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

Band: - (2015)

Heft: 25

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

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

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

htr hotel revue

GESAMT AUFLAGE 40.000

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



Nr. 25 · 18. Juni 2015

INNOVATION -ERFINDUNGEN ODER

Seit geraumer Zeit gehört das Wort «Innovation» wohl zu den Top Five der beliebtesten Wörter in unserer Branche. Ich beschäftige mich intensiv mit der Innovation im Tourismus. Dabei stelle ich immer wieder fest, dass Innovation sehr unterschiedlich ausgelegt wird.

Innovation ist:

«Die letzte grosse Innovation war die Erfindung der Grandhotels» – «... war das fliessende Was-ser im Hotelzimmer» – «... war die Elektrizität in der Hotellobby» oder ganz anders «... ist das Self-check-in in der Hotellobby» – «... ist der inkludierte Nachhausefahrdienst im Luxuswagen nach dem Abendessen» – «... ist die im Voraus geschickte Koffereinpack-Checkliste für unsere Wandergäste».

Wir werden das Schlafen, Essen und Trinken in der Hotellerie nicht neu erfinden können. Wenn wir mit Innovation nur die grossen Erfindungen meinen, würden diese nur einmal pro Jahrhundert stattfinden, und wir würden unsere eigenen Anstrengungen wohl kaum erleben. Wenn wir jedoch auch die grossen und kleinen guten haben wir gute Chancen, uns in diesem heraus-fordernden Umfeld bestens zu positionieren. Als innovativer Betrieb wird derjenige beschrieben, in welchem die Gäste immer wieder mit Dienst-leistungen, Angeboten und Infrastruktur überrascht werden, die sie nicht erwartet haben. Tes-ten Sie in Ihrem eigenen Betrieb, ob ausreichend dieser Begeisterungsmerkmale vorhanden sind. Dies können Sie ganz einfach mit dem Kano-Mo-

dell tun. Nehmen Sie Ihre Prozesse zur Hand, welche den direkten Gästekontakt beschreiben. Prüfen Sie, welche Anforderungen durch Ihren Prozess erfüllt werden: Basis-/Grundanforderungen sind grundlegend und selbstverständlich. Werden diese nicht erfüllt, entsteht Unzufriedenheit. Qualitäts- und Leistungsanforderungen sind den Gästen bewusst, werden vom Hotel kommuniziert und lösen darum Erwartungen aus. Begeiste-rungsanforderungen erwarten unsere Gäste nicht, diese lösen jedoch Freude und Glück aus. Begeisterte Gäste werden zu Botschaftern und gehören zum A und O unseres Empfehlungs-Marketings Jedes Hotel ist fähig, Begeisterungsmerkmale in seine Abläufe einzuplanen, denn hier sprechen wir vor allem von den grossen und kleinen guten Ideen. Es gilt jedoch, diese konsequent umzusetzen und immer wieder zu erneuern. Für die einfache Ideenfindung lassen sich verschiedene Kreativ-Methoden anwenden. Die Brainwriting-Methode ist sehr beliebt, weil sie einfach einsetzbar ist, das ganze Team involviert und auf der Kreativität anderer aufbaut. Das World-Café eignet sich besser für grössere Gruppen und profitiert von der «Ler-nenden Organisation». Wagen Sie sich an Kreativ-Methoden heran, denn sie machen Spass.



Inhaberin Innovation, Sales & Marketing GmbH www.nicolettamueller.ch

«Kleine Gelegenheiten sind oft der Anfang zu grossen **Unternehmungen**»

Demosthenes, griechischer Rethoriker (382-322 v. Chr.)

26. JUNI

«Was heisst Querschnittlähmung – Sensibilisierung für die Hotel-branche», von hotelleriesuisse, im Schweizer Paraplegiker-Zentrum, Nottwil www.hotelbildung.ch/agenda

30. JUNI

«Expertenforum Input 2/2015», von hotelleriesuisse, im Hotel Europe, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

AGENDA

19. AUGUST

von hotelleriesuisse, im Hotel ABC, Chur www.hotelbildung.ch/agenda

AB 4. AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung», vom Schweizer Kochverband, Luzern, Bern, Gränichen www.hotelgastrounion.ch

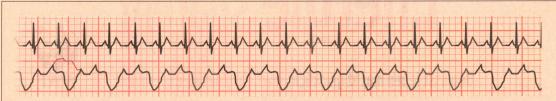
9. SEPTEMBER

«Gastrozesse Upgrade», vom Schweizer Kochverband, im Hotel Continental, Luzern www.hotelgastrounion.ch

29. SEPTEMBER

«Schwierige Gespräche leicht von der Hotel & Gastro Union, bei der Hotel & Gastro Union,

www.hotelgastrounion.ch



Für Gesundheit in Afrika.

www.solidarmed.ch

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil 7)

· Kontrolle: Regelmässige Sicherheitsberichte (Massnahmenvorschläge, Bedürfnisse und Vorkommnisse) zuhanden der Geschäftsleitung ermöglichen es, die Sicherheitsorganisation auf dem neuesten Stand zu halten.

