalten optimal zunutze: Unter dem Hashtag #hiltonexperience werden diese Erfahrungen zu einem Gesamteindruck, der den emotionalen Wert der Marke abbilden soll, gebündelt. Andere, vor allem kleinere Hotels belohnen dieses Engagement zusätzlich mit speziellen Reward-Programmen und verknüpfen somit geschickt das Co-Branding-Verhalten ihrer Gäste mit loyalitätssteigernden Massnahmen.

Cornelia Caprano
Lehrstuhl Marketing
Universität Zürich
Prof. Dr.
Rudolf Ergenzinger
IfU, FH Nordwestschweiz

ZITAT DER WOCHE

«Die Kraft, Reichtümer zu schaffen, ist unendlich wichtiger als der Reichtum selber»

Friedrich von Schlegel, deutscher Schriftsteller (1772–1829)

AGENDA

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

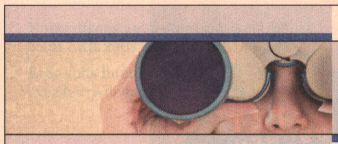
6. NOVEMBER
«Wein, Sensorik und Degustation», vom Berufsverband Restauration, im UBS-Restaurant Elite, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

12. NOVEMBER
«Getränkeausschank für Hotelfachleute», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wäbi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

12. NOVEMBER
«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

2. DEZEMBER
«KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 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



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 9)
Restbrotzerkleinerer
(Paniermehlmühle)

Gefährdung:
- Greifen in rotierende Zerkleinerungswerkzeuge
- Gehörschäden

Mögliche Sicherung:
- Das Greifen in die laufenden Zerkleinerungswerkzeuge sowohl einlauf- wie auslaufseitig verhindern durch Schutzgitter, Schutztrichter oder Einfülltrichter mit elektrisch überwachtem Schutzdeckel. Gegebenenfalls Sicherheitsabstand zum Werkzeug von mindesten 85 Zentimetern einhalten.
- Gehörschutz tragen

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

WORLD CAFÉ – KOLLEKTIV ERKENNTNISSE GEWINNEN

Es gibt viele verschiedene Methoden, wie man in Arbeitsgruppen Wissen austauschen, Ideen entwickeln und neue Erkenntnisse generieren kann. Eine dieser Methoden ist das World Café.

Es hat sich gezeigt, dass Veränderungen besser angenommen und umgesetzt werden, wenn die davon Betroffenen sich und ihre Ideen beim Entwicklungsprozess einbringen konnten. Es löffelt eben keiner gerne eine Suppe aus, die ein anderer ihm eingebrockt hat. Deshalb macht es Sinn, die Mitarbeitenden in Entwicklungs-, Veränderungs- oder Zielsetzungsprozesse einzubeziehen. Natürlich ist das in kleineren Betrieben und Teams einfacher als in grösseren Betrieben. Doch es gibt auch für grosse Gruppen ein Instrument, um zielorientiert und effizient Wissen (Meinungen, Ideen) zu generieren, zu erheben und darzustellen. In den letzten Jahren erfreut sich die Methode World Café grosser Beliebtheit. Sie zielt darauf ab, möglichst viele Betroffene am Entwicklungsprozess zu beteiligen, unterschiedliche Meinungen zu einem Thema kreativ und offen zu diskutieren sowie das Zugehörigkeitsgefühl der Mitarbeitenden zur Unternehmung zu stärken.

