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

Band: - (2015)

Heft: 10

Anhang: Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: hotelleriesuisse

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: 10.12.2025

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 htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-AUFLAGE

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ

Nr. 10 · 5. März 2015

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



«Wenn das einzige Gebet, das du während deines ganzen Lebens sprichst «Danke» heisst, würde das genügen»

Meister Eckhart, Theologe und Philosoph (1260-1328)

«EMPLOYABILITY»

Erfolg im Arbeitsmarkt erlangen Absolventinnen und Absolventen höherer Bildungsgänge, wenn sie die notwendigen Kom-petenzen für das entsprechende Umfeld ausweisen und erste Erfahrungen aus der Praxis mitbringen können.

Mehr denn je sind wir in unserer Zeit gefordert, immer wieder aufzubrechen, uns neuen Herausforderungen zu stellen, innovativ und kreativ zu handeln, Veränderungen anzunehmen. Dies erfordert hohe Fachkompetenz, Flexibilität und Erfahrung. Auch in der Bildung muss permanent die Frage gestellt werden, wie die Zukunft aussehen wird, was zu tun ist und wie sich die Entwicklungen abzeichnen werden Eines ist sicher: Gute Schulen braucht es mehr

Gerade in schwierigen Zeiten ist es äusserst wichtig, sich aus- und weiterzubilden, um noch besser vorbereitet zu sein für die Zukunft. Sowohl Schulen wie Unternehmungen müssen sich den Herausforderungen stellen. Vor allem müssen sie nahe am Puls der Wirtschaft sein. Ein permanenter Austausch zwischen den Bildungsstätten und der Arbeitswelt ist unerlässlich. Vielerorts wird dies mit grossem Erfolg umgesetzt, da die Dozierenden grossmehrheitlich selber hochkompetente Praktiker sind, welche im entsprechenden Umfeld tätig sind und begleitend ihr Wissen an den Schulen

Kompetenzen und praktische Erfahrung führen zur «Employability» Gutes Basiswissen in der Allgemeinbildung,

eine solide theoretische Grundlage in den ge-fragten Fachbereichen müssen gepaart sein

mit Erfahrungswerten aus der angewandten Praxis. Nur so können die notwendigen Kometenzen für einen erfolgreichen Einstieg und Einsatz in der Arbeitswelt gewährleistet werden. So werden die Absolventinnen und Absolventen vermittelbar oder eben zu gut englisch «employable». Die höheren Fachschulen erfüllen diese Vorgaben in hohem Masse und nehmen einen nicht zu unterschätzenden Platz ein. In den letzten Jahren wurde zwar viel mehr von den Fachhochschulen gesprochen – von den Bachelor- und Master-Abschlüssen. Doch mehr und mehr gewinnen höhere Fachschulen mit eidgenössisch anerkannten Diplomabschlüssen Boden zurück. In diesen Lehrgängen gelingt die Verknüpfung von Praxisnähe und fundiertem theoretischem Background optimal. Es ist statistisch erwiesen, dass die Arbeitslosenquote von Abgängern aus der Bildungs-schiene der höheren Berufsbildung (höhere Fachschulen und höhere Fachprüfungen) mit Abstand am niedrigsten ist. Abgängerinnen und Abgänger von Fachhochschulen und noch viel mehr von den Universitäten sind primär betriebswirtschaftlich, wissenschaftlich und



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I Direktorin der Höheren Fachschulen für Tourismus, Zürich und Lausanne

AGENDA

12. MÄRZ

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

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

13. APRIL

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, von hotelleriesuisse im Arte Konferenzzentrum, Olten www.hotelbildung.ch/agenda

13. APRIL

«Mental fit für die Prüfung», von Hotel & Gastro Union, bei Hotel & Gastro Union, Luzern 14. APRIL

«KOPAS-Kurs», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

14. APRIL

«Mitarbeiter führen» von Hotel & Gastro Union, bei Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Steighilfen/Auftritte/Schemel Gefährdung:

 Verletzungen durch Stürzen beim Bedienen von hohen Regalen

Mögliche Sicherung:

· Standsichere Steighilfen mit rutschhemmenden Stufen (Oberflächen) verwenden

Verpackung von Produkten Gefährdung:

· Verbrennungs- und Quetschgefahr

Mögliche Sicherung:

- · Warnhinweis «Heisse Schweissbalken» anbringen!
- · Betriebsanleitungen beachten

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

NETT IM NET - SO BENIMMT MAN SICH ONLINE RICHTIG

Es gibt Benimmregeln, Regeln für den Smalltalk und fürs erste Date. Regeln werden oft als einschränkend empfunden, dabei sind sie eher Leitplanken für einen angenehmen Umgang. Das gilt auch für den Kontakt im Cyberspace.

as Internet ist zwar ein relativ anonymer Ort, trotzdem werden hier private und ge-schäftliche Beziehungen aller Art gepflegt. Der Umgangston im Cyberspace ist oft etwas lockerer und unkonventioneller als im «richtigen» Leben. Ein Grund ist vermutlich, dass man sich nicht von Angesicht zu Angesicht gegenübersteht. Kommunikationsaspekte wie Gesten, Bli-cke, Betonung und Körperhaltung fallen weg. Gleichzeitig sinkt die Hemmschwelle, da man ja von seinem Gegenüber weder einen bösen Blick noch ein Stirnrunzeln als Reaktion zu erwarten hat. Ist man als Privatperson im Internet unterwegs, mag man sich darum foutieren, wie man auf andere wirkt. Repräsentiert man auf sozialen Plattformen oder im Blog ein Unternehmen, sollte man sich unbedingt an die sogenannte «Netiquette» halten.

Hier eine Auswahl der wichtigsten Verhaltensregeln:

 Nennen Sie im virtuellen Raum Ihren Namen; führen Sie auf Ihrer Website und in Ihrem Blog immer ein Impressum.

2. Bevor Sie einen Beitrag twittern, posten, bloggen oder kommentieren, bedenken Sie, dass Sie dabei sind, eine öffentliche Aussage zu machen. Eine Aussage, die, wenn sie erst einmal online ist, praktisch nicht mehr zurückgenommen werden kann.

3. Verbreiten Sie keine abwertenden Äusserungen, Beleidigungen oder Falschmeldungen/Fehlinformationen. Recherchieren sie gut, bevor Sie etwas ins Netz stellen und geben Sie die Quelle an.

4. Geben Sie das Werk von anderen im Netz nicht als Ihr eigenes aus. Fragen Sie den Urheber um Erlaubnis, wenn Sie ein fremdes Bild oder einen Text nutzen wollen.

5. Setzen Sie Funkchips, Handys und Computer

nicht zur Überwachung von anderen ein.

6. Machen Sie Personen nicht ohne ihr Wissen oder sogar gegen ihren Willen auf Plattformen öffentlich. Das gilt für Bilder von Gästen genauso wie für Fotos von Mitarbeitenden, Berufskolleginnen und -kollegen.

7. Führen Sie andere nicht mit gefälschten Identitäten in die Irre.

8. Belästigen Sie andere nicht mit Ihren Nach-richten und Gesprächen. Achten Sie den privaten wie auch den öffentlichen Raum.

9. Pflegen Sie immer einen freundlichen, res pektvollen Umgangston. Gehen Sie nicht auf allfällige Provokationen ein.

 Beachten Sie auch Online die Rechtschreib-regeln und bedenken Sie, dass durchgehende Grossbuchstaben als unangemessen «laute» Ausdrucksweise empfunden werden (getipptes Anschreien).

11. Zynismus, Ironie oder Sarkasmus lassen sich in schriftlichen Kommentaren kaum erkennen und es besteht eine grosse Gefahr, missverstanden zu werden. Beim geschäftlichen Auftritt im Internet haben Smilies und andere Emoticons (Bildchen, die Stimmungen ausdrücken sollen) nichts zu suchen.

