

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 32

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: 07.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 32 · 6. August 2015

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Glücklich sind Menschen,
wenn sie haben,
was gut für sie ist»

Platon, griechischer Philosoph (428–348 v. Chr.)

THEMENBILD: FOTOSTOCK

Wer bewundert in «The Lion King» nicht den kleinen Löwen Simba, wie er am Ende seine Willensschwäche überwindet und den Thronräuber Scar besiegen kann? Sein Vater Mufasa ermutigt ihn immer wieder, wodurch er Vertrauen und Respekt vor sich und anderen erlangt. In diesem Disney-Klassiker kommt Leadership als lebenslanger Lernprozess klar zum Ausdruck. Mutig sein heißt nicht unbedingt heldenhaft, sondern viel mehr authentisch und klar zu sein. Wann immer wir etwas wagen, wichtige Entscheidungen treffen, uns getrauen, für etwas einzustehen, oder uns für etwas Neues öffnen, brauchen wir Mut und eine positive Haltung. Wer die Komfortzone verlässt, Risiken eingeht und Grenzen überschreitet, bedarf einer inneren Widerstandskraft respektiv Resilienz. Diese ist eine oft unterschätzte Fähigkeit, schwierige Situationen souverän zu bewältigen und sich neuen Gegebenheiten immer wieder anzupassen. Es gilt, in kritischen Momenten präsent zu sein, um bewusst an den Herausforderungen wachsen zu können.

«Circle of Life»

Den Wendepunkt für seinen Mut bildet bei Simba eine spirituelle Sitzung. Ebenso haben erfolgreiche Leader einen Zugang zu vertiefter Spiritualität, um vermeintlich unüberwindbare Hürden zu bewältigen. Sie entwickeln eine neue Achtsamkeit für das Leben und erfahren, dass auch Krisen Sinn machen. Wenn wir uns dadurch bewusst entwickeln und gemeinsam wachsen, erkennen wir uns mitten im lebendigen Kreis des Lebens.

Resilienz | Hakuna Matata

Turbulenzen, Herausforderungen und Stress gehören zum Leben. Wären wir Löwen, hätten wir kein Problem damit. Der Löwe ist ein Meister des schonenden Umgangs mit seinen Ressourcen. Von seinem entspannten Lebenswandel, seiner Effizienz und seinem gelassenen Selbstmanagement könnten wir viel lernen. Löwen zeigen immer dann Stärke, wenn es darauf ankommt. Bei uns ist die seelische Widerstandskraft das Zauberwort, das erklärt, warum manche Menschen mit extremen Belastungen fertig werden, unter denen andere zu zerbrechen scheinen. Resilienz-Strategien können wir erlernen. Wenn wir uns damit vorbereiten, um uns für den Tag auszurichten, bewahren wir auch in der Hektik die innere Ruhe. Reagieren wir im Stress mit negativen Emotionen, sollten wir rasch in einen wach-präsenten Zustand umschalten können. Die Strategie, Resilienz während des Tages zu bewahren, beinhaltet auch, die eigenen Emotionen bewusster zu steuern. Wer Resilienz systematisch trainiert, erträgt leichter Gegenwind oder Rückschläge. Erfolgreich ist, wer mit eigenem Verhalten Akzente setzt, sich selber treu ist und Dinge tut, die ihm und anderen Freude bereiten.



Christina Weigl
Training & Coaching GmbH
www.christina-weigl.ch

AGENDA

25. AUGUST
«L-GAV Informationsveranstaltung», von hotelleriesuisse, im Hotel Olten, Olten
www.hotelbildung.ch/agenda

27. AUGUST
«NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

29. SEPTEMBER
«Schwierige Gespräche leicht gemacht», von der Hotel & Gastro Union, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

30. SEPTEMBER
«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Rehazentrum kneipp-hof, Dussnang
www.hotelgastrounion.ch

5. OKTOBER
«reception@hotelleriesuisse, Modul 1: Persönlichkeit», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelbildung.ch/agenda

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



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.

Vorbeugende Massnahmen (Teil II)

Das richtige Verhalten im Notfall:

- Überblick verschaffen. Art des Ereignisses? Verletzte, Sachschaden?
- Gefahren erkennen. Sich selbst schützen. Verunfallte aus dem Gefahrenbereich bringen. Absicherung gegen weitere Unfallgefährdung.
- Rettungsdienst alarmieren (was, wo, wer, wann, wie viele, drohende Gefahren, Daten des Anrufers).
- Lebensrettende Sofortmassnahmen bei Verletzten einleiten. Wiederbelebung CABD: Herzmassage (Circulation), Atemwege freimachen (Airways), Beatmung (Breathing), Defibrillation. Betreuung, weitere Massnahmen, Sanität einweisen.
- Ereignismeldung an Personalverantwortliche, damit er Angehörige des Verunfallten informieren kann.

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

MEHRGENERATIONEN-TEAMS RICHTIG FÜHREN

In der Branche Hotellerie/Gastronomie arbeiten Menschen aus unterschiedlichen Kulturschichten. Multikulti-Teams zu führen ist daher Alltag. Eher Neuland ist das Führen von Teams mit grossen Altersunterschieden.

Es gibt kaum eine Branche, in der so bunt gemischte Teams zusammenarbeiten wie in Hotellerie und Gastronomie. Frauen, Männer, Gelernte, Angelernte und Quereinsteiger aus allen möglichen Nationen arbeiten Hand in Hand, um den Gästen ein schönes Erlebnis zu bieten.

