Zeitschrift: HTR Hotel-Revue Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 41

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: 07.12.2025

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 VON

htr hotel revue

GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

GESAMT-**AUFLAGE**

40.000

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

Nr. 41 · 8. Oktober 2015

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN

DER WOCHE

«Entweder werden wir einen Weg finden oder wir machen einen!»

Hannibal, Feldherr der Antike (247–183 v. Chr.)

ROT-GELB-GRÜN: WIE SIE MITARBEITER BEGEISTERN

Wer das volle Engagement seiner Mitarbeiter will, muss für Begeisterung sorgen. Dabei sind es meist kleine Dinge, die uns in einen Begeisterungszustand versetzen – und somit auch emotionale Verbundenheit bewirken. Erst oberhalb der Null-Linie der Zufriedenheit setzt Begeisterung ein. Begeisterung verzeiht auch kleine

Im Wechselbad der Gefühle

Jede Mitarbeiterbeziehung ist ein Wechselbad der Gefühle und schwankt zwischen schlimmster Befürchtung und hemmungsloser Begeisterung. Deshalb sind folgende Kernfragen wichtig: Welche Erwartungen haben unsere Mitarbeiter wirklich an uns? Wie können wir diese bei allen Interaktionen immer wieder übertreffen? Wie können wir sicher sein, dass unsere Vermutungen stimmen? Alles, was an den einzelnen internen, den Interaktionspunk ten zwischen Mitarbeiter und Führungskraft, passiert, wird von den Mitarbeitern durch dieses Raster bewertet. Der Abgleich zwischen Erwartung und tatsächlich erhaltener Leistung führt dann zu Enttäuschung, Zufriedenheit oder Begeisterung – mit den entsprechenden Folgen für die Arbeitsqualität.

Das Rot-Gelb-Grün-Ampelsystem

Ein Ampelsystem kann bei der Begeisterungsführung sehr hilfreich sein.

Grün bedeutet: Die Führungskraft erkennt an verbalen und nonverbalen Signalen, dass alles bestens läuft, dass es dem Mitarbeiter prima geht und dass mit der Interaktion – wie zum Beispiel einem Mitarbeitergespräch - zügig Gelb bedeutet: Der Gesprächspartner wechselt in eine Hab-Acht-Stimmung. Offenheit und Ge-löstheit verschwinden, der Mitarbeiter nimmt sich zurück, er wird unruhig, seine Miene verdüstert sich. An dieser Stelle unterbricht man die Interaktion und sagt: «Mir ist, als ob Sie eine Frage haben ...?

Rot bedeutet: Der Mitarbeiter erstarrt und macht sichtbar zu. Seine Miene wirkt abweisend. In diesem Fall muss die Interaktion zunächst gestoppt werden. Jedes weitere Vorgehen würde auf taube Ohren treffen. Die Störung geht also vor. «Wie denken Sie darüber?», könnten Sie fragen, oder: «Was geht in Ihnen vor, wenn Sie ... hören?»

Danach machen Sie eine Pause, damit der Gesprächspartner sich sammeln und bedacht ant-worten kann. Hören Sie gut hin, und gehen Sie auf die Antwort ein. Ziel ist es, wieder auf Gelb und dann auf Grün zu kommen. Fragen Sie nach, was getan werden müsste, damit es wieder auf Gelb oder Grün gehen kann. Denn nur, wenn die Mitarbeiter voll und ganz mitziehen. können hochgesteckte Ziele erreicht und Spitzenleistungen vollbracht werden.



Marketing Consulting München www.anneschueller.de

29. OKTOBER

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

30. OKTOBER

«Kosten der Reinigung und Wäscherei», Hotellerie-Hauswirtschaft, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

11. NOVEMBER

«Fachkurs: Lebensmittelverluste vermeiden». von United Against Waste, Gümligen www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

14. NOVEMBER

«Lern- und Leistungsdokumentation», vom Schweizer Kochverband, bei GastroBaselland, Liestal

30. NOVEMBER

«eHotelmarketing: Distribution», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

3. DEZEMBER

von hotelleriesuisse im Hotel Walhalla, St. Gallen www.hotelbildung.ch/agenda





Luzern

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

..... ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 6)

Die Massnahmen, welche die Behörde vom Arbeitgeber zur Gesundheitsvorsorge verlangt, müssen im Hinblick auf ihre baulichen und organisatorischen Auswirkungen verhältnismäs-

Neue Mitarbeitende sollten also neben den Massnahmen zur reinen Unfallverhütung auch die Massnahmen im Bereich des Gesundheitsschutzes gemäss Arbeitsgesetz kennen lernen. Dieses Wissen soll periodisch aufgefrischt werden.