SO FUNKTIONIERT DAS WORLD CAFÉ

Infrastruktur: Grosse Tische, die mit einer beschreibbaren Unterlage (Packpapier, Flipchart-Papier) bedeckt sind, und Schreibzeug. Die Anzahl Tische richtet sich nach den Fragestellungen/Themen, die behandelt werden. An jedem Tisch wird jeweils nur eine Frage, dafür vertieft, behandelt. Zum Beispiel: «Wie schaffen wir es, uns wirklich von den Mitbewerbern abzuheben?» oder «Was brauchen unsere Mitarbeitenden, um täglich ihre beste Leistung erbringen zu können?»
Zeitaufwand: Pro Tisch/Frage stehen jeder Gruppe 20 bis 30 Minuten zur Verfügung.
Teilnehmende: Alle, die von der Veränderung betroffen sind oder etwas zur Lösung beitragen können, sowie ein Gastgeber pro Tisch.
Vorgehen: Die Gesamtgruppe wird der Anzahl Tische entsprechend aufgeteilt. Jede Gruppe sammelt Antworten, Ideen, Lösungen. Diese werden spontan auf den Tisch geschrieben.
Wichtig: Damit sich jeder einbringen kann, steuert der Gastgeber den Prozess, wenn nötig, ein wenig. Er achtet auch darauf, dass die World-Café-Etikette (Spielregeln zum respektvollen Umgang miteinander) eingehalten wird. Ist die Zeit abgelaufen, rotieren die Gruppen zum nächsten Tisch und befassen sich mit der dortigen Frage. Der Gastgeber bleibt bei seinem Tisch und weist die jeweils neue Gruppe kurz ins Thema und das bereits Erarbeitete ein.

Sind alle Gruppen an allen Tischen gewesen, werden die Ergebnisse der grossen Gesamtgruppe präsentiert. Dazu werden die beschrifteten Papierbögen aufgehängt und die Gastgeber der einzelnen Tische präsentieren die Ergebnisse. Durch Konzentration auf ein Thema und Rotation zu neuen Tischen entstehen kollektive, vernetzte Erkenntnisse, neue Blickwinkel öffnen sich und Muster lassen sich erkennen. Gleichzeitig wird durch den Dialog, der in den Gruppen herrscht, bestehendes Wissen geteilt und neues Wissen generiert.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

WISSENSMANAGEMENT IN DER PRAXIS

Wissen ist eine der mächtigsten Ressourcen und entscheidet immer mehr über die Wettbewerbsfähigkeit eines Unternehmens. Infos, Daten, Fakten, Zahlen, Hochrechnungen, Prognosen – noch nie gab es so eine Flut an gesammeltem Wissen. Doch wie schafft man es, in der Informationsflut nicht unterzugehen, sondern sich das Wissen herauszufischen, das einem für die tägliche Arbeit nützlich ist? Wie funktioniert ein effektiver Wissensaustausch? Wie wird Wissen erhalten, entwickelt, vermehrt und wie kann nachhaltig daraus gelernt werden?
Diese und weitere Fragen rund um das Fachgebiet Wissensmanagement beantwortet das Autorentrio Christian Stary, Monika Maroscher und Edith Stary in ihrem Buch «Wissensmanagement in der Praxis». Zudem stellen die Autoren Methoden vor, wie Wissen in einer Unternehmung verwaltet und weitergegeben werden kann. Praxisorientierte Darstellungen, konkrete Handlungsanleitungen zur Umsetzung und Fallstudien helfen, Wissensmanagement nicht nur theoretisch zu begreifen, sondern es auch gleich in die Praxis umzusetzen.

«Wissensmanagement in der Praxis»
Methoden, Werkzeuge, Beispiele
Christian Stary, Monika Maroscher, Edith Stary
ISBN 978-3-446-43165-2
CHF 59.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

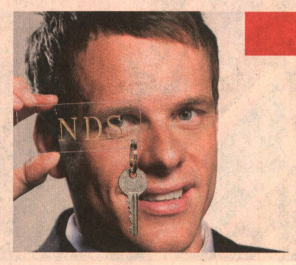
GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

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

Nächstes Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich.
Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.–
Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 044 377 52 23, weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