12. Geben Sie Ihren Postings eine aussagekräftige Überschrift, die das Interesse möglichst vieler Nutzer weckt. Riccarda Frei

..... BUCHTIPP

LINKEDIN FÜR DUMMIES

Für die einen gehört es ganz einfach zu ihrem Lebensstil dazu, auf sozialen Medien verlinkt und vernetzt zu sein. Sie twittern fröhlich drauf los, befreunden sich über Plattformen mit Menschen aus aller Welt. posten Bilder ihres Mittagessens (Foodies) oder sich selbst (Selfies) und bewegen sich beruflich und privat ganz natürlich im Cyberspace.

Andere wiederum sträuben sich gegen die-ses moderne Kommunikationsmittel; sei es, weil sie nicht zu viel von sich preisgeben wollen, sei es, weil sie nicht wissen, wie sie Onlinemedien für mehr als den Austausch von Banalitäten nutzen können.

Der Ratgeber «LinkedIn für Dummies» im Pocketformat zeigt, wie man ein aussa gekräftiges Profil erstellt, sich erfolgver-sprechend vernetzt, Aufträge oder Arbeitsstellen findet oder Werbung macht. Kurz: wie man das Portal LinkedIn effektiv und effizient nutzt. Unter dem Motto: «Lie-ber LinkedIn als out» nimmt der Autor Stephan Koss den Lesenden so an die Hand, dass auch Social-Media-Anfänger rasch den Zugang zu diesem Kommunikations-mittel finden und sich im Umgang damit sicher fühlen. Das Pocketbuch ist auch als E-Book erhältlich.



«LinkedIn für Dummies» von Stephan Koss ISBN 978-3-527-71109-3 CHF 12.90



«Der L-GAV bringt marktgerechte Anstellungsbedingungen und klare Regeln für alle. Das gefällt mir.»

Angela Thiele, Servicefachangestellte, Oberwallis

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle















Ihre Welt ist die Kulinarik und Sie engagieren sich mit Leidenschaft für gepflegte Gastlichkeit? Dann sind Sie bei uns richtig. Für die Führung unseres Küchenteams suchen wir mit Eintritt idealerweise ab Sommer 2015 oder nach Verfügbarkeit, einen

Küchenchef (m/w)



Grand Restaurant, La Stüva 15 Punkte GaultMillau, Bankettservice und Events, Terrassen-, Bar-und Salonservice

Ihre Aufgaber

- Führen und Motivieren einer ca. 13-köpfigen Brigade
 Planung und Gestaltung der kulinarischen Angebote
 Bestellwesen, Lagerung und Verarbeitung
- Förderung, Schulung und Weiterentwicklung des Mitarbeiterteams
- Kostenkontrolle und Sicherstellung der hohen Leistungs-und Qualitätsstandards
- Effektive und effiziente Mitarbeitereinsatzplanung
- Mitarbeiterrekrutierung in Zusammenarbeit mit dem HR-Verantwortlichen

- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
 Führungspersönlichkeit/Coach mit Hands-on-Mentalität
 EDV- und Zahlenverständnis
 Gast- und teamorientiert

- Gast- und teamorientiert
 Gute Deutschkenntnisse, Englisch und Italienisch von Vorteil
 Hohes Mass an Kreativität und Flexibilität
- Kommunikationsfähigkeit und ausgeprägte Sozial-kompetenz

Was können Sie erwarten

Was können Sie erwarten Wir stellen eile Werte der Leistungsfreude, Gästeorientierung, Freiräume und Innovationsgeist in den Mittelpunkt. Diese Prin-zipien liegen unserer Überzeugung zugrunde, dass alle Mitar-beiter mit Passion ihr Bestes geben. Eine komfortable Unterkunft ist vorhanden und für alle Sport-und Naturbegeisterte bietet das Engadin im Sommer wie Win-ter eine Fülle an Wohlfühlfaktoren zum gerne länger Verweilen.

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Eine spannende, vertrauensvolle und langjährige Herausfor-derung erwartet Sie und wir mit grossem Interesse Ihre kom-pletten Bewerbungsunterlagen an Hern Thomas Walther. Wir freuen uns auf ein vertrauliches Gespräch mit Ihnen.