Dazu gehören:

- Periodisches Überprüfen und Protokollieren der eingeführten Massnahmen z. B. mithilfe von Checklisten
- Kontrolle und Anpassung der Sicherheitsorganisation
- Periodische Kontrolle des Erste-Hilfe-Materials (Vollständigkeit, Verfalldatum usw.) Absenzenmanagement.

Eruieren Sie die Kosten der durch Unfälle und Gesundheitsprobleme verursachten Absenzen. Mit einer systematischen Erfassung sämtlicher Absenzen erhalten Sie ein effizientes Führungsinstrument. Absenzendaten ermöglichen den Aufbau eines Zielsetzungs- und Controllingprozesses.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informatio-nen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungs-bereichen von Spitällern und Heimen», herausgegeben werden Eidenst von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gra tis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

DIE ERSTEN SCHRITTE IN E SELBSTÄNDIGK

Viele träumen davon; einige wagen es; nur wenige haben Erfolg. Es gibt in keiner anderen Branche so viele Betriebseröffnungen und -schliessungen wie in der Gastronomie. Nur wer gut plant und rechnet hat echte Erfolgschancen.

inmal ein eigenes Lokal zu haben - diesen Traum haben viele. Im Idealfall träumen ihn Menschen, die mindestens eine gast gewerbliche Grundbildung, eine höhere Berufs-bildung oder einen Hotelfachschulabschluss haben. Doch auch für sie gibt es keine Garantie auf Erfolg in der Selbständigkeit.

Um längerfristig kommerziellen Erfolg mit seinem Betrieb zu haben, muss man mehr sein als ein guter Koch oder ein zuvorkommender Gastgeber. Kurt Walker, Koch, Projektleiter verschiedener Gastronomiekonzepte und Buch-autor, fasste das Rezept für den Betriebserfolg einmal so zusammen: «Das richtige Restaurant im richtigen Markt zum richtigen Preis richtig verkaufen.» Bevor jemand sich ernsthaft an die Realisierung seines Restauranttraums macht, sollte er sich, gemäss Walker, drei Dinge bewusst machen:

- 1. Bei aller Leidenschaft der Betrieb muss rentabel sein und Geld abwerfen.

 2. Jeder Unternehmer muss viel arbeiten. Wer
- aber keinen Ausgleich mehr hat, brennt aus
- 3. Im Gastgewerbe hat man immer mit Menschen zu tun: Mitarbeiter, Gäste, Lieferanten, Investoren, Partner. Man muss Menschen und den Umgang mit ihnen mögen

Hat man diese Punkte für sich geklärt, geht es daran, das Ziel zu definieren. In diesem Stadium geht es darum, Antworten auf folgende Fragen zu finden:

• Was ist das Ziel? Was will ich erreichen?

- Habe ich genug personelle Ressourcen, um auch in Spitzenzeiten guten Service zu bieten?

- Habe ich genug finanzielle Rücklagen, um auch längere Durststrecken überstehen zu können, ohne gleich Existenzängste haben zu
- müssen? Welche Art Gäste liegen mir persönlich?
- Stimmen mein Ziel und die Erwartung der Gäste überein?

Sind auch diese Fragen beantwortet, ist nun ein gutes Konzept das A und O. Dieses zu erarbeiten ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Sie erfordert viel Denkarbeit, Erfahrung und auch eine gewisse Reifezeit. Gerade für Unerfahrene lohnt es sich, vertrauenswürdige «Mitdenker» oder gar Konzeptprofis in die Planung einzubinden.

Das Betriebskonzept sollte klar strukturiert und in einzelne Teile aufgesplittet sein: Ange-bot, Rentabilität, Mitarbeiter und Marketing. Kurt Walker empfiehlt in seinem Buch (siehe Buchtipp), bestehende Vorlagen im Internet, zum Beispiel fürs Marketingkonzept, zu nutzen. «Überlassen Sie das «Ich muss alles selber erfinden) denen, die Zeit dafür haben. Sie wollen verkaufen, nicht in Perfektion sterben.»