Die Zusammenarbeit in internationalen Teams ist wegen der soziokulturellen Unterschiede nicht immer ganz einfach. Doch mit etwas gutem Willen, Toleranz und Verständnis lassen sich kulturbedingte Probleme in der Regel rasch lösen. Natürlich braucht es dazu aber auch einen Chef, der klar und situationsangepasst führt. Mit dem demographischen Wandel kommt eine neue Herausforderung auf Führungskräfte zu. Es wird in Zukunft weniger Berufsnachwuchs und dafür immer mehr ältere Mitarbeiter geben. Bereits heute gibt es Teams, in denen Vertreter von drei oder sogar vier Generationen arbeiten. Und das ist auch gut so, denn die Gästeschärfe besteht in den meisten Restaurants und Hotels ja auch aus Vertretern unterschiedlicher Generationen. In altersmässig gut durchmischtens Teams findet so jeder Gast sein Pendant, an das er sich wenden und von dem er sich verstanden fühlen kann. Und auch im Team können sich die Altersgruppen gut ergänzen.

Wie bei den Gästen so hat auch bei den Mitarbeitenden jede Altersgruppe ihre eigenen Bedürfnisse, Wertvorstellungen, Lebensorchungen und Stärken. Diese gilt es, so unter einen Hut zu bekommen, dass jedes Teammitglied

sich wohl fühlt und seine beste Leistung erbringen kann. Doch wie ticken die einzelnen Generationen? Hier ein kleiner, genereller Überblick:

- Babyboomer (1956–1965): Noch sind sie die zahlenmässig grösste Gruppe in der Arbeitswelt. Ihr Motto lautet «Leben und leben lassen». Babyboomer sind betriebsstreu und pflichtbewusst. Viele Babyboomer wären bereit, über das Rentenalter hinaus zu arbeiten, wenn es entsprechende Teilzeitmodelle gäbe.
- Generation X (1966–1979): Diese Generation ist gut ausgebildet, aber eher bereit, den Arbeitsplatz zu wechseln, um Freiräume in Bezug auf Aufgabenstellung, Arbeitszeit- und -ort und familienfreundliche Arbeitsgestaltung zu schaffen. Ihr Motto lautet «Weniger ist mehr».
- Generation Y (1980–1994): Die Hälften dieser Generation schätzt Sicherheit und eine klassische Karriere, die andere Hälften Eigenständigkeit, Unangepasstheit und verstärkte Autonomie. Ihr Motto lautet: «Spass bei der Arbeit». Mit einem Durchschnitt von 536 Tagen ist ihre Verweildauer in einem Betrieb eher kurz.
- Generation Z (ab 1995): Sie sind die ersten «Digital Natives» und quasi immer Online. Sie werden sich noch weniger an Unternehmen binden lassen als die Generation vor ihnen. Ihre Arbeit soll sinnvoll sein, die Arbeitszeiten flexibel. Autoritäre, diktatorische Chefs, die starre Strukturen bevorzugen, werden umdenken müssen, wenn sie Vertreter dieser Generation engagieren und im Betrieb halten wollen.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

SO WOLLEN TOP-TALENTEN ARBEITEN

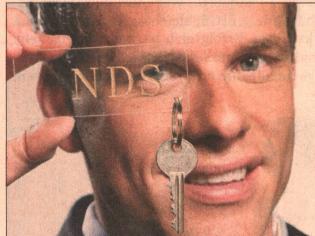
Noch nie hat sich die Arbeitswelt so rasch verändert wie im 21. Jahrhundert. Mobile Technologie, Globalisierung, interkulturelle Teams, demographischer und wirtschaftlicher Wandel – das sind nur ein paar der Faktoren, die ein Anpassen der Arbeitsweise notwendig machen. Nicht nur die Art und Weise, wie gearbeitet wird, muss sich an die neuen Gegebenheiten anpassen. Auch Führungsstile und Unternehmenskultur sollten neu überdacht und dem neuen Zeitgeist angepasst werden. Besonders wenn Wandel betroffen ist der traditionelle Top-down-Ansatz mit vielen Führungsebenen. Dieser Führungsstil erodiert zusehends. Der typische Chef, wie man ihn bis anhin kannte, wird immer mehr und öfter zum Coach und Supervisor. Seine bisher vorrangige Aufgabe als alleiniger Entscheidungsträger gerät in den Hintergrund.

Der Autor Jan Brecke gibt in seinem Buch «So wollen Top-Talente arbeiten» Handlungsempfehlungen für eine Unternehmenskultur der Zukunft. Er zeigt, wie man besten Arbeitnehmer für seinen Betrieb findet, deren Karrieren und Talente managt sowie eine von Vertrauen geprägte Unternehmenskultur aufbaut.



«So wollen
Top-Talente arbeiten»
Jan Brecke
Verlag Neue Zürcher
Zeitung
ISBN
978-3-03810-048-5
CHF 25.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

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

Karin Huwyler
Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragerteilung 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 Auftragerteilung 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 Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

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

Traumjob – Deluxe-Hotel – Internationales Flair

Als Hands-on Chef de Cuisine erreichen Sie mit Leidenschaft und Commitment anvisierte Ziele. Mentale Fitness und Ideenreichtum bringen Sie schneller voran als andere. Was Ihrer Teamfähigkeit keinen Abbruch tut! Spannende Konzepte faszinieren Sie! Deshalb sind Sie bei unserem visionären Auftraggeber genau richtig. Auch starke Nachwuchskräfte, die sich vom Executive Sous Chef weiterentwickeln wollen sind herzlich willkommen!

