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

Band: - (2014)

Heft: 45

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

GESAMT-AUFLAGE 40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

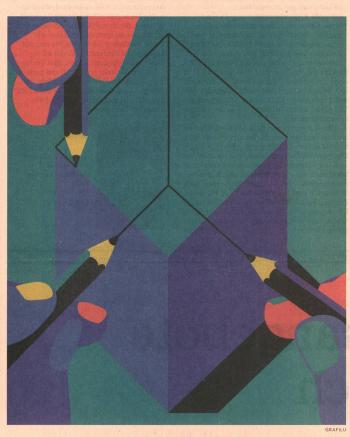
www.stellenPROFIL.ch

Nr. 45 · 6. November 2014

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

VEITERBILDUNG IN



GESTALTEN verbindlichen Weiterbildungssequenzen. Ihre Inhalte sind für alle relevant und führen zum Wie bringt man Tagesgeschäft, begrenzte

Ressourcen, berufliche Entwicklungsan-forderungen und persönliche Vorausset-zungen der Mitarbeitenden unter einen Hut? Eine Möglichkeit ist die dreidimensionale Gestaltung der Weiterbildung.

Voraussetzung für ein modernes «Professio-nal Learning» ist, dass Weiterbildungen auf die Berufspraxis ausgerichtet sind und zu einer erhöhten Performance führen. Die Weiterbildungen sollen zudem der persönlichen Situation, den Fähigkeiten und Neigungen der Mitarbeitenden Rechnung tragen. Lernen kann heute – dank aktueller Lernszenarien und E-Learning – überall und jederzeit stattfinden. Gemäss lernpsychologischen und motivationalen Erkennt-nissen lernen Menschen effizienter und effektiver, wenn sie sich selbst im Thema sehen und autonom lernen können. Lernen ist zudem ein sozialer Prozess, der im Austausch mit anderen passiert; das Zugehörigkeitsgefühl trägt zum Lernerfolg bei. Mitarbeitende sollen Kompe-tenz erfahren, sich aber nicht unter- oder überfordert fühlen. Dies gelingt mit einem unmit telbaren Praxisbezug. Das individuelle Lernen bettet sich ins organisationale Lernen ein.

Mit dem dreidimensionalen Lernen könnte ein Paradigmenwechsel gelingen, der in kürzester Zeit ein völlig neues Verständnis des Berufs-bildes verlangt. Dazu erstellen Mitarbeitende und Führung aus einem bedarfsorientierten Angebot ihren individuellen Weiterbildungs plan für eine erhöhte Performance. Dieser setzt sich zusammen aus:

- gemeinsamen Verständnis. Diese Sequenzen können an einer Teamtagung stattfinden.
- konnen an einer Teamtagung stattimeen.
 persönlichen Schwerpunkten. Sie ermöglichen eine spezifische Weiterentwicklung,
 zum Beispiel durch On-the-job-training.
 E-Learning: Wissen kann von überall aus,
- im persönlichen Biorhythmus sowie in be-ruflichen Zeitfenstern erworben werden. Die Lern-Community bietet Raum für den sozialen Austausch und den Abgleich des Selbstbildes.

Die Mitarbeitenden und ihre Vorgesetzten sollen den Lernerfolg überprüfen können. Mit vernetzten Tools wird das informelle Wissen festgehalten. Individuelle sowie kollektive Resultate des dreidimensionalen Lernens werden

dadurch sicht- und nutzbar gemacht. Damit das Lernen auch in die Praxis einfliesst, sollten alle Beteiligten umgehend dafür sorgen, dass das neu erworbene Wissen im Tagesgeschäft eingesetzt wird. Denn alles, was in den folgenden Wochen konsequent angewendet wird, festigt sich zur Gewohnheit, und eine Weiterentwicklung zur nächsten Wissens- und Kompetenzstufe kann stattfinden.