So gut ein Konzept für ein Restaurant auch sein mag – wichtig ist, dass man sich mit seinem Konzept absolut wohl fühlt und selbst davon begeistert ist. Die Leidenschaft, mit der man sich an die Umsetzung seines Konzeptes macht, färbt sowohl auf die Mitarbeitenden wie auch auf die Gäste ab. Stimmen dann auch noch der gebotene Service, das Preis-Leistungs-Verhält-nis und die Qualität der angebotenen Speisen und Dienstleistungen, steht dem Erfolg eines Restaurants nichts mehr im Weg. Riccarda Frei

..... BUCHTIPP

ÜBEREINSTIMMUNGSPRINZIP

Das Übereinstimmungsprinzip ist eine neue Denkweise und Methodik, um Konzepte und Projekte jeder Art zu planen, zu steuern und zu kontrollieren. Kurt Walker hat dieses Prinzip entdeckt und zusammen mit Fabio Aresu ein Buch geschrieben, das als Lese-Handbuch und Projektdokumentation angewendet werden kann. In «Das Übereinstimmunsprinzip in der Gastrono-mie» beschreibt das Autorenduo, wie man das richtige Restaurant im richtigen Markt zum richtigen Preis richtig verkauft. Das Übereinstimmungsprinzip basiert auf der Erkenntnis, dass je grösser die Übereinstimmung ist zwischen den Erwartungen der Gäste und der gebotenen Wirklich keit, desto grösser ist auch die Chance auf Erfolg. Eine einfache Erkenntnis, die in der Realität allerdings oft vergessen wird. Nebst der Methodik, wie man Projekte unter dem Gesichtspunkt des Übereinstimmungsprinzips aufgleist, liefert das Buch zahlreiche Ideen und Praxisbeispiele. Ergänzt werden diese durch Gastbeiträge von namhaften Meinungsführern. Dieses Buch eignet sich für alle, die einen bestehenden Betrieb oder ein neues Gastronomie-Projekt in den Erfolg führen wollen.



«Das Übereinstimmungsprinzip in der Gastronomie» Kurt Walker und Fabio Aresu Verlag édition gastronomique, Zürich ISBN 978-3-905834-28-4 CHF 38.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



ITALIENISCH IN FLORENZ

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

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

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment



Malerische Altstadt · Kantonshauptstadt · Aarau

Für die Leitung dieses aussergewöhnlichen Betriebes, ein historisch bedeutendes Gebäude, bestehend aus einem 4-Sterne-Horte Imit 24 Zimmern und Suiten, Restaurant, Gewölbekeller, Bar, Lounge & Wilntergarten, Bankettsaal (135 m²). Seeninarräume mit bis zu 100 m² und Dachtermasse, suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit mit Halir für hochwertige Gastronomie. Dank geschicktem Outsourcing und der Nutzung gruppenübergreifender Synergien kann das Hotel mit einem kleinen Team schlank geführt werden. Dabei spielen die Bereiche Restaurant, Saal und Seminargeschäft eine zentrale Rolle mit dem Ziel eine exzellente Küche zu kreieren mit lokal und überregional hervorragendem Ruf. Als vielseitige Hospitality-Persönlichkeit verfügen Sie über solides F ta B-Know-how und sind mit dem Bedürfnissen einer anspruchsvollen Kundschäft bestens vertraut. Bei Bedarf: In Sachen Rooms, Marketing und Administration ist von zentraler Stelle aus Unterstützung gewährleistet.

Direktor/in Hotel-, Seminar- & Restaurationsbetrieb Neueröffnung des Bijous anfangs 2016

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben wertvolle Erfahrungen auf Führungsebene in der Schweizer Hotellerie respektive in der CH-Gastronomie gesammelt und suchen das Besondere. Sie lieben die Nähe zum Gastl Dynamische Nachwuchskräfte mit Veranstaltungs-, Seminar- und Restaurations-Know-how, die reif sind für den Sprung auf Betriebsleitungsebene, nehmen wir ebenfalls gerne mit auf in das Auswahlverfahren.

Sprung, aus Deutschschungsebene, nehmen wir ebenfalls gerne mit auf in das Auswahlverfahren.

