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: 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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 51/52 · 18. Dezember 2014

htr hotel revue

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

R IN EIGENER

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 Vor-stellungsgespräch 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 schiessen Arbeitgeber aber übers Ziel hinaus. Sie beschönigen, was ihrem Wunschbild nicht ganz entspricht und wecken damit überhöhte Erwartungen. Kommt es zu einer Zusammenarbeit, 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 Verunsiche-rung 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 hin-ausgeht 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, Bernwww.schenkerkom.ch

ZITAT DER WOCHE

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

15. JANUAR

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

19. JANUAR

«Info-Anlass Hotel-Tourismus-Handelsschule», von hotelleriesuisse, bei der Minerva, www.hotelbildung.ch/agenda

20. JANUAR

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

AGENDA

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

23. FEBRUAR

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

3. MÄRZ

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



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.

Gefährdung:

- Schnittverletzung durch Abrutschen
- · Schnittverletzung durch herumliegende Messer (auf Tisch oder im Abwaschtrog)
- 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 Abwaschtrog und auf dem Tisch liegen lassen
- · Hinweis: Frisch geschliffene Messer!

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, 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

> iel ist passiert in 40 Jahren L-GAV. Der erste von 1974

kannte noch keine Mindestlöhne, gearbeitet wurde pro Woche 50 Stunden, die Fünftagewo-che war unbekannt und Ferien gab's drei Wo-chen pro Jahr. Heute garantiert der L-GAV zeitgemässe Mindestlöhne und Arbeitsbedingungen und unterstützt Mitarbeiter in ihren Weiterbildungsbestrebungen. Doch die Errungenschaf-ten mussten erkämpft werden. Erinnert sei an die vertragslose Zeit 1996 bis 1998. Damals stan-den 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 vertragslo-sen 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 Mitar-beiter angewiesen, die nicht nur die Gegenwart verwalten, sondern weitsichtig die Zukunft un-serer Branche gestalten wollen. Auf dass dies auch in den nächsten 40 Jahren gelingen möge!

MARC KAUFMANN

Leiter Wirtschaft und Recht, hotelleriesuisse

in 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 Rahmen bedingungen weiterentwickelt haben. Spätestens seit der Einführung der Personenfreizügigkeit und der flankierenden Massnahmen hat der Vertrag Ausstrahlung weit über die Sozial-partner 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 im ei-genen Haus» zu bleiben, ist es umso wichtiger, langfristige Ziele zu verfolgen, welche die Sozi-alpartner 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. Zahl-reiche 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 nutzten 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 Kukko nen, Barry Davis ISBN 978-3-527-50815-0 CHF 37.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTR® SUISSE



Gastro-Unternehmeraus In drei Stufen. Berufsbeg



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.



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. Unvergesslich. B2 ist das urbane Hotelerlebnis, das die Herzen berührt. B2 basiert auf Orten mit einzigartiger (hijstory. 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 Diese B2-Grundsatze hat die aktuelle Guest-Ambassador-Direktorin Katrin Wolf ausgezeichnet vorgelebt und den Betrieb, nach intensiven Vor- und Fröffnungsphasen 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-Hotelbefrieb.

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:

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

www.igarbeit.ch



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 Kompetenz zentrum 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

Profitcenter-Leiter Gastronomie (w/m)

zu suchen. An zwei Standorten führer Zu steilen. All Zwer Statuotter in timen Sie drei Betriebe mit insgesamt vier Köchen und vier sozial ausgebildeten Fachpersonen. Ihre Teams betreuen rund 30 Klienten, wel-che meist in Teilzeit tätig sind. Ein Grossteil Ihrer Aufgaben sind die fachliche Führung, die Planung und die Organisation. Die Verantwortung für die Produktions- und Dienstleistungsmulität liegt hei Ihnen verantwortung rur die Produktions- und Dienstleistungsqualität liegt bei Ihnen. Einen Tag pro Woche stehen Sie in der Pro-duktionsküche 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, Hötelier-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 segzialen Bereich und (der Erkultung der Stellen und den Stellen und bildung im sozialen Bereich und/oder Erfahrungen mit psychisch Beeinträchtigten ist Ihr Plus. Sie haben mittelgrosse Teams geführt und kennen sich mit Betriebseröf-nungen und Organisationsentwicklungen aus. Zudem sind Sie innovativ und entwi-ckeln unser Gastro-Angebot ständig weiter. Flexibilität für Einsätze an Abenden und Plexionitat für Einsatze 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

JÖRG LIENERT SELEKTION VON FACH-UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



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 erstrahlten Spitzenbetriebes. Es zählt zu den grössten Hotels in der Stadt Zürich! Das völlig neu konzipierte, aus-gezeichnete 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, Mitanbeitende fördern, fordern, integrieren und Wertschätzung Ihres Teams von ca. 9–10 Mitarbeitender plus einige professionelle Springer in Spitzenzeiten.

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

Das spannende kultarische Angebot umfasst kreative, innovative, einheimische und internationale Gerichte, abwechselnd kombiniert mit salsonalen 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.

ldealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisine» oder ein erfahrener Sous-chef mit entsprechenden Leistungs-ausweisen auf dem Sprung zum Abteilungsleiter. Die Stelle ist ausbaubar. Attraktive Arbeitszeitregelung! Der Eintritistermin 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

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

as Beatus zählt zu den besten fellness- & Spa-Hotels der Schweiz, anke einer guten Mischung von ngährigen und jungen Mitarbeitenden erden unsere Gäste an 365 Tagen mit il Kompetenz und innovativer Dienst-stung verwöhnt. Unser Haus zeichnet ch durch grosse Kontinuität und adition und familiäres Teamwork au-

VIZE-**DIREKTOR**



GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

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 bestim men 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 de 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

Rue Pré-Fleuri 6 Postfach 1469 | CH-1951 Sitten +41 (0)27 327 35 90 info@wallis.ch | www.wallis.ch



INS HERZ GEMFISSELT.

