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

**Band:** - (2014)

**Heft:** 46

**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:** 01.12.2025

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

Nr. 46 · 13. November 2014

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT AUFLAGE** 

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ..... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE .....



# **PRODUKTIONSFAKTOR** HUMANKAPITAL

Das Personal ist mehr als ein reiner Produktionsbestandteil. Das Personal macht ein Unternehmen einzigartig, deshalb trägt es auch wesentlich zum Erfolg des Unternehmens bei.

Aus der Betriebswirtschaftslehre kennen wir die drei Hauptproduktionsfaktoren: Boden, Arbeit und Kapital. Zum Kapital zählt hierbei nebst dem Sachkapital auch das Fähigkeitskapital, auch Humankapital genannt. Als Humankapital wird das Wissen, das Können und das Potenzial der Mitarbeiter (MA) eines Unternehmens bezeichnet. Der Begriff entstand Mitte der 1960er Jahre in den USA und basiert auf der Humankapitaltheorie. In den 1970er Jahren lag der Fokus der Unternehmen auf dem Potenzial der MA, welches durch den Arbeitsvertrag den Unternehmen zugesichert wurde. Dies geschah aufgrund der durch die Politik und die Gesellschaft forcierten «Humanisierung der Arbeitswelt», es wurden be-deutendere Rollen für die MA in der Arbeitswelt sowie der Wirtschaft gefordert. Ab den 1980er Jahren gewannen die Kapitalmärkte an Bedeutung, somit verschob sich der Fokus auf die Wirtschaftlichkeit des Betriebsgeschehens. Effizienz und Effektivität standen an oberster Stelle. Durch diese Verschiebung der Prioritäten wurde das Personalcontrolling ent-wickelt, welches sich bereits nach kurzer Zeit etablierte. Das Hauptaugenmerk lag dabei auf der Optimierung der betrieblichen Personalprozesse. Im Laufe der 1990er Jahre gewan-nen die immateriellen Werte immer mehr an Bedeutung. Bis heute gelten sie als Hauptfaktor für den betrieblichen Erfolg. Dies hatte Einfluss auf die Firmenpolitik vieler Unternehmen. Hilfe bei den emotionalen Komponenten des Wirtschaftslebens, Massnahmen gegen Mobbing, Integration der Frauen am Arbeitsplatz oder Förderung der Familienfreundlichkeit sind nur einige Beispiele für eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen.

Umgang mit dem Humankapital

Planung, Steuerung und die Kontrolle des Humankapitals wird als Humankapital-Management (HCM) bezeichnet. Es ist eine Erweiterung des betrieblichen Personal-Managements durch das Berichtswesen, dem Humankapital-Reporting. Investiert ein Unternehmen in sein Humankapital z. B. durch Förderung und Weiterbildung der MA, wird langfristig ein Mehrwert geschaffen. Wird hingegen durch Entlassungen oder durch eine Reduktion der Personalentwicklung die Ertragskraft ge-steigert, so stellt sich nur ein kurzfristiger Erfolg ein. Unternehmer sollten daher langfristig planen und sich nicht an kurzfristigen Erfolgen orientieren. Denn langfristige Stabilität sichert das Überleben und fördert das Vertrauen der Mitarbeitenden in das Unternehmen



Hans Bannwart Unternehmensberatung RUEPP & Partner AG www.ruepp.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 im Institut Minerva, in Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

#### 8. DEZEMBER

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

# AGENDA 13. FEBRUAR 2015

«Kosten der Reinigung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, www.hotelgastrounion.ch

#### 13. FEBRUAR 2015

«Kosten der Wäscherei», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft. bei der Hotel & Gastro Union, www.hotelgastrounion.ch

#### 14. FEBRUAR 2015

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

#### 23. FEBRUAR 2015

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, bei Hotel & Gastro formation Aargau, in Unterentfelden www.hotelgastrounion.ch

# «Wer hohe Türme bauen will, muss lange beim Fundament verweilen»

Anton Bruckner, österreichischer Komponist (1824-1896)



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis der Schweizer Hotellerie



#### ARBEITSSICHERHEIT ....

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

#### Maschinen (Teil 12)

Glacemaschinen (Freezer, Soft-Ice-Maschinen) und verschiedene Rührwerke

#### Gefährdung:

- Scherstellen bei rotierender Welle beziehungsweise Abstreifspachtel
- Quetschungen
- Verletzungen durch Einklemmen

#### Mögliche Sicherung:

- Der Trichterhals muss so lang sein, dass nicht in die gefährlichen Bereiche gegriffen werden kann.
- Der Einfülltrichter muss mit dem Deckel fest verbunden sein.
- Die Auslauföffnung muss mit Rundstäben so gesichert sein, dass nicht in den Spachtelbereich gegriffen werden kann.
- Das Greifen in die Gefahrenstellen durch Schutzvorrichtungen verunmöglichen.

