Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 39

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: 09.12.2025

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

PROFIL

GESAMT-AUFLAGE 40.000

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

Nr. 39 · 24. September 2015

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON htr hotel revue HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

THEMENBILD: KEYSTONE

DIGITALE TRANSFORMATION

Neue Modelle im Zeitalter der Digitalisierung vereinfachen das Personalmanagement

Fast jeder Betrieb im Gastgewerbe kennt die Herausforderungen bei der Personalplanung: Leerläufe und Engpässe sind häufige Ressourcenräuber. Dank flexibler Arbeitskräfte, die in kürzester Zeit zur Verfügung stehen, können Arbeitgeber gezielt auf Schwankungen im Personalbedarf reagieren.

Die Arbeitswelt wird immer agiler. Gemäss swissstaffing ist die Temporärbranche 2014 gegenüber dem Vorjahr um mehr als sieben Prozent gewachsen. Flexible Arbeitseinsätze sind aus der Wirtschaft nicht mehr wegzudenken. Jüngstes Beispiel: der Frankenschock. Bei solchen Ereignissen ist insbesondere das Gastgewerbe auf zusätzliche Flexibilität in der Personalplanung angewiesen.

Damit flexible Arbeitskräfte an unterschiedlichsten Orten Einsätze leisten können, braucht es geeignete Tools. Bei diesem Punkt kann die Digitalisierung Hilfestellung bieten. Unternehmen wie Amazon, WhatsApp oder Uber haben mit einer einzigen cleveren Idee ganze Branchen revolutioniert und Wertschöpfungsketten aufgebrochen. Die Digitalisierung erfolgt branchenübergreifend in rasantem Tempo. Eine so genannte «digitale Transformation» hält Einzug. Wer sich diese zunutze macht, kann die Kosten reduzieren und die Effizienz steigern. So auch im Personalwesen: Heute können Unternehmen mithilfe spezialisierter Personalvermittler innert weniger Stunden Arbeitskräfte finden. Algorithmen ermöglichen die schnelle und kurzfristige Personalvermittlung. Plattformen liefern dem Arbeitgeber per Mausklick jederzeit geeignete Arbeitskräfte. Dabei kann auf diverse Variablen wie Ort und Dauer des Auftrages eingegangen werden. Die Vermittlung findet via Mobile-Applikation und Push-Mitteilungen in Echtzeit statt. Die Transaktionskosten sind bei dieser so genannten Just-in-Time-Personalplanung extrem tief, und es ist jederzeit ein Pool an Arbeitskräften verfügbar. Dank der gegenseitigen Bewertung von Arbeitgeber und Arbeitnehmer wird zudem eine hohe Qualität der Arbeitseinsätze sichergestellt.

In der heutigen Zeit ist es für Unternehmen ein Muss, flexibel und agil zu sein. Nicht nur in Notfällen wie Krankheit, einem wetterbedingten Gästeansturm oder plötzlichem Gästerückgang, sondern auch bei der strategischen und langfristigen Optimierung des Personalmanagements bietet die Digitalisierung adäquate Lösungen: Sie vereinfacht und verbessert die Personalprozesse und ermöglicht ein neues Ausmass an Flexibilität sowie neue Rekrutierungschancen für das Gastgewerbe.

Viktor Calabrò
CEO STAFF FINDER
www.staff-finder.jobs

ZITAT DER WOCHE

«Nur wer etwas leistet, kann sich etwas leisten»

Michail Sergejewitsch Gorbatschow, Friedensnobelpreisträger und russischer Politiker.

AGENDA

6. OKTOBER
«17. Symposium»,
vom Berufsverband Hotel · Administration · Management,
im Hotel Palace, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

7. OKTOBER
«Neuerungen für eidg. dipl. Küchenchefs»,
vom Schweizer Kochverband,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

14. OKTOBER
«Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement»,
von hotelleriesuisse,
im SolbadHotel Sigriswil, Sigriswil
www.hotelbildung.ch/agenda

21. OKTOBER
«Selbstmanagement»,
von der Hotel & Gastro Union,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

22. OKTOBER
«KOPAS-Kurs»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Freienhof, Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

22. OKTOBER
«Was heisst Querschnittslähmung? – Sensibilisierung für die Hotelbranche»,
von hotelleriesuisse, im Schweizer Paraplegiker-Zentrum, Nottwil
www.hotelbildung.ch/agenda

GASTROJOB.ch
DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende · Über 1.000 Jobangebote
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union
Bewerberprofile · Lehrstellen und Praktika · Kurse & Seminare

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 4)

Technische Einrichtungen und Geräte stellen häufig ein Unfallrisiko dar. Mit der Konformitätserklärung versichert der Verkäufer, dass das Produkt ohne Gesundheitsgefährdung betrieben werden kann. Ebenso werden in der Gebrauchsanleitung neben der korrekten Handhabung auch der Unterhalt sowie das Vorgehen bei Defekten beschrieben.