Packen Sie selbst mit an? Sind Sie der ehrgeizige Gastgeber, die ambitionierte Gastgeberin, die ein kleines aber feines
Unternehmen optimal positionieren kann und will? Haben Sie es sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern? Bei dreimal ja bieten wir Ihnen dazu die ideale Platiform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat
Potentiall Eintitt: Letztes Quartal 2015. – Begeistert? Für den Erstkontakt CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen.
Wir sind gespannt auf Siel

Das beauftragte Beraterteam: 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
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Exklusives Resort Hotel – Ganzjahresbetrieb

Beeindruckende Architektur, alpines Design, Lifestyle-Ambiente sowie der Charme und die Romantik eines der schön-sten und zugleich unkonventionellsten 4 Sterne Superior Hotels der Sehweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Optimal auch die perfekte Infrastruktur mit Event-, Seminar- und Selfnessbereich – ein Rückzugsort als Aus-gleich zum Alltag. Einer der besten Köche des Landes prägt die von Gault Millau ausgezeichnete Kullaraik der verschiedenen Restaurants. Dies an fantastischer Panoramalage oberhalb einer bekannten Deutschschweizer Ferien-

Ziel der Stelle: Geschicktel Ghrung der gut eingespielten bis 10-köpfigen Empfangs-Crew und die Verantwortung für den gesamten Beherbergungsbereich. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, Mithilfe am Empfang, umfangreiche Gästeberatung, Überwachung der Allotments, Betreuung der Verkaufskanäle & Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrechnungen im Hotel- et Seminarbereich sowie Mitarbeiterinsatzplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantwortlich für die Wirtschaftlichkeit.

Zukünftiger Stv. Direktor w/m als Gastgeber – Front Office Manager

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hands-on-Hotelfachpersönlichkeit mit solider Praxis als erster oder zweiter Chef de Réception in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Englisch-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen sind von Vorteil aber nicht Bedingung. Die Perspektive bei Eignung und Potential zur Stv. Direktion aufzusteigen betrachten Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung.

Sind Sie die charismatische «outgoing personality», die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion die erweiterte Geschäftsleitung bilden? Wollen Sie sich profilieren? Interessieren Sie seweitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet und zu den exzellenten Konditionen? Dann sind wir gespannta auf Siel Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am 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.schaeferpattner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.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

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch Hotellerie ** Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König / Mario Gsell

Barbara König, Telefon 031 370 42 39 Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20

Pächter für exzellentes Fischrestaurant

PROFIL

am Walensee. Vorteilhafte Mietkonditionen. Gutgehende Betrieb mit einem Jahresumsatz von über 1 Million Franken. Neue Küche und komplett renoviertes, stilvolles Restaurant mit drei Gaststuben (80 Plätze) und Raucherlounge. Traditionshaus, grosser Kundenkreis, gutsituierte Gäste.

Die Eigentümerschaft ist an einem langiährigen Mieter

Rückfragen sind erbeten an:

Dieter Frese E-Mail: weesenfischerstube@bluewin.ch Telefon 055 616 16 08 oder 079 669 94 65 www.fischerstubeweesen.ch

HOTEL REGINA MÜRREN Gastgeber/in / Geschäftsführer/in

Vor einem Jahr haben ehemalige und aktive Gäste das traditionsreiche Jugendstil-Hotel in Mürren übernommen.

Wir suchen für die Weiterentwicklung des Betriebes eine/ einen innovative/n Gastgeber/in. Neben der Kompetenz zur Führung des Hotels erwarten wir viel Flair für Kultur und Verständnis für Gäste, denen die Würde des Hauses, die Atmosphäre und die Einfachheit wichtige Werte sind. Die «Charta» (www.reginamuerren.ch) der Eigentümer gilt dabei als Leitbild dabei als Leitbild.

Sind Sie interessiert?

Sind Sie Interessiert? Dann senden Sie die Bewerbungsunterlagen an den VR-Präsidenten des Hotels Regina Mürren AG: Peter Vollmer, Postfach, CH-3001 Bern / peter@vollmer.ch

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Ernst Welti AG ist ein ISO-zertifiziertes Traditionsunternehmen mit über 40 überwiegend langjährigen Mitarbeitern. Unser Sortiment umfasst Früchte und Ge-müse, Küchenfertiges, Tiefkühlprodukte, Kräuter und Sprossen, Convenience- und Molkereiprodukte. Dank unseres Standorts mitten auf dem Zürcher Angosmarkt in Zürich Alltstetten sind wir bestens vernetzt und immer am Puls der Zeit.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Einkäufer Früchte und Gemüse 100% (Nachtschicht)

- Ihre Aufgaben:

 Einkauf von Spezialitäten auf dem Zürcher Engrosmarkt

 Tägliche Preisüberwachung und Preisgestaltung der Produkte

 Aufsicht und Führen der Rüst-Equipe

 Tourenplanung/Disponieren

 Administrative Tätigkeiten

- Ausbildung als Koch mit kaufmännischem Abschluss oder mit Abschluss einer

- normeren rochschule (HF) dealer eine Medicaler eine
- Zahlenflair
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Gute Kenntnisse der gängigen Office-Programme
 Sprachkenntnisse: Deutsch. Französisch und Italienisch von Vorteil

- Attraktiven und lebhaften Arbeitsplatz in einem pulsierenden Umfeld
- Vielfältiges und herausforderndes Aufgabengebiet Führungsfunktion mit einem hohen Mass an Verantwortung

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per €-Mail mit Foto an: f.feller@ernst-welti.ch.

für Fragen steht Ihnen Herr Bernhard Hug unter der Telefonnummer: 043 222 55 55 gerne zur Verfügung. Bitte nur vormittags anrufen.

Gemüse- und früchte En Gros Tiefkühlprodukte Aargaverstrasse 1b, 8048 Zürich www.ernst-welti.ch



KULTUR CASINO BERN



105 Jahre nach dem Bau des Kultur Casino Bern hat sich die Burgergemeinde Bern dafür entschieden, am denkmalgeschützten Gebäude aufwendige Sanierungen vorzunehmen. Die aktuelle Planung geht von einem Baustart im Herbst 2017 und einer Wiedereröffnung auf die Saison 2019/20 aus. Im Rahmen des Gesamtprojektes wurde auch die Strategie des Hauses überprüft.

Im Hinblick auf die Umsetzung dieses anspruchsvollen Projekts und die künftige Führung des wohl traditionsreichsten Kulturhauses in Bern mit grosszügigem Gastronomieangebot, hat uns die Burgergemeinde Bern mit der Besetzung folgender Schlüsselfunktion beauftragt:

Geschäftsleiterin / Geschäftsleiter Kultur Casino Bern

Ihre Aufgaben: Als Geschäftsleiterin/Geschäftsleiter Kultur Casino Bern sind Sie auf der Grundlage des Gesamtkonzeptes verantwortlich für das operative Geschäft. Sie stellen bis zum Start des Umbaus das Tagesgeschäft vor allem im Bereich Kultur sicher. Sie planen und koordinieren – zusammen mit Ihrem Team – die Kundenanlässe während der Schliessungszeit. Sie bringen sich aktiv im Gesamtprojekt Kultur Casino 2020 ein und helfen massgeblich mit, das Haus zu einem innovativen Gastronomiebetrieb und einer zeitgemässen Konzert- und Kulturstätte von regionaler und nationaler Ausstrahlung aufzubauen. Mit der durch Sie geplanten Wiedereröffnung im Herbst 2019 legen Sie den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere als verantwortliche/r Gastgeber/in und Geschäftsleiter/in.

Ihr Anforderungsprofil: Für diese anspruchsvolle höhere Kaderstelle wenden wir uns an eine offene, flexible, integrative und kontaktfreudige Persönlichkeit. Sie verfügen über eine fundierte, höhere, abgeschlossene Ausbildung, vorzugweise im Bereich Gastronomie/ Hotellerie oder eine gleichwertige Ausbildung. Eine mehrjährige operative Führungserfahrung wird vorausgesetzt, ebenso eine breite Erfahrung in der Projektarbeit. Zudem verfügen Sie über Referenzen in der Positionierung eines Hauses mit grosser öffentlicher Ausstrahlung. Ihre ausgeprägte Markt- und Kundenorientierung, Ihr Verhandlungsgeschick, Ihre rasche Auffassungsgabe, Ihre Flexibilität und Belastbarkeit, Ihre hohe Sozialkompetenz und Ihre guten Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache unterstützen Sie in Ihrer Aufgabe als Gastgeber/in und Geschäftsleiter/in dieses renommierten Hauses inmitten der Stadt Bern.

Ihre Bewerbung: Wenn Sie sich von dieser spannenden Herausforderung angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung in elektronischer Form an das von uns beauftragte Personalberatungsunternehmen:

Bureau Logos AG Für höheres Kadei Spitalgasse 14, Postfach 3000 Bern 7 info@bureaulogos.ch

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Richard Fontana, Geschäftsleiter, gerne unter 031 311 22 32 zur Verfügung. Selbstverständlich dürfen Sie absolute Diskretion voraussetzen.