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

# 16 INSTRUMENTE ZUR MITARBEITERBINDUNG

Viele Hoteliers unternehmen grosse Anstrengungen, um aus Gästen Stammgäste zu machen. Bei den Mitarbeitenden machen sie sich hingegen weniger Mühe. Dabei sind langjährige Angestellte für den Betriebserfolg wichtig.

s gibt verschiedene Gründe, warum ein Mitarbeitender einen Betrieb wechselt. Es gibt aber mindestens genauso viele gute Gründe, um einem Unternehmen die Treue zu halten. Ein der Leistung angemessener Lohn ist zwar wichtig, aber er ist eben nicht der einzige Kitt, der den Mitarbeitenden mit dem Unternehmen verbindet. Andere Faktoren, darunter auch solche, die gratis sind, zählen sogar noch mehr.

Hier 16 Instrumente, die helfen, gute Mitarbeitende langfristig und nachhaltig ans Unternehmen zu binden.

- Aufstiegs- und Entwicklungschancen: Angestellte, die eine berufliche Perspektive im Betrieb haben, bleiben länger.
- Kompetenzen f\u00f6rdern: interne und externe Weiterbildungsm\u00f6glichkeiten anbieten.
- Attraktive und herausfordernde Aufgaben und Arbeitsinhalte: Gute Leute wollen gute Leistungen erbringen – Unterforderung und Langeweile turnen ab.
- Sinngebende Ziele und Perspektiven: Mitarbeitende wollen sinnvolle Arbeit, und sie wollen wissen, welchen Nutzen sie für den Unternehmenserfolg bringen.
- Verantwortungsspielraum und Freiräume:
   Aufgaben delegieren, Kompetenzen erteilen.
   Anglespung und Worteshätzung den Leie
- Anerkennung und Wertschätzung der Leistungen: Lob kostet nichts, hat aber einen unbezahlbaren Motivationswert.
- Entscheidungs- und Mitgestaltungsmöglichkeiten: Wer sich einbringen darf, steht hinter dem Ergebnis und setzt sich stärker ein.

- Leistungsorientierte und variable Entlohnung: Erfolgsbeteiligungen spornen an
- nung: Erfolgsbeteiligungen spornen an.

   Massgeschneiderte Work-Life-Balance-Angebote: Stimmt die Lebensqualität, gibt es keinen Grund, den Job zu wechseln.
- Inspirierendes und interessantes Arbeitsumfeld: An einem ansprechenden Ort mit gutem Material zu arbeiten, macht Freude.
- Sozialkompetenzen und Feedback der Führungskräfte: Kompetente Führungskräfte können Begeisterung wecken.
   Vollständige und aktuelle Kommunikation:
- Vollständige und aktuelle Kommunikation: Mitarbeitende fühlen sich ernst genommen, wenn sie gut informiert werden.
- Moderne Führungsinstrumente und -stile: fördern und fordern, statt befehlen und verlangen.
   Change Management und neue Herausforde-
- Change Management und neue Herausforderungen: Veränderungen nicht als Verlust darstellen, sondern als neue Möglichkeiten, die sich eröffnen.
   Ehrlichkeit und Glaubwürdigkeit des Unter-
- Ehrlichkeit und Glaubwürdigkeit des Unternehmens: Mitarbeitende wollen ihren Chefs vertrauen können.
- Arbeits- und Teamklima mit Wir-Gefühlen: Erfolge gemeinsam feiern, Lob teilen.