Hotel Walther | Herr Thomas Walther | job@hotelwalther.ch 7504 Pontresina | 081 839 36 36 | www.hotelwalther.ch





Wir suchen für die kommende Sommersaison 2015 folgenden qualifizierten Mitarbeitenden zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenkoch für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:

Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik /

Kulm. AROSA

AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA Innere Poststrasse · CH-7050 Arosa Fon +41 (0)81 378 88 07 · Fax – 89 jobs@arosakulm.ch · www.arosakulm.ch

Wir suchen per sofort oder nach Ver-einbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

und/oder susmikoch mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gule Kennthisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich. Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 36731-11856 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Pächter/in als Gastgeber

Jobcode hoteljob.ch: J93579

Golfclub Küssnacht Grossgarni 4 6403 Küssnacht am Rigi 04178544020 s.schuler@golfkuessnacht.ch Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren



Chef Lecturer in Culinary Arts

Interested applications are invited for a Chef Lecturer in Culinary Arts, for a renowned Swiss international hospitality college. All programmes and culinary classes are taught in English. This position is expected to start in July 2015.

For full details visit http://www.hoteljob.ch/de/ inserate/93706-chef-lecturer-in-culi nary-arts-imi-university-centre

Further enquiries and applications should be sent to Ms Sophie Chang, sophie.chang@imi-luzern.com



BARBARA AEBI PARTNER

Projekte . Coaching . Audits

Wo jeder Anlass zum Erlebnis wird. Für den LORZENSAAL CHAM. dem Veranstaltungszentrum der Einwohnergemeinde Cham, suchen wir per 1. August 2015 einen erfahrenen

externen Küchenpartner/-chef w/m

Der Lorzensaal Cham will in Zukunft seinen überregionalen Ruf stärken. Als Gastgeber für Gastgeber. Und das über 700 Mal pro Jahr. Werden Sie Partner dieses Teams.

Ihr Partner-Profil

- Kleinanlass bis Grossevent Sie sind ein Bankett- und Catering-Profi mit entsprechenden Erfolgsnachweisen
 • Sie führen die Küche von der Angebotsplanung, dem Einkauf und
- der Produktion bis zum Service-Abschluss selbständig
- Sie kochen vielseitig, frisch und saisonal
 eine ästhetische Food-Präsentation ist Ihnen wichtig
- Sie bringen neue kulinarische Ideen ein und setzen sie um
 Sie sind top organisiert, belastbar und flexibel
 Sie planen und stellen Mitarbeitende für Küche und Office auf Ihre
- Rechnung

 tadellose Hygiene und Qualität ist für Sie selbstverständlich

Unser Angebot

- sicherer Auftraggeber und kompetente Partner professionelle Akquisition, Anlassorganisation und Kundenpflege
- 100+ Anlässe mit Kochleistungen im Jahr
- marktgerechte Vergütung pro verkauftes Menu vorhandenes Potenzial für Umsatzsteigerung
- komplette, moderne Kücheninfrastruktur mit Kühlräumen
 Infrastrukturnutzung gegen Kostenbeitrag für Ihre eigenen Caterings

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.lorzensaal.ch.

Ihre Unterlagen senden Sie per Post an BARBARA AEBI PARTNER AG, Uster West 8, 8610 Uster. Ihr Partner für Projekte. Coaching. Audits

Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Barbara Aebi, Telefon 044 280 10 01, <u>www.bapartner.ch</u>, b.aebi@bapartner.ch.



DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

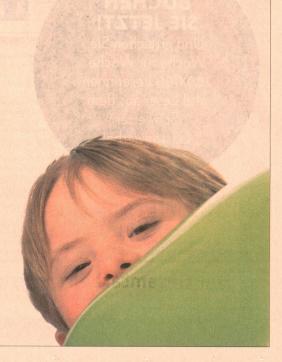
Schenken Sie Ferien.

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 GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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



BUCHEN SIE JETZT!

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



THE THE MA FÜR SICH WITH STATE AND STATE AND

GASTROJOB.ch

PROFIL

www.stellenPROFIL.ch



BEATUS & ERMITAGE
Merian on Thinene & Schonial of Coral
AN ZWEI GANZ BESONDEREN ORTEN.

