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

Band: - (2015)

Heft: 21

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: 06.12.2025

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

GESAMT-**AUFLAGE** 40.000

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

Nr. 21 · 21 Mai 2015

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



SELBSTMARKETING IM 21. JAHRHUNDERT

Im März 2015 konnten sich zweiundzwanzig Studenten des Nachdiplomstudiums (NDS) von hotelleriesuisse im Rahmen eines Impulsvortrages vertiefter mit der Bedeutung des Selbstmarketings im 21. Jahrhundert auseinandersetzen.

Es wurden die dafür notwendigen Voraussetzungen aufgezeigt: «Selbstmanagement durch Philosophie». Sich philosophische Fragen über Wertvorstellungen oder über den Sinn des Le-bens zu stellen, kann für Führungskräfte eine grosse Hilfe sein. Selbstreflexion und Selbstop-timierung via Analyse von Persönlichkeit und Umfeld, Optimierung der Persönlichkeit und Positionierung im Unternehmen sind weitere Voraussetzungen.

Die Frage steht im Raum: «Warum Selbstmarketing?» Die Antwort ist so einfach wie verblüffend: Sichtbarkeit und Erreichbar-keit ist alles! Gemäss einer vielzitierten IBM-Studie aus den 1990er-Jahren ist der berufliche Erfolg massgeblich von drei Faktoren abhängig: Zehn Prozent betreffen Leistung und Qualität der Arbeit, 30 Prozent haben mit dem Eindruck, den man auf seine Vorgesetzten und Kollegen macht, zu tun und 60 Prozent mit der Bekanntheit in der Branche. Diese Werte haben sich kaum verändert seither. Ein opti-maler digitaler Aufritt ist unverzichtbar. Ob als Bewerber, Kollege, Chef oder potenziel-ler Geschäftspartner – wir alle werden längst (auch) mithilfe unserer Referenzen im Internet beurteilt.

Erfolgreiche Menschen sind wie

erfolgreiche Marken. Zur konkreten Umsetzung rät die deutsche Marketingberaterin und Expertin in Selfbranding, Ute Schmeiser: «Suchen Sie Ihre Nische, bauen Sie diese aus und werden Sie zum Experten. Dann beginnen Sie mit weiteren Massnahmen. Halten Sie Vorträge zu Ihrem Spezialge-biet. Geben Sie Workshops, nicht nur in Firmen, sondern auch bei Multiplikatoren, z.B. in Netzwerken, Vereinen oder an Fachschulen. Nutzen Sie die Online-Presse, Fachpublikationen und die regionalen Printmedien. Schreiben Sie in Ihrem Blog über Ihr Thema. Schreiben Sie Gastbeiträge auf artverwandten Blogs. So werden Sie sichtbar. Immer mehr Unternehmen monitoren im Zuge des Markenaufbaus oder-schutzes in den Social Media, was über sie, ihre Produkte oder die Branche im Netz publiziert wird. Wenn Sie also darüber schreiben, wer den Sie Ihren Wunscharbeitgebern mehr über kurz als über lang auffallen – idealerweise als jemand, der es draufhat. Von der positiven SEO-Nebenwirkung für Ihren Namen mal ganz zu schweigen. Nutzen Sie Social Media, wo immer es Sinn macht, aber regelmässig.» Denn: Der Bekanntheitsgrad entscheidet.



Ansgar Schäfer Personalberater und Referent www.schaeferpartner.ch

DER WOCHE

«Die Vernünftigen halten bloss durch. Die Leidenschaftlichen leben!»

Nicolas Chamfort, französischer Schriftsteller (1741-1794)

8. JUNI

«Turning Lookers into Bookers; Teil 1: Mehr Direktbuchungen von hotelleriesuisse. im Hotel Storchen, Zürich www.hotelbildung.ch/agenda

8. JUNI

«Turning Lookers into Bookers; Teil 2: Google, Booking & Co. richtig nutzen», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, Zürich www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

12. JUNI «NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Bern, Bern www.hotelbildung.ch/agenda

24. JUNI

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

21. SEPTEMBER

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

24. SEPTEMBER

vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, 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.

Vorbeugende Massnahmen (Teil 3) Bestehen Unsicherheiten in der Beurteilung vorhandener Gefährdungen oder sind solche in grösserem Umfang vorhanden, ist es angebracht, einen externen Spezialisten gemäss Eignungsverordnung beizuziehen. Zum Beispiel einen Arbeitsmediziner, Arbeitshygieniker, Sicherheitsingenieur, Sicherheitsfachmann oder einen Spezialisten aus einem anderen Fachbereich (Ergonomie, Arbeitspsychologie, Arbeitsorganisation, Suchtprävention). Für weiterführende Auskünfte stehen das Seco. die kantonalen Arbeitsinspektorate, die Suva oder die Verantwortlichen der entsprechenden Branchenlösung zur Verfügung.