Professionelles Marketing, zahlreiche Auszeichnungen, klares Profil und Medienpräsenz verhelfen dem erfolgreichen Hotelbetrieb zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber. Der perfekte Mix aus architektonischen Highlights und der scheinbare Gegensatz aus eleganter luxuriös und smart casual verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. Dies ein bester Lage in einer exklusiven, weltweit bekannten urbane Deutschschweizer Premium Destination mit Life-Style-Resort-Charakter.

Corporate Executive Chef w/m*Mehrere Restaurants, Meeting, Convention & Events*

Mit Übersicht und Engagement gestalten Sie den gesamten Prozess einer leistungsfähigen **Küchenproduktion** und nehmen damit massgeblichen Einfluss auf die qualitative und ökonomische Entwicklung eines noch jungen Unternehmens. Einflüsse der internationalen, asiatischen und mediterranen Küche, kombiniert mit CH-Klassikern, marktfrischen regionalen und saisonalen Gerichten, Top Wein sortiment sowie spannende innovative Packages prägen den besonderen Charakter.

Urs schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Gäste aus aller Welt vom kreativen Angebot überwältigt sind. Ohne Berührungsängste treten Sie bei Spezialitäten in direkten Kontakt mit Gästen und führen eine peppige, trendige Küche! Dabei unterstützt Sie eine kompetente Crew von bis zu 30 Personen. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung. – Interessiert? Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsführung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Als Gastgeber die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten.

Der scheinbare Gegensatz aus «State of the Art, luxuriös, smart casual, ungewöhnlich und unkonventionell» verbindet sich zu einem traumhaften Ambiente! Das kleine high-end-Ferienhotel im Mountain Lodge Stil bietet ideale Rückzugsmöglichkeiten mit grosszügigen Suiten, top Gastronomie und Tagungsmöglichkeiten an idyllischer, ruhiger Lage, unweit grösserer Deutschschweizer Metropolen.

Was können hands-on Hoteliers/Hotelières erwarten: Aussenstechende Strukturen und kurze Entscheidungswege. Optimale Ausgangslage für Frontpersönlichkeiten, die sich darauf freuen selbst Hand anzulegen und den engen persönlichen Kontakt zu Ihren Gästen – gemeinsam ist auch mit den Gästen etwas zu unternehmen – als den besonderen Reiz der Aufgabe sehen.

Geschäftsführer w/m*des Unique Small Resort Hotels – evtl. Geschäftsführerpaar*

Solides Know-how zu Aspekten wie Reception, Rooms, F&B, HR und geschickter Umgang mit Touroperators und Social-Media-Kanälen bringen Sie mit. Flair und praktische Erfahrung für Sales & Marketing wird vorausgesetzt. Mit dem «Blick für das Ganze» verhelfen Sie den ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben zum Durchbruch. Mit der CH-Hotellerie sind Sie bestens vertraut und lieben und leben die Schweizer Bergregionen.

Geographisch unabhängige, innovative Nachwuchskräfte sind ebenfalls herzlich willkommen. Trotz saisonaler Strukturen sind Sie und Ihr Team ganzjährig im Einsatz. Eintritt: 1. Oktober bzw. nach Vereinbarung. – Suchen Sie das Besondere, eine ganzheitliche Herausforderung? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Für den Erstkontakt am besten CV/Foto und Motivationsschreiben per E-Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsführung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 - 8600 Dübendorf

Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch

ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

3829-12196

3829-12191

park-hotel am rhein

im Parkresort Rheinfelden ★★★★

Parkresort Rheinfelden, die Oase des Wohlbefindens direkt am Rhein.
Ein Ort, an dem sich nicht nur exzellent entspannen, sondern auch gut arbeiten lässt. Das Viersterne-Haus „Park-Hotel am Rhein“, die Wellness-Welt „sole uno“ und die „Salina“ Rehaklinik, Fachärzte und Therapien bieten Ihnen Arbeitsplätze mit attraktiven Anstellungsbedingungen und ausgezeichneten Zukunftsperspektiven.

Für unser vielseitiges Kur-, Ferien- und Geschäftshotel mit 120 Betten und 4 Restaurants sowie Residenzwohnungen suchen wir per 1. Oktober 2015 oder nach Vereinbarung eine

Vizedirektorin

Ihre Aufgaben

- Operative Vertretung des Direktors in dessen Abwesenheit
- Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästefriedenheit
- Verantwortung Frontoffice und Residenzen
- Qualitätsmanagement
- Verantwortung Mitarbeitereinsatzplanung und -rekrutierung
- Unterstützung, Kontrolle und Organisation im Bereich Marketing, Verkauf, Events und PR
- Ausführen diverser administrativer Tätigkeiten
- Reservierungsmanagement

Ihr Profil

- Fundierte Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie
- Einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung
- Erfahrung im Gesundheitsbereich von Vorteil
- Hohe Fach- und Sozialkompetenz
- Flair im Umgang mit anspruchsvoller Kundenschaft
- Strukturierte, selbstständige und speditive Arbeitsweise
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Stilsicheres Deutsch sowie gute PC Kenntnisse (z.B. Protel)
- Gute Fremdsprachenkenntnisse (Französisch und Englisch)

Wir bieten

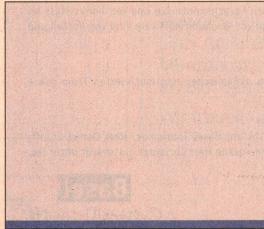
- Anspruchsvolle Tätigkeit
- Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Moderne Arbeitsplätze und diverse Vergünstigungen (u.a. sole uno)
- Gut erreichbar mit ÖV und Auto (Gratis Parkplätze vorhanden)

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Markus Bisig, Direktor, Telefon +41 61 836 67 25, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

Park-Hotel am Rhein AG Personalabteilung Roberstenstrasse 31 CH-4310 Rheinfelden
T +41 61 836 67 25 personal@parkresort.ch www.park-hotel.ch

38288-12194



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. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.