Natürlich können in einem Restaurant oder Hotel nicht alle Instrumente auf alle Mitarbeitenden angewandt werden. Schliesslich stehen immer die Gäste und ihre Bedürfnisse im Zentrum. Es lohnt sich aber zu prüfen, auf welchen Hierarchiestufen und in welchen Abteilungen man in Sachen Mitarbeiterbindung noch ungenutztes Umsetzungspotenzial hat. Riccarda Frei BUCHTIPP .....

#### DIE BESTEN MITARBEITER ERFOLGREICH GEWINNEN, ENTWICKELN UND HALTEN

Eine freie Stelle möchte man möglichst optimal besetzen. Doch wie und wo findet man die beste Besetzung? Und woran erkennt man den perfekten Mitarbeitenden? In seinem Buch «Die besten Mitarbeiter erfolgreich gewinnen, entwickeln und hal-ten» erklärt Herbert Janssen, wie man den Besten unter den Bewerbern erkennt und wie man die Arbeitsbedingungen regelt, damit der neue Angestellte sein ganzes Potenzial auch zum Wohl des Unterneh mens einsetzen kann. Bewährt sich der Mitarbeitende, möchte man ihn natürlich möglichst lange im Betrieb behalten. Auch dazu hat Herbert Janssen zahlreiche Tipps und Anregungen. Der Autor setzt unter anderem auf das Rezept: «Mitarbeiterbin-dung durch Mitarbeiterbildung». Dem Buch beigelegt ist eine CD-ROM. Sie enthält zahlreiche Mustervorlagen, Übersichtstafeln sowie Arbeits- und Entscheidungshilfen. Anwendungsbeispiele aus der Praxis geben konkrete Anregun-gen und Hilfestellungen. Sie machen das Buch zu einem informativen, praxis-orientierten Ratgeber rund ums Thema Mitarbeiterbindung.



«Die besten Mitarbeiter erfolgreich gewinnen, entwickeln und halten» von Herbert Janssen ISBN: 978-3-9523596-7-9

978-3-9523596-7-9 CHF 64.90 Auch als E-Book erhältlich.

#### **AUS- UND WEITERBILDUNG**

GASTR® SUISSE

tusia



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

unternehmerisch denken unternehmerisch entscheiden unternehmerisch handeln von der Vision bis zur I meetzung Nachries Seminar 19. Immuz 2015 in Zürich Lert mindelbei Lert Auchrieb Lert mindelbei Christian bereicht (1900) Werter beformitigen Gantz-Greise Castro-Untervehlmäranblidung Bibliomichistrasis 20. 8046 Zürich Bibliomichistrasis 20. 8046



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

> hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus





Kommen Sie zu uns nach Zürich als

#### Concierge

Ihre Aufgabe, die Ihnen Gestaltungsfreinaum bietet: "Buchen Sie mir für den Zösten ein Sightseeing in Peking?". "Können Sie uns ein jaganisches Restaurant in Moskau empfehlen?" "Reservieren Sie mir zwei Trökets für das Konzert von Dävid Garrett?". Es erwarten Sie die vielfaltigsten telefonischen oder schriftlichen Anfragen und Wünsche. Sie bearbeiten diese und übernehmen oder veranlassen die Ausführung Kurz: Sie bieten eine farbige Palette individueller, niveauvoller Lifestyle-Services für unsere Epo-Kartenkunden. Im "Lifestyle Servicecenter" von American Express.

Ihr Profil, mit dem Sie zu uns passen; Abgeschlossene kaufmannische Berufsausbildung (Hotel, Gastronomie, Reisebüro o. 3). Berufserfahrung im Diensteleistungssektor (Tourismus, Hotellerie, Luxusgüterindustrie) von Vorteil Gute Deutsch-, Englisch- und Französischenntnisse in Wort und Schritt I Fundierte EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Internet) Wonschenswert: Kenntnisse des Who is Who (national und international) und der Ins & Outs | Erfahrung mit anspruchsvoller Kundenklientel vorteilhaft | Gespür für Kunden und Service

Ihr Arbeitsplatz: Modern und abwechslungsreich. Freuen Sie sich neben exklusiven Aufgaben auf kleine, kollegiale Teams, die Arbeit mit moderner EDV, den engen Kontakt zu Kunden und Anbietern und den Verkauf von aussergewöhnlichen

Warum American Express? Als Top-Service-Marke bietet American Express einzigartige Job- und Karrierenoglichkelten. Respekt und Teamgeist kennzeichnen unsere Unternehmenskultur. Herausforderungen unseren Arbeitsalltag, Inspiration unseren Spirit. Wir erfinden uns immer wieder neu und beantworten die Frage. Was geht?" mit Begeisterung, Realisieren Sie Ihr volles Potenzial in einem Unternehmen, das anderen hilft, ihr Potenzial zu realisieren. Machen Sie etwas, das zählt.

what will you do for a living?

of 🖸 in. 🛎



In Myanmar (Burma) besiegen Kleinbauern-Familien mit Bio-Landbau den Hunger.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung. Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden: tot 20 an 488.