Manuela Morelli Geschäftsleiterin Bildung und Coaching MAS Adult & Professional Education NewPlacement GmbH www.newplacement.ch

17. NOVEMBER

«Professionelles Arbeiten», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wäbi Bildungszentrum, www.hotelgastrounion.ch

20. NOVEMBER

«Informationsnachmittag HF», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule Thun, in Thun www.hotelbildung.ch/agenda

24. NOVEMBER «Info-Anlass» Hotel-Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse. www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

26. NOVEMBER

«Gastrozesse Prozessdenken im Alltag» vom Schweizer Kochverband, im Hotel Continental-Park, www.hotelgastrounion.ch

8. DEZEMBER

«Seminarbusiness - aber richtig», von hotelleriesuisse, im Hotel Glärnischhof, in Zürich www.hotelbildung.ch/agenda

14. FEBRUAR 2015

«QV-Vorbereitungstag», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei GastroBaselland, in Liestal www.hotelgastrounion.ch

«Arbeit, die Freude macht, ist schon zur Hälfte fertig»



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 11)

Kombinierte Konditoreimaschinen und

Gefährdung:

- · Verschiedene Klemm-, Quetschund Scherstellen
- · Explosion bei unkontrolliertem Gasaustritt
- · lecke Gasleitung

Mögliche Sicherung:

- · Nachstossen des Teigs nur mit Stossholz.
- · Zum Reinigen der Reibwalzen Handschutz einlegen.
- Regelmässige Kontrolle der Gaszufuhr, Schläuche und Zündsicherung.
- Gasaustrittsüberwachung (Zündsicherung) anbringen.
- · In Arbeitsräumen dürfen nur Einzelflaschen angeschlossen sein.
- · Nach Möglichkeit Gas-Rechauds nicht im Untergeschoss oder in der Nähe von Treppen aufstellen.

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

SO KLAPPTS AUCH MIT DEM TEAMWORK

Im Team Hand in Hand und schnittstellenübergreifend zu arbeiten, so dass gemeinsam mit Freude ein tolles Produkt entsteht und eine hervorragende Dienstleistung erbracht wird, ist das Ziel. Doch oft bleibt das bloss ein Traum.

eamwork, Teamspirit, Teamleistung – die meisten Menschen würden gerne im Einklang mit Gleichgesinnten arbeiten. Gemeinsam das gleiche Ziel verfolgen, sich gegenseitig beflügeln, unterstützen und ergänzen. Die meisten Chefs wünschen sich gut einge spielte Teams, in denen jeder weiss, was zu tun ist, ganz selbstverständlich dort mit anpackt wo es gerade nötig ist. Gerne auch mal aufgaben oder abteilungsübergreifend und ohne auf die Uhr zu gucken. Tja, leider läuft die Teamarbeit im Alltag nicht immer und überall so idyllisch und harmonisch ab.

In der Praxis gibt es fünf Hauptgründe, warum ein Team nicht so funktioniert, wie man es sich idealerweise vorstellt. Zu dieser Erkenntnis gelangt Patrick Lencioni, Buchautor und Präsident der The Table Group, einer Managementberatungsfirma, die sich auf die Entwicklung von Führungsteams spezialisiert hat. Während seiner Beratertätigkeit hat Lencioni ergründet, warum es trotz gutem Willen und guten Vorsätzen in Teams zu Störungen und Fehlfunktionen kommt. Er hat fünf Hauptgründe ausgemacht. Sie lauten: • Fehlendes Vertrauen: Im Team wird nicht

- offen mit Fehlern und Schwächen umgegangen. Offenheit und Transparenz wären je-
- doch wichtig, um Vertrauen aufzubauen. Scheu vor Konflikten: Fehlt das Vertrauen, fehlt auch die Basis, um ungefiltert und lei-denschaftlich Ideen einzubringen und zu ver treten. Zurückhaltende Kommentare und verschleierte Aussagen sind die Folge.