Kontakt

Geschäftsstelle Branchenlösung Gastgewerbe, c/o Ecopoint GmbH, Basel www.ecopoint.ch

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informatio nen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastaewerbes, Hotels, Verpfleaunas bereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gro tis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

FÜHRUNGSWECHSEL -NEUER CHEF, NEUES GLÜ

Verlässt ein Mitarbeitender ein gut eingespieltes Team, ist das zwar schade, aber kein Drama. Schwieriger ist es, wenn ein beliebter Vorgesetzter den Betrieb verlässt. Das löst im Team Unsicherheit oder gar Existenzängste aus.

it Veränderungen ist das so eine Sache. Fast alle Berufstätigen behaupten von sich, flexibel und anpassungsfähig zu sein. Doch wenn tatsächlich Veränderungen anstehen, tun sich die meisten Menschen damit doch etwas schwerer, als sie ursprünglich dachten. Das wird besonders deutlich, wenn ein neuer Chef die Führung des Teams übernimmt.

SICH KENNEN LERNEN

In der Regel ist ein neuer Vorgesetzter genauso gespannt auf sein neues Team wie die Mitarbeitenden auf ihren neuen Chef. Beide Seiten wis-sen nicht, wie die andere tickt, wie sie reagiert oder was ihr wichtig ist. Beide Seiten haben gewisse Vorstellungen, wie der Betrieb geführt sein und laufen sollte. Bevor der Chef mit Veränderungen loslegt oder die Mitarbeitenden mit Ansprüchen, Vorschlägen und anderem den Chef bestürmen, sollten beide Seiten sich etwas Zeit nehmen, um sich kennen zu lernen. Vor allem für den Vorgesetzten heisst das beobachten, zuhören und dann erst Massnahmen ergreifen. Er kann so unnötige und kostenintensive Stürme im Wasserglas, Leerläufe, Fehlbesetzungen und das Abwandern von Mitarbeitenden vermeiden.

Für die Angestellten bedeutet sich kennen lernen, dass sie den neuen Chef nicht ständig mit seinem Vorgänger vergleichen und ihm eine Chance geben. Natürlich wird der «Neue« vieles anders machen als der «Alte«. Das heisst aber nicht, dass er es schlechter macht.

Für Führungskräfte ist es nicht einfach, sich bei einem Team von langjährigen Mitarbeitenden zu behaupten. Das Know-how der langjährigen Angestellten ist so gross, da kann der neue Chef, zumindest in der Anfangszeit, nicht mithalten. Aus Unsicherheit und um ihren Rang zu festigen treten unerfahrene Vorgesetzte gerne etwas ungestüm mit neuen Ideen auf. Sie er tragen es zudem schlecht, wenn aus dem Team Fragen oder kritische Stimmen laut werden. Selbst rein sachbezogen gemeintes Nachfragen wird als Kritik an der eigenen Person und an der Rolle als Vorgesetzter empfunden.

UNTERSTÜTZEN IST ANGESAGT

Die Versuchung, diese Art von neuem Chef erst mal zappeln zu lassen – «Der soll mal zeigen, was er kann» –, ist gross. Unterm Strich bringt dieses Verhalten niemandem etwas. Viel sinnvoller wäre es, sich gegenseitig zu unterstützen. Mitarbeitende sollten dem neuen Vorgesetzten mit ihrem Erfahrungsschatz zur Seite stehen ohne belehrend zu wirken. Der Chef wiederum sollte offen für den Input seiner Mitarbeiten-den sein. Er sollte diesen zu schätzen wissen. Und er sollte sich bewusst sein, dass es etliche Angestellte grosse Überwindung kostet, den Chef überhaupt anzusprechen und dessen Wissenslücken aufzufüllen. Ein guter neuer Chef hört auch, was NICHT gesagt wird. Gerade im Unausgesprochenen verbergen sich Fallstricke, blinde Flecken aber auch echtes Veränderungspotenzial.

BUCHTIPP

BIG DATA SMART MIT EXCEL ANALYSIEREN

Jedes Unternehmen generiert und sammelt Kundendaten. Besonders in Hotels fallen unzählige, teilweise auch sehr persönliche und sensible Daten an. Bis anhin wurden die Daten meistens nur gehortet. Doch die gesammelten Infos können auch genutzt werden, um zielgerichtete Angebote für bestimmte Interessengruppen zu schaffen oder Prognosen zu erstellen. Doch wie macht man das? Wie können Kundenmails automatisch analysiert oder Absätze vorhergesagt werden? In seinem Buch «Big Data smart mit Excel analysieren» zeigt der Datenwissenschaftler John W. Foreman, wie man Datenanalysen durchführt. Alles, was es dazu braucht, sind grundlegende Mathematikkenntnisse und ein Tabellen-kalkulationsprogramm wie Excel oder Calc. Anhand realistischer Businessbeispiele lernen die Leser praktische Verfahren zur Analyse ihrer Daten kennen: Kunden clustern, Dokumente klassifizieren, Investitionen und Gewinne optimieren, Prognosen über zukünftige Abverkäufe treffen und wichtige Ausreisser identifizieren. Damit die Leser die Verfahren direkt ausprobieren können, finden sie alle Beispieldaten zum Download auf der Website des Verlags.



«Big Data smart mit Excel analysieren» John W. Foreman 978-3-52776-060-2 CHF 48.90

AUS-UND WEITERBILDUNG

ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot 2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag in kleiner Gruppe, Unterkunft in Einzelzimmer nur Euro 529.-

- Italienisch für Tourismus,
 Euro 589.Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-
- Scuola Toscana Via de' Benci 23 50122 Firenze - Italia Tel./Fax 0039055244583



hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.





Das Restaurant Seegarten bildet das Herzstück des Naherholungsgebietes Park im Grünen. Seine einzigartige Lage macht es zum beliebten Ausflugsziel und An laufpunkt für Geschäftskunden, Junggebliebene und Familien. Schwerpunkt bildet das à la carte Restaurant, wo klassische Küche auf mediterrane Einflüsse trifft und unser grosser Selbstbedienungsbereich, der ganztägig Anlaufpunkt für alle Gäste ist.

Für die Leitung unseres Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Verein-

Küchenchef/in

Ihre Herausforderung ist, mit Ihrem Team und viel Leidenschaft unsere Gäste in den Bereichen a la carte Restaurant, Selbstbedienung und Bankett zu verwöhnen.

Sie führen und motivieren ein Team von ca. 20 Mitarbeitern.

- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen
 Vorzüge der Migros-Gemeinschaft
 Hohe Kundenorientierung
 Flexibel in der Arbeitszeit
- Mitarbeit in einem motivierten Team
- Attraktiver Arbeitsort

- Grundausbildung als Koch sowie
- als Küchenchef mit Diplom Ausgeprägte Führungspersönlich-
- Kreativität in der Angebotsplanung
- Erfahrung als Küchenchef
 Sicherheit in der Kalkulation
 Überdurchschnittliches Qualitäts-
- denken
- Gute Informatikkenntnisse
- · Sehr gute Deutschkenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellenboerse



Genossenschaft Migros Basel Christian Mamie Telefon: +41 (0)58 575 52 27



Wir suchen per 1. Oktober 2015 eine/n

Executive Chef (m/w) Jobcode hoteljob.ch: J96986

Goodfast Hotels AG, Hotel Grischa Talstrasse 3, 7270 Davos Platz 081 414 97 97, petra@hotelgrischa.ch



AMBASSADOR à L'OPERA

Hotel Ambassador à l'Opéra und Hotel Opera ns im Herzen von Zürich, nahe Bellevue und Opernh

Das qualitativ hervorragende Angebot der beiden Häuser, inmitten von Kultur, Unterhaltung und Business, umfasst das Hotel Ambassador à l'Opéra, ein Small Luxury Hotel (SLH) mit 45 Zimmern für Individual- und Leisuregäste, das 13 Punkte Gault Miliau Gourmet-Fischrestaurant mit 54 Sitzplätzen und seinen 48 Plätzen auf der gepflegten Terrasse sowie das Stadthotel Opera, ein Worldhotel mit 58 Zimmern für anspruchsvolle Businessgäste. Eine einzigartige Dachterrasse sowie die Lobbylounge runden das Angebot ab. Die beiden Häuser verfügen über eine teilweise verbundene Infrastruktur, was Synergien erlaubt. In den letzten 7 Jahren wurden etwa 10 Millionen Franken investiert.

Der langjährige, erfolgreiche Direktor wird im Mai 2016 pensioniert. Im Auftrag der Besitzerfamilie der Ambassador & Opera AG, Zürich sind wir mit der Suche der Nachfolge beauftragt.

Direktion der Hotels Ambassador à l'Opéra und Opera in Zürich

Die gesuchte Persönlichkeit ist ein «Hands on Working Manager» und rapportiert an den Verwaltungsratsausschuss, bestehend aus 1 Familien- und einem Nicht-Familienmitglied. Für die selbstständige operative Führung der beiden Hotels in allen Belangen sind folgende, nachweisbare Voraussetzungen notwendig:

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule mit einschlägiger Weiterbildung
 Neben der deutschen Muttersprache, die Beherrschung von E und F in Wort und Schrift, eventuell weiterer Sprachen
- Arbeitserfahrung in der Schweizer Erstklasshotellerie
 Führungserfahrung als Direktorin oder Direktor in 4*/5*Hotels in der Schweiz und/oder im Ausland
- Nachweisbare Kenntnis und Verständnis für moderne Hoteladministration und Know-how aktueller Buchungsplattformen, neuer Sales- und Marketingmethoden sowie des heutigen elektronischen Umfeldes.

Zu allen aufgeführten fachlichen Kenntnissen gehören Selbstständigkeit, hohe Sozialkompetenz, langfristiges Denken, Werteorientierung und selbstverständlich die Freude am Umgang mit Gästen, Kunden und allen Mitarbeitenden.

Judith Imiger freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivations-schreiben, CV, Bild, Zeugnisse, Diplome) an judith@irnigerag.ch.

Im→Quervergleich →am Markt

Executive Chef (w/m)

Kochen und Gastfreundschaft sind Ihre Leidenschaften, Planung und Organisation IhreStärken, Teamorientierung und Einfühlungsvermögen Ihre Führungsqualitäten. Kompetenzen, die Sie zum Erfolg führen - herausfordernd, ab wechslungsreich und vielseitig.

Unsere Kundin bietet ein umfassendes Angebot in den Bereichen Kost und Logis sowie Erlebnis und Unterhaltung. Das Unternehmen besticht durch mehrere Gastronomiebereiche mit eigenen Konzepten. Es hat sich zum Ziel gesetzt, durch ten. Es hat sich zum Ziel gesetzt, durch exzellente Kundenbetreuung, mit herausragender Qualität und Innovationsgeist zu überzeugen. Um dieser Herausforderung Tag für Tag aufs Neue gerecht zu werden, muss jedes Teammitglied hervorragende Leistungen erbringen. Wir freuen uns, Sie für diese attraktive Arbeitgeberin als

Executive Chef (w/m)

zu gewinnen. Sie übernehmen die Gesamt-verantwortung für alle Küchen, sorgen für optimale Prozess- und Organisationsabopumae Prozess- und Organisationsan-läufe, sind für die Qualitätssieherung zu-ständig und führen die Ihnen unterstellten Küchen. Ein ansprechendes Angebot ist das A und O in der Gastronomie: Sie stel-len eine verlockende Karte zusammen und entwickeln attraktive neue Produkte. Zusammen mit Ihren Mitarbeitenden erarbeiten Sie die Zielsetzungen, führer

Mitarbeitergespräche und erstellen detail-lierte Einsatzpläne. Auch der Einkauf läuft über Ihren Tisch und auf die Einhaltung der Budgetvorgaben (Waren- und Perso-nalkosten) haben Sie ein wachsames Auge gerichtet.

Sie haben die Ausbildung zum diplomier-ten Küchenchef erfolgreich abgeschlossen und verfügen über ausgewiesene Füh-rungserfahrung in der Produktions- wie auch der Systemgastronomie in einer grös-seren Gastro- oder Hotelkette. Ihr ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Ihr Gespür für die Bedürfnisse der Kund-schaft zeichnen Sie genauso aus wie Ihr Wunsch, dem Gast das Einzigartige zu biewunsch, dein dest das Einziger zu be-ten. Ihre breite Erfahrung auf gehobenem Niveau erleichtert Ihnen den Umgang mit Ihren Mitarbeitenden aus den unterschied-lichsten Kulturkreisen und befähigt Sie, integrativ zu wirken.

In der Administration und BWL haben Sie den Durchblick und sprechen fliessend Deutsch wie auch Englisch? Dann freuen wir uns auf Ihre detaillierten Unterlagen.

Kontakt: Tobias Lienert Corinne Häggi

Jörg Lienert AG Limmatquai 78, Postfach CH-8022 Zürich Telefon 043 499 40 00 zuerich@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT



hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.







Im Geschäftsfeld Bildung suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung eine engagierte, führungserprobte und fachlich versierte Persönlichkeit

Leiter/in Grundbildung und Schulhotels

liche oder elektronische Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich. Ursula Imhasly Bevc Leiterin Human Resources Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern bewerbung@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

In dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, bei der Weiterentwicklung der beruflichen Grundbildungen der Hotellerie und Gastronomie (insbesondere der Schulhotels) sowie des Geschäftsfeldes Bildung aktiv mitzuwirken. Sie sind Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem Leiter Bildung unterstellt.

Besuchen Sie unsere Website www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.





Unser Berghaus Schwänzelegg auf 1800 m ü. M. verfügt über ein Selfservice-Restaurant mit 500 Innen- und 500 Sonnenterrassenplätzen, ein gehobenes à-la-carte-Restaurant mit 50 Plätzen, eine Cheminée-Bar sowie 100 Betten.

Für die Wintersaison 2015/16 suchen wir

eine(n) Betriebsleiter(in) sowie einen Chefkoch/eine Chefköchin

Sie sind ein qualifizierter und herzlicher Gastgeber mit freundlichem und korrektem Auftreten?
Sie sind es gewohnt, über 2000 Gäste an Spitzentagen zu verwöhnen, und setzen Material, Geräte und Mitarbeiterressourcen optimal und kostensparend ein?
Sie verfügen über eine hohe Belastbarkeit, Sozialkompetenz und Führungsqualitäten?
Wenn Sie obige Fragen mit Ja beantworten können und die Gastronomie für Sie nicht nur ein Handwerk, sondern eine Passion ist, welche Sie mit Begeisterung ausüben, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Bergbahnen Grüsch-Danusa AG, Mario Davatz 081 325 16 70, www.gruesch-danusa.ch

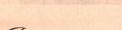


HR-Assistent/in

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch

Die Gastronomiegruppe www.zfv.ch







Die Matterhorn Gotthard Bahn ist Teil der an der Schweizer Börse kotierten BVZ Holding AG, zu der auch die internationalen Top Brands «Glacier Express» und «Gomergrat Bahn- gehören. Einer initiativen Persönlichkeit bieten wir in Brig im Bereich Marketing & Vertribe ine attraktive Kaderstelle als

Manager/in Kooperationen und Events



- Ihr Aufgabengebiet

 Sie planen und steuern Kooperationen, überwachen die entsprechenden Budgets und setzen mit internen und externen Stellen zielgerichtet Massnahmen und Sie sind Projektelter/in für Marketing- und PR-Events und koordinieren die Auftritte unserer Marken an Publikumsmes Sie setzen das Merchandising-Konzept für unsere Marken um und entwickeln es weiter

 Sie realisieren im Team Massnahmen im gesamten Kommunikations-Mix

- Sie bringen mit

 Abschluss einer Uni/ FH, HF, HFP oder BP in den Bereichen Marketing, Kommunikation, PR oder Tourismus

 Mehrjährige Berufserfahrung als Projektleiter/in oder Eventmanager/in mit einer entsprechenden Weiterbildung

 Organisationstalent und eine hohe Eigeninitiative

 Sehr gute Kommunikationsfähigkeit (D/ F/ E) und eine hohe Kreativität in Wort, Sprache und Bild

Sind Sie interessiert?

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Barbara Truffer, Leiterin Marketing-Kommunikation, 027 927 71 05 oder barbara.truffer@mgbahn.ch, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bis zum 31. Mai 2015 elektronisch oder per Post an die untenstehende Adresse.

Matterhorn Gotthard Bahn Personal
Bahnhofplatz 7
3900 Brig
personal@mgbahn.ch | www.mgbahn.ch

Per 1.10./1.11.2015 oder nach Vereinbarung gesucht



GASTGEBERPAAR

Für den Landgasthof Grizzlybär, Forst-Längenbühl/BE mit einem Umsatz zwischen 1,5 bis 2,0 Mio./Jahr.

Der Betrieb liegt am idyllischen Dittligsee im Thuner Westamt und

verfügt über folgendes Angebot: 250 Innen-/220 Aussenplätze, Western-Pub, 6 Hotelzimmer, grosser Kinderspielplatz, Minigolfanlage, Kleintierzoo.

Als Arbeitgeber bieten wir:

moderne Anstellungsbedingungen in sehr selbständiger Geschäftsführung mit zentraler Unterstützung im administrativen Bereich.

Wir erwarten:

Selbständige, initiative und herzliche Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Einsatzbereitschaft und Verantwortungsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln, Macherqualitäten, anpackende und flexible Persönlichkeiten.

- Unsere Idealvorstellung:
 ein Wirtepaar (26- bis 45-jährig)
 (Er/Sie Koch/Küchenchef, Er/Sie Teamleitung Service)
- (EIT/SIE KOCH/KUCHERCHER, EIT/SIE TEARMIERUNG SERVICE)
 im Besitz des Berner Wirtepatentes oder gleichwertig
 eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Küchenchef
 (evtl. Weiterbildung als eidg. dipl. Gastronomiekoch)
 mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe

Wenn Sie sich von dieser Ausschreibung angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen bis 15. Juni 2015.

Auskünfte und Bewerbung an: Hauenstein Hotels, Daniel Eschmann Staatsstrassse 115, 3626 Hünibach Tel. 033 244 66 62 / de@hauensteinhotels.ch



hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



Im Geschäftsfeld Bildung suchen wir per 1. Septem ber oder nach Vereinbarung eine engagierte, führungserprobte und fachlich versierte Persönlichkeit

Leiter/in Bildungsangebote

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder elektronische

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch, Herzlich, Ursula Imhasly Bevc Leiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern

www.hotelleriesuisse.ch

In dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, die Weiterbildungsangebote und Bildungspartnerschaften von hotelleriesuisse aktiv zu gestalten und bei der Weiterentwicklung des Geschäftsfeldes Bildung mitzuwirken. Sie sind Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem Leiter Bildung unter-

Besuchen Sie unsere Website www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.

hotelleriesuisse

Bekanntes Thai Restaurant in Zürcher Altstadt

TEAMLEITER/-LEITERIN 70-80%

Restaurant Ban Song Thai Kirchgasse 6, 8001 Zürich 044 252 33 31, bansong@bluewin.ch

Ab Sommer, spätestens November in Baden

Chefkoch

Geschichtsreicher Betrieb in Altstadt Wunsch: Einstieg als Geschäftspartner E-Mail: Bewerbung restaurant.baden@gmx.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Wir möchten altershalber etwas kürzertreten und suchen auf Herbst 2015 oder nach Übereinkunft für unser gutgehendes, schönes ***Ferienhotel in gros-sem Sommer- und Wintersportort in Graubünden einen

Pächter oder Direktor

gerne auch ein Paar.

Ein schönes Haus mit vielen Stammgästen, mit 120 Betten, in bestem Zustand, mit grosser, moderner Wellnessanlage und grossem Garten, Pensionsbetrieb ohne öffentliches Restaurant, ein Bijou wie aus dem Bilderbuch erwartet Sie.

Wir suchen tüchtige Berufsleute mit Abschluss Hotel-fachschule, Erfahrung und Herzblut.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 37871-12051 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Réceptionistin

Als Réceptionistin in der Sonne sind Sie natürlich eine strahlende Persönlichkeit, berufserfahren und kennen sich mit dem "Fidelio" gut aus.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung: petra.federer@beutler-hotels.ch :: Petra Federer, Gastgeberin Hotel Sonne, 9658 Wildhaus Tel 071 999 23 33

www.beutler-hotels.ch E.....

sunnfarm*

Wir sind ein regional tätiges Handels- und Produktionsunternehmen für Eier, Eiprodukte, Teigwaren, gekühlte Frisch- und Tiefkühlprodukte. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Chauffeur Kat. B / Produktionsmitarbeiter

Sie sind eine kräftige Person, die unsere Produkte gemäss Kundenwursch in den Regionen Zürich, Schaff-hausen und Winterthur anliefert. Ihre Freude an Lebensmitteln setzen Sie ein bei der Herstellung unserer Eigenprodukte. Neben einer sicheren Fahrweise ist Deutsch in Wort und Schrift kein Problem für

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit innerhalb einem kleinen, motivierten Team. Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbung an: ruth.peyer@sunnfarm.ch

Sunn Farm AG, Ruth und Hanspeter Peyer Neeracherstrasse 32, 8162 Steinmaur Tel. 044 850 52 62, www.sunnfarm.ch





Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenter-rasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Commis de cuisine/ Chef de partie

Wir erwarten von Ihnen eine gute Aus-bildung, Freude mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem Klei-nen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre Bewer-bung.

Diese Stelle kann auch von älteren Bewerbern in Teilzeit besetzt werden

Häberli's Schützenhaus Jakob Häberli Oberdorfstrasse 10 3053 Münchenbuchsee www.haeberlis.com







Sofort per SMS 50 Franken spenden: «Nepal 50» an 227

STELLENGESUCHE

Fachkundige, fröhliche, gepflegte, ge-setzte Gastronomin möchte als Aushilfe in Hotel- oder Restaurationsbetrieb als

Stütze des Patrons

tatkräftig mitwirken und Sie unterstützen. Arbeite speditiv und liebe den Umgang mit Menschen.

Offerten unter Chiffre 37837-12034 an Hotel+Tourismus Revue, Postfach, 3001 Bern

ANZEIGEN

Kaufe:

HOTELSILBER - BESTECK UND VERSILBERTES

Wird abgeholt und bar bezahlt. F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder 061 222 23 60

SUISSE ROMANDE

Hôtel-restaurant gastronomique,

commis de cuisine

entrée de suite. Envoyer dossier complet à info@hotel-hermance.ch

Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons. Wir suchen, nous recherchons

1 cuisinier/ère Koch oder Köchin

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66 1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat) www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

IMMOBILIEN

Guter Grund für Ihren Besitz.



Wir verkaufen eine gastronomische Oase in der Region Nordwestschweiz:

Restaurant an absolut einzigartiger Lage

Mit traditioneller, hochstehender Gastronomie, einigen Hotelzimmer und weiteren absolut einmaligen Attraktivitäten, welche ihresgleichen suchen.

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben gerne zur Verfügung.

G&P IMMOBILIEN GMBH

Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00 thomas.rieben@gsellundpartner.ch

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

VERLAGE 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

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

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 autom tisch 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

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

Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie Gastronomie Verlag Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlierer

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 Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, 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



SERVICEQUALITAT IM HOUSEKEEPING

Die ganzheitliche Servicequalität ist ein zentraler Erfolgsfaktor für Unternehmen in der Tourismus- und Hotelbranche

Die globale Vernetzung bringt Gäste aus unterschiedlichen Ländern mit einer grossen Vielfalt an Kulturen in die Schweiz. Mit der steigenden Diversität wächst auch die Anforderung an die Dienstleistungsunternehmen, die verschiedensten Erwartungen und Bedürfnisse zu befriedigen. Bereits zu Beginn der tou-ristischen Wertschöpfungskette, bei der Auswahl der Destination und des Aufenthaltsortes, spielt die transparent dargestellte Servicequalität verschiedener Bereiche eine wichtige Rolle. Die erhöhte Transparenz in der Erfassung sowie die Kommu-

nikation der Servicequalität, direkt kombiniert mit den Gäs-teerfahrungen, sollen helfen, das Unternehmen gezielt zu positionieren. Im ganzheitlichen Qualitätsmanagement, in dem das Housekeeping einen wichtigen Bereich darstellt, erlauben digitale Hilfsmittel eine einfache, flexible und einheitliche Erfas-

sung diverser Informationen, Integriert in den Arbeitsprozess können nach individuellen Standards Beschwerden gemanagt, interne Qualitätsaudits in verschiedenen Bereichen wie Küche, Etagen und Spa-/Wellness umgesetzt, die Kommunikation zwischen unterschiedlichen Bereichen wie beispielsweise der Réception, dem Housekeeping sowie dem technischen Dienst vereinfacht werden usw.

Die digital erfassten Informationen werden vom System automatisch verarbeitet. Der Arbeitsprozess wird dadurch erleichtert und die Proaktivität erhöht. Auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste kann proaktiver eingegangen und die Erwartungen und das damit einhergehende Empfinden für Qualität er füllt werden. Zusätzliche Optimierungspotenziale in Bezug auf die Servicequalität können, dank digital und ganzheitlich gesammelter Informationen der unterschiedlichen Bereiche, aufgedeckt und analysiert werden. Die daraus folgenden zielgerichteten Massnahmen sowie die Integration, Schulung und

Sensibilisierung der Mitarbeitenden aller Bereiche rund um das Thema Servicequalität helfen weiter, die eigene Positionierung zu stärken. Benchmarks innerhalb der Branche oder über die Entwicklung des eigenen Unternehmens zeigen die Veränderungen während eines bestimmten Zeitraumes auf. Digitale Hilfsmittel im Housekeeping erlauben nicht nur die Visualisierung der Servicequalität der Dienstleistung. Sie erlauben als ein Element in der gesamten Wertschöpfungskette Prozesse zu vereinfachen, Transparenz und Qualität zu erhöhen, die Kommunikation zu verbessern und die Positionierung im (globalen) Markt gezielt zu optimieren.



Astrid Brühwiler Leiterin Building Care Consulting Diversey Europe www.diverseysolutions.com/de-ch

Zu verkaufen

3-Sterne-Hotel mit 26 Zimmern

Ertragswert (und VB) 4,3 Mio Fr. Traditionsreiches historisches Haus an zentraler Lage in bekannter Bündner Feriendestination. Einschliesslich Nebengebäude mit 8 weiteren Zimmern, Speisesaal, verschiedenen Restaurants, Terrasse, 4-Zimmer-Wirtewohnung, kleinem Wellnessbereich, Mitarbeiter-Zimmern und 30 Parkplätzen. Anfragen unter Chiffre 37834-12033 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 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 – <u>hesser@bluewin.ch</u>.

Stadtbekanntes Café-Restaurant im Berliner Grunewald zu verkaufen

Topzustand, auf Mietgrundstück (ca. 2500 m²), grosser Biergar-ten mit ca. 160 Plätzen, erweiterbar, mit neuer Minigolfanlage (18 Bahnen), provisionsfrei, Kaufpreis 398 000 Euro.

Zuschriften erb. unter Chiffre 36779-11878, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Hotel-Restaurant Rössli Amden SG

Total neu erstelltes Hotel-Restaurant mit modernsten Innenausbauten. Hotelküche und optional eine 4½-Zimmer-Wirtewohnung direkt über dem Lokal

Das Restaurant bietet Platz für:

- 100 Personen im Bankettsaal für Anlässe aller Art 80 Personen auf der Panorama-Terrasse

- 60 Personen im Restaurant mit Apéro-Bar 40 Personen im abtrennbaren Saal, der auch für Seminare genutzt werden kann

Die Lokalität bietet ein familienfreundliches Ambiente an, wo sich Gäste entspannen oder der liebsten Freizeitbeschäftigung nachgehen können. Vom Restaurant besteht zudem ein direkter Zugang zur Talstation der Sesselbahn Mattstock und zum Ski- und Wandergebiet Amden. Im Hotelbereich stehen drei Doppelzimmer zur Verfügung. Zum Standard gehören Bad, Dusche, WC, Haartrockner, TV und Internet. Alle Zimmer können online gebucht werden.

Ein grosser Parkplatz - auch für Busse - sowie eine behindertenfreundliche Infrastruktur sind vorhanden.

Verkaufspreis: CHF 1 600 000.-

Im Preis inbegriffen ist das gesamte Hotel- und Restaurantinventar! Und das alles zu einem fairen Preis.

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsunterlagen zu. panexepertas ag 8723 Rufi, Herr G. Fritschi, Tel. 055 293 21 00

BRASSERIE AUTHENTIQUE

35 places à la brasserie 45 places au premier étage Le prix de location: Fr. 2020.− Charges: max. Fr. 400.− A vendre le mobilier complet. Des intéressé(e)s solvables sont prié(e)s de contacter le propriétaire € 079 642 23 23

Restaurant Rössli, 4242 Laufen

in der Altstadt gelegenes Restaurant mit 45 Sitzplätzen zwei Säle mit 20 und 40 Sitzplätzen Inventar und div. Maschinen sind

Inventar und div. Maschinen sind vorhanden
 zum Restaurant gehört eine
 4-Zimmer-Wohnung
 Zeitpunkt der Vermietung nach Vereinbarung
 Wir bieten einern/r Schweizer, Wirt/in oder Ehepaar eine attraktive Chance zu günstigen Konditionen.
 Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung.

Aeschi Paul, Hauptstrasse 28, 4242 Laufen



Pächter/in gesucht

Firma oder Privatperson/en



Attraktiver Neubau mit zweiteiligem Restaurant und 10 modernen Hotelzimmern im entstehenden Rheinfels-Park in Stein im Fricktal AG. Grosszügige und lichtdurchflutete Räume, effiziente Abläufe, Parkanlage und Sicht auf den Rhein.

- Die Gemeinde wünscht sich einen Begegnungsort für Einwohner, Touristen, Geschäftsleute, Junge und Alte, mit einem populären Konzept und attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Erdgeschoss (ca. 225 m²)
 - ragescnoss (ca. 225 m²)
 Zweiteiliges, abtrennbares Restaurant mit ca. 32 und 38 Plätzen
 Adäquate Aussenflächen
 Kombinierter Bar-/Buffet-/Rezeptionsbereich
 Grosszügige Küche mit Tageslicht und Spüle
 Anlieferung (Gebäuderückseite) inkl. Waren-/Personenlift
 20 Aussenparkplätze (nicht exklusiv)

- Untergeschoss (ca. 200 m²)

 Gästetoiletten, Mitarbeitergarderoben und -toiletten
- Kleines, abschliessbares Büro
- Diverse Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume, Entsorgungsraum 10 Einstellparkplätze exklusiv für Hotelgäste
- und 2. Obergeschoss (ca. 160 m²)
 10 Doppelzimmer mit Dusche/WC, TV, Minibar und Rhein-Sicht
 Raucher-Loggia und Etagenoffice pro Geschoss
- Pachtbeginn: 1. Januar 2016
- Die Gemeinde Stein bietet faire Pachtbedingungen. Das Grossinventar/Mobiliar gehört zur Pachtsache. Das Kleininventar ist Sache des Pächters/der Pächterin
- Exposé und weitere Details: www.ilz.ch unter Aktuelles oder www.gemeinde-stein.ch unter Aktuelles/Neuigkeiten