SWISSAID #

Die Brig Simplon Tourismus AG sucht RIG SIMPLON eine/n innovative/n und junge/n



# Geschäftsführer/in

- Ihr Aufgabengeblet:

  Operative Geschäftsführung der Brig Simplon Tourismus AG
  Leitung des Tourismusbüros
  Weiterenhwicklung der Brig Simplon Tourismus AG
  Weiterenhwicklung der Produkt- und Dienstleistungspalette
  Ansprechpartner für die Leitstungserbringer in der Destination
  Interessenvertrefung gegenüber Partner, Kunden,
  Markt und Öffentlichkeit
  Vermorktung und Kompuniktrion der Destination
- Vermarktung und Kommunikation der Destination

#### Ihr Profil:

- Betriebswirtschaftliche Ausbildung
- Betriebswirtschaftliche Ausbilaufig
  Führungserfahrung und -kompetenz
  Fachkenntnisse in den Bereichen Management, Marketing, Projektmanagement und Finanzen
  Praktische Erfahrung im Bereich Tourismus
  Sprachgewandt & Kommunikative Fähigkeiten
  Selbstständige Arbeitsweise & Hohe Einsatzbereitschaft

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie an: Stefan Luggen, VR Präsident BST AG, Gliserallee 106 CH-3902 Glis, Tel.: 027 922 40 50, stefan.luggen@wernerag.ch



Das Parkhotel Bellevue & Spa $\star\star\star\star$ in Adelboden gehört zu den führenden Wellness- und Ferienhotels der Schweiz. Seine Toplage, seine Architekten tur mit dem aparten Vintage-Design, seine Küche (14 Gault Millau-Punkte) und nicht zuletzt seine Geschichte machen den Reiz dieses charmanten Hotels (53 Zimmer) aus.

Die aktuellen Direktoren, Irene und Martin Müller, haben den Betrieb während 5 Jahren erfolgreich geführt. Nun stellen sie sich einer neuen Herausforderung. Wir suchen per März 2015 oder nach Vereinb. eine/-n

# Direktor/-in (auch Gastgeberpaar)

Sie lieben schöne Hotellerie, wie wir sie bieten können, und haben Spass daran, unser Haus mitzugestalten und es auf die Kundenbedürfnisse von morgen auszurichten. Neben der Produktentwicklung und den strategischen Aufgaben gehört auch die operative Führung des Hotels zu ihren zentralen Aufgaben, was Ihnen dank Ihren Erfahrungen als Direktor oder Vizedirektor und dem Abschluss einer Hotelfachschule (idealerweise auch NDS) bestens gelingt.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine gewinnende Persönlichkeit zwischen 30 und 45 Jahren, die sich in der Gastgeberrolle wohl fühlt. Sie sind mit Leidenschaft Gastronom sprich Gastronomin. Sie bilden ein starkes Team und motivieren dieses zu Höchstleistungen. Neben Ihren Führungsqualitäten denken Sie unternehmerisch, sind kostenbewusst und haben ein Flair für Zahlen. Sprachgewandtheit und eine Affinität für Marketing und New Media qualifizieren Sie für diese Aufgabe.

Für Auskünfte steht Ihnen Andreas Richard, Verwaltungsratspräsident, gerne zur Verfügung (079 635 90 30). Ihre Bewerbung senden Sie per E-Mail an: a.richard@parkhotel-bellevue.ch



#### BELLEVUE

\*\*\*\* PARKHOTEL BELLEVUE & SPA 3715 ADELBODEN | BERNER OBERLAND TELEFON +41 (0)33 673 80 00 | INFO@PARKHOTEL-BELLEVUE.CH



## Stv. 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









#### Lyceum Alpinum Zuoz SWISS INTERNATIONAL BOARDING SCHOOL

Das Lyceum Alpinum Zuoz ist eine internationale Internatsschule mit über 100-jähriger Tradition in der Nähe von St. Moritz im Engadin. 200 interne Schülerinnen und Schüler aus der ganzen Welt sowie 85 Tagesschüler aus der Region werden an unserer Schule auf die Schweizer Matura, das deutsche Abitur oder das International Baccalaureate (IB) vorbereitet.