DIE GRÖSSTE STELLEN-UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

htr hotel revue

HOTELLERIE"
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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



BUCHEN SIE JETZT!

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



HUNDE IM HOTEL -EIN THEMA FÜR SICH





Aus Spass am Genuss!

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistungen und Ausbildung im Gastgewerbe Aussergewöhnliche Stellen für junge Schweizer Gastroprofis mit eidg. Fachausweis

Mitarbeiter/in für Réception und Administration

Abschluss REFA, GAFA, Koch oder Hotelfachschule mit grosser Freude an «Bürokram»

Restaurationsfachfrau/-mann

Komplimente für Deine charmante und zuvorkommende Bedienung, das feine Essen, den erlesenen Wein und für das gemütliche Ambiente erhältst Du bei uns täglich.

> Also, bis bald im «Chrüz z Egerchinge». Wir freuen uns auf Deine Bewerbung. Kreuzfidele Grüsse Mimi & Louis Bischofberger und die «Kreuz»-Crew



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung Servicemitarbeiter/-in (100%) und Aushilfe im Abendservice (3x pro Woche ca. 4h)

Wir wenden uns an kontaktfreudige Persönlichkeiten, welche mit ihrem gepflegten Erscheinungsbild, ihren guten Sprachkenntnissen in D/E/Flunsere internationalen Gäste verwöhnen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsbildung und bringen Erfahrung mit im jeweiligen Bereich, zudern sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt und bewahren Ihr Lächeln auch in hektischen Zeiten. Wir bieten Ihnen eine obwechslungsreiche und interessante Arbeitsstelle, sowie ein junges, dynamisches Mitorbeiterteam. Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen. Bewerbungsunterlagen.

ASPEN alpin_lifestyle_hotel

Aspen 1 • CH-3818 Grindelwald

Tel. +41 33 854 40 00 • info@hotel-aspen.ch • www.hotel-aspen.ch





Zürichsee Tourismus ist die Destinationsmanagementorganisation am Zürichsee, fördert und stärkt den Tourismus mit gezielten Markt- und Marketingmassnahmen in Zusammenarbeit mit Zürich Tourismus und koordiniert die Tourismusinteressen der verschiedenen Anspruchsgruppen. Der Verkehrsverein Rapperswil-Jona existiert selt 129 Jahren, führt die Tourist Information am Fischmarktplatz, betreut die Gäste vor Ort, organisiert öffentliche Events, fördert das Brauchtum und pflegt landschaftliche Schönheiten. Für diese beiden Tourismusorganisationen in Rapperswil-Jona suchen wir per 15. Juli oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in (100%)

- Das sind line Hauptaufgaben

 Führung des operativen Bereichs als umfassendes Dienstleistungszentrum

 Aktiver Verkauf der Produktepalette und der angebotenen
 Dienstleistungen

 Planung und Umsetzung von Markefing- und Kommunikationsmassnahmen in Zusammenarbeit mit Zürich Tourismus

 Tourismusvernetzung und Stärkung des Tourismusvirus an der Basis

 Partnermanagement und Verbindungsglied zu politischen Gremien,
 Partner-Tourismusorganisationen, Mitgliedern und Leistungsträgern

 Verfolaung und Umsetzung der strategischen Vorgaben

- Verfolgung und Umsetzung der strategischen Vorgaben Entwicklung neuer Ideen, Angebote und Projekte
- Projektmanagement
- Mitwirkung in Projektteams, Arbeitsgruppen und Organisationskomitees Medienarbeit

- Medlenarbeit
 Qualifidissicherung und Imageförderung
 Allgemeine Vereinsadministrationen
 Finanzplanung und -kontrolle
 Führung und Weiterentwicklung eines 15-köpfigen Teams
 Ausbildung der Lernenden
- Das erwarten wir von Ihnen
- Fundierte praktische Berufserfahrung im Tourismus (Incoming)
 Weiterbildung im Tourismus (HF/Bachelor), Marketing, Kommunikation
- oder BWL
 Führungserfahrung
 Hohe Sozialkompetenz
 Begeisterung und Herzblut für Rapperswil-Jona und die Region Zürichsee
 Leistungsbereitschaft und Qualitätsbewusstsein
 Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein
 Markt- und gewinnorientierts Denken und Handeln
 Eigeninitiative, Zielstrebigkeit, Lösungsorientiertheit, Kreativität und
 Verhandlungsgeschick
 Hohe Belastbarkeit und Durchhaltewillen
 Vernetztes und strukturelles Denken
 Kontaktfreudigkeit und Offenheit
 Fundierte EDV-Kenntnisse in Word, Excel, Powerpoint, Outlook etc.
 Inst bleten wit Iheen

Portialite EUP-Refilinisse in Word, Excel, Powerpoint, Onlow etc.