Im Geschäftsfeld Bildung suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung eine engagierte und vertrauenswürdige Persönlichkeit als

Programmmanager/in (Kurs- und Schulungsleiter/in)

Ihre Aufgaben

- Fachliche Kursleitung und Weiterentwicklung des NDS HF Hotellermanagement
- Mitarbeit im Portfoliomanagement der Weiterbildungsgänge und der Bildungspartnerschaften
- Leitung und laufende Entwicklung der weiteren Weiterbildungsangebote für die Branche sowie eigene Referententätigkeiten und Einsatz in entsprechenden Gremien
- Konzeption und Umsetzung von bestehenden und neuen Angeboten

Ihr Profil

- Berufliche Ausbildung und/oder langjährige Berufserfahrung in Hotellerie/Gastronomie
- Weiterbildung und Erfahrung in Lehre, Didaktik und Pädagogik
- Kenntnisse der Bildung in der Hotellerie
- Projektleitererfahrung
- Überzeugendes Auftreten und kommunikatives Geschick
- Deutsch und Französisch in Wort und Schrift, Italienisch von Vorteil

Interessiert?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Ueli Schneider, Leiter Bildung, unter Tel. 031 370 43 06 oder ueli.schneider@hotelleriesuisse.ch, gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

38290-12199



Wir freuen uns auf Ihre elektronische oder schriftliche Bewerbung.
hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
3007 Bern
hr@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



Basel Tourismus setzt sich mit seinem Team von rund 50 Mitarbeitenden für die touristische Vermarktung der vielseitigen Kultur- und Kongressstadt Basel ein und betreut Gäste aus aller Welt. Die neu formierte Abteilung Incoming & Convention Bureau fungiert als Beratungsstelle für Veranstalter, akquiriert Kongresse und vertreibt touristische Angebote für Gruppen und Individualreisende.

Per September 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Head of Incoming & Convention Bureau und Mitglied der Geschäftsleitung (100%)

Ihr wichtigsten Aufgaben

Mit Ihrem rund zehnköpfigen Team sind Sie für die Akquisition von Kongressen oder grossen Firmenmeetings sowie für die Abwicklung von Anlässen und touristischen Dienstleistungen aller Art verantwortlich. Sie koordinieren sämtliche Verkaufsaktivitäten im MICE-Bereich mit den lokalen Partnern in Basel und repräsentieren das Incoming & Convention Bureau von Basel Tourismus auf regionaler, nationaler und internationaler Ebene. Daneben sind Sie für die laufende Weiterentwicklung touristischer Angebote für Gruppen und Individualreisende zuständig und stellen den Betrieb der Hotel- und Gruppenverwaltungssoftware TOMAS sicher. Als Mitglied der vierköpfigen Geschäftsleitung von Basel Tourismus vertreten Sie die Interessen Ihres Geschäftsbereiches gegenüber der Direktion und dem Vorstand und bringen sich in die strategische Gesamtplanung des Betriebs ein.

Ihr Profil

Für diese anspruchsvolle Leitungsfunktion suchen wir eine führersehne, dienstleistungs- und verkaufsoorientierte Persönlichkeit mit guten kommunikativen Fähigkeiten. Sie sind vorzugsweise mit der MICE-Branche vertraut und haben sich in dieser bereits ein Netzwerk aufgebaut. Nebst einer fundierten Ausbildung oder langjähriger Berufserfahrung im Bereich Wirtschaft, Management, Marketing oder Tourismus bringen Sie gute Sprachkenntnisse und ein hohes Mass an Teamfähigkeit mit. Erfahrungen im Incoming-Tourismus und in der Anwendung von Buchungssoftware sind von Vorteil und runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und attraktive Aufgabe in einem dynamischen und motivierten Team sowie zeitgemäße Arbeitsbedingungen.

Kontakt

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis Ende August 2015 an: Basel Tourismus, Herr Daniel Egloff, Direktor, Aeschenvorstadt 36, 4010 Basel. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Christoph Bosshardt unter Tel. 061 268 68 48.

Besuchen Sie uns unter www.basel.com



38295-12202


Die Training & Freizeit AG, eine 100%ige Tochtergesellschaft des Touring Club Schweiz, betreibt seit über 60 Jahren Camping- und Hotelbetriebe. Mit mehr als 1 Million Übernachtungen pro Jahr, 27 Campingplätzen und 18 500 Camping-Mitgliedern ist Training & Freizeit AG die grösste und führende Campingorganisation in der Schweiz. Für Campingplätze an mehreren Standorten suchen wir ab November 2015 oder nach Vereinbarung je eine/n

Campingleiter/in

Für diese nicht alltäglichen Positionen sind Sie verantwortlich für einen der Camping-Standorte in der Schweiz während der Betriebszeit (März bis November) und betreuen unsere lokalen Gäste (Saisonner) und unsere Campingtouristen. Sie sind für den reibungslosen Betrieb des Campings und des Restaurants (Wirtspaten), für die Planung und für Gästediensleistungen (Check-in/out etc.) verantwortlich. Als Training & Freizeit AG-Mitarbeiter/in pflegen Sie eine verantwortungsvolle Zusammenarbeit mit Behörden und lokalen Tourismusorganisationen. Administration und kleinere Wartungsarbeiten gehören auch zu Ihrem Aufgabenbereich. Sie führen ein Team von mehreren MitarbeiterInnen je nach Grösse des Campingplatzes. Die Stelle kann auch als (Ehe-)Paar geführt werden.