- Fehlendes Engagement: Wer sich nicht einbringen und ausdrücken darf, wird getroffene Entscheidungen eher zurückhaltend akzeptieren und umsetzen.
- Scheu vor Verantwortung: Ohne echtes Akzeptieren und Mittragen der Entscheidungen und ohne klaren Handlungsplan scheuen sich selbst engagierte Teammitglieder kontraproduktives Verhalten anzusprechen und Massnahmen dagegen zu ergreifen.
- Fehlende Ergebnisorientierung: In einer Atmosphäre, in der man sich weder einbringen noch Verantwortung tragen kann oder muss, werden die eigenen Bedürfnisse (Ego, Karriere, Anerkennung, Freizeit) vor die Interessen des Teams und der Firma gestellt.

Es wäre falsch, diese fünf Positionen als fünf einzelne Probleme aufzufassen. In Wirklichkeit bilden sie ein zusammenhängendes Modell, ähnlich einer Lichterkette. Ist auch nur ein Lämpchen defekt, leuchtet die ganze Lichterkette nicht mehr.

Um sich von einem dysfunktionalen in ein optimal funktionierendes Team zu verwandeln, braucht es von allen Mitgliedern Mut, Offenheit, Disziplin und Beharrlichkeit. Von einander lernen, sich miteinander auseinandersetzen - vielleicht auch mal etwas leidenschaftlich und temperamentvoll - ist die Basis, damit man auch Entscheide und die Verantwortung für deren Folgen gemeinsam tragen kann. Laut Lencioni haben gerade die Teams am meisten Erfolg, in denen es überdurchschnittlich «menschlich» zu- und hergeht.

BUCHTIPP

DIE FÜNF DYSFUNKTIONEN **EINES TEAMS**

Märchen, Legenden und Fabeln sind seit jeher Geschichten, welche sich die Menschen erzählen, um auf unterhaltsame Art Werte, Botschaften und Lehren zu vermitteln. Dieser Tradition folgt Patrick M. Lencioni mit seinem Buch «Die 5 Dysfunktionen eines Teams». Eingebettet in eine Geschichte erklärt der Autor, warum es in Teams zu Problemen kommt, wie man diese vermeiden oder lösen kann und welche Folgen es für den Chef, die Teammitglieder und den Unternehmenserfolg hat, wenn man sich vor dieser Herausforderung drückt. Kathryn Petersen, die Hauptperson in Lencionis Fabel, übernimmt einen neuen Job als CEO einer Firma. Sie muss bald erkennen, dass sie einem dysfunktionalen Team gegenübersteht mit Teammit-gliedern, die sie vor Herausforderungen stellen, die sie niemals zuvor so erlebt hatte. Im Verlauf der Geschichte enthüllt Lencioni die fünf entscheidenden Dys-funktionen, die dazu führen, dass Teams scheitern. Er stellt ein Modell und umsetz-bare Schritte vor, die zu einem effektiven, erfolgreichen Team führen. Das Buch hilft Teamleitern, aussergewöhnliche Führungskräfte zu werden.



«Die 5 Dysfunktionen von Patrick Lencioni ISBN 978-3-527-50799-3 CHF 28.90

Weiterbildungsangebote 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 www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 www.htr.ch

Hotellerie et Gastronomie Verlag

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

Barbara König Philipp Bitzer

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 Mario Gsell

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

Nicole Kälin 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

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

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

Aus- und Weiterbildung

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 serate: 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

Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

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

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



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unter-

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begestetzung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientliert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung

jobs@rebag.ch rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 404 19 81).

www.rebag.ch





Domicil ist die führende Anbieterin von Lebens- und Wohnraum für ältere Menschen in und um Bern. 1350 Mitarbeitende stellen sicher, dass sich unsere Kundinnen und Kunden an unseren verschiedenen Standorten wohl und zuhause fühlen.