Auf den 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir in Ganziahresanstellung

#### Leitung Hotellerie/Gastronomie (m/w, 90-100%)

Sie führen die Bereiche Küche, Service, Reinigung und Lingerie mit rund 35 Mitarbeitenden. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Arbeitsstandards stetig zu verbessern, um eine professionelle, kundenorientierte und effiziente Dienstleistung zu gewährleisten.

Sie verfügen über eine Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie auf Ebene FH/HF und haben mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung. Sie sprechen Deutsch und Italienisch, Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem lebhaften, internationalen Umfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Roman Grossrieder Leiter Finanzen und Dienste, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 30. November 2014 an:

> member of aims)

Lyceum Alpinum Zuoz AG Roman Grossrieder, Leiter Finanzen und Dienste 7524 Zuoz Tel: +41 81 851 30 06

roman.grossrieder@lyceum-alpinum.ch www.lyceum-alpinum.ch



#### Lebensmittel-Industrie

Unsere Mandantin ist eine bekannte Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Eine umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation, mit dem Ziel, die Marktstellung weiter auszubauen, suchen wir eine jüngere Persönlichkeit als

# Verkaufsberater im Aussendienst m/w

für die Region Berner Oberland und Obwalden

Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf www.kurt-schindler.ch oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an ks.sg@kurt-schindler.ch. Für ein vertrauliches Gespräch in Bern oder Zürich steht er gerne zu Ihrer Verfügung.

# Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch

LOGIN

REGISTRIEREN

KONTAKT

DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







Reception/Reservation 103 Küche 250 F&B/Catering/Events 55 Service / Restauration 242

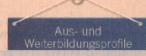
Marketing/Verkauf/KV/TT r-Konditore

htr-Code

Jobangebote

Bewerberprofile





Jobangebote





Jobangebote

Bewerber-





PLEASE

htr hotel revue

PROFIL

PARKHOTEL BELLEVUE - 3775 LENK (3-Sterne-Familienhotel - Sauna - Fitness Für den Winter suchen wir vom 15. Dezember 2014 bis 10. April 2015

1 Service m/w. deutsche Sprache

1 Zimmermädchen

Fabio Piazza, Dir. / ffpiazza@gmail.com / Handy 079 648 55 43



Für nur 150 Franken können Sie hier ein

#### Stelleninserat schalten

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



#### **Hotel Seeburg Luzern**

Gastfreundschaft und Tradition, Atmosphäre und Genuss am Vierwaldstättersee. Lust, ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung

#### **LEITER/IN EVENTS**

#### IHR SPANNENDES AUFGABENGEBIET

Führen des Event-Teams mit zwei Mitarbeitenden.
Gesamtverantwortung nach innen und aussen für die optimale Planung und
Organisation aller Events.
Führen von Verkaufs- und Berätungsgesprächen vor Ort und per Telefon.
Schriftliche Korrespondenz, Rechnungslegung, Controlling und Überwachung.
Administration, Akquisition und Verkaufsförderung.
Weiterentwickeln der Hilfsmittel und Arbeitsprozesse.

#### SIE ERFÜLLEN FOLGENDE ANFORDERUNGEN

Sie ERFULLEN FOLGENDE ANFORDENUNGEN
Berufserfahrung in der Hotellerie und im Eventbereich, Führungserfahrung in
einer ähnlichen Position.
Sehr gute Umgangsformen und ein sicheres Auftreten. Eine selbständige und
strukturierte Arbeitsweise.
Einen ausgeprägten Hang zu Detailtreue, Genauigkeit und Qualitätsbewusstsein.
Deutsch ist Ihre Muttersprache, Englisch beherschen Sie sehr gut mündlich
und schriftlich.
Professioneller Umgang mit allen gängigen MS-Office-Programmen
und wenn möglich der Protei-Hotel-Software.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidatinnen und Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen. Oliver Büchi, Leiter Sales & Marketing, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern Mail: buechi@hotelseeburg.ch, Tel. 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50