 Das bleten wir Ihnen
 Spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit im Tourismus
 Angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen, gut organisierten Team
 Attraktiver Arbeitsplatz im Herzen der Rapperswiler Altstadt

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an die untenstehende
Adresse, Für Auskünfte steht Ihnen Alexandra Meile, Geschäftsführerin,
unter Telefon 0.55 220 57 56 oder E-Mail: alexandra.meile@vvrj.ch gerne zur

Verfügung.

Zürichsee Tourismus / Verkehrsverein Rapperswil-Jona Urs Hämmerle und Reto Klotz, Fischmarktplatz 1, 8640 Rapperswil oder per E-Mail an info@vvrj.ch oder zuerichsee@zuerich.com



RESTAURANT almen

sympathisches und aussergewöhn nach Vereinbarung eine/n initiative/n

Serviceangestellte/n

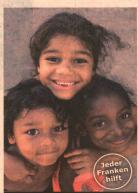
Sind Sie aufgestellt und motiviert? Dann freuen wir uns auf Sie.

Rest. Salmen, Ringstr 39, 4600 Olten Tel. 062 212 22 11 info@salmen-olten.ch www.salmen-olten.ch



für Gastronomie, Hotellerie und Tourismus





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.





per 1. August 2015 (oder nach Übereinkunft, spätestens 1. 9. 2015)

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig haben ein hohes Qualitätsbewusstsein zwischen 20 und 55 Jahren arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team sprechen perfekt Deutsch haben Freude an der Lehrlingsausbildung dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlöhnung und 5 Wochen Betriebsferien auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden eine moderne Infrastruktur und abwechslungsreiche Tätigkeit

Haben wir Ihr Interesse an dieser aussergewöhnlichen Herausforderung geweckt, dann freuen wir uns auf das erste Kennenlernen (Peter Tschannen, 031 829 11 00).

Die Ernst Welti AG ist ein ISO-zertifiziertes Traditionsunternehmen mit über 40 über wiegend langjöhrigen Mittarbeitern. Unser Sortiment umfasst Früchte und Gemüsse. Küchenförtiges, Tiefkühlprodukte, Krauter und Sprassen, Convenience- und Molke-reiprodukte. Donk unseres Standarts mitten auf dem Zürcher Engrasmarkt in Zürich Altstetten sind wir bestens vernetzt und immer am Puls der Zeit.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Verkäufer/in Innendienst 100%

- Fraggenenhen von faz und telefonischen Kundenbestellungen Kontrolle der Lieferscheine Frassen der Wlareneinköufe Sonstige administrative Tätigkeiten

- r Hohi: Kaufmännischer Albschluss, vorzugsweise Höhere Fachschule . (dipl. Höteller/Restaurateur HF) Langjährige Erfahrung in Gastronomie oder im Detailhandel zwingend Selbständiges und exaktes Arbeiten Fundierte Produktekenntnisse Früchte und Gemüse, Milchprodukte, Backwaren

- Fundierre Produkteine intilise Frudike und Gernade, Ministration, Marketing-Toliar Hohes Qualitätisbeurustsein Selbständiges und exaktes Arbeiten Güte Kenntnisse der gängigen Öffice-Programme inkl. Word Publisher, Photoshop Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und Italienisch von Vorteil

- Attraktiven und lebhaften Arbeitsplatz in einem pulsierenden Umfeld Vielfältiges und herausforderndes Aufgabengebiet Gute Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Leistung
- Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail mit Foto an:

f.feller@ernst-welti.ch. Für fragen steht Ihnen Herr Bernhard Hug unter der Telefonnummer: 043 222 55 55 gerne zur Verfügung. Bitte nur vormittags anrufen.