Nur so können Arbeitgeber und Arbeitnehmer auf dem Gebiet der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes umfassend sensibilisiert und entsprechende Massnahmen umgesetzt werden.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informatio nen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz $in\ Betrieben\ des\ Gastgewerbes,\ Hotels,\ Verpflegungsbereichen\ von\ Spit\"{allern}\ und\ Heimen»,\ herausgegeben$ von der Eidaenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gra tis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

SO ZÄHMT MAN SCHREI-HÄLSE UND HEULSUSEN

Die Hotellerie und Gastronomie ist eine emotionale Branche. Für den Gast wird Genuss zelebriert, Ambiance erzeugt und Erlebnis geschaffen. Auch auf Seiten der Mitarbeitenden spielen Gefühle eine grosse Rolle.

Der Zeit-, Leistungs- und Erwartungsdruck in Hotels- und Restaurants, Spitälern und Kantinen ist hoch. Menschen aus den verschiedensten Kulturkreisen und Generationen arbeiten eng zusammen. Oft wohnt man auch in den gleichen Mitarbeiterhäusern und verbringt daher noch einen Teil der Freizeit zusammen Da bleibt es nicht aus, dass auch mal starke Emotionen zum Tragen kommen. Gegen Gefühle ist nichts einzuwenden. Al-

lerdings gibt es in vielen Teams Mitarbeitende, die ihren Gefühlen unverhältnismässig freien Lauf lassen. Die einen werden wütend und schreien rum, die anderen brechen beim kleinsten Anlass in Tränen aus. Ob Schreihals oder Heulsuse – beide Verhaltensweisen sind Ausdruck einer gewissen Hilflosigkeit. Sie haben ausserdem zur Folge, dass konstruktive Ausei nandersetzung vermieden werden. Das wiederum beeinträchtigt die Effizienz eines Teams und hemmt dessen Weiterentwicklung. Als Führungsperson, deren Ziel ein motiviertes, leistungsfähiges Team ist, gilt es zu handeln. Hier ein paar Tipps, wie man mit Schreihälsen und Heulsusen umgehen kann.

Das Problem analysieren

Wie lange geht dieses Verhalten schon und was ist der Auslöser? Hat sich jemand inner halb oder ausserhalb des Teams darüber beschwert? Wie wirkt sich das Verhalten auf Effizienz und Qualität der Arbeit aus? Sind die Ausbrüche die Ausnahme oder die Regel?

Wie ist die Gruppendynamik im Team? Welche Position nimmt der Schreihals/die Heulsuse in der Gruppe ein? Wie beliebt ist er/sie?

Beschränkt sich das emotional auffällige Verhalten auf das Team oder tritt es auch im Umgang mit Gästen und Lieferanten auf?

Mögliche Lösungsansätze

- Den Zusammenhang verstehen, dann das Problem ansprechen. Vielleicht hat sich etwas in den Lebens- und Arbeitsumständen des Mitarbeitenden so verändert, dass er unangemessen emotional reagiert.
- Sich auf die Ursache des Problems konzentrie-ren, nicht auf die Wirkung. Schliesslich sollen nicht Symptome bekämpft, sondern das Problem ausgemerzt werden.
- Das Problem mit der Teamleistung anspre-chen mit dem ganzen Team und mit jedem einzelnen Mitglied. Die betroffenen Mitar-beitenden sollen wissen, dass ihr Vorgesetzter das Problem erkannt hat und sich um eine gute Lösung kümmert.
 Das eigene Verhalten überprüfen. Es kann
- sein, dass der Vorgesetzte selbst Grund für den Frust des zu emotional reagierenden Mitarbeitenden ist. Vielleicht wird diesem Unterstützung versagt, vielleicht wurde er bei Beförderungen übergangen oder seine Arbeit zu wenig wertgeschätzt. Es zeugt von menschli-cher Grösse, wenn man Führungsfehler zu-geben kann und bereit ist, gemeinsam einen neuen Weg einzuschlagen.

BUCHTIPP

TOOLS FÜR PROJEKT-MANAGEMENT, WORKSHOPS **UND CONSULTING**

Führungskräfte müssen all ihre Aufgaben und Probleme zielgerichtet, schnell und mit einem optimalen Ergebnis lösen. Keine leichte Aufgabe, wenn man dazu nicht das nötige Werkzeug zur Verfügung hat. Je nach Aufgabe und Problemstellung gibt es dafür eine oder mehrere optimale Techniken. Nicolai Andler präsentiert in seinem Buch «Tools für Projektmanagement, Workshops und Consulting» 152 Techniken und Methoden, erklärt, wann welches Tool eingesetzt wird und wie man es erfolgversprechend nutzt. Die einzelnen Methoden und Techniken sind in verschiedene Themenbereiche gegliedert. Zum Beispiel in die Themen Informationsbeschaffung, Kreativität, Zielformulierung, Strategieanalyse oder Entscheidungsfindung. Zahlreiche Grafiken und Illustrationen verdeutlichen die Anwendungs- und Einsatzmöglichkeiten der jeweiligen Tools. Mit seinem Buch, das bereits in der sechsten überarbeiteten Auflage erscheint, richtet sich Nicolai Andler an Führungskräfte und Projektverantwortliche, die mehr Instrumente beherrschen möchten als Mindmapping und Brainstorming.