33660-11429

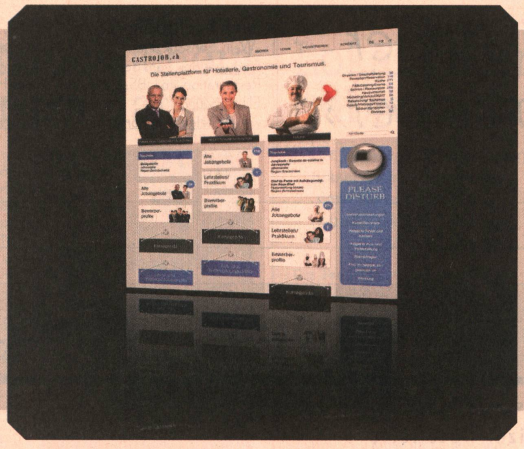


Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

Grösseres führendes Business Class Hotel · Top CH-Metropole

Ziel der Stelle: Durch innovative F & B-Angebote **Mehrwert für Kunden** generieren, höchsten Kundenzufriedenheitsgrad anvisieren, vorausschauend planen, hohe Qualität sicherstellen sowie die Verantwortung für die Bereiche Restauration, Küche, Meeting/Seminar und Einkauf übernehmen. In einer lebendigen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management-Team, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen mit Direktrapport an den General Manager!

Was können F & B Operations Profis erwarten: Eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung, eines der besten, neueren Hotels seiner Klasse – **starke internationale Marke** – hohe Ansprüche in Sachen Architektur, Einrichtung & Design, à la carte Restaurant, Terrasse, Lobby-Bar, Spa & Wellnesscenter sowie auf hohem Niveau ausgestattete Meeting/Event Facilities. Rund 25 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich. Arbeitsort: Zentrale Lage in einer der drei grössten Schweizer Metropolen.

Leiter/in Gastronomie & Meeting

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, zahlenorientiert, kommunizieren brillant auf allen Ebenen, verhelfen ehrgeizigen Performance-, Budget- und Standards-Vorgaben zum Durchbruch und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Sie sind ein High Potential im Idealalter von 28–35, bringen einen gehörigen Touch «Swissness» mit und haben bereits grössere Teams erfolgreich geführt. Im Gegenzug bieten wir Ihnen eine attraktive – **neu geschaffene** – Executive Position.

Die Vielzahl von kleinen Details, die Gästen einen Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen, sind Ihnen wichtig! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als sprachbegabte Hospitality-Persönlichkeit stehen Sie für **Service Excellence**, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Start: Per sofort oder später nach Vereinbarung – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

34590-11530

Blue Chip der CH-Hotelszene · Eine starke Marke

Mit mehreren bestehenden Hotels im gehobenen Segment unter der Flagge eines starken Brands, sowie weiteren sich in Planung befindlichen Betrieben an bevorzugten Standorten in der Schweiz hat sich unser Auftraggeber im Markt sehr gut etabliert. Ziel der Stelle: Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie der Gruppe, die Anbahnung zukünftiger Geschäfte sowie die aktive Unterstützung der Betriebe in den Feldern Sales, Hotel-Marketing und CRM. Das Head Office befindet sich in **Zürich**.

Im Rahmen des kontrollierten Wachstums wird die Stelle neu geschaffen. Von daher haben Sie die Chance im Absatzbereich starke **eigene Akzente** zu setzen. Vor allem durch Aufbau, Koordination und Führung der Sales Persönlichkeiten in den einzelnen Betrieben. Sie erkennen Trends und Business-Opportunities und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Herausfordernde Projekte im Bereich Corporate Sales & Marketing warten darauf von Ihnen und Ihrer 3–4-köpfigen Crew in Angriff genommen zu werden.

Director of Marketing & Sales

Mitglied der Geschäftsleitung

Sie werden mit Begeisterung für das Produkt die richtigen Schritte im Verkauf auf dem lokalen und internationalen Markt einleiten. Dabei verstehen Sie sich als oberster Verkaufsverantwortlicher, der aktiv akquiriert und persönlich Key Accounts betreut, um die ehrgeizigen Ziele zu erreichen. Strategisches Marketing, Überwachung der CI/CD-Richtlinien und aktives persönliches Engagement in Sachen E-Commerce & **Social Media** (davon verstehen sie was!) sind weitere wichtige Aspekte Ihres Verantwortungsbereichs.