Für die führenden Wellness-Hotels der Schweiz suchen wir eine Persönlichkeit als

SALES- UND MARKETING-ASSISTENT/IN

Eine kleine, feine Hotelgruppe, seit 37 Jahren im Familienbesitz mit grosser Wellness-Kompetenz und hohen Qualitätsansprüchen, wo der Nutzen des Gastes im Vordergrund steht, vollzieht den Generationerwechsel zu einer jungen dynamischen Crew. Als Sales- und Marketing-Assistent/in sind Sie direkt der Leiterin Marketing verantwortlich.

- Diese anspruchsvolle Aufgabe erfordert folgende Voraussetzungen:
 Sie sind bereit, Marketingstrategien im Dienstleistungsbereich
- Sie sind befeit, Markeungstrategiert im Deinsteistungsbereicht aktiv umzusetzen
 Sie sind ein guter Kommunikator in Wort und Schrift
 Sie wissen um die grosse Bedeutung des Aufbaus von persönlichen Beziehungen mit den Runden.
 Verkauf ist ihre Stärke und Sie wissen diese zur erfolgreichen
- Akquisition von Geschäft für die Hotels im Seminar- und Indivi-dual-Bereich einzusetzen.

 Ihre Muttersprache ist deutsch und Sie verfügen über gute
- französische und englische Sprach-Kenntnisse. Sie begeistern sich für die •neuen• Medien und erkennen deren nutzbare Potenziale, insbesondere im Bereich E-Commerce. Sie nutzen System-Vorteile im Bereich Kundensegmente
- Sie haben Marketing- und Sales-Erfahrung

Wenn Sie zwischen 25 und 45 Jahre alt sind, über eine gute Ausbildung verfügen, bereit sind, eine neue Herausforderung anzunehmen, so lassen Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen an Jasmin Helwig, Leiterin Marketing (jasmin.helwig@ermitage.ch) zugehen.



BEATUS × ERMITAGE PERFEKT VERWÖHNT AN ZWEI GANZ BESONDEREN ORTEN.

Diszipliniert managen wir Ihr Hotel

Hotelmanagement | seit 1984

Operat. Hotelmgmt, CH-Patent, Sales/Marketing Kurz-/Mittel-/Langfristig, selbst und ständig Ihre Offerte unter: info@florianhotelregie.ch

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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



In gut frequentierten und weit bekannten Landgasthof mit qualitätsbewusster, abwechslungsreicher Küche und gepflegter Gastlichkeit suchen wir in befristeter Anstellung (01. April 15 - 31. Oktober 15)

Restaurationsfachangestellte/r

Sie bringen mit:

- Dienstleistungsorientierung Kommunikationsfähigkeit und soziale Kompetenz Schnelligkeit und Gewandtheit Teamfähigkeit

- ein interressantes u. verantwortungsvolles Aufgabengebiet angenehmes Betriebsklima in einem bewährtem Team geregelte Arbeitszeiten zeitgemässe Entlöhnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Berwerbungsdossier mit Foto.



Schönster Aussichtspunkt im Emmental. Wir suchen für lange Sommersaison: ab April/Mai

Aide du Patron - Reception für Büro und Service -Praktikant möglich

Servicefachfrau/-mann mit CH-Erfahrung

Hotelfachfrau

Etage/Lingerie/Service

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen Tel. 034 437 16 76, Fax 034 437 19 80 www.luederenalp.ch hotel@luederenalp.ch

SVIZZERA ITALIANA



Albergo 4 stelle a conduzione familiare situato sulla leggendaria collina di Ascona cerca un/a

Chef de reception/ assistente di direzione

con almeno 5 anni di esperienza

Ottime conoscenze del tedesco ottime conoscenze dei tedesco e comprensione dello svizzero tedesco. Buona conoscenza dell'italiano, francese ed inglese. Conoscenze del programma di riservazioni Fidelio. Formazione in una scuola alberghiera.

Da subito o data da convenire Offriamo una posizione annuale

> Inviare curriculum a: A. Biasca-Caroni Hotel Ascona 6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch www.hotel-ascona.ch tel. 091 785 15 15 fax 091 785 15 30

Der Weg zur Einzigartigkeit.