Meistens müssen Geräte durch ausgebildete, fachkundige Personen repariert oder gewartet werden. Dies ist ein sehr wichtiger Punkt, da bei nachgewiesener, unsachgemässer Behebung eines Defektes der Verkäufer des Produktes bei einem Unfall die Haftung ablehnen kann.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

DIE GÄSTE SCHÄTZEN ÄLTERE MITARBEITENDE

Der Bundesrat will das Rentenalter erhöhen. Gleichzeitig haben Ältere, besonders Frauen, bei der Jobsuche schlechte Karten. Dabei gibt es Untersuchungen, die zeigen: Ältere Angestellte erhöhen die Gästezufriedenheit.

Alle reden von der demographischen Entwicklung. Davon, dass die Vertreter der Baby-Boomer-Generation ins Rentenalter kommen. Davon, dass sie die Gästegruppe mit der grössten Finanzkraft darstellen. Davon, dass sich Hotellerie und Tourismus auf die Bedürfnisse der älter werdenden Gäste einstellen sollen. Und tatsächlich gibt es Hotels, Restaurants und andere Dienstleister, die sich auf die Zielgruppe der «Silversurfer», «50+» und «Golden Agers» spezialisieren. Sei es, indem sie Grosseltern-Enkel-Packages anbieten, Fahrdienste für Gäste, die ihr Auto am Ferienort haben möchten, ohne selber lange Strecken fahren zu müssen, oder grundsätzlich alle Menüs auch als kleine Portionen anbieten. Mit «Claire & George» gibt es sogar einen Hotelspitex-Service, der es Pflegebedürftigen und Betagten ermöglich, in einem Hotel Ferien zu verbringen.

Für ältere Gäste wird in der Branche viel gemacht. Ältere Mitarbeitende hingegen haben es schwerer. Sie werden oft gegen jüngere, preisgünstigere Angestellte ausgetauscht. «Neue Besen kehren besser, aber alte Besen wissen, in welchen Ecken der Dreck hockt», lautet ein Sprichwort. Es mag schon sein, dass junge Arbeitnehmende noch formbarer, flexibler und körperlich leistungsfähiger sind als ältere. Es mag auch sein, dass ältere Arbeitnehmer abnehmende körperliche Leistungsfähigkeit durch Erfahrung wettmachen. Doch darauf kommt es eigentlich gar nicht an. Wichtig ist, dass der Gast sich gut aufgehoben, verstanden und wohl fühlt.

Wie wohl sich die Gäste fühlen, hat die Management School der Universität Lancaster untersucht. Im Auftrag von McDonald's haben die Wissenschaftler in 400 britischen Filialen der Fastfood-Restaurantkette das Wohlbefinden der Gäste und die Faktoren, welche dieses beeinflussen, erforscht. Dabei zeigte sich ein erstaunliches Resultat: Die Gästezufriedenheit in den Filialen war im Schnitt um 20 Prozent höher, wenn auch ältere Mitarbeitende im Einsatz waren. «Unsere Forschungen belegen den wirtschaftlichen Wert einer gemischtaltrigen Rekrutierung deutlich», fasst Professor Paul Sparrow das Untersuchungsergebnis zusammen. Ältere Mitarbeitende hätten mit ihrer Arbeitsethik, ihrer Erfahrung und ihren Umgangsformen einen positiven Einfluss auf jüngere Arbeitskollegen. Als Resultat dieser Untersuchung will McDonald's in England vermehrt Senioren rekrutieren. Dazu wurde das Bewerbungswesen angepasst; mit Formularen, die in den Filialen aufliegen, und Inseraten in Tageszeitung mit reifer Leserschaft.