Leiter/-in Hotellerie 80 - 100 % Mitglied der Geschäftsleitung

Sie führen, organisieren und koordinieren als Eidg. dipl. Hotelier/-e/Restaurateur/-in die Hotellerie, aufgeteilt in die Bereiche Gastronomie, Reinigung, Lingerie, zum Wohle unserer Kundinnen und Kunden. Wichtiges Ziel ist die stete Weiterentwicklung dieser Bereiche. Sie sind verantwortlich für die Sicherstellung der Leistungen in qualitativer und quantitativer Hinsicht gemäss Betriebskonzept, Standards und Zielsetzungen. Die Koordination der Hotellerie mit den übrigen Bereichen des Betriebes ist ein owichtiger Teil Ihrer Aufgaben. Als Gastgeber/-in legen Sie ein grosses Augenmerk auf ein dem Baustil angepasstes Erscheinungsbild des Hauses.

Interessiert?

Die detaillierte Stellenausschreibung finden Sie auf unserer Homepage www.domicilbern.ch





Das Yooji's direkt an der Bahnhofstrasse bietet mit einem umfangreichen Take away Angebot im ersten Stock und dem Kaiten-Laußbahnd (Sushibar) mit dem KIES (Kaiten Information and Entertainment System) mit 48 Sitzplätzen alles was das Sushilebhaber Herz begehrt. Zum Angebot nebst Sushi, Sashimi, Jdon Noodle Suppen und frischen Salaten wird auch ein reichhaltiges, gesundes Frühstück angeboten. Mit unserem Gütseigel, Yooji's Guaranty' stehen wir für Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung und Qualität.

Für diesen spannenden und lebhaften Betrieb suchen wir per 1. Dezember 2014 eine/n

Geschäftsführer/in 100%.

In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Betriebsführung zuständig und verantwort-lich für den reibungslosen Ablauf aller Prozesse. Zusammen mit dem rund 46-köpfigen Team begeistern Sie unsere multikulturellen Gäste mit Professionalität und Qualität und ermöglichen ihnen einen unvergesslichen und erlebnisreichen Aufenthalt im grössten Yooji's der Schweiz.

- Ihre Aufgaben

 Operative Leitung des Betriebes (Betriebsabläufe)

 Strategische Planung und Zielsetzung (Budgetierung, Jahreszielplanung)

 Einteilung, Motivation und Führung des Teams

 Gästebetreuung und Sichersteillung der Gästezufriedenheit

 Ausführung diverser administrativer Tätigkeiten (Tagesabrechnungen, Korrespondenz)
- Augstontung diverser administrativer latigketten (lagesabrechnungen, Angebotsplanung Food & Beverage
 Planung einzelner Aktionen und Events
 Monatsabschluss (Inventar, Kreditoren, Debitoren, Abrechnungen)
 Bestellwesen Food und Non Food
 Reklamationsmanagement
 Reservationsmanagement
 Ouglitätenagagement 01

- Qualitätsmanagement Q1

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie
 Frfolgreich abgeschlossene Hotelfachschule
 einige Jahre Berufserfahrung an der Front
 Führungserfahrung
 Gute Computerkenntnisse
 Alter zwischen 27 und 45 Jahre
 Organisationsfähigkeit, guter Ordnungssinn

Unsere Leistungen

- onsere Leistungen

 Ein moderner und pulsierender Arbeitsplatz

 Attraktive Vergünstigungen innerhalb der Unternehmung

 Fell eines innovativen und familiären Unternehmens zu werden

 gute Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir suchen nach einer aufgestellten Gastgeberpersönlichkeit, die ein Flair zur japanischen Küche und Kultur hat und sich weiterbilden und -entwickeln will.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung: www.twospice.ch

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



DIE GRÖSSTE STELLEN-UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

> EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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



FACEBOOK ODER GOOGLE+?



BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!



marktplatz.ch
In hunde understeller

The standard in the standard part of the standard p

GASTROJDB.ch

www.immoPROFIL.ch

www.stellenPROFIL.ch





Für die Wintersaison oder länger suchen wir

Chef du Partie/Service

Chef Konditor-/in

Jobcode hoteljob.ch: J84940

Hauser's Hotel Restaurant Confiserie Via Traunter Plazzas 7, 7500 St. Moritz 081 837 50 50, markus@hotelhauser.ch

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter: www.htr.ch/iobdispo htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77



2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlöhnung und Swohen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden eine moderne Infrastruktur und abwechslungsreiche Tätigkeit

STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg FLUMSER BERG O www.flumserberg.ch

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Weiterbildung

Jobangebote Ratgeber

Veranstaltungen

Praktikumstellen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Gesucht: Salzstreuer

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

marktplatz.ch Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE. GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



DESIGN UND EXKLUSIVITÄT

Es sind die kleinen aber feinen Dinge, welche dem Gast in Erinnerung bleiben.