Mit Sicherheit gehört unser Auftraggeber zu den leistungsfähigsten Unternehmen überhaupt, wenn es darum geht, den Gastronomen dabei zu unterstützen, die Stärken der italienischen Weinwelt für sein Geschäft zu nutzen. Hochspezialisiert, seit Jahrzehnten im Markt eingeführt, ein einzigartiges Sortiment italienischer Meisterweine

perSens

Für die Region Zentral- und Nordostschweiz suchen wir per

Gastronomieberater

Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs

beraten.
Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftreten, Sie lieben die Italianitä und teilen unsere Begeisterung für italienische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherweise sogar aus der Branche – oder Sie wollen ganz einfach Ihr Wein-Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeisteft, voll und ganz engagieren. Schön wäre es, wenn Italienisch Ihre erste oder zweite Mutter-sprache ist und Sie, was das Essen anbetrifft, zu den Geniessern dieser Welt gehören. Ist das so? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Felsenstrasse 88 CH-9001 St. Gallen Telefon 071 228 45 45 Fax 071 228 45 40 www.persens.ch e-mail persens@persens.ch

INTERNATIONAL

Welcome to AUSTRALIA

Gesucht nach Australien motivierter, selbständiger Koch, Alter 24 bis 30 Jahre, Englischkenntnisse bevorzugt. Start: 15. April oder nach Vereinbarung. Zurzeit bin ich noch in der Schweiz.

Bitte bei Nick Crameri melden, Tel. 079 811 13 56.

Meine E-Mail-Adresse ist: nickcrameri58@gmail.com www.nicksrestaurant.com.au

STELLENGESUCHE

Pensionierter skandinavischer Arzt sucht Sommerbeschäftigung.

70+ Jahre alt. Spricht Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Norwegisch und ganz gut Russisch. Ich möchte gern meine Sprachkenntnisse in der Sommersaison benutzen. Unterricht, Hotelwirtschaft - you name it!

Ich stehe zur Verfügung von etwa 15. Juni bis 31. August 2015.

Dr. Nils Carl Lønberg, Kopenhagen polyglot.gp@gmail.com

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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 Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG Barbara König Mario Gsell

REDAKTION Barbara König Tel. 031 370 42 39 Riccarda Frei Tel. 041 418 24 50

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

Nicole Kälin Tel. 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

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

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

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

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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

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

Hotellerie Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE 40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,

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

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



LIFESTYLE- UND **BOUTIQUE-HOTELS**

Die gefühlte Mehrheit der neueröffneten Hotels in unseren Breitengraden begibt sich gezielt in die Boutique- bezie-

hungsweise Lifestyle-Nische. Hört man sich bei den noch nicht vertretenen Lifestyle-Marken um, ist deren Interesse an einem Markteintritt ungebrochen. Beispiele sind unter anderem das 25hours, Andaz by Hyatt, das Stue oder das Soho House. Der Blick in die europäischen Metropolen bestätigt, dass das Lifestylekonzept in allen Kategorien erfolg reich umgesetzt werden kann, von der Hamburger Superbude zu den geplanten, sportlichen Even Hotels der InterContinental-Gruppe, den Bulgari Hotels oder den W Hotels von Starwood.

Nachgefragt sind auch individualisierte Livestyle-Hotels, die keiner Kette angehören. Damit kann der Hotelier seine Ideen verwirklichen und dem Hotel, wenn gewünscht, ein lokales Flair vermitteln. Die Erwartung der Gäste, ihren Lifestyle in ihrer Unterkunft widergespiegelt zu finden, birgt jedoch etliche elemen tare Herausforderungen. Um erfolgreich am Markt bestehen zu können, müssen Hotelbetreiber besonders auf Soft Skills und die Hotelinvestoren auf kürzere Re-Investitionszyklen achten. Die kürzeren Produktlebenszyklen verursachen durch häufigere und in der Regel stark individualisierte Einrichtungskonzepte höhere Kosten. Verdient werden können diese Kosten nur durch die hohe Akzeptanz des Hotel-Produktes im jeweiligen Zielsegment. Die genaue Kenntnis der Zielgruppe, die Anpassung und Erfüllung ihrer Ansprüche und Gewohnheiten ermöglichen erst die notwendige Preisdurchsetzung.