EINSTEIN ST. GALLEN

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, kultinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in nenglischer 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 Direktionsehepaar 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 Vizedirektor aus einem Fünfsternehaus vorstellen können.

Fühlen Sie sich inspiriert? Dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsdossier, 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

Restaurant/Pizzeria Bierlialp, Engelberg

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

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

Pächter/in oder ein Pächter-Ehepaar

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Meierhans Immobilien AG

6390 Engelberg E-Mail: info@meierhans-immobilien.ch



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 piaces, d'un baroenothèque et d'un espace-boutique destiné à mettre en valeudes 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.

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.

- Excellentes connaissances linguistiques.
 Familiarisé 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 gastrono-
- miques de la région.
- Un plus: votre expérience dans la mise en route/dans l'exploi-tation d'un établissement hôtelier.

Entrée en fonction: à convenir

Les offres de service avec CV, photo, références et prétentions sa-lariales sont à adresser par courrier à M. Jean-Marc Dupont, direc-teur de la FOVAHM, Route d'Ecône 24, 1907 Saxon, ou par courriel 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

s cml

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutz-gebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumnaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gast-freundschaft 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

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 verantwortungs-bewusst 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

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, extravaganten 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 Berufs-erfahrung 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

- 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



CASIN Oratsstube

CASINO relais

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

Sie bringen mit
Eine fundierte gastgewerbliche
Ausbildung mit entsprechender
Weiterbildung (c. B. Hotelfachschule).
Sie verfügen über Kader- und
Führungserfahrung in einem
ähnlichen Umfeld. Unternehmerisches Denken, Gastfreundschaft,
Eigenimitätive 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

Es erwartet Sie

Es erwartet die Ein aktiver Betrieb am Puls des Geschehens mit einer grossen, lebendigen Bankettabteilung; zirka 30 Teilzeitmitarbeitende 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 zeitge-mässen Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV sowie guter Entlöh-nung 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 geweck!? 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

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 80-100%

Alters- und Pflegeheime Höchweidstrasse 36 6030 Ebikon

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

Geschäftsführer/in oder ein Geschäftsführerpaar

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

- Sele bringen mit:

 offene und herzliche Gastgeberpersönlichkeit

 fundierte Ausbildung in der Hotellerie und/oder Gastronomie

 Sprachkenntinsse: DF/E/E

 Erfahrung im Führen eines Gastrounternehmens und von Mitarbeitenden von Vorteil

 viele neue, innovative Ideen, die Sie umsetzen möchten

 den Ansporn, das Geschäft mit strategischer Hilfe des Verwaltungsrates salhständig zu führen
- selbständig 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-walser.ch
 eine zeitgemässe Entibhnung 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 Bewerbungsunterlägen mit Referenzen: peter.schmid@ab-trag.ch: TRAG Treuhand & Revisions AG

Postfach 432 3904 Naters

ROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie,

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

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

LEITUNG Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION REDAK HON 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,

eine/n für die Region BASEL und

eine/n für die Region BERN/SOLOTHURN

Massimo Cerruti 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)

 Fliessend Deutsch und Italienisch

 Gute Umgangsformen und sicheres Auftreten

 Vertrauenswürdig und gewissenhaft

- Geschäftsauto
 Fixum sowie Provision auf getätigtem Umsatz
- Monatliche Spesen

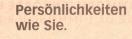
Wenn Sie zudem kontaktfreudig und zuverlässig sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

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

STELLENVERMITTLUNGEN

Coole Jobs in Flumserberg

FLU/MSER /BERG www.flumserberg.ch



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%

- Selbständiges Zubereiten einer grossen Vielfalt von Diätkostformen Bearbeiten der Essensbestellung mit EDV-System, Kontrolle der Essensaus-
- Führen von HACCP Formularen

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

Ihre Perspektiven

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

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.

chefin Diätküche, Tel.: 041 205 20 79.

luzerner kantonsspital

SVIZZERA ITALIANA



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.

- 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

- 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

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 kaufen, bleibt mühsam und erscheint manchem Digital Native zuweilen etwas altmodisch. Starres Pricing und wenig anspre-chende 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 öffent liche 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!



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

Sie denken ebenfülls über die Nachfolge in ihrem Restaurant oder Hotel nach? Sie wollen den Gasthof Kreuz von Mirni 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

Montag 19.1.2015 – 12.00-16.00 Uhr Donnerstag 29.1.2015 – 16.00-20.00 Uhr

Teilnahmegebühr CHF 150.- / Person AUSKUNFT +41 44 533 50 42 • www.kohl-int.ch

ANMELDUNG - TEILNAHME



sthof Kreuz • Oltnerstrasse 11

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen 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

Zu verkaufen: TSCHIERV – VAL MÜSTAIR Hotelliegenschaft und Dependance

(25 Zimmer) mit Restaurant, Pizzeria, Ladenlokalitäten und Umschwung. Verkaufspreis Fr. 1,3 Mio. Verkautspreis Fr. 1,3 Mio. LEMM IMMOBILIEN AG Via Maistra 5, 7500 St. Moritz Tel. 081 8334466, Fax 081 8334796 E-Mail: lemm.immobilien@bluewin.ch www.lemmobilien.ch



Verkaufshit!

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

einmalige Hotel/Restaurant

in einer wohltuenden Atmosphäre und idyllischer Umgebung. 30 Hotelzimmer/64 Betten, 2 Seminarräume, Wellnessbereich, 31/2-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

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

htr hotel revue