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung oder gleichwertige Berufsausbildung;
- Sie haben mehrere Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie, Tourismus oder Gastronomie und mögen das unkomplizierte Camping-Ambiente;
- Sie sind gewohnt, einen mittleren/Grossbetrieb persönlich und kundenorientiert zu führen;
- Sie sind flexibel, motiviert und arbeiten sehr selbstständig nach unseren Grundsätzen;
- Sie fühlen sich wohl in der deutschen und französischen Sprache (mündlich und schriftlich) und haben gute Kenntnisse in Englisch.

Der TCS

Wir bieten Ihnen spannende Herausforderungen und dies in 80 verschiedenen Berufsgruppen. Wir suchen Menschen, die gerne etwas bewegen und sich in pluridisziplinären Gruppen mit einer starken Projektkultur einbringen möchten. Unsere Beziehungen basieren auf fairem Umgang mit allen Beteiligten, gegenseitigem Vertrauen und Verständnis, sowie einem konstruktiven Feedback.

Möchten Sie gerne Ihren Traum verwirklichen? Dann bewerben Sie sich heute und schreiben Sie mit uns TCS-Geschichte:

Touring Club Schweiz

Human Resources

Christine Wilbois
Chemin de Blandonnex 4
1214 Vernier/Genf - E-Mail: futur@tcs.ch

38256-12188

Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit
CBM10 und spenden Sie 10 Franken
an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf
www.cbmswiss.ch



viva luzern

Viva Luzern schafft an 10 Standorten Lebensraum für Menschen mit einem Bedarf an Pflege und Betreuung. Im Alter zuhause ist der Leitgedanke und das Leistungsversprechen aller Betriebe unseres Unternehmens. Im Viva Luzern Eichhof finden 292 Bewohnerinnen und Bewohner ein Zuhause.

Für unser Team Events und Catering suchen wir zur Unterstützung per 1. September 2015 oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Mitarbeiter/in Events und Catering 80-100%

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Stelle auf unserer Homepage detailliert vor: www.vivaluzern.ch/stellen

www.vivaluzern.ch

Im Alter zuhause.

38255-12187

KRAMER GASTRONOMIE

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. In 11 Restaurants und einem Hotel zählen rund 350 Mitarbeitende zum Team.

Wir suchen einen

Operativen Leiter w/m

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der vorgegebenen Betriebskonzepte und die Überwachung der Zielvorgaben zusammen mit einem 2. Operativen Leiter und sind aktiv an der Weiterentwicklung der bestehenden Betriebe beteiligt. Als diplomatischer Coach der Geschäftsführer stellen Sie den Kommunikationsfluss zur Geschäftsleitung und Verwaltung sicher und sind für eine kontinuierliche Qualität in allen Belangen besorgt.

Sie sind ein/e kommunikative/r Vollblut-Gastronom/in mit mehrjähriger Erfahrung als Geschäftsführer sowie in der Führung mehrerer Betriebe. Sie erkennen komplexe Zusammenhänge, sind eine starke Führungspersönlichkeit mit betriebswirtschaftlichem Background und besitzen die Fähigkeit analytisch und vernetzt zu denken. Große Einsatzbereitschaft, Selbständigkeit, Zielstrebigkeit und Durchhaltewillen zeichnen Sie aus. Zudem sind Sie es gewohnt, täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert zu werden und führen als Vorbild resultat-, leistungs- und teamorientiert.

Wir bieten Ihnen ein dynamisches und angenehmes Arbeitsklima, interessante, abwechslungsreiche und spannende Aufgaben sowie kurze und direkte Kommunikationswege.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kramer Gastronomie, Rosmarie Prinz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20, rosmarie.prinz@kramergastronomie.ch, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE



Zufriedene Kunden, das hat für uns erste Priorität

Zur Schützen Rheinfelden AG mit 390 Mitarbeitenden gehören die drei dynamischen, innovativen und nicht alltäglichen Hotels Schützen Rheinfelden*** und EDEN im Park*** mit Seminar-, Wellness- und Kulturbetrieb sowie das Hotel Schiff am Rhein**. In zwei der Hotels ist die Klinik Schützen integriert, eine führende Privatklinik für Psychosomatik, Psychiatrie und Psychotherapie der Schweiz mit 100 Betten und zwei Ambulatorien.