«Tools für Projektmanagement, Work-shops und Consulting - Kompendium der wichtigsten Techniken und Methoden» Nicolai Andler **Publicis** ISRN 978-3-89578-453-8 CHF 68.00



Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote 10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VFRI AGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 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

Karin Huwvler Tel. 041 418 24 44 karin.huwyler@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.

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

inserate@stellenProfil.ch inserate@immoProfil.ch

PREISE Stellenanzeigen Millimeter-Tarif 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 erate: htr hotel revue Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

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 Verwer dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Re-daktion. 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.

Weltbekanntes Luxushotel

Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Spitzenhotels optimal nutzen: Spektakulärer SPA, exklusive Superior-Zimmer & Suiten, Restaurants auf höherem GM-Niveau sowie beeindruckende Tagungs- & Banqueting-Infrastruk-tur. Vorzugslage im Herzen einer von internationalem Publikum best frequentierten deutschschweizer Premium Destination. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann sind Sie bei unse-rem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Die einem COO gleichzusetzende Position beinhaltet sowohl die Verantvortung für die Operation als auch je nach Ihrem Talent und Verfügbarkeit neue Produkte mitzugestalten und mit dem Executive-Team gemeinsam umzusetzen. Dank geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Front of House, Füß und Housekeeping sichem Sie die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele. Ihr wertvoller Einsatz ermöglicht dem General Management den angestrebten grösseren Freiraum für die Umsetzung richtungsweisender Visionen.

Resident Manager

Stellvertretender Generaldirektor – w/m

Sie kommunizieren brillant auf allen Ebenen und haben erstklassige Erfahrungen auf Kaderstufe in der internationa len Spitzen-Hotellerie gesammelt. Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durci eine adäquate Zusatzausbildung in Richtung BWL/Management konsolidiert. Aktuell sind Sie in einem führende Schweizer Deluxe-Hotel engagiert; vorzugsweise auf Stufe Hotel Manager, Direktor oder Vizedirektor und suchen di ultimative Herausforderung.

In Umfeld eines Hauses von Weltklasseformat – der Mix aus Business, Resort & Convention ist einmalig – überzeugen Sie durch Kompetenz und Ausstrahlung, Als Hotelière/Hotelier mit Sinn für Lifestyle, Design & Excellence und dem geschulten Auge für Details spielen Sie auf Champions-League-Niveau und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Platiform. Eintritt: 1. Quartal 2016 bzw. nach Vereinbarung, – Interesse? Optimal für den Eristkontakt: VV via Mail senden oder anrufen; auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Wochenende: +41 79 402 53 00. Wir sind gespannt auf Siel

Ralf-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
angaraschaefer@schaeferpartner.ch

Wir suchen für unser 4****Stern-Hotel in einem bekannten Winter- und Sommerberggebiet einen

Das mittelgrosse Hotel bildet mit einer Topgastronomie den gediegenen Rahmen für grossartige Anlässe. Dies an fantastischer Lage eines bekannten Winter- und Sommerurlaubsgebiets. Ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag.

Ziel der Stelle: Geschickte Zusammenarbeit mit dem gut eingespielten Kader und Mitarbeitern sowie die Verantwortung für die operationellen Belange des Betriebes. Das umfasst u.a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, persönliche Gästebetreuung, Betreuung der Verkaufskanäle und Buchungsplatt. formen, Revenue Management, F+B-Angebote, permanente Qualitätssicherung in allen Bereichen sowie die Mitarbeitereinsatzplanung.

ldealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hotelfachpersönlichkeit mit solider Praxis vorzugsweise in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Sprach-kenntnisse (D/E) bringen Sie mit, weitere Fremdsprachen sind von Vorteil, aber nicht

Sind Sie die charismatische offene Persönlichkeit, die gemeinsam mit dem Kader die Geschicke des Betriebes führen will? Dann sind wir gespannt auf Sie!

Bewerbungen unter Chiffre 38581-12324 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

Für das ****SeminarHotel am Ägerisee, Unterägeri, Kanton Zug, suchen wir einen engagierten und gästeorientierten

Hoteldirektor (m/w)

Das SeminarHotel am Ägerisee hat 89 moderne, grosszügige Zimmer, 14 Seminarräume mit moderner Technik, einen grossen neuen Festsaal für Anlässe und das grösste Licht- und Wasserspiel der Schweiz.