Idealprofil: Mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position oder als Assistant DOSM, ca. 28–38, stilsicheres Deutsch & Englisch – gute F-Kenntnisse sind hilfreich – und sehr gute Kenntnisse der Märkte. Konzern- resp. **Systemhotellerie-Erfahrung** von Vorteil. Reisefreudige Sales-Marketing-Profis mit hoher Affinität zu den Segmenten MICE & Corporate sowie ausgeprägten Präsentations- und Verhandlungsfähigkeiten laden wir gerne zu einem vertraulichen Gespräch ein! Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV/Foto per Mail einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

34591-11531

BRISTOL Saas-Fee

Für die Wintersaison oder länger suchen wir

Chef du Partie/Service

R. Bumann
Hotel Bristol • 3906 Saas-Fee
Tel. 027 958 12 12 • info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch

34593-11533

Die seltene Chance ein neues Hotel zu eröffnen und zu führen.

Die als Gastgeber/in definierte Position beinhaltet die engagierte Mithilfe beim strategischen Auf- & Ausbau eines grösseren **First Class Superior Resort-Hotels** mit Eröffnung im späteren Verlauf des nächsten Jahres, Rekrutierung des Kader-Teams, Entwicklung von Services, Unterstützung des verantwortlichen Länder-Projektteams bei der optimalen Positionierung des Gesamtprodukts und die anschliessende Leitung des Hauses. Vertrieb, Rooms und Operation sind bei Ihnen stark ausgeprägt. Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures sind gewünscht aber nicht Bedingung.

Facts & Figures: Im Markt optimal eingeführte **Starke Marke**, exzellenter Angebotsmix, erstklassige Hotellerie, komfortable Zimmer & Suiten, Restaurant, Indoor Pool, Wellness-Oase & Spa auf knapp 1000 m² und grosszügige High Tech Conference/Congress- & Bankettinfrastruktur. Domizil: An bester Lage einer der grössten und bedeutendsten D-CH-Resort-Destinationen. Optimale Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche, die durch Kompetenz überzeugen und dank geschickter Führung des Unternehmens die Erreichung der ambitionierten Ziele sichern.

Hoteldirektor w/m

Ihr Auftritt: Smart, pfiffig, charmant und visionär!

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, sind (fremd-) sprachlich begabt, bringen wertvolle aktuelle Erfahrung aus der Schweizer Resort-Hotellerie mit und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geführt. Ein starker Vize bzw. eine dynamische Vizedirektorin mit entsprechendem Leistungsausweis auf dem Sprung an die Spitze oder ein gut eingespieltes **Direktionspaar** sind ebenfalls vorstellbar. Konzernhotellerie-Erfahrung von Vorteil.

Als Hotelière/Hotelier mit Sinn für Gastfreundschaft, Verwöhnprogramme für genussorientierte Gäste und Lifestyle haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine **Pionieraufgabe** mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Gelegenheit ein Hotel von Grund auf mitzuprägen. Eintritt: Dez. 2014 oder Jan. 2015 bzw. nach Vereinbarung. – Fühlen Sie sich inspiriert? Dann CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

34592-11532

gastronomia

M .CH Beaulieu Lausanne

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)

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 :

M .CH

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

34352-11524

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.

Wir suchen per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung eine engagierte, führungserprobte und fachlich versierte Persönlichkeit als

Leiter/-in Kommunikation

In dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Stabsstelle Kommunikation mitzuentwickeln. Sie sind Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem CEO unterstellt.

Besuchen Sie unsere Website www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
hr@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

34685-11540

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

Jobangebote

Praktikumstellen

News

Ratgeber

Weiterbildung

Bewerberdossiers

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

hoteljob.ch

Universitätsspital Basel
Mehr wissen. Alles geben.

VIEL MEHR ALS NUR EIN GUTER JOB.

Leiterin / Leiter Privat Service 100%

Interessiert? Das vollständige Stelleninserat finden Sie unter **www.unispital-basel.ch/jobs**

Universitätsspital Basel
HR Services Rekrutierung
Hebelstrasse 36, CH-4031 Basel
www.unispital-basel.ch/jobs

34378-11529

HOTEL · RESTAURANT Walliser Spycher SWISS CHALET-STYLE HOTEL CH-3987 RIEDERALP WALLIS

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch».
Ideal für Wintersport!