Per 1. September 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n engagierte/n

Küchenchef/in (100%)

Als unser/e Küchenchef/in sind Sie für die Verpflegung unserer Patienten und Gäste im A-la-carte-Service verantwortlich. Sie führen ein junges, 15-köpfiges Küchenteam inkl. Lernenden und fördern deren fachliche und berufliche Weiterentwicklung. Sie planen die Einsätze der gesamten Brigade und arbeiten zudem aktiv in der Küche mit (à la Carte, Bankett & Catering). Zudem sind Sie verantwortlich für Einkauf, Lagerbestand, Renditen und Budgetplanung sowie die Einhaltung der Arbeitssicherheit und Hygienevorschriften. Die Optimierung und Sicherstellung des Qualitätsstandards runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Sie sind eine begeisterter, kreativer Koch und freuen sich, unseren Gästen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten. Ihren modernen Führungsstil unterstreichen Sie mit Empathie und guten kommunikativen Fähigkeiten. Sie zeigen hohe Einsatzbereitschaft, Qualitätsbewusstsein, sind innovativ und kreativ. Eine selbständige Weise und das Übernehmen von Verantwortung sind für Sie selbstverständlich. Nebst dem Lehrmeister verfügen Sie über eine Lehre als Koch sowie eine abgeschlossene Weiterbildung als Chefkoch oder dipl. Küchenchef und haben evtl. die Ausbildung zum Diätkoch absolviert. Sehr gute Deutsch- und MS-Office-Kenntnisse sowie Berufserfahrung in einer ähnlichen Position runden Ihr Profil ab.

Es erwarten Sie eine attraktive, abwechslungsreiche und vielseitige Führungsaufgabe mit der Möglichkeit, weiterhin aktiv in der Küche tätig zu sein. Wir bieten Ihnen ein angenehmes und interessantes Arbeitsumfeld mit einem modernen Arbeitsplatz. Aus- und Weiterbildung werden bei uns gefordert und unterstützt. Sie haben 6 Wochen Ferien und profitieren von attraktiven und abwechslungsreichen Mitarbeiterangeboten.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne unser Direktor Hotellerie, Herr Martin Sonderger, Telefon 061 836 25 77, zur Verfügung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: alexandra.haemmerle@schuetzen-ag.ch, Leiterin Personalwesen.

www.hoteleden.ch www.hotelschuetzen.ch www.hotelsschiff.ch www.klinikschuetzen.ch

38265-12188

Relais du Silence - Silencehotel



Helfen Sie mit, unsere Gäste zu verwöhnen?
Für unser gepflegtes 31-Zimmer-Ferienhotel
suchen wir per September 2015
oder nach Vereinbarung
in Saison- oder Jahrestelle

Réceptionist(in) (d/f/e)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Relais du Silence - Silencehotel
BRISTOL***
CH-3715 ADELBODEN
Rita und Heinz Jöhner
Tel. 033 673 14 81
info@bristol-adelboden.com
www.bristol-adelboden.com

38269-12191



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

Für die Unterstützung und Ablösung von
Fredi Häberli und zur Ergänzung unserer
Küchenbrigade haben wir folgende Stelle
neu zu besetzen:

Commis de cuisine/
Chef de partie

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung,
Freude, mit frischen Lebensmitteln
zu arbeiten, und die Fähigkeit, in einem kleinen
Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die
Hygienestandards nicht fremd sind und Sie
auch in hektischen Zeiten den Überblick be-
wahren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Zudem suchen wir in Jahrestelle eine

Servicefachamateur/in
für den gepflegten A-la-carte-Service

Wenn Sie über gute Berufserfahrung verfügen
und Freude haben, in einem motivierten
Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne
Ihre Bewerbung und Ihren Anruf.

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

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38195-11732



Der spontane Mohren

www.mohren.ch

Das traditionelle Gasthaus Mohren in Willisau geht spontan in die ZUKUNFT. Seien Sie Teil davon. Wir suchen zur Komplettierung unseres Teams per sofort

Koch

mit Fähigkeitszeugnis und Führungserfahrung

Hilfskoch

ServicemitarbeiterIn

Fähigkeitszeugnis und oder Berufserfahrung

Serviceaushilfe

mit Berufserfahrung

Auskunft erteilt gerne Daniela Arnold:
Tel 079 294 80 27

Bewerbungsunterlagen senden an:
CAS Architekten, z.Hd. Daniela Arnold,
Menzbergstrasse 9, 6130 Willisau
arnold_daniela@bluewin.ch

Wir freuen uns auf Ihre spontane Kontaktaufnahme.

38170-12160



***** CHARMING SINCE 1882

Uns erfüllt es, Menschen zu begeistern...

Um unser Team zu komplettieren, suchen wir
ab September 2015 folgenden Kollegen:Director of Sales & Marketing (m/w)
In Jahresanstellung mit Aufstiegsmöglichkeiten

Nähre Informationen finden Sie unter
www.kulm.ch

Sind Sie interessiert? Dann freut sich unsere
Personalleiterin, Frau Claudia Muschalik, auf
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
unter jobs@kulm.ch

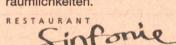
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse - CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 07 - Fax - 89
jobs@kulm.ch - www.kulm.ch

38269-12201



Unsere gepflegte Residenz Vivo im Herzen von König besteht aus 48 Eigentums- und Mietwohnungen, 28 Residenz-Wohnungen und einem betreuten Wohnbereich mit 15 Pflegezimmern.

Ebenfalls dazu gehören das öffentliche Restaurant Sinfonie (Sommer 80 Plätze, Winter 50) sowie attraktive Veranstaltungs- räumlichkeiten.



Für unsere vielseitige Gastronomie suchen wir ab September 2015 eine engagierte und herzliche Gastgeberpersönlichkeit:

Leitung Restauration (100%)

Für diese verantwortungsvolle Kaderposition bringen Sie mehrjährige Praxis- und Führungserfahrung mit. In unserem hotelähnlichen Betrieb sind Sie zuständig für die Koordination des gesamten Servicebereiche sowohl im Restaurant Sinfonie als auch im Speisesaal und betreuten Wohnbereich der Bewohnerinnen und Bewohner. Als kontaktfreudige, dienstleistungsorientierte Gastgeber arbeiten Sie aktiv im Service mit.