Gemüse- und Früchte En Gros Tiefkühlprodukte Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich www.ernst-welti.ch



STELLENGESUCHE

Diplomiertes Hotelier-Direktions-Paar (14-Punkte-Gault-Millau-Betrieb), mit erstklassigen Referenzen und lang-jähriger Berufserfahrung, sucht neuen Wirkungskreis ab Herbst 2016. Pacht, Miete oder Direktion möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 38005-12101 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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



GRUNDBEDÜRFNIS GESUNDER SCHLAF

Ein Mensch verbringt durchschnittlich ein Drittel seines Lebens im Bett. Deshalb ist es unerlässlich, dem Schlafkomfort grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Für einen gesunden und erholsamen Schlaf spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle. Folgende drei Kriterien sind dafür entscheidend:

Der Lebensstil verändert sich. Wir bewegen uns immer weniger und sind hohem Leistungsdruck ausgesetzt. Fehlende Energie, Gewichtsprobleme und vor allem körperliche Beschwerden sind die Folgen. Umso wichtiger ist es, dass sich unser Körper im Schlaf optimal erholen kann. Dabei kommt es auf das richtige Schlafsystem an, bei dem die Wirbelsäule gerade liegt, der Schulterbereich entlastet und gleichzeitig der Lendenbereich optimal

Heutige Matratzen bieten einen optimalen Schlafkomfort und können dank der langen Lebensdauer zirka 10 Jahre genutzt

werden. Dies stellt jedoch grosse Anforderungen an die Matratzenhygiene. Eine mehr oder weniger ungelüftete und ungewaschene herkömmliche Matratze, die im Bett über Jahre ununterbrochen benützt wird, ist oftmals verschmutzt und hygienisch nicht mehr einwandfrei. Die Folge sind allergische Reaktionen oder Atembeschwerden. Aus diesem Grund haben renommierte Matratzenhersteller auf dem Gebiet der Matratzenhygiene jahrelang Forschungsarbeit geleistet und zahlreiche patentierte Lösungen für eine gesündere Schlafhygiene entwickelt.

Die Körpertemperatur sinkt während des Schlafes ein wenig. So erreicht sie in der Nacht ein Minimum und steigt bis zum Erwachen am Morgen bereits wieder leicht an. Je konstanter sie jedoch insgesamt ist, desto erholsamer ist unser Schlaf und desto weniger Schlafunterbrechungen werden verzeichnet. Denn schon ein Absinken um ein halbes Grad hat ein Erwachen zur Folge. Mit einer optimalen Raumtemperatur zwischen 16 und 18 Grad, einer Luftfeuchtigkeit um 50 % sowie der optimalen Kombination aus Matratze, Matratzenauflage und Duvet können Sie für ein konstantes und temperaturregulierendes Schlafklima

Schlaf ist dann gesund, wenn er erholsam ist und man sich nach dem Aufstehen ausgeruht sowie tagsüber leistungsfähig fühlt. Je mehr Ihre Schlafumgebung auf Ihre persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten ist, desto leichter wird es für Sie, zu gesundem



Judith Winderlich Marketing Project Manager Hilding Anders Switzerland AG www.hildinganders.com

Einem innovativen Gastronomen bietet sich die Gelegenheit, das traditionsreiche Restaurant Obertor ach erfolgter Sanierung von Haus und Restaurd bernehmen zu können.

Es befindet sich direkt neben dem historischen

Es befindet sich direkt neben dem historischen Wohnturm von Johannes Schmid von Grüneck, dem Obertor, am Rand der Altstadt.

Das Restaurant bietet fca. 40 Sitzplätze und Gruten. Der Allstadktharmer verbindet sich mit einer sonnägen Gertenterrasse und unverbubarer Aussicht ins Lugnez. Die einzigartige Lage in der Altstadt von Ilanz zeichnet das Obljekt aus. Ilanz ist das Zentrum der Sursekton am Ausgangsort zu Flims-Laax, dem Lugnez, Vals, Viin, Übersaxen und Brigels und zur Ruinauft, den wiss Grand Canyon. Der Baubeginn erfolgt im Herbst 2015.

Die tröffnung ist geplant auf Frühlicht 2016.

Gastronomen mit unternehmerischem Flair und dem Geschick, die Zentrumsfunktion des Lebens in der Altstadt von Ilanz wahrnehmen zu können. Aufbau einer Existenz.
Weitere Infos finden Sie unter:

www.restaurant-obertor.ch | mail@restaurant-obertor.ch

HESSER

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.

Standort mit Potenzial

Für eine Gastronomiefläche inmitten von über 5'000 Arbeitsplätzen suchen wir einen Betreiber. Modernes Geschäftshaus (Neubau) mit ca. 700 Angestellten, direkt beim Bahnhof Glattbrugg. Raumhöhe 4,6 m, rund 100 Sitzplätze, schöne Aussenanlage.

Interessiert? Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne: Tel. 044 809 50 12



ALPINE FINANZ IMMOBILIEN AG

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue