

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 51-52

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: 10.08.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 51/52 · 18. Dezember 2014

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



PR IN EIGENER SACHE

Sie sind seit Wochen auf der Suche nach einer neuen Leitung Restauration. Die Rekrutierung gestaltet sich schwierig, die bisherigen Bewerbungen haben enttäuscht. Doch nun wendet sich das Blatt: Der junge Mann, der im Vorstellungsgespräch vor Ihnen sitzt, überzeugt. Aus- und Weiterbildung, Berufserfahrung, Arbeitsstil, Motivation, persönliche Eigenschaften und Auftreten sind tadellos. Er ist die Verstärkung für Ihr Team – mit ihm wollen Sie ins neue Jahr starten. Im Gespräch setzen Sie alles daran, Ihren Hotelbetrieb und die ausgeschriebene Stelle ins beste Licht zu rücken. Mit einem hohen Salär können Sie nicht punkten. Umso mehr streichen Sie andere Vorzüge – von der internen Weiterbildung bis zur Work-Life-Balance – hervor. Das Vorstellungsgespräch wird zum eigentlichen Verkaufsgespräch. Sie reden und reden, der Kandidat hört entspannt zu. In Zeiten des Fachkräftemangels hat er bei Stellenangeboten die Qual der Wahl.

Erwartungen im Praxistest

In einer solchen Situation liegt es nahe, dass Arbeitgeber «PR in eigener Sache» betreiben. Diese Eigen-PR kann durchaus zielführend sein – sofern sie dem Kandidaten einen umfassenden und realitätsgetreuen Einblick in das Unternehmen gibt. Die PR-Grundsätze der Wahrheit und Transparenz gelten auch für das Vorstellungsgespräch. Nicht selten schiesse Arbeitgeber aber übers Ziel hinaus. Sie beschönigen, was ihrem Wunschbild nicht ganz entspricht und wecken damit überhöhte Erwartungen. Kommt es zu einer Zusammen-

arbeit, wird der neue Mitarbeitende die beim Vorstellungsgespräch gemachten Aussagen mit der Realität vergleichen. Werden seine Erwartungen enttäuscht, schlägt die Freude am neuen Job in Verärgerung und Verunsicherung um. Keine gute Ausgangslage für eine gemeinsame Zukunft. Arbeitgeber tun gut daran, dem Kandidaten ihre volle Aufmerksamkeit zu schenken und sich nicht zu sehr auf die eigene Profilierung zu konzentrieren. Schliesslich betreibt auch der Bewerber «PR in eigener Sache». Um allfälligen Übertreibungen auf die Spur zu kommen und die Eignung eines Kandidaten abschätzen zu können, sind eine professionelle Gesprächsführung, gutes Zuhören und gezielte Fragen hilfreich. Im Idealfall entsteht dabei ein Gedankenaustausch, der über Standardfragen und einstudierte Antworten hinausgeht und von echtem Interesse am Gegenüber geleitet ist. Ein auf Augenhöhe geführtes Gespräch ist oft aufschlussreicher als die detailliertesten Arbeitszeugnisse, Assessmentberichte und Referenzen. Im Vordergrund stehen Eigenschaften, Fähigkeiten, Ziele sowie realistische gegenseitige Erwartungen – und nicht die Selbstvermarktung.



Nora Fehr, eidg. dipl. PR-Beraterin
Mitgl. der Geschäftsleitung u. Partnerin
Dr. Schenker Kommunikation AG, Bern
www.schenkerkom.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wer ein Problem erkennt
hat und nichts zu dessen
Lösung beiträgt, ist selbst
Teil des Problems»

indianische Weisheit

AGENDA

15. JANUAR

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

19. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelschule»,
von hotellerieuisse,
bei der Minerva,
in Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

20. JANUAR

Fachkurs «Lebensmittelabfälle vermeiden»,
von hotellerieuisse,
in Gümligen
www.hotelbildung.ch/agenda

25.-29. JANUAR

«FBK – Schweizer Fachmesse für Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriebedarf»,
mit dem Berufsverband SBKPV,
in Bern
www.hotelgastrounion.ch

23. FEBRUAR

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

3. MÄRZ

«Train me Day»,
vom Berufsverband Hotel-Administration: Management,
im Campus Sursee,
in Sursee
www.hotelgastrounion.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Messer

Gefährdung:

- Schnittverletzung durch Abrutschen
- Schnittverletzung durch herumliegende Messer (auf Tisch oder im Abwaschtrög)
- Schnittverletzung nach dem Schärfen

Mögliche Sicherung:

- Schutzhandschuhe tragen (z. B. beim Schneiden von Brot für Sandwiches)
- Aus Hygienegründen anstelle von Nylonhandschuhen Handschuhe mit Edelstahl-Ringgeflecht verwenden (waschmaschinentauglich)
- Ergonomisch gestaltete Messergriffe mit Rillen und Nase verwenden
- Geeignete Einrichtungen zum Aufbewahren der Messer benützen
- Messer nicht im Abwaschtrög und auf dem Tisch liegen lassen
- Hinweis: Frisch geschliffene Messer!

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

DER L-GAV IST 40 JAHRE ALT



STEFAN UNTERNÄHRER

Leiter Rechtsdienst, Hotel & Gastro Union

Viel ist passiert in 40 Jahren L-GAV. Der erste von 1974 konnte noch keine Mindestlöhne, gearbeitet wurde pro Woche 50 Stunden, die Fünftagewoche war unbekannt und Ferien gab's drei Wochen pro Jahr. Heute garantiert der L-GAV zeitgemässe Mindestlöhne und Arbeitsbedingungen und unterstützt Mitarbeiter in ihren Weiterbildungsbestrebungen. Doch die Errungenschaften mussten erkämpft werden. Erinnert sei an die vertragslose Zeit 1996 bis 1998. Damals standen die Mitglieder der Hotel & Gastro Union stark in der Kritik, weil die Mindestlöhne für Ungelernte im L-GAV deutlich unter dem Existenzminimum lagen. Nach einem vertragslosen Zustand einigten sich die Sozialpartner darauf, in Zukunft bei strittigen Lohnfragen ein Schiedsgericht einzusetzen, das bei Streitigkeiten die Argumente beider Seiten gewichten und verbindlich über die Mindestlohnentwicklung im Folgejahr entscheiden soll. Auch der heutige L-GAV ist nicht in Stein gemeisselt. Veränderte Konsumgewohnheiten und ein Überangebot drücken auf die Betriebsrenditen. Daher ist der L-GAV auch künftig auf Arbeitgeber und Mitarbeiter angewiesen, die nicht nur die Gegenwart verwalten, sondern weitsichtig die Zukunft unserer Branche gestalten wollen. Auf dass dies auch in den nächsten 40 Jahren gelingen möge!



MARC KAUFMANN

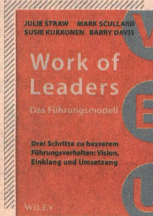
Leiter Wirtschaft und Recht, hotellerieuisse

Ein gutes Alter, um zu reflektieren, vor der Midlife-Crisis. Nicht nur die Vertragsinhalte haben sich in dieser Zeit verändert, auch die Anforderungen an einen GAV sind gestiegen, wie sich auch die Rahmenbedingungen weiterentwickelt haben. Spätestens seit der Einführung der Personenfreizügigkeit und der flankierenden Massnahmen hat der Vertrag Ausstrahlung weit über die Sozialpartner hinaus erhalten. Er demonstriert gegenüber Politik und Öffentlichkeit, dass es in diesem Bereich nicht auch noch Regulierung und Staatseingriffe braucht, solange die Branche die Verantwortung selber trägt. Einen vertragslosen Zustand wie 1996 bis 1998 würde es nicht mehr geben; der Staat würde eingreifen und Lohndumping verhindern. Um «Herr in eigenen Haus» zu bleiben, ist es umso wichtiger, langfristige Ziele zu verfolgen, welche die Sozialpartner zum Wohle der Branche beschlossen haben: nämlich, dass der Vertrag eine Erhöhung der Produktivität, eine Senkung der Fluktuation und eine Steigerung des Branchenimages anstreben muss. Hierzu bedarf es vernünftiger Sozialpartner, die keine Partikulärinteressen, sondern Win-win-Lösungen für die Branche verfolgen. Hoffen wir, dass die gemeinsamen Ziele und Verantwortung im Fokus bleiben. In diesem Sinne «Happy Birthday»!

BUCHTIPP

«WORK OF LEADERS» – DAS FÜHRUNGSMODELL

«Drei Schritte zu besserem Führungsverhalten: Vision, Einklang und Umsetzung», verspricht das Autorenteam Julie Straw, Mark Scullard, Susie Kukkonen und Barry Davis den Lesern ihres Buches. Mit «Work of Leaders» präsentieren die Autoren ein überzeugendes Leadership-Modell, das Führungskräften auf allen Ebenen hilft, ihren Führungsstil zu optimieren und unmittelbare Erfolge zu erzielen. Zahlreiche Tipps geben die Richtung vor und die angewandten Strategien sind leicht zu übernehmen. Im ersten Teil des Buches dreht sich alles um die Vision; wie man sie erschafft, erkundet und überprüft. Im zweiten Teil geht es um Einklang durch Klarheit, durch Dialog und Inspiration. Und im dritten Buchteil befasst sich das Autoren-Kleeblatt mit der Umsetzung. Die vier zeigen, wie man diese durch Schwung, Struktur und Feedback effizient vorantreibt. Die vier Autoren stützen sich nicht nur auf ihre eigenen Erfahrungen, sondern nutzen zur Entwicklung ihres Leadership-Modells Daten von Tausenden von Führungskräften und Kaderleuten, Beratern, Coaches und Trainern.



«Work of Leaders»
Das Führungsmodell
von Julie Straw, Mark
Scullard, Susie Kukkonen,
Barry Davis
ISBN
978-3-527-50815-0
CHF 37.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE

Für Hotellerie und Restauration



G3

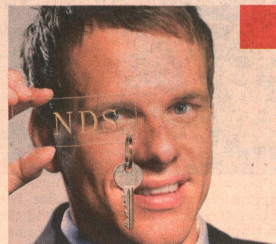
Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen, Berufsbegleitend.

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!
1. GAV Auszubildendenentscheidung von CHF 3'000.-
Weitere Informationen:
Gastro Suisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenhofstrasse 20, 8016 Zürich
Tel. 044 377 52 23, weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

33660-11429



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



Die Turicum Hotel Management AG ist eine unabhängige Multibrand-Managementgesellschaft, die Hotelbetriebe bei ihren umfangreichen Aufgaben wirkungsvoll unterstützt und Hoteliers im Alltag entlastet.



**Boutique Hotel + Spa
Hürlimann-Areal
Zürich**

B2 Boutique Hotel + Spa ist eine Marke der Turicum Hotel Management AG und wurde im Hürlimann-Areal Zürich im Februar 2012 eröffnet.

Geschichtsverbunden. Individuell. Ästhetisch. Das ist jedes der 51 Zimmer und 9 Suiten des Nichtraucherhotels. **Passioniert. Persönlich. Unvergänglich.** B2 ist das urbane Hotelierlebnis, das die Herzen berührt. B2 basiert auf Orten mit einzigartiger (hi)story. Die Leidenschaft der Guest Ambassadors entspringt aus dem Innersten: Von diesen passionierten Menschen fühlen sich unsere Gäste persönlich und herzlich empfangen, individuell betreut und auf Wunsch mit Geschichten und Tipps inspiriert.

Diese B2-Grundsätze hat die aktuelle Guest-Ambassador-Direktorin Katrin Wolf ausgezeichnet vorgelebt und den Betrieb nach intensiven Vor- und Eröffnungsphasen in den vergangenen drei Jahren erfolgreich positioniert. Wir gratulieren ihr zu ihrer Nomination als Leiterin eines Unternehmens in einem internationalen Konzern.

Für eine erfolgreiche Fortsetzung dieser anspruchsvollen Arbeit suchen wir per 1. April 2015 eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

Guest-Ambassador-Direktor/in

Ihr Verantwortungsbereich umfasst das gesamte Spektrum einer Hotel-direktion.

Nebst einer der Position entsprechenden Aus- und Weiterbildung verfügen Sie über Führungserfahrung. Sie gelten als organisationsstark, handeln zielorientiert und haben ein Flair für Zahlen sowie einen nachweisbaren wirtschaftlichen Erfolg in einer vergleichbaren Position in einem urbanen Vier-Sterne-Hotelbetrieb.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, modernen Arbeitsplatz mit allen Vorteilen einer Management-Gesellschaft.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder auf dem Postweg an:

Marlin Emch
Turicum Hotel Management AG
Kronenstrasse 42, 8006 Zürich
T +41 44 368 60 05 – marlin.emch@turicum-hotels.ch

35885-11625

Eines der grössten Top Business Class Hotels von Zürich

Ein Highlight ist die beeindruckende Infrastruktur des kürzlich durch gelungene Um- und Ausbauten zu neuem Glanz erstrahlenden Spitzenbetriebes. Es zählt zu den grössten Hotels in der Stadt Zürich! Das völlig neu konzipierte, ausgezeichnete Restaurant mit **High Tech Show-Küche** lädt ein zum Geniessen und lässt auch die Herzen von höchst anspruchsvoller Kundschaft höher schlagen.

Als erfahrener Teamchef suchen Sie die Herausforderung im Spannungsfeld Weiterentwicklung/Qualitätssicherung und Erreichen von **Kontinuität** des auf Hochtouren laufenden à la carte-Restaurants. Modernste Führungsgrundsätze leben Sie durch «Selbst mit Hand anlegen», Mitarbeitende fördern, fordern, integrieren und Wertschätzung Ihres Teams von ca. 9–10 Mitarbeitenden plus einige professionelle Springer in Spitzenzeiten.

Küchenchef des attraktiven à la carte Restaurants w/m im Range eines Abteilungsleiters

Das spannende kulinarische Angebot umfasst kreative, innovative, einheimische und internationale Gerichte, abwechselnd kombiniert mit saisonalen sowie regionalen Spezialitäten bei höchster Qualität! Immer unter Verwendung einheimischer Frischprodukte direkt vom Markt nebenan. Die Ziele sind **Nachhaltigkeit** und der Anspruch verführerische Kreationen zu produzieren für einheimische Besucher, Geschäftsleute und Individualreisende aus aller Welt.

Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener Sous-chef mit entsprechenden Leistungsweisen auf dem Sprung zum Abteilungsleiter. Die Stelle ist ausbaubar. **Attraktive Arbeitszeitregelung!** Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt auf z.B. Anfang nächsten Jahres oder auch später nach Vereinbarung. Interessiert? Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach 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

35825-11624

Das Beatus zählt zu den besten Wellness- & Spa-Hotels der Schweiz. Danke einer guten Mischung von langjährigen und jungen Mitarbeitenden werden unsere Gäste an 365 Tagen mit viel Kompetenz und innovativer Dienstleistung verwöhnt. Unser Haus zeichnet sich durch grosse Kontinuität und Tradition und familiäres Teamwork aus.

Wir würden uns freuen, Ihnen unsere Beatus Philosophie aufzuzeigen – zur Unterstützung unseres Direktors suchen wir eine(n) motivierte(n), leidenschaftliche(n) und kompetente(n):

VIZE-DIREKTOR

(w/m)

Ab 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung

In dieser verantwortungsvollen Position repräsentieren Sie mit Ihrem Charme die Philosophie des Hauses und vertreten unseren Direktor. Sie sind eine starke Persönlichkeit und zum Gastgeber geboren.

Anforderungsprofil

- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position
- Ihre Stärken liegen in der Administration mit einem Flair und Erfahrung für Betriebskennzahlen und guten EDV-Kenntnissen
- Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- Exzellente kommunikative und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten
- Kreativität, Eigeninitiative, Belastbarkeit und Leidenschaft für Spitzenleistungen als begeisterungsfähiges Vorbild
- Freude an der aktiven Mitarbeit
- Ein Flair für Details, die das Wohlbefinden des Gastes steigern
- Systemkenntnisse in HOGATEX, MIBUS, RA, wären von Vorteil

Wir bieten Ihnen einen spannenden, abwechslungsreichen und lebendigen Arbeitsplatz mit einem jungen und motivierten Team sowie eine positionsgerechte Entlohnung und sehr gute Sozialleistungen.

Haben wir Ihr Interesse für diese besondere Stelle geweckt? Herr Peter Mennig, Direktor, freut sich über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
E-Mail: peter.mennig@beatus.ch
Seestrasse 300, 3658 Merligen
Telefon: 033 252 81 81



BEATUS

Merligen am Thunersee

Wellness- & Spa-Hotel

GRANDHOTEL-CHARME
DIREKT AM SEE.

35772-11612

Valais/Wallis Promotion ist eine unabhängige, innovative und effiziente Promotionsunternehmung, die sich an den Bedürfnissen und Erwartungen der Kunden und Partner ausrichtet. Sie positioniert und vermarktet das Wallis branchenübergreifend als die Referenzmarke im nationalen und internationalen Marktumfeld und generiert Mehrwert für die Walliser Wirtschaft.

Für die strategische und nachhaltige Entwicklung des Bereichs Tourismus suchen wir eine(n)

Bereichsleiter(in) Tourismus

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die nationale und internationale Marktbearbeitung und die Erlebnis- und Angebotsentwicklung.

Für die Entwicklung der Erfolgsfaktoren stellen Sie eine fundierte Analyse der Kundenbedürfnisse und der Marktpotenziale in den Mittelpunkt. Sie bestimmen die Zielsetzungen und leiten die entsprechenden Strategien in Abstimmung mit den Tourismusdestinationen ab. Sie identifizieren die Marktchancen für das Wallis als Ferien- und Kongressdestination und entwickeln Kooperationsmodelle mit unseren Partnern. Mit einem gezielten, konzeptionellen und kreativen Einsatz der Marketinginstrumente stellen Sie sicher, dass sich das Wallis durch seine einzigartigen Erlebnisse bei den Endkunden und Distributionspartnern marktgerecht positioniert und dabei eine nachhaltige Differenzierung mit Mehrwert erzielt.

Das gesamte Stelleninserat ist auch auf unserer Homepage zu finden:
www.wallis.ch/jobs

VALAIS/WALLIS PROMOTION

Rue Pré-Fleuri 6
Postfach 1459 | CH-1951 Sitten
+41 (0)27 327 35 90
info@wallis.ch | www.wallis.ch



35885-11625



www.igarbeit.ch

InteressenGemeinschaft
arbeit

Profitcenter-Leiter Gastronomie (w/m)

Kompetenz und Leidenschaft rund um die Kochkunst und die betriebswirtschaftliche Führung sind hier gefragt.

Die IG Arbeit ist ein führendes Kompetenzzentrum für Arbeitsintegration in Luzern. Das Ziel: Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung mit individuellen Betreuungsansätzen zu begleiten und zu fördern, damit sie beruflich wie auch persönlich wieder Fuss fassen. Die IG Arbeit ist strategisch gut positioniert und in den letzten Jahren gezielt gewachsen. Mit marktnahen Produktions- und Dienstleistungsbetrieben kann sie den über 350 beeinträchtigten Menschen wie auch den Kunden ein breites, innovatives Angebot bieten. Nun sind wir beauftragt, einen ausgewiesenen Kochprofi als

Profitcenter-Leiter Gastronomie (w/m)

zu suchen. An zwei Standorten führen Sie drei Betriebe mit insgesamt vier Köchen und vier sozial ausgebildeten Fachpersonen. Ihre Teams betreuen rund 30 Klienten, welche meist in Teilzeit tätig sind. Ein Grossteil Ihrer Aufgaben sind die fachliche Führung, die Planung und die Organisation. Die Verantwortung für die Produktions- und Dienstleistungsqualität liegt bei Ihnen. Einen Tag pro Woche stehen Sie in der Produktionsküche selber am Herd. Sie steuern den Zielvereinbarungsprozess und stellen so die Kompetenz Ihrer Fachpersonen

sicher. Passende Aufträge zu akquirieren ist zentral für die Förderung der Klienten im Arbeitsprozess wie auch für die Erreichung der Ertragsziele.

Für diese spannende Kaderstelle suchen wir einen erfahrenen Koch mit erfolgreichem Abschluss als dipl. Küchenchef, Hôtelier-Restaurateur HF o.ä. sowie mit zusätzlicher Erfahrung in den Bereichen Catering und à la carte. In Betriebswirtschaft haben Sie sich weitergebildet, kennen den Budgetprozess und können das Wirtepatent vorweisen. Eine Zusatzausbildung im sozialen Bereich und/oder Erfahrungen mit psychisch Beeinträchtigten ist Ihr Plus. Sie haben mittelgrosse Teams geführt und kennen sich mit Betriebsöffnungen und Organisationsentwicklungen aus. Zudem sind Sie innovativ und entwickeln unser Gastro-Angebot ständig weiter. Flexibilität für Einsätze an Abenden und Wochenenden setzen wir voraus. Sprachen: Deutsch, weitere Sprachen von Vorteil. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen und vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 19.01.2015.

Kontakt: Eric Kuhn
Rosmarie Lienert-Zihlmann

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

35857-11625

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

E
EINSTEIN ST. GALLEN
HOTEL CONGRESS SPA

Das elegante Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekannten Klosterviertel der Altstadt von St.Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 113 erlesene Zimmer und Suiten, kulinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Das vor fünf Jahren eröffnete Einstein Congress setzte schweizweit neue Massstäbe und hat sich in der Zwischenzeit zum führenden Kongresshaus in der Ostschweiz entwickelt.

Wir suchen nach Vereinbarung eine führungsstarke und leidenschaftliche Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

(beziehungsweise ist ein gut eingespieltes Direktionsseparat vorstellbar)

Sie tragen die operative Gesamtverantwortung und bestimmen in Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat die Strategie mit dem Ziel, das Haus erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Sie sind mit grossem Engagement dabei, lieben das Tagesgeschäft und Ihre Rolle als Gastgeber, im Speziellen auch die Gastronomie. Die Neukundengewinnung und die Angebotsgestaltung gehören zu den grossen Herausforderungen.

Als Erfahrung bringen Sie eine ebenbürtige Position in einem hochwertigen Haus mit, wobei wir uns auch einen Karriereschritt für einen tüchtigen Vize-direktor aus einem Fünfsternehaus vorstellen können.

Fühlen Sie sich inspiriert? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsportfolio, vorzugsweise in elektronischer Form an:

EINSTEIN ST. GALLEN AG
Herr Hansruedi Bolli
Verwaltungsrat
Berneggstrasse 2
9000 St. Gallen
Mobil: +41 79 216 25 10
hansruedi.bolli@einstein.ch

35833-11625

**Restaurant/Pizzeria
Bierlialp, Engelberg**

Das bestbekannte Restaurant Pizzeria Bierlialp, im Dorfzentrum (Fussgängerzone) von Engelberg, besticht durch die einmalige Architektur mit einfachen Betriebsabläufen.

Auf **Anfang April 2015** oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kompetente/n

**Pächter/in oder
ein Pächter-Ehepaar**

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Meierhans Immobilien AG
Am Dürrbach 2
6390 Engelberg
E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch

35475-11585



Le MARTIGNY boutique-hôtel, en cours de construction, ouvrira ses portes en automne 2015. Situé à proximité de la Gare CFF de Martigny, dans une zone en plein développement, il disposera de 42 chambres et de 4 suites, d'un restaurant de 80 places, d'un bar-annexe et d'un espace-boutique destiné à mettre en valeur des produits artisanaux. Cet hôtel-restaurant, géré par la Fondation Valaisanne en faveur des personnes handicapées mentales (FOVAHM), occupera environ 50 personnes, dont une trentaine en situation de handicap.

Nous cherchons

un directeur d'hôtel (H/F)

qui saura relever le défi de la mise en œuvre et de l'exploitation de ce projet original par ses dimensions à la fois économiques et sociales.

Votre profil :

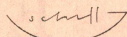
- Diplôme d'une école hôtelière ES ou HES.
- Excellentes connaissances linguistiques.
- Familiarité avec le management par processus.
- Connaissances du tissu socio-économique valaisan.
- Adhésion à la dimension sociale du projet.
- Intérêt pour la promotion de produits artisanaux et gastronomiques de la région.
- Un plus: votre expérience dans la mise en route/dans l'exploitation d'un établissement hôtelier.

Entrée en fonction: à convenir

Les offres de service avec CV, photo, références et prétentions salariales sont à adresser par courrier à M. Jean-Marc Dupont, directeur de la FOVAHM, Route d'Ecône 24, 1907 Saxon, ou par courrier à jean-marc.dupont@fovahm.ch, d'ici au **29 décembre 2014**.

Renseignements auprès de M. Jean-Marc Dupont au 027 743 21 50 et sur les sites www.martigny-hotel.ch et www.fovahm.ch

35887-1646



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Restaurationsleiter (m/w)

Sie sind zwischen 24 und 35 Jahre alt, haben bereits gute Service- und Führungserfahrung und idealerweise einen Hotelfachschulabschluss.

Sie lieben die Natur, sind lebensfroh, gesund, energievoll und menschlich.

Sie verstehen es, konzeptionell zu denken, und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Ihren Gästen gegenüber sind Sie ausgesprochen herzlich und zuvorkommend. Mit natürlicher Autorität fördern und begeistern Sie Mitarbeitende wie Lernende, sind ihnen stets ein gutes Vorbild, klar und sicher, hilfsbereit, wohlwollend und gelassen.

Hätten Sie Freude, uns tatkräftig und verantwortungsbewusst zu unterstützen, eines der wohl schönsten Häuser am Zürichsee zu führen?

Eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und sehr vielfältige Aufgabe, ein junges Team, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennen zu lernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

35881-11643

NIRA ALPINA

SWITZERLAND

Das Nira Alpina, ein 4*-Superior-Haus, liegt im Schweizer Skiresort Oberengadin, unweit von St. Moritz entfernt, und ist über einen privaten Zugang mit der Corvatsch-Seilbahn verbunden. Im Winter geniessen die Gäste eine direkte Verbindung zu den besten Skipisten der Region Engadin, und im Sommer erreicht man problemlos atemberaubende Hochwander- und Radwege. Im Nira Alpina geniessen die Gäste das ganze Jahr über einen freundlichen und herzlichen Service sowie einen coolen, extravaganen Stil.

Sales & Marketing Manager

In dieser Position repräsentieren Sie mit Ihrer Persönlichkeit die Vision des Nira Alpina im nationalen und internationalen Markt. Sie sind eine flexible, sympathische, interessierte und motivierte Person. Idealerweise verfügen Sie über Berufserfahrung in vergleichbarer Position. Marktkenntnisse sind von Vorteil. Ihr Einsatzort ist Silvaplana Surlej, aber auch Zürich ist möglich.

In dieser Funktion sind Sie für folgende Bereiche zuständig:

- Koordination, Organisation und Durchführung aller Verkaufsmassnahmen im lokalen und globalen Markt
- Erstellung des Sales&Marketing-Plans und Umsetzung
- Budgeterstellung und Verantwortung für das Sales&Marketing-Budget
- Budgeterstellung und Verantwortung für das Roombudget
- Enge Zusammenarbeit mit den Nira Hotels & Resorts

Sie bieten:

- Vielfältige und kreative Arbeitsaufgaben
- Dynamisches Betriebsklima innerhalb eines jungen Teams
- Unbefristete Anstellung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf eine schriftliche

Bewerbung.
Nira Alpina
Kai W. Ulrich
General Manager
Via Dal Corvatsch 76
7513 Silvaplana Surlej

30754-10855



**Das junge, engagierte Team der
Casino Restaurants Bern sucht SIE
als Leiter/in Bankette – Anlässe
per 1. März 2015 oder nach Vereinbarung**

Sie bringen mit

Eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit entsprechender Weiterbildung (z. B. Hotelfachschule). Sie verfügen über Kader- und Führungserfahrung in einem ähnlichen Umfeld. Unternehmerisches Denken, Gastfreundschaft, Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sowie Flexibilität sind für Sie selbstverständlich. In enger Zusammenarbeit mit den Restaurants nutzen Sie die hausinternen Synergien.

Als frontorientierte, gewinnende Persönlichkeit sind Sie ein Motivator und ein Organisationstalent mit einem Flair für Zahlen. Die Arbeit an der «Front», Ihre Hauptaufgabe, macht Ihnen Spass, und Sie überzeugen durch Ihre Ruhe und Übersicht auch in hektischen Situationen.

Neben Deutsch als Muttersprache können Sie sich in der französischen sowie englischen Sprache problemlos verständigen.

Es erwartet Sie

Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit einer grossen, lebendigen Banketteabteilung; zirka 30 Teilzeitarbeitende jeden Alters.

Ein kompetentes, aufgestelltes Team, wo Sie Ihre Ideen und Erfahrungen einbringen dürfen.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Organisation, Durchführung und Betreuung von Anlässen, Banketten und Caterings von 10 bis 1000 Personen. Der gastronomische Standard entspricht den schönen, stilvollen Räumlichkeiten.

Eine selbständige Arbeit mit viel Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV sowie guter Entlohnung dürfen Sie voraussetzen.

Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – Flexibel – Frisch ist unser Credo. Ein aufgestelltes fröhliches Team freut sich auf eine selbständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG,
Kontaktperson Herr Tobias Burkhalter
Herrengasse 25, 3011 Bern
tobias.burkhalter@casinobern.ch oder 031 328 03 05
www.casinobern.ch

35889-11654

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Luzern www.schiffrestaurant.ch Luzern

Chef de rang/Servicefach w/m
Jobcode hoteljob.ch: J90567

Schiffrestaurant Wilhelm Tell
Verankert am Schweizerhofquai, 6006 Luzern
0041 (41) 410 23 30, info@schiffrestaurant.ch

35884-11651

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 80-100%

Alters- und Pflegeheime
Höchweidstrasse 36
6030 Ebikon

35884-11641

Auf Frühling 2015 – evtl. Herbst 2015 – suchen wir zwecks Führung des **Hotels Walsler in Ulrichen VS** eine/n

Geschäftsführer/in oder ein Geschäftsführerpaar

Als leidenschaftlicher Gastgeber sorgen Sie zusammen mit Ihren Mitarbeitenden für das Wohl unserer Gäste.

Sie bringen mit:

- offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit
- fundierte Ausbildung in der Hotellerie und/oder Gastronomie
- Sprachkenntnisse: D/F/E
- Erfahrung im Führen eines Gastrounernehmens und von Mitarbeitenden vor Ort
- viele neue, innovative Ideen, die Sie umsetzen möchten
- den Ansporn, das Geschäft mit strategischer Hilfe des Verwaltungsrates selbstständig zu führen.

Wir bieten:

- ein ***-Hotel direkt an der Loipe und an der Nufenenpassstrasse mit 42 Betten in 22 Zimmern und Restaurant mit Saal für bis zu 100 Gäste: www.hotel-walsler.ch
- eine zeitgemässe Entlohnung mit Basislohn und leistungsabhängigen Komponenten
- ein offenes und kommunikatives Arbeitsklima
- eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit
- Übernahme/Pacht oder Kauf des Hotels möglich

Für Fragen wenden Sie sich bitte an: Philipp Garbely, 079 687 73 39

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Referenzen: peter.schmid@ab-trag.ch

TRAG Treuhand & Revisions AG
Peter Schmidt
Postfach 432
3904 Naters

35460-11584

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von



**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER
hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotellerieuisse.ch

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

VERLAGE
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch
Hotellerie* Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION
Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch (Chef de Partie) (w/m)

Jobcode hoteljob.ch: J89886

Viamala Raststätte Thusis – A13 San Bernardino
Wohlfühl-Raststätte und Fenster zur Region
www.viamala-raststaette.ch

Luzern www.schiffrestaurant.ch Luzern

Chef de Partie / Jungkoch

Jobcode hoteljob.ch: J90566

Schiffrestaurant Wilhelm Tell
Verankert am Schweizerhofquai, 6006 Luzern
0041 (41) 410 23 30, info@schiffrestaurant.ch



Die Firma Massimo Cerutti SA sucht

**2 Aussendienstmitarbeiter/innen,
Vertreter/innen:**

eine/n für die Region BASEL und

eine/n für die Region BERN/SOLOTHURN

Massimo Cerutti SA – Gilde-Partner – mit der Marke Cerutti «il Caffè» sowie weiteren namhaften italienischen Süßwaren (u.a. Amaretti, Cantuccini, Panettoni etc.) sucht als Ergänzung seines jungen und dynamischen Teams für die Deutschschweiz Aussendienstmitarbeiter/innen, Vertreter/innen für die Region Basel und für die Region Bern/Solothurn.

Die Hauptaufgaben umfassen Folgendes:

- Verbreitung der Marke Cerutti «il Caffè»
- Entwicklung und Betreuung neuer und bestehender Kunden

Ihr Profil sollte Folgendes umfassen:

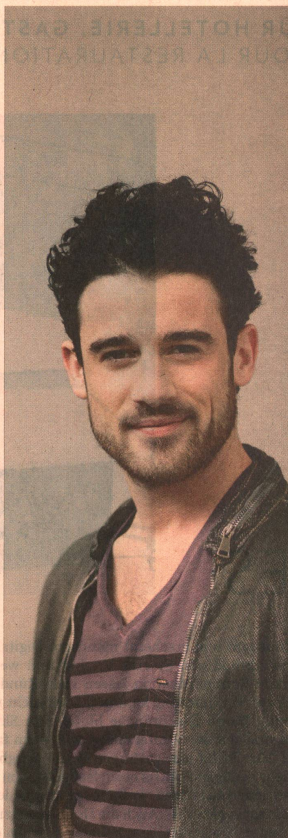
- Berufserfahrung im Verkauf in Hotel, Restaurant und Bars (HO.RE.CA)
- Flüssend Deutsch und Italienisch
- Gute Umgangsformen und sicheres Auftreten
- Vertrauenswürdig und gewissenhaft

Wir bieten Ihnen:

- Geschäftsauto
- Fixum sowie Provision auf getätigtem Umsatz
- Monatliche Spesen

Wenn Sie zudem kontaktfreudig und zuverlässig sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Massimo Cerutti SA
Via Casate 17-19
6883 Novazzano (TI)
Tel.: 091 640 70 00
E-Mail: info@caffe-cerutti.com
Website: www.caffe-cerutti.ch



Persönlichkeiten wie Sie.

Das Luzerner Kantonsspital (LUKS) ist das grösste nicht universitäre Spital der Schweiz. Wir betreuen die Bevölkerung rund um die Uhr von der Grundversorgung bis zur hoch spezialisierten Medizin. Für die **Diätküche** des Standorts Luzern suchen wir per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/-köchin 90%

Ihr Wirkungsfeld

- Selbständiges Zubereiten einer grossen Vielfalt von Diätkostformen
- Bearbeiten der Essensbestellung mit EDV-System, Kontrolle der Essensausgabe
- Mitbetreuen der Lernenden Diätköche
- Führen von HACCP Formularen

Ihre Erfahrungen

- Abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin EFZ mit einigen Jahren Berufserfahrung
- Motivierte, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hohem Teamgeist
- Engagierte, kreative und selbständige Arbeitsweise
- Versierter Umgang mit EDV - Anwenderprogramme

Ihre Perspektiven

- Sie als Ideengeber sind gefragt!
- Sehr gutes Arbeitsklima in einem Team von 16 Mitarbeitenden

Ihr Weg zu uns

Bitte schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung unter Angabe der Kennziffer 55036 per E-Mail an hr.luzern@luks.ch oder per Post an das Luzerner Kantonsspital, HR Abteilung, CH-6000 Luzern 16.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Beatrix Reyero, Stellvertretende Küchenchefin Diätküche, Tel.: 041 205 20 79.

www.luks.ch/stellen

luzerner kantonsspital
LUZERN SURSEE WOLHUSEN

SVIZZERA ITALIANA

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
LUGANO

Für das außergewöhnliche Luxushotel auf höchstem Niveau suchen wir eine/n frontorientierten

EXECUTIVE ASSISTANT MANAGER

Sie verfügen über einen starken Background in Rooms Division und haben in führenden Luxushotels im In- und Ausland gearbeitet. Diese anspruchsvolle Position bietet Ihnen eine einmalige Gelegenheit in einem der besten Hotels des Tessins zu arbeiten. Ein professionelles Umfeld ist selbstverständlich.

Ihr Profil:

- Mindestens 3 Jahre Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position in einem Luxushotel
- Sind zwischen 30 und 45 Jahre alt
- Talent mit Menschen umzugehen, Leadership und Team-Work
- Sie führen die Rezeption, Conciergerie, Spa und Fitness Center
- Koordinieren von Qualitätsprogrammen
- Koordinieren der Sicherheitssysteme, Life Safety (SIBE)
- Kenntnisse von Protel oder ähnlichen Systemen (PMS) und online Verkaufskanäle
- Sie können sich in italienischer, deutscher, englischer und französischer Sprache schriftlich, so wie auch mündlich verständigen

Wir bieten:

- Stimulierendes Arbeitsklima im wunderschönen Tessin
- Junges und dynamisches Team
- Attraktives Entschädigungspaket
- Perspektiven basierend auf Performance und Erfolg
- Eintritt ab dem 1. Februar 2015 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und Bewerbung:

Villa Principe Leopoldo

z.Hd. Frau Flavia Boffi • Human Resources Manager*

Via Montalbano 5 – 6900 Lugano

T +41 (0)91 985 88 55 | F +41 (0)91 985 88 25

flavia.boffi@leopoldohotel.com | www.leopoldohotel.com

*Es werden nur Bewerbungen beantwortet welche den genannten Anforderungen gerecht sind. Wir garantieren absolute Diskretion.

STELLENVERMITTLUNGEN

Cool Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren

Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite



Stelle suchen – Stelle finden

www.hoteljob.ch

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

BERGBAHNEN UND DIE DIGITAL NATIVES

Digitale Kommunikation als entscheidender Erfolgsfaktor. Schweizer Bergbahnen weisen ein grosses Potenzial auf!