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- Aktive Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästezufriedenheit Akquirierung von Neukunden und persönliche Betreuung der VIPs Auswahl, Weiterentwicklung und Betreuung der Mitarbeiter Erstellung und Umsetzung der Marketing- und Sales-Pläne
- Erstellen des Jahresbudgets, monatliches Reporting in Zusammenarbeit mit dem Controlling

Wir erwarten von Ihnen:

- Erfahrung in dieser oder einer vergleichbaren Position Kunden- und Führungskompetenz Verhandlungs- und Organisationsgeschick Sie haben die Fähigkeit, ein gut ausgebildetes Team zu motivieren Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Dafür erhalten Sie von uns:

- Ein interessantes Arbeitsumfeld mit einem leistungsgerechten Einkommen

Sie sind Gastgeber mit Leidenschaft und schätzen den Kontakt mit Menschen, dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Diskretion ist selbstverständlich.

Zobel Verwaltungs GmbH Peter Müller Postfach 1813 6341 Baar Tel. +41 41 761 42 00

E-Mail: zobelverwaltung@bluewin.ch

Stelle suchen - Stelle finden www.hoteliob.ch

Mitglied des Executive Teams

PROFIL

Das Zusammenspiel von Perfect Living, einem Hauch von Romantik, zeitloser Eleganz und historischem Ambiente an Top Lage in einer der bekanntesten D-CH-Premium Destinationen macht den besonderen Reiz dieses grossen Betriebes aus – ein Leuchtturm in der europäischen Hotelindustrie. Einer der entscheidenden Faktoren für die Wirt-schaftlichkeit des Untermehmens ist Ihr Know-how in Sachen «Schöner Wohnen». Im Rahmen der Umsetzung span-nender Projekte für die Zukunft mitzuarbeiten könnte Sie reizen.

nenoer Projekte für die Lükunst mitzuarbeiten konnte sie reizen.

Die Bereiche Rooms, Public Areas, Back of House, Lingerie, Stewarding und Portierswesen unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich; unterstützt von einem Executive Housekeeper, einem Assistant Executive Housekeeper und zwei Floor Supervisors; mit alles in allem rund 40-50 Mitarbeitenden. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den Verantwortlichen für Front of House, Felb. Wellness 8 Fas sowie zum Unterhaltsteam. In Entschedungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum. Gästezufriedenheit zu jedem Zeitpunkt ist oberstes Ziel.

Director of Housekeeping w/m

in einem der attraktivsten Luxushotels der Schweiz

Als zukünftiger «Captain der Hauswirtschaft» übernehmen Sie ein Schiff mit visionärem Kurs! Sie besitzen die Fähigkeit, Teams mit positiver Ausstrahlung zu aussergewöhnlichen Leistungen zu motivieren. Sie zeichnen sich verantwortlich für die strategische Ausrichtung und operative Führung des gesamten Housekeeping Departements. Dabei sind Ihnen die Analysierung der Arbeitsprozese, das finanzielle Controlling sowie die Planung, Führung und Schulung besonders wichtig. Gastfreundschaft liegt Ihnen im Blut und Qualitätssicherung im Logementbereich ist Ihnen bestens vertraut. Sie berichten direkt an den Resident Director.

Einschlägige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen Grand- oder Luxus-Hotellerie sowie sprachliche Ge-wandtheit – auch fremdsprachliche – sind ein «Muss). Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort möglich oder nach Vereinbaurung. – Interesse? Dann sind wir gespannt auf Sie und freuen uns, Sie persönlich kennellernen zu dür-fen. Am besten vorab CV/Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anzufen; auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Wochenende: +41 79 402 53 00.

Ralf-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
ansgarschaefer@Schaeferpartner.ch

Top CH-Leadership Campus & First Class Superior Hotel

Sie gehören der Generation von professionellen Junggastronomen an, die mit Führungskompetenz, Commitment und Leidenschaft Ziele erreicht. Ihre gute Rhetorik und Ihr strategisches Gespür bringen Sie schneller voran als andere. Was Ihrer Teamfähigkeit keinen Abbruch tut. Spannende Konzepte faszinieren Siel Die Mitverantwortung für die strategische und operative Führung eines exzellenten Hotels zu übernehmen reizt Sie. Deshalb sind Sie bei unserem visionären Auftraggeber genau richtig.