Sie haben Freude am Umgang mit älteren Menschen und ein hohes Qualitätsbewusstsein. Pünktliches Auftreten und einwandfreie Umgangsformen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Die Organisation von geschickvollen, bedürfnisorientierten internen und externen Anlässen in Zusammenarbeit mit dem Leiter Küche gehört zu Ihren Stärken, ebenso die Mitgestaltung des Angebots in der Gastronomie.

Koch/Köchin EFZ (100%)

Sie kochen sowohl für unsere Bewohnerinnen und Bewohner der Residenz Vivo als auch für das öffentliche Restaurant Sinfonie und die Verpflegung der Mitarbeitenden. Sie bringen Berufserfahrung mit und legen Wert auf Gastfreundschaft und Liebe zum Detail. Sie arbeiten teamorientiert, selbstständig, sauber und qualitätsbewusst. Sie sind belastbar, flexibel und bereit, sich persönlich zu engagieren.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Rahel Kunz, Residenz Vivo, Schlossstrasse 30, 3098 König
bewerbung@residenz-vivo.ch / www.residenz-vivo.ch
Telefon 031 978 46 46

HOTEL-RESTAURANT
BRISTOL

hotel-bristol-saas-fee.ch

Sie sind ein sympathisches Paar und Gastgeber
aus Leidenschaft?
Sie lieben die Berge und möchten sich
selbstständig machen?

Ab Dezember 2015 vermieten wir unser
Restaurant an aller bester Lage direkt an
den Pisten.

Bei Interesse melden Sie sich bitte unter:
info@hotel-bristol-saas-fee.ch
www.hotel-bristol-saas-fee.ch
Telefon 027 958 12 12
Familie Bumann

38228-12177

Für unsere renommierte 5-Sterne-Superior-Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n):

Event- und Kongressmanager (m/w) in Jahresanstellung

Ihre Hauptaufgaben

- Verantwortung für das Event- und Kongressangebot
- Organisation und Koordination von Events und Kongressen mit bis zu 600 Personen
- Organisation von Gruppenreservierungen ab 10 Zimmern
- Vertragsverhandlungen zu externen Leistungsträgern
- Kontaktspflege zu Agenturen (Musik- und Veranstaltungsgagenturen)
- Gästebetreuung vor Ort

Ihr Profil

- Ausbildung in der gehobenen Hotellerie/Gastronomie
- Langjährige Berufserfahrung im Eventmanagement
- Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, idealerweise sind Italienisch- und/oder Französischkenntnisse vorhanden
- Erfahrung in der Führung und Motivation eines Teams
- Flexibilität und Durchsetzungsfähigkeit runden das Profil ab

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
(inkl. Foto und Zeugnisse) per Post oder E-Mail an:

Kulm Hotel - Personalbüro - Via Veglia 18 - 7500 St. Moritz
T +41 81 836 82 09 - hr@kulm.com - www.kulm.com

38228-12193

INTERNATIONAL



Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per März 2016 (oder nach Vereinbarung) eine

Gastgeberin/Directrice

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres charmanten Landgasthofes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten sowie 4 Ferienhäusern verbunden fühlt.

Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Grundausbildung, abgeschlossener Schweizer Hotelfachschule und Führungserfahrung vor. Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-Innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem?

Haben Sie gute Kenntnisse in der französischen Sprache und sind Sie belastbar? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Aktivferien AG, z. H. Carina Büchi
Weidstrasse 6, 8472 Seuzach, Tel. 0041 (0) 52 335 13 10
admin@aktivferien.com
www.aktivferien.com
www.suedfrankreich.ch

38248-12185

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.

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



THEMENBILD: KEYSTONE

IM VERGLEICH MIT DER KONKURRENZ

Gerade in schwierigen Zeiten gewinnt Benchmarking an Stellenwert. Es erlaubt dem Betrieb, sich mit seinen Konkurrenten zu vergleichen und lässt Chancen und Gefahren erkennen. Zentral ist, dass Benchmarking keine punktuelle Analyse, sondern ein kontinuierlicher mehrstufiger Prozess ist. In einem ersten Schritt muss die Performance gemessen werden. Dies erfolgt anhand standardisierter Kennzahlen wie Zimmerauslastung, Zimmerpreise oder erzielter Beherbergungsertrag. In einem zweiten Schritt definiert der Hotelier seine Mitbewerber für das Benchmarking. Dies kann anhand unterschiedlicher Kriterien passieren: Wer spricht die gleichen Gästegruppen an; wer ist im gleichen geografischen Markt tätig; wer bietet ähnliche Dienstleistungen? Der dritte Schritt widmet sich dem eigentlichen Vergleich mit dem Ziel, die eigenen Stärken und Schwächen zu erkennen: Ist meine Auslastung gut; wie verhalten sich meine Preise verglichen mit denen meiner Mitbewerber; wie verhält sich mein Wochengeschäft gegenüber dem Werktagsgeschäft; nehmen meine Marktanteile zu; verfolge ich die richtige

Revenue-Strategie; wie wirken sich meine Sales- und Marketinganstrengungen aus? Abschliessend müssen Entscheide gefällt und die beschlossenen Anpassungen implementiert werden, um die erkannten Schwachstellen zu beheben.