RAPELLI SA sucht für die deutsche Schweiz

#### **PROFI IM AUSSENDIENST**

Sie sind 28- bis 40-jährig, haben nachweisliche Aussendiensterfahrung im Lebensmittelhandel, speziell im Frische-Bereich. Sie betreuen unsere bisherigen Kunden und verstehen es, neue Kunden im Bereich Gastro/Detailhandel/Metzgereikanal anzuwerben. Günstige Voraussetzung wäre eine Grundausbildung als Koch, Metzger oder Lebensmittelverkäufer. Schweizerdeutsch (Muttersprache), gute Kenntnisse in Französisch und evtl. auch Italienisch sowie sicherer Umgang mit Microsoft Office.

Wir sind Produzent (CH) von Charcuterieprodukten mit Leader-Stellung im Schweizer Handel und bieten Ihnen somit einen soliden Hintergrund. Sie erhalten eine fundierte Ausbildung am Produktionsstandort, wo Sie ein motiviertes Team erwartet und gerne in Ihre Aufgabe einführt. Wir bieten ein leistungsgerechtes Salär, Spesenentschädigung, übliche Sozial-leistungen und stellen Ihnen ein Firmenfahrzeug zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung mit möglichem Eintrittsdatum senden Sie bitte an RAPELLI SA, Personalbüro, Postfach 632, CH-6855 STABIO oder per E-Mail an offerteimpiego@rapelli.com

www.rapelli.com ist eine Firma der ORIOR Gruppe www.orior.ch

# PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für

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

VERI AGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern 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 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

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

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

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

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

Die Immobilienanzeigen werden automa Die Immobilienanzeigen werden automa-tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-schaltung 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 nserate: 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., Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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

## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



SILVESTER MIT HUND IM HOTEL

Wie jedes Jahr stellt sich für Frauchen und Herrchen die heikle Frage, wohin zum Jahreswechsel mit dem vierbeinigen Liebling.

Für Hundeohren sind Feuerwerk und die Knallerei eine entsetzliche Qual, denn die Knall- und Zischgeräusche können zu übersteigerten Angstreaktionen des Hundes führen. Nicht jeder Hund ist feier- und knallfest. Ob ein Hund bei lauten oder ungewohnten Geräuschen Angst hat, zeigt er z.B. mit Sympto-men wie zurückgezogenen Ohren, geduckter Haltung, unter den Bauch eingezogener Rute, Fluchttendenzen oder ungewohnt aggressivem Verhalten. Diese Symptome können sich von Jahr zu Jahr weiter verstärken, da zur Angst noch die Angst vor der

Zu Hause können Hundebesitzer bei Gewittern oder Feuerwerk allenfalls in Räume ausweichen, die den Hund vor dem Lärm schützen. Aber auch Hundebesitzer möchten allenfalls an Silvester in Urlaub fahren oder wollen gerade wegen der Knallerei daheim mit ihrem Hund an einen ruhigen Ort flüchten. Aber wie sollen und können Hotels auf diese besonderen Gäste reagieren? Wichtig ist, dass Hoteliers, die gezielt Hundehalter ansprechen wollen, klar angeben, ob in der Silvesternacht Feuerwerk oder andere laute Aktivitäten geplant sind oder nicht. So kann der Gast selber abschätzen, ob der zu erwartende Lärm für sein Tier zumutbar ist oder nicht.

#### **Hundefreundliche Hotels finden**

Für Hundehalter, die mit ihren lärmempfindlichen Hunden Weihnachten oder Silvester gerne im Kreise unter Gleichgesinnten verbringen möchten, bietet das hundefreundliche Urlaubsportal holiday-with-pets.de auch spezielle Arrangements an. Anbieter von Hundewandertouren haben dazu spezielle mehrtägige Pakete geschnürt, die in absolut knallfreien Hotels und ruhiger Umgebung stattfinden. Geführte Touren sowie gemeinsame Abende in entspannter und ruhiger Atmosphäre lassen die Sorgen um den Liebling auf vier Pfoten schwinden. Somit sind gemeinsame positive Erfahrungen möglich und bescheren sowohl den zwei- wie auch den vierbeinigen Gästen entspannte Festtage.