Wir suchen ab 15. Dezember 2014 bis ca. 10. April 2015 folgende Mitarbeiter/innen:

SERVICEFACHANGESTELLTE mit Inkasso
SERVICEPRAKTIKANTIN
ENTEREMETIER-TOURNANT
COMMIS DE CUISINE mit Aufstiegsmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart
Telefon +41 (0)27 927 22 23, Fax +41 (0)27 927 31 49

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

34683-11538

SUISSE ROMANDE

Pour grande propriété dans le canton de Vaud nous cherchons un

COUPLE D'EMPLOYÉS DE MAISON EXPÉRIMENTÉ

Discrets, sérieux, soigneux, capables de s'intégrer dans une petite équipe d'employés qualifiés.

Tâches:
Madame: entretien d'un intérieur délicat (bibelots délicats, argenterie, etc.) et repassage de linge fin
Monsieur: aide-jardinier (gazon, fleurs, potager), entretien des piscines, chemins et bâtiments

Il est offert:
– Excellent salaire, place stable
– Beau logement indépendant
– Congés et horaires réguliers et respectés

Totale discrétion garantie.

Les dossiers complets (lettre de motivation – CV – certificats de travail – diplômes) sont à envoyer par mail ou par courrier postal à:

Agence Asserma
Chantal Amstutz, Directrice
63, avenue de Lavaux
1009 Pully
asserma@bluewin.ch
tél. +41 21 729 74 94
fax +41 21 728 51 79

34684-11539

STELLENVERMITTLUNGEN

Attraktive Stellenangebote

weitere Jobs unter **www.migros.ch**

Die Migros als Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, setzt auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-,Wellness- und Golfbranche.Für unser Restaurant OASE in unserem 5* Golfpark in Oberkirch, an den Ufern des Sempachersees, suchen wir per 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung, engagierte Persönlichkeiten als

Sous Chef 100% (w/m)
Chef de Service 100% (w/m)

Höchst abwechslungsreiche Stelle im neusten Migros 5* Golfpark in Oberkirch sowie attraktive Anstellungsbedingungen mit überdurchschnittlichen Sozialleistungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? **Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs**

FRIENDLY WORK SPACE

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftssitz Dierikon
Philipp Lustenberger, Personelles
Postfach, 6031 Ebikon

GOLF PARK MIGROS

34600-11535

FLUMSERBERG

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs" auf Startseite

34304-11500

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

JETZT BUCHEN

Montagne Alternative

Hôtel en Bas-Valais, cherche de suite pour son nouveau restaurant L'Arpalle dirigé par Thierry Verdonck, chef de cuisine:

Chef de partie 100% fixe
Aide-Cuisine 80% fixe et/ou extra
Serveur 100% fixe et/ou extra

Expérience de deux ans min. en hôtel de luxe et de montagne. Langues: français/anglais. Permis de travail valide, permis de conduire et véhicule obligatoire.

Contrat fixe selon poste, durée indéterminée.
Cadre de travail unique.

Merci d'envoyer votre CV à:
Hein Broekhoven – hein@montagne-alternative.com

Découvrez l'autre côté de la montagne
www.montagne-alternative.com

34961-11542

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue
HOTELLERIE[et] 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 [et] 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 [et] Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