Besonders auch Umwandlungen von Gewerbeimmobilien stellen eine überaus interessante Möglichkeit dar, neue Hotelkonzepte umzusetzen. Das Spannungsfeld zur vorherigen Nutzung und dem bestehenden Image der Immobilie werden oft integraler Bestandteil des Konzeptes. Umso stimmiger diese Umsetzung desto treuer werden Hotelgäste dem Eigentümer helfen, die höheren Investitionskosten und kürzere Produktlebenszyklen zu bewältigen.

Das Hotelkonzept muss derart überzeugend sein, dass der Preis eine untergeordnete Rolle spielt. Die Mitarbeiter müssen in der Lage sein, das Hotelkonzept zu leben. Deshalb bleibt die Qualität, Kompetenz und Glaubwürdigkeit der Mitarbeiter ein zentraler und kritischer Erfolgsfaktor



Fred Hürst Verwaltungsratspräsident MRP-hotels Schweiz SA

Café «am Bach» Würenlos

Nach Vereinbarung vermieten wir im Herzen von Würenlos das Café «am Bach».

Erfahrene Gastgeberpersönlichkeit (w/m) gesucht

Ihre Aufgabe Als Pächter sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle und sowie qualitativ hochstehende Führung der Gastronomie des Café «am Bach» zuständig.

Ihr Profil

Inr Profii
Wir wenden uns an eine herzliche, gepflegte und einsatzbereite
Gastgeberpersönlichkeit, welche bereits über einige Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie arbeiten
aktiv an der Front mit, sind besorgt um das Wohl der Gäste und
stehen für ein angenehmes, gemütliches und persönliches Ambiente. Ihre personelle und finanzielle Betriebsführung ist geprägt
von einem unternehmerischen und kundenorientierten Handeln.

wir bieten Ein neu renoviertes Restaurant mit schönem Garten an bester Lage in Würenlos mit einem grossen Einzugsgebiet und ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten. Ein zur Lokalität passendes Konzept ist vorhanden. Der Besitzer wünscht eine langfristige Partnerschaft einzugehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden wir Ihnen eine Kurzversion des Konzeptes sowie die Ausschreibung zum Betrieb zu. Auf Ihre Bewerbung bis zum 20. März 2015 freuen wir uns.

festspiel – agentur für inszenierungen GmbH, Bahnhofstrasse 23, 8956 Killwangen. Für Fragen zum Betrieb wenden Sie sich bitte an Franziska Arnold, Geschäftsleitung, Tel. 079 253 39 90, Mail: info@festspiel-inszenierungen.ch

Suche männlichen Partner, um ge-meinsam ein schon bestehendes oder noch zu erwerbendes bzw. zu pachtendes stilvolles Hotel zu leiten. Vorzugsweise in See- oder Meernähe (keine Partnerannonce!)

Angebote unter Chiffre 36737-11858, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Zu vermieten Restaurant/Pizzeria

82 Pl. + 100 Pl. Terrasse + Nebensaal. Ab sofort oder nach Vereinb. Kleininventar muss übernommen werden. Murtenstr. 131, 3008 Bern, Tel. 079 273 05 36.

Zu verkaufen

4-Sterne-Hotel an bekanntem Ferienort im Berner Oberland

Kein Investitionsbedarf, sehr guter Geschäftsgang. Finanzie-rung 75% geregelt, Verkauf erfolat manaels Nachfolae absolute Diskretion gewährleistet.

Angebote unter Chiffre 36716-11849, htr hotel revue, Monbijou-strasse 130, Postfach, 3001 Bern.

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung. Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website www.hesser-consulting.ch

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ 055 410 15 57 - hesser@bluewin.ch.

Panorama-Hotel Restaurant Hulftegg

ZH / SG / TG - 200 Sitzplätze - 120 Terrassenplätze -200 Parkplätze - 25 Betten - 2 Wohnungen, VP CHF 1'680'000 - weitere Auskünfte unter: www.engelvoelkers.com/ch/zuerich-oberland Frau Ursula Bolliger - Telefon 055 533 04 50

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

htr hotel revue