Um sich als erstklassiges Unternehmen zu profilieren, ist Hingabe für das Auftreten des Betriebes eines der besten Rezepte. Individualität und Einzigartigkeit kann dabei sehr gut über ein Designkonzept oder eine Corporate Identity erreicht werden. Indem die Unternehmerinnen und Unternehmer Indi-vidualität leben, bringen sie Stil und Charme in den Betrieb und vermitteln dem Gast, dass ihnen auch die Details am Herzen liegen.

Individualisierung

Neben erstklassigen und qualitativ hochwertigen Grundmate-rialien sind Namens- und Signeteinwebungen angesehen, um einem alltäglichen, oft eingesetzten Produkt wie zum Beispiel Bett-, Tisch- oder Frottierwäsche das gewisse Etwas zu geben. Besonders beliebt sind Einwebungen in Servietten und Frottier-

wäsche. Ob schlicht einfarbig oder mit bewussten Kontrasten – Einwebungen sind in allen Bereichen umsetzbar. Personifizierte Dessins gehen noch einen Schritt weiter. Das gesamte Erscheinungsbild des Produkts wird dabei geändert. Zum Beispiel kann das Corporate Design als Muster in «Allover» oder als Ornament verwendet werden. Das Logo in der Bett- oder Tischwäsche neu interpretiert, sorgt für Überraschungseffekte. Beinhaltet das Corporate Design eine Spezialfarbe, welche sich im Betrieb durchgehend widerspiegelt? Mit der heutigen Technik ist praktisch alles umsetzbar und den Wünschen des Kunden sind (fast) keine Grenzen gesetzt.

Exklusivität lässt sich zum Beispiel durch eine Stickerei hervorragend aufzeigen. Diese ist edel und effektvoll. Mit scheinbar un-begrenzter Farbauswahl und Spezialgarnen wie Metallic-Fäden sind annähernd alle Ideen und individuellen Wünsche realisierbar. Beliebteste Einsatzgebiete dabei sind Bademäntel, Frottiertücher sowie Zierkissen

Ein weiterer Anreiz zur Individualität sind Spezialkonfektionen wie Stillkissen, dreieckige Tischtücher oder runde Bettwäsche Herausforderungen spornen an und verleihen dem Unternehmen Einzigartigkeit.

Verwirklichen Sie Ihre Träume und bieten Sie Ihren Gästen mit speziellen Designs individuelle und exklusive Erfahrungen.



Reto Rüegg Marketing Manager Leinenweberei Bern AG www.lwbern.ch

HESSER

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

In der bekannten Tourismusdestination Adelbode verkaufen wir an bester Zentrumslage ein **bewilli**g

Hotelprojekt inkl. 8 Wohnungen

zu einem interessanten Preis.

Anfragen unter Chiffre 35020-11557 an htr hotel revue Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Hotel Alpina***

im familienfreundlichen Ort Grächen sucht den - die - das....

Gastgeber / Paar

19 Doppel- & Familienzimmer
 Speisesaal mit 50 Plätzen
 Kleines Restaurant / Bar mit 40 Plätzen + Sonnenterrasse

Gastgebern mit Engagement und Herz finden in diesem Betrieb viel Potential und eine gute Existenzgrundlage. Interessenten, die den Schritt in die Selbständigkeit wagen, werden durch das Management-System der Matterhorn Valley Hotels in allen Bereichen unterstützt.

Gerne laden wir Sie zu einer Besichtigung nach Grächen ein.

www.matterhornvalleyhotels.ch



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.