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

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

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

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

Redaktion:
Hotellerie [et] Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

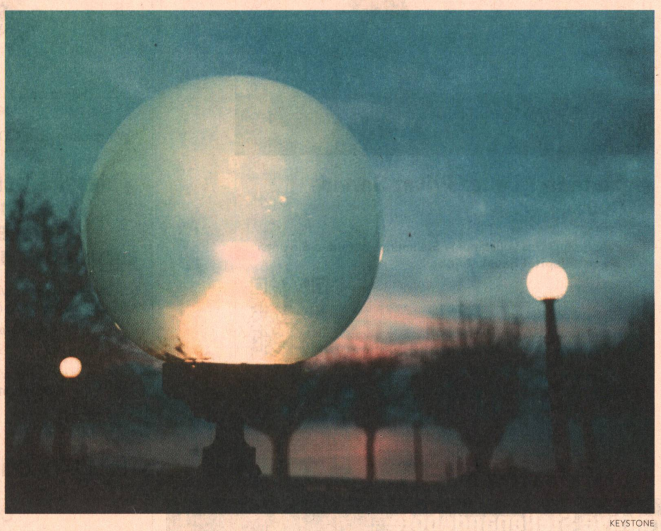
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

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., 27.11, 11.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

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



KEYSTONE

ENERGIE SPAREN – KOSTEN SENKEN

Im Herzen des Zürcher Niederdorfs befinden sich die Mittelklassehotels Alexander und Scheuble. Die beiden Betriebe nehmen seit 2010 am KMU-Modell der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW) teil. Mit wenig Aufwand wird das Energieeffizienzpotenzial festgestellt und mit wirtschaftlichen Massnahmen ausgeschöpft. Der Einstieg in das KMU-Modell lohnt sich für Unternehmen bereits ab jährlichen Energiekosten von 20'000 Franken. In den vergangenen vier Jahren haben die beiden Hoteldirektoren Felix Helbling und Stefan Lanz bereits viel erreicht: Beleuchtungen wurden auf LED umgestellt, Heizkessel und Radiatoren ersetzt, Fenster ausgewechselt und die Stromversorgung der Zimmer an die Schlüsselkarte gekoppelt. Lanz ist von der Teilnahme überzeugt: «Beide Betriebe haben ihren Energieverbrauch um über 20 Prozent gesenkt und somit nebst einem ökologischen auch einen ökonomischen Erfolg verbucht. Zudem konnten wir dank unserem Engagement neue Geschäftsreisende gewinnen und Bestehende an uns binden. Als wir mit der Umsetzung der vereinbarten Massnahmen loslegten, hatten wir beide schon etwas Respekt vor der Komplexität der Materie. Der war jedoch unbegründet. Die Massnahmen wurden leicht verständlich verfasst, die Umsetzung gestaltete sich verhältnismässig einfach.»

Von Fördermitteln profitiert

Finanziell unterstützt wurden sie von einer Reihe von Partnern der EnAW. Dank der Teilnahme am KMU-Modell profitieren die beiden Betriebe vom Effizienzbonus des Elektrizitätswerks der Stadt Zürich (ewz) in der Höhe von 10 Prozent der Energiekosten. Helbling betont: «Dass wir für unsere Anstrengungen vom ewz und der Klimastiftung Schweiz mit Rabatten und Fördergeldern belohnt wurden, freut mich. Sie motivieren uns zusätzlich, unsere Eigenverantwortung im Bereich Energie wahrzunehmen.» Hotelbetriebe können sich von der CO_2-Abgabe befreien lassen. Dies gilt für Betriebe mit einem jährlichen CO_2-Ausstoss von über 100 Tonnen. Hotels, die alleine die Untergrenze nicht erreichen, können sich im Rahmen der revidierten CO_2-Verordnung gemeinsam befreien lassen. Helbling und Lanz haben diese Chance gepackt und 2014 eine neue, gemeinsame Zielvereinbarung abgeschlossen. Mit insgesamt 36 wirtschaftlichen Massnahmen werden sie, nebst den bereits von 2010 bis 2013 umgesetzten Projekten, in den kommenden Jahren ihren CO_2-Ausstoss zusätzlich um über 35 Prozent senken und durch die Abgabebefreiung zusätzlich profitieren. Die geplanten Investitionen von über einer halben Million Franken werden auch durch die Kosteneinsparungen bei der CO_2-Abgabe bis 2020 refinanziert.

Janick Tagmann
Energie-Agentur der Wirtschaft
www.enaw.ch

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

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

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch
ZEWO