Auf dem gleichen Portal finden Hundebesitzer zudem eine Liste mit hilfreichen Tipps, wie sie ihrem Hund bei Angst vor Lärm helfen können. Die Tipps wurden von der Tierärztlichen Fakultät München zusammengestellt und können kostenlos heruntergeladen werden.



Urlaub mit Hund www.holidays-with-pets.de

#### Verpachtung - Restaurant MÜHLE Gemeinde Arbon, BODENSEE/CH

Das Restaurant Mühle in Stachen/Arbon (CH) am Bodensee wird zum Jahresbeginn 2015 neu verpachtet. Sehr gute Konditionen, niedrige Pacht, schlüsselfertig (Klein-inventar vorhanden)! Zirka 5 Radminuten vom Bodenseeufer/Arbon entfernt liegt die aufwendig sanierte «Mühle» neben einem beliebten Geh- und Radweg. St. Gal-len liegt nur 15 Kilometer entfernt. Zum Gasthaus-Restaurant mit ca. 30 Sitzplätzen (mit separatem Raucherraum) gehören eine Wein-Lounge bzw. ein einzigartiger Mühlekeller für Veranstaltungen. Ebenso verfügt das Haus über eine schöne Päch-terwohnung. Im grossen Nebengebäude (aufwendig renoviertes Landwirtschafts-gebäude), das zum Pachtobjekt gehört, können Veranstaltungen für bis zu 50/80/ 125 Personen in einem originellen Ambiente durchgeführt werden. Das Pachtangebot richtet sich an Personen, die über Praxis in der Gastronomie verfügen.

Informationen zum Pachtobjekt: www.muehlefeilen.ch

Anfragen: hannes.konzett@genussziele.com oder telefonisch +43 664 88711700

#### **HESSER**

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Be-trieb – beŋötigen 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

#### Engagierter und innovativer Pächter gesucht!

Im Grünen und doch in Stadtnähe eröffnet im Oktober 2015 das neue Zentrum "Maiengrüeni" in Neuenkirch LU.

Das neu erstellte Restaurant bietet italienische Spezialitäten an, mit integrierter Pizza-Station und Sitzplätze für:

- 88 Besucher im Restaurant
   32 Besucher im Sääli
   42 Besucher auf der Terrasse

Im modernen Zentrum "Maliengrüeni" werden unter anderem 52 Eigentumswohnungen und eine grosse Fläche für Geschäfts-räume und Dienstleistungen entstehen. Ebense wird ein grosser Lebensmittel-Supermarkt vor Ort eein, ein Coiffeur-Salon sowie weitere Detailhändler. Eine komfortable Parksituation bietet der Besuchern stressfreies Flanieren und Geniessen.

Der Innenausbau des Restaurants wird in den kommenden Monaten definiert. Der zukünftige Pächter kann noch Wünsche zur Innenausstattung einbringen.

Gerne senden wir Ihnen unsere detaillierten Unterlagen zu



Bader Gastro GmbH Fritz J. Bader, Telefon 041 725 29 00 Riedstrasse 3, 6330 Char Mail: f.bader@bagc.ch

## Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augen-

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

#### **Namhaftes Hotel** an erstklassiger **Lage mit Seeanstoss**

Das erfolgreiche Boutiquehotel besticht durch sein attraktives Erscheinungsbild und die atemberaubende Aussicht.

Sehr angesehene Positionierung in der Drei-Seen-Region

Sehr gut unterhalten.

Über 6% Pachtzins im Verhältnis zum

Verkaufspreis CHF 9,6 Mio.

Detaillierte Informationen erhalten Sie unter Chiffre: HD3996bzA an Espace Media AG, WMBZ, Postfach 5434, 3001 Bern.

## **Hotel for sale:** near to Verbier, Switzerland

Create a residential hotel like Richard Branson did in Verbier

- Located in the village of Tzoumaz near to Verbier
- 30 hotel rooms
   20 parking spaces
   Only 30 meters to cable car station
- Permission to build appartments/studios and

#### Price 2350000 CHF

For details please contact:
• Paul Siddebottom
• Tel. 0041 76 371 40 39

- Swisscommercialproperty.com