USPs: Die Lage direkt am See unweit einer der wichtigsten CH-Metropolen, ein von **Design & Lifestyle** geprägtes Ambiente und ein auf höchstem Niveau ausgestattetes Congress & Convention Center, Das von Gault Millau mit 15 Punkten bewertete exklusive Restaurant, der professionelle Service, das insgesamt breite Gastronomieangebot mit weiteren F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie einer gut frequentierten Bar verhelfen dem mehrfach ausgezeichneten First Class Superior Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Leiter/in der Restaurants

Mitglied der Geschäftsleitung

Ziel der Stelle: Sicherstellung des wirtschaftlichen Erfolgs, Mitarbeiterrekrutierung/-einsatzplanung, CRM, Durchführung von Banketten, Verantwortung für alle gastronomischen Prozesse im Rahmen von Seminaren, Workshops und Special Events sowie spannende Zusatzaufgaben im Bereich F & B Management: z.B. Einkauf, Mithilfe in Sachen Angebotsgestaltung/-planung und Lagerbewirtschaftung.-Sie führen zwei Chef de Service, einen Chef de Bar und die Service-Teams mit ca. 15–20 Mitarbeitenden.

Service-teams mit ca. 15–20 Mittarbeitenden.

Als Gastgebrin-Gastgeber und Mitglied der Geschäftsleitung haben Sie sich zum Ziel gesetzt massgeblich Einfluss zu nehmen auf die qualitative und ökonomische Entwicklung eines der besten Schweizer Hotels in seinem Segment. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform. Der Eintritt ist auf den 1. März 2016 angedacht. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mails senden oder anzufen. Für Anrufe ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir sind gespannt auf Sie und den Kontakt mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants absgarschaefer@schaeferpartner.ch



Bereich Produktion & Dienstleistungen 8645 Jona

Die Stiftung Balm begleitet Menschen mit einer geistigen Behinderung und bietet ihnen in den Bereichen Heilpädagogische Schule, Produktion & Dienstleistungen sowie Wohnen einen Lebensraum.

Der gesamte Gastronomiebereich der STIFTUNG BALM beinhaltet eine Grossküche, welche täglich rund 350 Mittagessen produziert und den internen Wohnbereich mit zusätzlich ca. 80 Abendessen beliefert. Die Mittagessen werden an verschiedene interne Wohngruppen und externe Kantinen geliefert. Zusätzlich bietet das Café Balm mit ca. 50 Innen- und 60 Aussenplätzen verschiedene Verpflegungs- und Eventmöglichkeiten an.

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in 100%

- Ihre Aufgaben:

 Operative Führung und Organisation der Küche, Diätküche, Mahlzeitendienst und Catering
 Planung und Produktion einer kreativen, saisongerechten und abwechslungsreichen Verpflegung
 Führung und Entwicklung eines Teams von 6 Mitarbeiter/-innen (4,2 Stellen)
 Verwaltung des Stellenplanes und des Budgets
 Verantwortung für eine optimale Betreuung, Förderung und Anleitung der betreuten Mitarbeiter/innen (ca. 10 Mitarbeiter/innen)

Sie bringen mit:

- Ausbildung als Koch, mehrjährige Führungserfahrung in der Gastronomie und idealerweise in der Gemeinschaftsgastronomie Dipl. Küchenchef/Produktionsleiter wünschenswert Erfahrung als Lehrlingsausbildner wünschenswert Organisationsgeschick, Eigeninitiative, Verhandlungsgeschick mit Lieferanten und Kunden

- Hohe Sozialkompetenz
- Freude an einem Aufgabengebiet in einer sozialen Institution EDV-Kenntnisse

Unser Angebot:

- nser Angebot: Selbständiges, vielseitiges Aufgabengebiet mit viel Eigenverantwortung und Gestaltungsspielraum in einer nach der neuesten Technologie ausgerüsteten Grossküche Geregelte Arbeitszeiten (in der Regel kein Abend- und Wochenenddienst) Weiterbildungsmöglichkeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an: STIFTUNG BALM, Frau Heidi Seifert, Personalverantwortliche, Balmstrasse 49, 8645 Jona. Eir Fragen und Informationen steht Ihnen Herr Shaun Leonard, Leiter Gastronomie, unter Tel. 055 220 11 73 gerne zur Verfügung. Einen ersten Einblick erhalten Sie unter www.stiftungbalm.ch

«Mit dem L-GAV setzen wir ein klares Zeichen – gegen Lohn-Dumping und für korrekte Löhne!»

Urs Zimmermann, Hoteldirektor, Garten Hotel Dellavalle, Brione

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle















Seit 1980

Verstehen - Suchen Bewerten - Umsetzen



Lebensmittel-Industrie

member of aims)

Unsere Mandantin ist eine innovative und äusserst erfolgreiche Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Ihre umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und herge-

Für den Ausbau der Marktstellung suchen wir zur Verstärkung der Verkaufsorganisation eine iüngere Persönlichkeit als

Verkaufsberater im Aussendienst m/w

für die Westschweiz / Bilingue

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



Glow - ein neuer Name für erstklassigen Genuss und gelebte Gastfreundschaft leuchtet bald in Davos. Für die Neueröffnung unseres kleinen Gourmet-Restaurants mitten in der höchstgelegenen Stadt Europas suchen wir per 27. November 2015 MitarbeiterInnen, die mit ihren Anspruch an exzellenten Service und Qualität glänzen und unsere Gäste zum Strahlen bringen.

CHEF DE SERVICE/SOMMELIER (M/W)

RESTAURATIONSFACHFRAU (M/W)

Sie sind Gastgeber aus Leidenschaft und verfügen über entsprechende Abschlüsse, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und gute Sprachkenntnisse (D/E). Nebst tadellosem Auftreten und gepflegtem Äusseren überzeugen Sie durch Ihren Charme, Ihr Kommunikationstalent und Ihre guten Menschenkenntnisse. Dank Ihrer Organisationsstärke erledigen Sie Ihre Aufgaben selbstständig und strukturiert.

Es erwartet Sie eine spannende Aufgabe in der Spitzengastronomie, in einem kleinen, familiären Team, mit viel Platz für Entwicklung und Ideen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte per E-Mail an:

Glow by Armin Amrein, Promenade 115, 7270 Davos Platz

Wir sind die führende deutsche Hotelgesellschaft mit 34 Hotels der First-Class-Kategorie überall in Deutschland sowie mit weiteren Betrieben in Spanien, Malta, Mauri-tius, Ägypten, der Türkei und China.

Für unseren wichtigen Herkunftsmarkt Schweiz benöti-gen wir **Verstärkung im Verkauf im Bereich Firmenkun-den und MICE-Agenturen** und suchen einen tüchtigen,

KEY ACCOUNTER, m/w

mit deutscher Muttersprache. Als rechte Hand unserer Verkaufsdirektorin Schweiz/Österreich sind Sie die sympathische, 25 bis 40 Jahre junge Erscheinung mit ausgesprochenem Verkaufsflair, zuverlässig und gewohnt, selbständig zu arbeiten. Sie sind kommunikativ, verhandlungsstark, sprachgewandt in D. F und E und bereit zu reisen. Sie verfügen vorzugsweise über einen eigenen Pkw und sind im Besitz eines gültigen Führerscheins.

Ihren Willen und die Fähigkeit, sich erfolgreich in ein Intern Willen und ale Fanigkeir, sich erfolgreich in ein Kleines internationales Team einzubringen, Routine am PC (Salesforce, Word, Excel, Powerpoint) sowie den re-spektvollen Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden auf allen Ebenen setzen wir voraus. Ihr Arbeitsort ist Baar/ZG. Ihr Eintritt erfolgt per 1. Februar 2016 oder nach Vereinbartung. nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen eine interessante Aufgabe in **Vollzeit-stellung** mit hoher Selbständigkeit und Eigenverantwor-tung sowie ein angemessenes Salär mit den üblichen Sozialleistungen.

Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit aktuellem Foto senden Sie bitte per E-Mail an:

MARITIM HOTELS
Heinz-Peter Hösli
Verkaufsdirektor Schweiz/Österreich
hph.services@bluewin.ch

SVIZZERA ITALIANA



Fondazione Monte Verità

Centro congressuale e culturale

La Fondazione Monte Verità è un centro congressuale e culturale d'importanza internazionale caratterizzato da una storia centenaria e legato al Politeonico federale di Zurigo. Dotato di un albergo storico (86 posti letto), ristorante con terrazza panoramica e 7 sale per congressi, immersi nel verde di un grande parco storico (7,2 ha).

Per completare il team di direzione la Fondazione Monte Verità cerca da subito o al più tardi dal 1° gennaio 2016 un/una:

Hospitality manager/gerente

- Compiti:

 Conduzione operativa della struttura alberghiera e

- Conduzione operativa della struttura alberghiera e ristorativa (ca. 25 persone)
 Gestione della manutenzione dell'infrastruttura, in collaborazione con la direzione
 Gestione e controllo della qualità per il settore
 Supporto all'Ufficio Eventi
 Supporto alla direzione per l'elaborazione di strategie di sviluppo e la gestione del marketing alberghiero e gastronomico e per progetti infrastrutturali

Profile:

- Profilo:

 Diploma di scuola superiore alberghiera

 Autorizzazione alla gerenza per esercizio con alloggio (tipo 1)

 Esperienza di gestione alberghiera e ristorativa di almeno
 5 anni con responsabilità di conduzione di personale

 Esperienza di marketing alberghiero, gestione eventi
 e banchetti

 Lingue nazionali e inglese fluenti

Per informazioni generali www.monteverita.org.

Siete interessati? Mandate la vostra candidatura completa (curriculum vitae con foto, certificati di lavoro, lettera di presentazione) a:

Fondazione Monte Verità, Att. Dir. Lorenzo Sonognini, Strada Collina 84, 6612 Ascona

SUISSE ROMANDE

ANZEIGEN

HOTELSILBER - BESTECK UND VERSILBERTES

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

Aus Liquidation

günstig zu verkaufen - neuwertig yersilbertes und vergoldetes Besteck, Servierplatten, Gläser, Porzellan, Schalen etc. Geeignet für gehobene

Auskunft unter

STELLENGESUCHE

Suchen Sie eine Nachfolgeregelung für Ihr Hotel?

Ith bin 30 Jahre alt und habe eine internationale Ausbildung im Hotel- und Tourismusmanagement. Mein Ziel, eine selbständige Unternehmerin zu werden, stelle ich mir folgendermassen vor: Ich suche in den Regionen Luzern, Bern oder im Tessin eine neue Herausforderung im Hotelbereich. Im Speziellen wäre ich daran interessiert, die Besitzer eines Hotels in der Grösse von 20 bis 40 Zimmern beim weiteren Aufbau/bei einer Neupositionierung zu unterstützen bzw. die Leitung zu übernehmen. Eine spätere Übernahme wäre die optimale Vereinbarung. Somit wäre es von Vorfeil, wenn eine Nachfolgeregelung in absehbarer Zeit bevorstünde. Das Hotel sollten incht schwergewichtig im Businessbereich etabliert sein, denn ich bin ein sehr Kreativer Mensch und interessiere nich für das Potenzial im Leasure-Tourismus und die vie genn ich die nich sehr Kreativer Mensch und interessiere mich für das Potenzial im Leasure-Tourismus und die vielen Möglichkeiten und Änderungen, die wir in der heutigen Tourismus-Landschaft Schweiz finden. Ein reines Business-Hotel kann auch in Frage kommen, sofern es gewisse Alleinstellungsmerkmale nachweisen kann. Ein Finanzierungsnachweis für eine Nachfolgeregelung kann im Erfolgsfall garantiert werden.

Sind Sie interessiert an meiner Person und meinem Vorhaben?

haben? Eine Kontaktaufnahme unter Chiffre 38637-12341 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, würde mich freuen. Eine vertrauliche Behandlung der Anschriften ist selbstverständlich.



Hôtel & Gastro Formation VAUD Organisation de formation professionnelle pour l'hôtellerie-restauration

met au concours le poste suivant : - enseignant(e) de service

pour les cours interentreprises (40 à 50%)

- titulaire du brevet fédéral de «Chef en restauration» disposant d'une solide expérience professionnelle ayant déjà formé des apprenti-e-s age minimum: 30 ans doué d'entregent et d'un esprit pédagogique capable de cadrer les apprenti-e-s et de s'adapter à leurs préoccupations disposé à participer à l'animation du cours «Formation pour formateurs en entreprise»
- en entreprise»
- expérience dans l'enseignement: BFFA
- maîtrisant les outils informatiques courants disposé à suivre quelques jours de formation avec l'enseignant actuel.

Nous vous offrons un poste intéressant et varié, riche en échanges et en expériences humaines et un salaire en rapport. Lieu de travail: Pully. Délai de postulation: 30 novembre 2015. Date d'entrée en fonction: rentrée scolaire 2016/2017 (fin août 2016 au plus

En cas d'intérêt, merci de faire parvenir votre dossier à:

Hôtel & Gastro Formation VAUD Secrétariat Avenue Général-Guisan 42 A 1009 Pully

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



ZUFRIEDENE KUNDEN -KUNDENORIENTIERUNG

Die Nähe zum Kunden, die Bedürfnis- und Kundenorientierung, gilt längst als Erfolgsfaktor für Unternehmen. Er

entscheidet mitunter über eine Marktberechtigung. Dieser allgemeinen Erkenntnis steht in der Praxis eine Fokussierung auf verschiedene operative Einzelaspekte gegenüber. So wurden in den letzten Jahrzehnten Kundenclubs eingerichtet, Beschwerdemanagementprozesse definiert, CRM-Tools implementiert und Mitarbeiterschulungen durchgeführt. Allem Aktionismus zum Trotz stellt sich in vielen Unternehmen – Studien haben dies belegt – die gewünschte Steigerung der Kundenori-entierung aus der Sicht der Kunden jedoch nicht ein. Es ist sogar das Gegenteil beobachtbar: Diese Studien belegen im Zusammenhang eine deutliche Abweichung zwischen der Selbsteinschätzung von Unternehmen und der Einschätzung des Konsumenten. Ursache dafür ist das Fehlen eines ganzheitlichen Ansatzes und Verständnisses. Zu oft wird Kundenorientierung

technisch interpretiert oder als eine Front-Office-Angelegenheit betrachtet.

Kundenorientierung, verstanden als strategischer Ansatz, defi-niert das Management von Beziehungsstufen. Kundenbeziehungen entwickeln sich weg von einem Anbieter-Abnehmer-Modell hin zur ganzheitlichen Lösung. Unternehmen sehen sich heute mit der kontinuierlichen Veränderung der Kundenbedürfnisse und einer immer schnelleren Tendenz, dass sich Produkte und Dienstleistungen immer ähnlicher werden. Das heisst folglich, Geschäftsmodelle zu verfolgen, die den Nutzen für den Kunden stärker in den Mittelpunkt stellen. Voraussetzung dafür ist, dass Unternehmen erkennen, was ihre Kundenbedürfnisse sind.

Obwohl dieser Umwandlungsprozess jeweils sehr individuell ist, zeigt sich, dass er weg von Produkten hin zu Service und letztlich vom Service hin zur interaktiven Gesamtleistung führt. Veränderungen und kundenorientierte Prozesse begleiten auch unsere

Unternehmung. Die Herausforderung liegt darin, die Wertschöpfung rechtzeitig und konsequent genug am Kunden auszurichten und sich dadurch langfristig am Markt zu behaupten. Es gilt, mit innovativen Konzepten voranzugehen. Wir sind bestrebt, ein ganzheitliches Zusammenspiel unseres Aussen- und Innendienstes stets voranzutreiben und zu verbessern.

Denn der zufriedene Kunde ist der beste Werbebotschafter für Ihr Unternehmen.



Reto Rüegg Marketingleiter / Dipl. Hotelier HF/SHL Leinenweberei Bern AG www.lwbern.ch

zu fairkaufen

Hotel Lötschberg, seit 1906 ein Traditionsbetrieb

Ihr Traum wird in Kippel im Lötschental in Erfüllung gehen

Ein Hotel mit 26 einfachen, sauberen und authentischen Zimmern - 45 Betten -, der Speisesaal, das Jägerzimmer, die Bar, sowie der à-la-Carte Walliserkeller warten auf Sie | Ihre Familie | Ihr Team.

- 15 Doppel- | 7 Einzelzimmer mit WC/Dusche
- 4 Doppelzimmer mit Etagendusche
- Speisesaal mit ca. 80 Sitzplätzen Jägerzimmer mit ca. 16 Sitzplätzen
- Bar | Veranda mit ca. 30 Sitzplätzen
- à-la-Carte Restaurant Walliserkeller mit ca. 80 Sitzplätzen
- 22 Gästeparkplätze schöne Gartenanlage mit altem Baumbestand
- 5-6 Zimmer Wirtewohnung Gesamtgrundstück 1503m², davon 283m² offene Parkierung Übernahmepreis der Hotel AG CHF 985'000.00

Die Hotel AG kann sofort übernommen weitergeführt werden. Ihren Ideen steht nichts im Weg.

Setzen Sie Ihren Traum Ihr Konzept in einem der grössten Hotels des Lötschentals - dem Tal der Täler - sofort um

Top Adresse | Top Objekt | Top Existenz mit Ausbaupotential WALDHÖHEWEG 33 | POSTFACH 128 | CH-3000 BERN 22 T +41 (0)31 333 43 00 | IMMO@CASA-GU.CH

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.

Zu verkaufen im Tessin. Nähe Lugand

3-Sterne-Hotel mit 47 Zimmern

Möglichkeit zu vergrössern. Kontakt 079 621 83 72



Zu vermieten etablierter 2-Saison-Betrieb

Hotel Restaurant Pizzeria Piz Ela, Bergün

Bergün zählt zu den Top-15-Destinationen bezüglich Kundenzufriedenheit mit einem attraktiven Angebot für den Winter-und Sommergast. Da unser Pächter pensioniert wird, suchen wir per 1. Mai 2016 ein(-a) Nachfolger(-Ehepaar). Das Hotel hat 22 Zimmer mit 47 Betten in historischer Bausubstanz (ehemaliger Salis-Palazzo). Restaurant/Pizzeria mit 90 Plätzen (neue Küche), grosses Gartenrestaurant mit 60+ Sitzplätzen.

Kontaktaufnahme 079 400 75 50 oder abitare@hispeed.ch (Herr Sieber)

Zu verkaufen (altershalber)

Hotel-Restaurant

(32 Betten, 70 Saal-, 35 Restaurantplätze) Sehr guter Zustand Oberwald, Wallis

027 565 38 39 | 079 606 27 27



Pächter-Ehepaai

per Frühling 2016

chmuth Immobilien AG, Baumgarten 7, 6432 Rickenba