Benchmark STR Global

Der STAR Benchmarking von STR Global ist ein einfaches, webbasiertes Tool, das einen regelmässigen Vergleich mit den Mitbewerbern ermöglicht. Dazu erhält das Hotel täglich oder monatlich einen individuellen Auswertungsbericht mit den Kennzahlen Zimmerpreis, Auslastung und RevPAR für seinen Betrieb und die ausgewählten Mitbewerber. Der STAR Benchmarking bietet dem Hotel eine ideale Basis, um die Preisstrategie zu beurteilen. Gerade im Umgang mit dynamischen Preisen erkennt das Hotel rasch, welche Preisstrategie sich wann lohnt und an welchen Tagen das eigene Potenzial noch nicht ausgeschöpft ist. Die Auswirkungen einer Strategieänderung können zeitnah gemessen werden und falls nötig kann der Hotelier unmittelbar

reagieren. Der STAR Benchmarking bietet dem Hotel zudem die einmalige Gelegenheit, regelmässig zu erfahren, wie sich der eigene Betrieb gegenüber der Konkurrenz entwickelt und wo er im Markt steht.

Viel Information für wenig Aufwand

Kleiner Aufwand – grosser Gewinn: Das Hotel erfasst online lediglich die Anzahl verkaufter Zimmer und den Netto-Logementertrag und erhält von STR Global einen anonymisierten Bericht über den lokalen Markt und seine Mitbewerber. Mehr Information unter www.hotelleriesuisse.ch/benchmark



Barbara Friedrich
Projektleiterin
www.hotelleriesuisse.ch

Zu verkaufen: einzigartiges
Einwanderungs- und
Geschäftsobjekt in Kanada

38129-12149

Erfahrener
Gastronom/Hoteler
(Küchenmeister – Hotelakademie)
hands on typ, sucht für die Wintersaison
Berggastronomie zu pachten.
Angebot per E-Mail erwünscht, Vertrags-
lichkeit garantiert.
pd1@aon.at

38285-12190

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restaurierung

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.

39097-11958

Hôtel-Restaurant à vendre ou à louer en location-gérance

Situé en Haut-Valais:

ALBINEN proche de Leukerbad

et à 3 km de la station Torrent/Flaschen

12 chambres rénovées en 2009
50 places au restaurant et 50 places en terrasse panoramique
25 places en salle de petit-déjeuner
Logement de fonction de 4 chambres
Prix: CHF 800.000.– ou CHF 8000.– par mois en location
gerance
Madame Deneufégérie Isabelle, propriétaire-gérante
Tel. 027 473 15 89 / 079 267 01 25

38270-12192

Activ Gastro
HOTEL Immobilier

In der wunderschönen UNESCO Aletschregion
sucht ein hochprofitables Hotel-
Restaurant einen neuen Eigentümer.
Etablierter, bekannter Betrieb an sonniger Lage
mit ausgezeichnetem Ruf. Zimmer-Auslastung:
Winter 70 %, Sommer 48 %. Eigentümergewinn
auf Stufe EBITDA Fr. 500'000.–.
Kein Unterhaltsnachholbedarf vorhanden.
Verkaufspreis: Unterbreiten Sie uns ein
Angebot... Verlangen Sie unsere ausführliche
Verkaufsbekanntmachung.

Activ Gastro HOTEL Immobilier
Bielstrasse 3 | 4500 Solothurn
Tel.: +41 (0)32 622 60 80
Mail: solothurn@activgastro.ch

Gstaad Neuchâtel Solothurn

38252-12166

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

Zu vermieten:
Restaurant
in der Innenstadt von Zürich

Hervorragendes renoviertes Objekt an
Toplage in Fussgängerzone
(Stadtzentrum), grosses Kundenpotenzial,
moderne und zeitgemäss
Innenarchitektur.

Restaurant, Bar, Terrasse
(insgesamt 100 Sitzplätze)

Übernahme nach Vereinbarung
(Ergebnisches Betriebskapital:
CHF 0.5 bis 0.6 Mio.)

Weitere Auskünfte erhalten Sie über:
Kohl & Partner (Schweiz) AG – Martin Schmidli
Tel. 044 533 50 44 – martin.schmidli@kohl-int.ch

Kohl & Partner ist ein führendes, unabhängiges
und international tätiges Consultingunternehmen –
spezialisiert auf Hotellerie, Gastronomie und
touristische Destinationen und Infrastrukturen.

38243-12102

ZU VERKAUFEN:

Alpenrösli Grimselpass



Sämtliche Zimmer sind mit Waschgelegen-
heit, Kühle und Warmwasser disponiert.
Neben dem Hotel befindet sich ein Restaurant
durch auf den Balkon der zweiten Etage.

3 Speisesäle zu je 90, 70 und 36 Sitzplätzen
ideal für Car- und Geschäftsräume
Neben dem Hotel befindet sich ein Restaurant
durch auf den Balkon der zweiten Etage.



Zu verkaufen nach Übereinkunft:

Traditionsreicher und gut erhaltener Hotel- und Restaurantbetrieb (Aktiengesellschaft) mit Kristallmuseum, Marmelatipark und vieles mehr!

Hotelbetten: 20 Plätze + 2 Etagenduschen

Bei Interesse melden Sie sich bei:

Restaurant und Saal: 250 Plätze

Alpine Treuhand AG

Sommerterrasse: 220 Plätze

Herr Fabian Supersax

Car-Parkplatz: 12 Plätze

Bahnhofstrasse 4a, 3900 Brig

Angestelltenzimmer: 3 Zimmer mit Bad

Tel.: +41 (0) 27 922 49 22

Tel.: +41 (0) 27 922 49 25

info@alpinegroup.ch

TURISMO - FINANZEN - LICENCIAS

38173-12110