Vermutlich würden sich auch Schweizer Gäste wohler fühlen, wenn sie zur «50+-Wanderwoche» nicht nur von blutjungen Réceptionistinnen begrüsst würden, oder wenn sie im familienfreundlichen Hotel von Mitarbeitenden bedient würden, die selber schon Eltern oder sogar Grosseltern sein könnten. Alles, was es dazu braucht, sind guter Wille und die Möglichkeit, die Arbeitszeiten flexibler zu gestalten. Davon würden übrigens auch jüngere Mitarbeitende profitieren.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

UND WAS DENKEN WOHL DIE ANDEREN?

Stress und Überlastung aus systemischer Sicht – das bietet die Autorin Franziska Bischof-Jäggi in ihrem Buch «Und was denken wohl die anderen?». Beim systemischen Ansatz geht man davon aus, dass alles mit allem verbunden ist und sich laufend gegenseitig beeinflusst. Dementsprechend hat die Autorin ihr Buch aufgebaut. Es hat zwei Buchcover und beinhaltet eigentlich auch zwei Bücher – eines widmet sich der beruflichen, das andere der privaten Seite.
Hauptperson ist Antonio Senti. Er zeigt körperliche und psychische Symptome, die auf Stress und Überlastung hinweisen. Franziska Bischof-Jäggi beschreibt nicht nur Antonios Sicht der Dinge auf sein Leben und seine Handlungsmöglichkeiten. Sie beleuchtet das Thema auch aus dem Blickwinkel seines Chefs, seiner Arbeitskollegen und Kunden.
Dreht man das Buch horizontal um 180 Grad und beginnt beim zweiten Cover zu lesen, geht es immer noch um Antonio und sein Thema; allerdings aus der Perspektive seiner Partnerin, seiner Kinder, Nachbarn und Freunde. Der Leser erhält so einen Rundumblick von Antonios Situation mit vielen Inputs für Lösungsansätze.

«Und was denken wohl die anderen? – Stress und Überlastung aus systemischer Sicht»
Franziska Bischof-Jäggi
Knapp Verlag AG
ISBN
978-3-906311-05-0
CHF 24.80

AUS- UND WEITERBILDUNG

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Karin Huwyler
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.

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 werden.

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

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, 10.12.2015.

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.

Machen Sie einen Karrieresprung

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Dank innovativer F & B-Angebote Mehrwert für Kunden schaffen. Die Wettbewerbsvorteile eines Hotels im Topsegment mit sehenswertem Design, beeindruckender Architektur, grosszügigem Spa, Wellbeeing-Oase, Beauty-Center und wunderschönen Bädern optimal nutzen. Dies in einer einzigartigen deutschschweizer Feriendestination mit atemberaubender Landschaft. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Das kulinarische Angebot reicht von sinnlicher Kreativküche über klassisch-traditioneller sowie internationaler Spitzenküche bis hin zu avantgardistischen Küchenproduktionen für hoch anspruchsvolle Gäste aus aller Welt. Die neuen F & B-Trends sind geprägt von angesagten Restaurantkonzepten. Optimale Ausgangslage für sprachlich gewandte Gastgeberpersönlichkeiten mit dem Blick fürs Detail. Das Wichtigste: Die einmalige Chance das «zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten und persönlich zu prägen!

Leiter/in des à la carte Restaurants

Spektakuläres Deluxe Design-Hotel

Sie leiten mit Umsicht und Geschick das neugestaltete à la carte-Restaurant mit 60-80 Plätzen und einer 6-10-köpfigen Crew; darunter ein Stv. Restaurantleiter (Sommelier). Mit Ihrer herzlichen, authentischen Art kreieren Sie aussergewöhnliche Erlebnisse für die Restaurantkunden. Das darf übrigens auch ruhig mal mit Filetieren, Tranchieren oder Flambieren verbunden sein. Das Angebot des Restaurants wird unter Ihrer Leitung sukzessive ausgebaut.

Führungserfahrene Damen und Herren aus der Spitzengastronomie – professionelles Nachwuchskader ist ebenfalls willkommen – erhalten die Chance auf einen zunächst bis April 2016 befristeten Vertrag. Der Anschlussvertrag ist gewährleistet wenn zwei Voraussetzungen erfüllt sind: Ihnen gefällt's im Unternehmen und Sie machen einen erstklassigen Job. An beidem zweifeln wir keine Sekunde. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung; spätestens jedoch per 1.12.2015. – Wollen Sie einen Karrieresprung machen? Dann CV/Foto online senden oder ganz einfach anrufen. Sie erreichen uns auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Sa/So auf +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

38504-12290

Exklusives Deluxe-Romantikhotel. Ein Traum der Sinne.