Michael will spontan in die Ferien verreisen. Er vergleicht Hotelbewertungen von Gästen und bucht das Hotel direkt auf derselben Webseite. Michael ist bereit, für einen günstigeren Preis an weniger beliebten Zeiten zu fliegen, denn er weiss: Die Preise für Flugtickets richten sich dynamisch nach der Nachfrage. Bevor Michael in den Zug Richtung Flughafen steigt, scannt er mit seinem Smartphone noch schnell einen Einzahlungsschein und löst die Bezahlung aus. Das Zugticket befindet sich natürlich schon auf dem Smartphone. Michael gehört zu der Generation «Digital Natives». Digital Natives nennt man jene Generation, die im Zeitalter der Technologie aufgewachsen ist. Weltweit passen Unternehmen ihre Angebote auf die Bedürfnisse dieser Generation an, denn sie wird für die Märkte immer bedeutender. Was heisst das für Bergbahnen? Klar ist: Die Schweizer Bergbahnen scheinen diese Entwicklung bisher verpasst zu haben: Ihr Angebot bleibt seit Jahren unverändert. Der übliche Weg, einen Skipass zu kau-

fen, bleibt mühsam und erscheint manchem Digital Native zu weilen etwas altmodisch. Starres Pricing und wenig ansprechende digitale Kommunikation lassen viele Kundenwünsche offen. Druck zur Veränderung kommt jedoch nicht nur von der Nachfrageseite. Denn: Die Branche blutet. Die Skier-Days in der Schweiz sind seit der Wintersaison 03/04 um fast zwanzig Prozent auf 23,9 Millionen gesunken. Viele Bergbahnen können nicht mehr genügend Mittel erwirtschaften, um die nötigen Ersatzinvestitionen zu tätigen, weshalb immer wieder die öffentliche Hand einspringen muss. Auch die Hotelindustrie durchlebt turbulente Zeiten. Doch hier, so scheint es, wurden die Zeichen der Zeit erkannt und Massnahmen eingeleitet. Für viele Hotels heisst die Lösung «Revenue Management». Das Ziel von Revenue Management ist es, durch die Analyse von Kundenbedürfnissen und die Optimierung von Preis und Angebot den Ertrag zu maximieren. Dies führt zu einem kundenorientierten Angebot, optimierten Distributionskanälen und flexiblen Preisen. Die Resultate des Revenue Managements sind sehr positiv, denn viele Hotels berichten über erhebliche Umsatzsteigerungen. Was bei

Hotels oder auch bei Airlines sehr gut funktioniert, scheint auch bei den Bergbahnen grosses Potenzial zu haben. Denn die Bergbahnen erfüllen laut diverser Studien alle Kriterien, um Revenue Management erfolgreich einzusetzen. Es braucht eine neue Stimulation, um die Leute zum Skifahren zu animieren. Dabei spielt auch die digitale Kommunikation eine zentrale Rolle. Es bleibt zu hoffen, dass auch die Schweizer Bergbahnen diese Chance erkennen und die Sprache der Digital Natives erlernen. Denn das Potenzial von Revenue Management bei Bergbahnen ist gross!



THEMENBILD: KEYSTONE



Manuel Anthamatten
Projektleiter Bergbahnen
Swiss Hospitality Solutions
www.swisshospitalitysolutions.ch

Sie denken ebenfalls über die Nachfolge in Ihrem Restaurant oder Hotel nach? Sie wollen den Gasthof Kreuz von Mimi und Louis Bischofberger übernehmen? Sie haben Interesse einen Betrieb zu kaufen oder zu verkaufen?

Hotel- & Restaurant Nachfolge/Betriebsübergabe

Eine Veranstaltung für Käufer, Verkäufer, Betreiber und Investoren

DATEN	ORT
Montag 19.1.2015 – 12.00-16.00 Uhr	Gasthof Kreuz - Olmerstrasse 11
Donnerstag 29.1.2015 – 16.00-20.00 Uhr	4622 Egerkingen - www.kreuz.ch

ANMELDUNG - TEILNAHME
anmeldung.kohhint.ch
Teilnahmegebühr CHF 150.- / Person

AUSKUNFT
+41 44 533 50 42 - www.kohhint.ch
frank.reutlinger@kohhint.ch



35902-11656

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

30298-10076

Zu verkaufen:
TSCHIERV - VAL MÜSTAIR
Hotelliegenschaft und Dependance

(25 Zimmer) mit Restaurant, Pizzeria, Ladenlokalitäten und Umschwung. Verkaufspreis Fr. 1,3 Mio.

LEMM IMMOBILIEN AG
Via Maistra 5, 7500 St. Moritz
Tel. 081 833 44 66, Fax 081 833 47 96
E-Mail: lemm.immobilien@bluewin.ch
www.lemmobilien.ch

35856-11620

hotelforsale.ch

Verkaufshit!

Sind Sie auf der Suche nach etwas ganz Besonderem?
Mit 600 000.- Fr. Eigenkapital gehört Ihnen dieses

einmalige Hotel/Restaurant

in einer wohlthuenden Atmosphäre und idyllischer Umgebung.
30 Hotelzimmer/64 Betten, 2 Seminarräume, Wellnessbereich,
3½-Zimmer-Wohnung, Restauration mit 150 SP, Terrasse mit 120 SP, 70 PP.
Interessiert?

Zumkehr & Etterli AG
Bernastr. 25, 3800 Interlaken
Tel. 033 822 63 84

info@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

35856-11650

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

htr **hotel revue**