Highlights sind die fantastische Lage am See, abseits von Lärm und Hektik – gleichwohl unweit von Metropolregionen der Deutschschweiz – und die in jeder Hinsicht beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten Spitzenbetriebes! Das breite Gastronomieangebot auf Gourmetstufe, die sehenswerten Zimmer & Suiten sowie ein sehr gediegen ausgestattetes Event-Center – eine beeindruckende Kulisse für Konzerte, Theater oder Bälle – verhelfen dem Unternehmen zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Zu Ihrer Führungsverantwortung zählen die Bereiche Front Office, Reservations & Revenue Management. Statt der Leitung des Housekeepings unterstützen Sie die Geschäftsleitung bei Sales & Marketing-Aktionen und vertreten regelmässig den GM bereichsübergreifend in der Rolle des Gastgebers. Mit Ihrem Team und Ihrem Stv. stimmen Sie die laufenden Geschäfte ab und arbeiten eng zusammen mit den Verantwortlichen für F & B, Marketing, Sales und HR. Die Erreichung optimaler Ergebnisse im Bereich Revenue (RMS/Yield/RevPAR) sind das Ziel der Stelle.

Rooms Division Manager w/m

Typ Gastgeber als rechte Hand des GMs

Sie sind sich bewusst, dass Sie und Ihr Team am Empfang eine zentrale Rolle spielen in Sachen Kundenzufriedenheit. Der erste Eindruck, den der Gast erhält bei Anreise und Zimmerbezug, hat höchste Priorität. Darauf nehmen Sie persönlich grossen Einfluss und packen selbst mit an. Entsprechend wird Ihre Funktion gewichtet: Sie rapportieren dem General Manager direkt. – Administrativ sind Sie stark, mit aktuellen Reservierungssystemen (CRS) und gängigen Buchungsplattformen sind Sie bestens vertraut. Protel-Kenntnisse (PMS) von Vorteil.

Idealprofil: Sprachliche Gewandtheit (D/E/F), Flair für Zahlen und einschlägige Erfahrung aus der Luxushotellerie. Führungspraxis und FO-Management-Praxis sind ein Muss. Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Stellvertreter ganzjährig engagiert. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Am effizientesten für den Erstkontakt: Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder anrufen. Sie erreichen uns auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Sa/So auf +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

38555-12312

Sportchalet Mürren

Für unseren ganzjährigen Betrieb, das Sportchalet Mürren mit 90 Betten, Vollpensionsangebot, Sonnenterrasse, Tennisplätzen und einer engen Zusammenarbeit mit dem Sportzentrum Mürren für unsere Sportgruppen, suchen wir eine/n erfahrene/n motivierte/n

Gastgeberin/Gastgeber

Eintritt: 1. Mai 2016 oder nach Übereinkunft

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung des Sportchalets, die Motivation Ihrer Mitarbeiter und die Umsetzung der vorgegebenen Ziele. Sie sind Ansprechperson für Ihre Gäste und Partner. Dazu werden Sie durch ein erfahrenes Team unterstützt.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie mehrjährige Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebs. Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Ihr Organisations- und Kommunikationstalent hilft Ihnen, die administrativen Arbeiten termingerecht zu erledigen. Sie besitzen solides Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen.

Sie akquirieren aktiv Kunden in allen Märkten sowie bei den Sportverbänden als auch bei Jugend und Sport und fördern diese Zusammenarbeit.

Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben ihnen die entsprechende Unterstützung in den saisonalen Spitzenzeiten. Als sprachgewandte, gästeorientierte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu.

Haben wir Sie angesprochen?

Mehr Infos unter www.muerren.ch/sporchalet

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung:

Ralph von Allmen
Hotel Blumental
3825 Mürren
E-Mail: blumental@muerren.ch

38528-12303

Campadi TRUN

Neueröffnung Campingplatz Trun 2016

Wir eröffnen im Juni 2016 den für 3,5 Mio. CHF erneuerten Campingplatz Trun. Ein neues architektonisch interessantes Betriebsgebäude mit 40 Innen- und 60 Aussenplätzen, Kiosk, sanitären Campinganlagen, Sommerbadehaus und neuen Beherbergungsangeboten. Der Campingplatz wird neu ganzjährig betrieben. 80 feste Standplätze und weitere 80 Plätze für Kurzaufenthalter bilden das Rückgrat des Campingplatzes.

Wir suchen mit Eintritt per 1. April 2016 oder auf Vereinbarung eine

Geschäftsleitung

für den gesamten Betrieb der Campinganlagen und des Restaurants.
Wenn Sie Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebes haben und eine neue Herausforderung suchen, dann gehören Sie zum idealen Bewerberkreis.
Die neuen Campinganlagen verfügen über ein solides wirtschaftliches Potenzial; motivierte BewerberInnen können sich hier in idealer Weise entfalten.

Bewerbungen erwarten wir bis zum 5. Oktober 2015 an folgende Adresse:

Campadi Trun SA
Postfach 82
7166 Trun
Mail: admin@camping-trun.ch
Telefon: 081 253 09 66

38562-12317

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

38505-12291

JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND

Wir suchen eine/n

DIREKTOR/IN (Vollzeit)

Ihr Auftrag
Die Destination Jura & Drei-Seen-Land und ihre Ausstrahlung auf nationaler und internationaler Ebene ausbauen.

Hauptaufgaben

- Leitung der Marketingplattform (Verwaltung der Personal- und Finanzressourcen des Verbandes)
- Sicherstellung der strategischen Leitung im Bereich Management, Kommunikation und Analysen
- Repräsentation des Verbandes gegenüber Partnern
- Leitung der Marketing-Aktionspläne
- Zusammenarbeit mit regionalen Tourismusbüros

Ihr Profil

- Hochschulausbildung, wenn möglich im Bereich Tourismus, und umfangreiche Erfahrungen in einer ähnlichen Funktion
- Sehr gute Kenntnisse im Bereich Marketing sowie der Schweizer und internationalen Touristikmärkte
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit und hohe Innovationskraft
- Organisations- und Managementqualitäten sowie die Fähigkeit, ein Team zu leiten
- Ausgeprägtes Interesse an der touristischen Entwicklung der Destination Jura & Drei-Seen-Land
- Perfekte Beherrschung der französischen oder deutschen Sprache, sehr gute Kenntnisse in der Zweitsprache (Französisch oder Deutsch), Kenntnisse in der englischen Sprache erwünscht

Arbeitsbeginn: 1. Januar 2016 oder nach Vereinbarung

Der Direktor ad interim wird ebenfalls seine Bewerbung einreichen.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsvorstellungen senden Sie bitte unter dem Betreff Bewerbung bis Dienstag, 29. September 2015, an: Jura & Drei-Seen-Land, Herrn Hans Stöckli, Rue d'Aarberg 107A, Postfach, 653, 2502 Biel.

JURA & DREI-SEEN-LAND
Rue d'Aarberg 107 A | 2502 Biel/Bienne
T +41 (0)32 328 40 10 | F +41 (0)32 328 40 11
info@j3l.ch | www.j3l.ch

38559-12315

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen-plattform!

Jobangebote

Bewerberdossiers

Weiterbildung

News

Praktikumstellen

Ratgeber

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Veranstaltungen

Berufsportraits

hoteljob.ch

Dort arbeiten, wo andere Ferien machen!

ZERMATT JOBS ZERMATT

www.jobszermatt.ch

38497-12287

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36195-11732

Réceptionist/in

Sorell Hotel Seidenhof
Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

per 1. Dezember 2015

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

SWISS HRC LABEL 2014

SORELL HOTELS SWITZERLAND

38556-12313

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

Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. **Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt**

Terre des hommes Kinderhilfe weltweit. tdh.ch

FENACO

FISCHER WEINE SURSEE GEPFLEGTE WEINE SEIT 1882

Wir sind eine traditionelle Weinhandlung mit einem gepflegten, internationalen Weinsortiment. Per 1. Dezember 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir einen dynamischen und initiativen

Weinberater im Aussendienst 100% (w/m)

Ihre Aufgaben
- Betreuung unserer anspruchsvollen Gastronomie-Kundschaft in der Zentralschweiz
- Mitwirkung bei Anlässen, Degustationen und Fachmessen

Ihr Profil
- Ausbildung in der Gastronomie, im Wein- oder Detailhandel oder entsprechende Berufserfahrung
- fundierte Weinkenntnisse und grosse Begeisterung für das Thema
- kontaktfreudig, selbstständig und kundenorientiert
- Englischkenntnisse von Vorteil
- zwischen 30 und 40 Jahre alt

Es erwartet Sie eine selbstständige und herausfordernde Tätigkeit mit Unterstützung durch unseren Verkaufsinnendienst in einem lebhaften, familiären Umfeld.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen via E-Mail oder per Post an Thomas Fischer, tf@fischer-weine.ch

FISCHER WEINE SURSEE AG I BAHNHOFPLATZ 7 I POSTFACH I CH-6210 SURSEE
TEL. 041 925 11 90 I WWW.FISCHER-WEINE.CH

38552-12311

BEST WESTERN PLUS Storchen HOTEL**** RESTAURANT SEMINAR

Eine nicht alltägliche Herausforderung wird frei ab **1. November oder nach Vereinbarung**

Leiter Gastronomie (m/w)

Neben Ihren fachlichen Fähigkeiten und Kompetenzen sind Sie ein leidenschaftlicher Gastgeber (ca. 28 bis 45 Jahre), der seine Gäste mit seiner erfrischenden Art und grossem F&B-Wissen zu beraten weiss und sein Team zu Höchstleistungen führt. Ihre aktive Planung und Organisation sind das A und O im Betrieb. Haben wir Sie für die spannende Herausforderung motiviert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
BEST WESTERN PLUS HOTEL STORCHEN
Frau Monika Lustenberger
5012 Schönenwerd bei Aarau, www.hotelstorchen.ch

38561-12316

Gäste verwöhnen

hoch über dem Nebelmeer

Als erste Bergbahn Europas betreibt die RIGI BAHNEN AG zwei Zahnradbahnen, eine Luftseilbahn, mehrere Skilifte sowie das Selbstbedienungsrestaurant Bahnhöfli. Insgesamt führen die Bahnen jährlich über 700 000 Gäste auf «die Königin der Berge».

Für das Restaurant Bahnhöfli suchen wir zur Unterstützung per sofort oder nach Vereinbarung ein neues Teammitglied als

Koch / Köchin

Arbeitsort Rigi Staffel

Ihr Aufgabengebiet
- Sie sind die Stellvertretung des Küchenchefs
- Sie bereiten selbständig Speisen der kalten und warmen Küche für unsere Individual- und Gruppengäste zu
- Sie bedienen unsere Gäste an der Kasse
- Sie übernehmen Allrounderarbeiten im Bereich Buffet, Service und Reinigung

Unsere Erwartungen
- Gastgeber-Qualitäten und Freude am persönlichen Kontakt mit unseren Gästen aus aller Welt
- Flair für einfache und schmackhafte Küche
- Hohe Ansprüche an Qualität und Hygiene
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Flexibler Arbeitseinsatz – auch am Wochenende
- Mündliche Sprachkenntnisse in Englisch

Sind Sie interessiert?
Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

RIGI BAHNEN AG
Frau Martina Schmid, Bahnhofstrasse 7, Postfach 162, 6354 Vitznau
Telefon 041 399 87 34 martina.schmid@rigi.ch

www.rigi.ch RIGI

38548-12308

KETTENBRÜCKE HOTEL AARAU

Im Frühjahr 2016 eröffnet das 4-Sterne Hotel Kettenbrücke an historischer Stelle in der Kantonshauptstadt Aarau mit 26 Zimmern und Suiten, Restaurant, Gewölbekeller, Bar, Lounge & Wintergarten, Bankettsaal, Seminarräumen und Dachterrasse.

Für die Leitung der verschiedenen Abteilungen dieses einzigartigen Betriebes suchen wir aussergewöhnliche Gastgeberpersönlichkeiten. Es erwartet Sie ein junges Team und eine spannende Aufgabe in der Sie sich innovativ, kreativ und engagiert einbringen können.

Per 1. Februar 2016 oder nach Vereinbarung:
KÜCHENCHEF/IN
mit Leidenschaft für exzellente Küche

Per 1. März 2016 oder nach Vereinbarung:
RESTAURANTLEITER/IN
mit Passion für Kulinarik

FRONT OFFICE MANAGER/IN
mit Enthusiasmus für herzliche Gästebetreuung

HOUSEKEEPING MANAGER/IN
mit Liebe fürs Detail

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen per Mail:
erik.roedenbeck@trafohotel.ch oder Post an:

Erik W. Roedenbeck, Hotel Kettenbrücke, c/o Trafo Hotel, Bruggerstrasse 56, 5400 Baden

38563-12318

Kloster Ingenbohl, 6440 Brunnen

Im Schwesternheim St. Josef finden unsere betagten Ordensschwestern ein Zuhause und die nötige Pflege und Betreuung. Im Marienhaus wohnt und lebt eine Schwestern-gemeinschaft (rund 60 Schwestern) vom Kloster Ingenbohl. Auf den Pflegeabteilungen werden 88 Schwestern betreut. Als Leitung des Hausdienstes (Reinigung, Speisesaal, Wäscheversorgung) und zur Stellvertretung der Bereichsleitung Hauswirtschaft im Kloster suchen wir per Dezember 2015 oder nach Vereinbarung eine

Fachfrau Hauswirtschaft EFZ oder Gastronomiefachfrau EFZ oder Hotelfachfrau EFZ
(Pensum 80% bis 100%)

Ihr Profil:
- mehrjährige Berufserfahrung im Bereich Hauswirtschaft und Service mit EFZ-Nachweis
- flexible und belastbare Persönlichkeit, welche sich engagiert für und mit ihrem Team
- erste Führungserfahrung ist erforderlich
- gute Computerkenntnisse (Office-Palette)
- Einfühlungsvermögen und Verständnis für unsere betagten Ordensschwestern

Wir bieten Ihnen:
- eine gute Infrastruktur
- eine abwechslungsreiche und spannende Tätigkeit
- ein angenehmes Arbeitsklima im Kloster
- ein motiviertes Hauswirtschaftsteam

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie Ihr schriftliches Bewerbungsdossier mit Foto bis spätestens am 10. Oktober 2015 an:

Sr. Gilberte Bachmann
Kloster Ingenbohl
Personaldienst
Klosterstrasse 10
6440 Brunnen

Für Fragen steht Ihnen Frau Diana Wachter (Bereichsleitung Hauswirtschaft) gerne zur Verfügung. Sie erreichen sie unter der Telefonnummer +41 (0)41 825 22 31 oder per E-Mail unter diana.wachter@kloster-ingenbohl.ch

38551-12310

ANZEIGEN

Erfolgschance für Hotellieferanten

Adressmaterial von über 300 Gasthäusern und Hotels mit Dokumentation und detaillierten Angeboten für Einzel- und Gruppenreisen aus der ganzen Schweiz.

Zuschriften unter E-Mail:
madeleinedorizzi@hotmail.es

38544-12307

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

THEMENBILD: KEYSTONE

STUMME ZIMMER

«Lichtdurchflutete Räume, Lifestyle à la carte, ein Genuss für alle Sinne ...» Die ewiggleichen, austauschbaren Hotelbeschreibungen liest schon lange niemand mehr.
Heute mag man nicht mehr lesen, man will sehen. Bilder statt Worte. Und möglichst viele davon. Statt dumme Werbepoesie eine kurzweilige Bildergalerie: klick, klick, klick, hundert Bilder pro Minute. Das Zimmer, das Bad, die Bar, das Restaurant, die Lobby, die Lounge – klick, klick, klick. Und wenn die Bilder einigermassen aussehen, wird das Hotel auch einigermassen okay sein. Grad buchen! Mit dem Web haben sich die Zimmerbilder emanzipiert und sind zu einem primären Verkaufsargument geworden. Ansprechende Bilder kann man allerdings nur von ansprechenden Räumen machen. Viele Hotelzimmer sind aber eher nichtssagend. Man könnte sagen: stumm. Sie lassen einen kalt und wecken keine Emotionen. Solche Zimmer machen nicht nur im Hotel, sondern auch im Netz keine gute Figur. Auf der anderen Seite gibt es Räume, die sprechen können. Sie sprechen einen an. Man betritt sie, fühlt sich wohl und inspiriert. Die Räume erzählen Geschichten mit schönen Farben und Formen, Harmonien und Kontrasten und sind einfach ansprechend. Was spricht dagegen, aus all den stummen Zimmern und faden Kammern überraschende Räume zu machen und von den schönen Zimmern schöne Bilder und sich damit einen Wettbewerbsvorteil herausspielen? Es sprechen vier Gründe dafür, alles so zu lassen, wie es ist:

1. Meine Räume sind nicht so toll, die kann man sowieso nicht schöner machen! – Im Gegenteil, gerade auf den ersten Blick unvorteilhafte Räume haben oft ein besonders hohes Potenzial für Verbesserungen und einen Aufstieg in die nächste Liga.
2. Und wer garantiert mir, dass sich ein «Neustart» meiner Zimmer auch auszahlt? – Niemand. Aber wer garantiert Ihnen einen Turnaround, wenn sie alles so lassen, wie es ist? Mit einem «Neustart» setzen Sie ein wirksames Zeichen im Markt.
3. Neue Teppiche genügen und das ganze Zimmer sieht aus wie frisch renoviert! – Man kann sich das schon einreden. Aber kann man es auch den Gästen einreden? – Übrigens: Manchmal sehen nach dem «Teppich-Trick» lediglich die Möbel älter aus!
4. Die Zimmer der Konkurrenz sind keinen Deut besser. – Genau! Darum ist es ja die Konkurrenz. Wären hingegen Ihre Zimmer eindeutig besser, wären die anderen für Sie keine Konkurrenz mehr. Das wäre ja auch ein interessanter Ansatz.

Zurück zum Anfang und zu den Bildern der Räume. Sie zeigen nicht nur die Zimmer, sondern letztlich auch die Wertschätzung des Hoteliers dem Gast gegenüber. Wie sein sauberes Hemd und sein gepflegtes Äusseres werden sie zum sichtbaren Symbol für die Servicequalität des Hauses. Natürlich gilt das nicht für stumme Zimmer, sondern nur für Räume, die sprechen können.

Ann-Marie Köhne
Leitung Innenarchitektur
Krucker Partner AG
www.krucker-partner.ch

Richtigstellung: In der letzten Ausgabe ist leider ein Fehler passiert. Die Autorenbilder wurden vertauscht. Wir entschuldigen uns bei den betroffenen Personen.

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.
35907-11658

Hôtel Restaurant Les Rangiers
A louer:
Hôtel-Restaurant des Rangiers, situé au sommet du Col des Rangiers, Commune de la Baroche (Jura), à 15 km de Delémont et de Porrentruy
Salle pour banquet – Terrasse – Parking – Hôtel de 10 chambres
Logement de fonction – Rendez-vous des motards
Date d'entrée: 1er avril 2016
Renseignements: Bourgeoisie de Boécourt-Séprais, Bout-Dessus 51C, 2856 Boécourt (JU), Tél. 032 426 56 07
www.bourgeoisieboecourt.ch, info@bourgeoisieboecourt.ch
38564-12319

7130 ILANZ
RESTAURANT OBERTOR
WIR SUCHEN GASTRONOMEN
Einem innovativen Gastronomen mit Flair fürs Unternehmerische bietet sich die Gelegenheit, ab dem Frühling 2016, das traditionsreiche Restaurant Obertor in der Altstadt von Ilanz zu übernehmen.
DIE LAGE
Die Lage ist in vielen Hinsichten spannend für einen Gastronomiebetrieb. Direkt neben dem historischen Wohnturm von Johannes Schmid von Grüneck, dem Obertor, am Rande der malerischen Altstadt gelegen, geniesst der Standort historischen Status. Ilanz, die erste Stadt am Rhein, ist der Ausgangspunkt für Entdecker und Geniesser. Die Touristendestinationen Flims-Laax, Brigels-Obersaxen oder die Ruinaulta, auch als Swiss Grand Canyon bekannt, liegen vor der Haustüre.
DAS RESTAURANT
Eine Gartenterasse mit unverbaubarer Aussicht in die Natur der Val Lumnezia, die Gasträume mit rund 40 Plätzen und der unverwechselbare Altstadtcharme machen das Objekt zum schmucken Bijou. Nach der umfassenden Erneuerung, erscheint das Restaurant ab nächstem Frühling in neuem Glanz.
WIR BIETEN
Um sich auf lange Frist eine Existenz aufzubauen, unterstützen wir den Pächter während der Aufbauphase gerne. Weitere Informationen finden Sie unter:
www.restaurant-obertor.ch, mail@restaurant-obertor.ch
Telefon 079 602 40 17
38495-12285

Pächter gesucht
Für das Traditionshaus «Rossfall», Schwägalpstrasse 424, Urnäsch. Günstige Konditionen.
Interessenten bitte melden unter:
Tel. 055 418 40 00 oder buero@hpk-architekten.ch
38557-12314

Engagement für eine Vision
Für unser einzigartiges Hotel/Restaurant
an wunderschönster Lage im Herzen des Berner Oberlandes
suchen wir einen Käufer/Investor, welcher nachhaltig und langfristig denkt.
www.hotel-lindenhof.ch
Hotel Lindenhof AG Brienz
Christian Fotsch VRP
078 635 31 99 / fotsch.lindenhof@bluewin.ch
38550-12309