

Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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. 11 · 14. März 2013

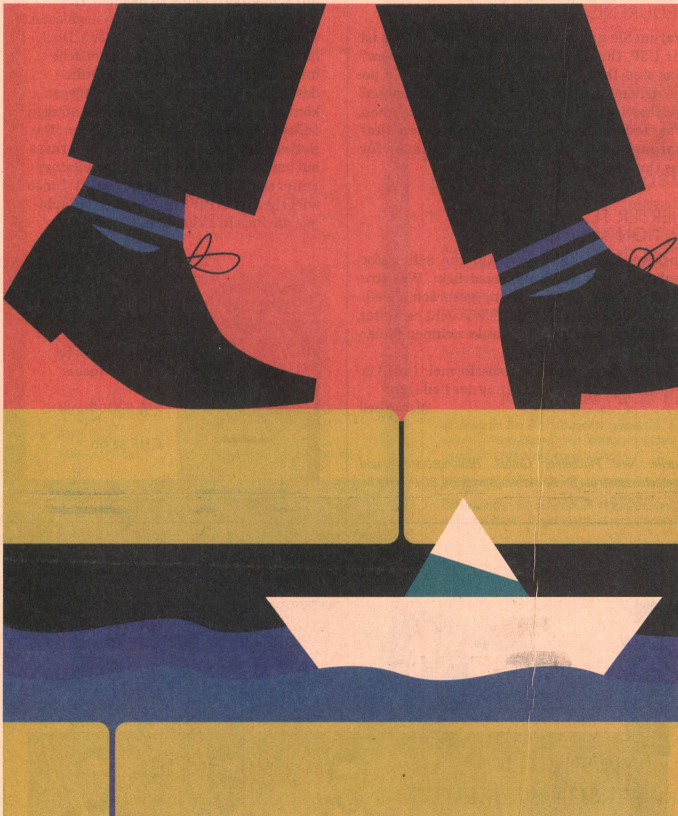
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

STUDENTS BUSINESS PROJECT (SBP)

Studierende der Bachelor-Lehrgänge bearbeiten gegen Ende ihres Studiengangs während neun Wochen ein Projekt für einen Kunden aus der realen Berufswelt. Während dieser Zeit werden sie von Kursbesuch und -arbeiten entbunden und können sich voll und ganz auf das Projekt konzentrieren. Daraus ergibt sich ein Minimum von 1.800 Arbeitsstunden für den Kunden. SBP gibt es seit mittlerweile elf Jahren. In dieser Zeit haben wir 640 Projekte für über 400 verschiedene Kunden ausgeführt. Dank Fred Delley, unserem Head of Innovation, können wir immer mehr Projekte im unternehmerischen Bereich übernehmen. Mit einem SBP können Jungunternehmer vieles auf einmal abdecken und viel erledigen, was sie richtig voranbringt. Unternehmer stehen unter Zeitdruck. Sie können keine sechs Monate oder länger in die mühsame Grundlagenarbeit investieren, um herauszufinden, welcher Ansatz für die Umsetzung ihrer Geschäftsidee gewählt werden soll. Ein SBP stellt dem Unternehmer eine Fülle von Informationen zur Verfügung, die er anderswo kaum erhält, vor allem nicht zu einem solchen Preis! Die SBPs zählen zu den grössten Stärken der Ecole hôtelière de Lausanne, sie werden sowohl von den Unternehmen als auch von den Studierenden sehr geschätzt.

vorragende Arbeit, und ihre Herangehensweise ist sehr professionell. Der grösste Vorteil liegt sicher in der Zusammensetzung der SBP-Gruppen: fünf Studierende mit einem Durchschnittsalter von 23 bis 24 Jahren, die in der Lage sind, einzigartige, innovative Ideen zu liefern, wozu traditionelle Consulting-Unternehmen schlicht nicht in der Lage sind. Sie wären überrascht zu hören, welche Ideen und Empfehlungen unsere Studierenden entwickeln! Sie sind jung, kreativ und sehen die Dinge in einem anderen Licht. Sie denken unkonventionell und machen gleichzeitig konkrete, auf das Projekt zugeschnittene Vorschläge. Gemäss Rückmeldungen ehemaliger Kunden werden 70 bis 75 Prozent der Empfehlungen der Studierenden sofort implementiert. Es gab sogar Fälle, in denen buchstäblich 100 Prozent der Empfehlungen übernommen wurden! Im Grossen und Ganzen erzielen wir sehr gute Resultate mit einem überzeugenden Mehrwert für den Kunden.

Erwähnenswert ist sicher auch die grosse Anzahl an Jobangeboten, die unsere Studierenden erhalten, was wahrscheinlich daran liegt, dass Unternehmen und Studierende während des Projekts sehr eng zusammenarbeiten.

Mehrwert eines SBP für den Auftraggeber

Die Studierenden, die von je einem Mitglied des INTEHL und der Fakultät gecoacht und durch den Projektprozess begleitet werden, führen Arbeit für das Unternehmen aus. Unsere Studierenden leisten meiner Meinung nach her-



Ian Miller, stellvertretender Direktor Institut für Innovation und Unternehmertum (INTEHL), Ecole hôtelière de Lausanne

ZITAT
DER WOCHE

«Freude an der Arbeit
lässt das Werk
trefflich geraten»

Aristoteles

AGENDA

3. APRIL

Informationsveranstaltung:
Nachdiplomstudium HF Hotel-
management, von hotelleriesuisse,
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

11.-12. APRIL

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus - Stufe I»,
von hotelleriesuisse,
Hotel Interlaken, Interlaken
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. APRIL

«Mental fit für die Prüfung», vom
Berufsverband Hotel-
Administration · Management,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

18. APRIL

KOPAS - Kontaktperson für
Arbeitssicherheit und Gesund-
heitsschutz im Gastgewerbe,
von hotelleriesuisse,
Bildungszentrum 21, Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

25.-26. APRIL

«Zertifizierungskurs Barista
SCAE, Level 1», vom Berufsver-
band Restauration, St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

22. MAI

«Forum der Köche», vom
Schweizer Kochverband, Pfäffikon
www.hotelgastrounion.ch

27. MAI

KOPAS - Kontaktperson für
Arbeitssicherheit und Gesund-
heitsschutz im Gastgewerbe,
Hotel Ador, Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse



ALPNER TOURISMUS AN DEN
GRENZEN DES WACHSTUMS

Akzeptieren. Ignorieren. Neu definieren.

03. - 05. APRIL 2013

VICTORIA JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
INTERLAKEN

Programm & Online-Anmeldung unter www.tourismusforum.ch | Tel. +41 (0)81 354 98 00

23.

TOURISMUSFORUM
ALPENREGIONEN



25627-9147

ARBEITSSICHERHEIT

Jährlich ereignen sich in unserer Branche über 13.000 Berufsunfälle. Die Kosten bei den Versicherungen belaufen sich auf über 41 Millionen Schweizer Franken. Dazu kommen hohe Kosten für Ausfalltage, Ersatzpersonal und Entschädigungen für Überstunden. Deshalb gibt «Profil» jede Woche Tipps zur Unfallverhütung.

ELEKTRISCHE UND TECHNISCHE EINRICHTUNGEN, UNTERHALT UND GEBÄUDE

Hochdruckreiniger
Gefährdung:
• Augenverletzungen

Mögliche Massnahmen:
• Schutzausrüstung zur Verfügung stellen
• Mitarbeitende instruieren
• Betätigungseinrichtung muss beim Loslassen selbsttätig schliessen und gegen unbeabsichtigtes Auslösen gesichert sein

Die Tipps fürs Gastgewerbe stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

NUTZEN SIE DAS AIDA-PRINZIP BEI BEWERBUNGEN

Ganz gleich, ob Sie sich auf ein Inserat reaktiv oder aus eigener Initiative aktiv bewerben – mit dem Bewerbungsbrief drücken Sie Ihre Motivation für die Funktion, die Firma und/oder für das Produkt aus.

Die Werbung weiss es schon lange: Aufmerksamkeit erhalten Sie, indem Sie sich vom Rest unterscheiden. Nutzen Sie deshalb für Ihre Bewerbung das AIDA-Prinzip. AIDA ist eine Abkürzung für ein Werbewirkungsprinzip. Es steht für die englischen Begriffe Attention (Aufmerksamkeit), Interest (Interesse), Desire (Wunsch) und Action (Tätigkeit).

Ganz wichtig ist die saubere Gestaltung, denn das Bewerbungsschreiben ist Ihre erste Visitenkarte. Den Absender sollten Sie gestalten wie die Kopfzeile im Lebenslauf. Bei der Adresse des Empfängers ist neben dem Firmennamen und der richtigen Adresse auch der Name der verantwortlichen Person wichtig. Als nächstes folgt die Referenz – zum Beispiel Inserat im Profil vom 14. März. Dann folgt eine persönliche Anrede: Sehr geehrte Frau X...

ERSTER TEXTBLOCK: ATTENTION – AUFMERKSAMKEIT WECKEN

Was ist Ihre Motivation für diese Stelle/Bewerbung. Warum fühlen Sie sich angesprochen? Was ist Ihnen über Stelle und Unternehmen bekannt. Was beeindruckt und fasziniert Sie? Welche Verbindung haben Sie zur Tätigkeit, zum Produkt, zum Unternehmen ...?

ZWEITER TEXTBLOCK: INTEREST – INTERESSE WECKEN

Was können Sie bieten? Wie werden Sie den fachlichen Anforderungen gerecht? Was sind

Ihre Kompetenzen? Was ist Ihre Leistungsmotivation? Welche Qualifikationen, Erfahrungen und Stärken bringen Sie für die Stelle mit? Welche früheren Tätigkeiten und Erfolge sind für Ihre Ansprechpartner interessant?

DRITTER TEXTBLOCK: DESIRE – BEDÜRFNISSE WECKEN

Warum Sie und nicht jemand anderes? Was ist Ihr USP, Ihr einzigartiges Verkaufsargument? Was sind Ihre besonderen Stärken, die Sie potenziellen Mitbewerberinnen voraushaben? Welches ist der Nutzen für das Unternehmen. Was können Sie für das Unternehmen tun? Warum ist eine Zusammenarbeit mit Ihnen für das Unternehmen interessant?

VIERTER TEXTBLOCK: ACTION – AKTION AUSLÖSEN

Positive, kurze und sympathische Schlussformulierung, die Vorfreude ausdrückt. Was streben Sie aktiv an (Vorstellungsgespräch, Telefonat, persönlichen Kontakt)? Wie geht es weiter, wie und zu welchem Zeitpunkt nehmen Sie erneut Kontakt auf?

Zum Schluss folgt eine Grussformel, Ihre Unterschrift und die Erwähnung der Beilagen.

Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, 8048 Zürich

BUCHTIPP

VOM ZAHLUNGSBEFEHL BIS ZUM VERLUSTSCHEIN

Wie leitet man eine Betreibung ein? Und was kostet sie? Wie erhebt man Rechtsvorschlag? Wie setzt man seine Ansprüche vor Gericht durch? Wie verlangt man eine Pfändung. Was bringt ein Privatkonkurs? Und was kann man tun, wenn am Schluss nur ein Verlustschein bleibt? Dieser Ratgeber beantwortet alle wichtigen Fragen zu diesem Themenbereich, vom Zahlungsbefehl bis zum Verlustschein. Das Buch richtet sich einerseits an Gläubiger, die von jemandem Geld zugute haben. Sie erfahren, was sie tun können, um Schuldner Beine zu machen. Die Schuldner andererseits können nachlesen, was sie sich gefallen lassen müssen. Doch oft stellen angebliche Gläubiger falsche und völlig unbegründete oder zumindest umstrittene Forderungen. Dagegen können sich Betriebe wehren. Alle nötigen Infos dazu stehen in diesem Ratgeber. Das Betreibungsrecht garantiert also Fairness auf beiden Seiten. Aber auch Betreibungsämter sind nicht gegen Fehler gefeit. Umso wichtiger ist es für Schuldner und Gläubiger, die Regeln zu kennen.



«Betreibung, Pfändung, Privatkonkurs» von Silvia Jenni und Ernst Meierhofer
Saldo-Ratgeber
ISBN
978-3-930816-26-2
CHF 32.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine betriebsbegleitend
Start Frühling: Montag, 8. April 2013
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
Gastro Suisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrouisse.ch

KADER

Im wunderschönen Wintersport- und Wandergebiet Hochwang im Schanfigg wird das Sporthotel Tanne neu verpackt.

Für den attraktiven Restaurations- und Hotelbetrieb Sporthotel Tanne an herrlicher Aussichtslage im schön gelegenen Ski- und Wandergebiet Hochwang (www.hochwang.ch) zwischen Chur und Arosa, direkt neben der Talstation der Bergbahnen, 1500 m ü. M., suchen wir per Juni 2013 oder nach Vereinbarung ein erfahrenes, kreatives

Pächterpaar
Zum Pachtobjekt gehören:
– Gemütlich eingerichtetes Restaurant mit 80 Sitzplätzen
– Sonnenterrasse mit 40 Sitzplätzen und herrlicher Aussicht
– 8 Doppelzimmer mit DU + WC
– 2 Familienzimmer mit DU + WC
– Touristenlager für 22 Personen
– 5 1/2-Zimmer-Wirtswohnung
– 8 gedeckte Autoeinstellplätze

Sie verfügen über eine Gastronomie-Ausbildung oder über Wirt-Erfahrung und sind Gastgeber/in aus Leidenschaft. Sie sind unternehmungslustig und können auch mit Druck umgehen. Und: Sie fühlen sich in der herrlichen Schanfigger Bergwelt wohl!

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
VERIT Immobilien AG, Herr Peter Krebs
Hartbergstrasse 10, 7001 Chur

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch
Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

www.hotelleriesuisse.ch/nlds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN

«Sântis der Berg»

... ist eines der beliebtesten Ausflugsziele in der Ostschweiz und der starke Brand der Tourismusorganisation Sântis Schwebbahn. Das innovative und fortschrittliche KMU ist aber auch bekannt durch die Schwebbahn, Gastronomiebetriebe auf dem Berg und im Tal, Hotel, Kongress- und Tagungsortlichkeiten sowie Shops. Die Innovation zeigt sich im geplanten Neubauprojekt für Hotel und Gastronomie auf der Schwägalp. Für die Leitung des Gastronomie- und Hotelbetriebs auf der Schwägalp suchen wir einen

sântis der berg

Hotelier / Gastronom (m/w)

Aufgaben: Mit der Gesamtverantwortung für Hotel und Restaurant gewährleisten Sie mit Ihrem Team Gastfreundschaft, Qualität und Rentabilität, koordinieren mit dem Verkauf Events und sind für deren reibungslosen Ablauf zuständig. Zudem werden Sie sich mit dem geplanten Neubauprojekt, Hotel***plus Standard mit 67 Zimmern, Wellness, Bankett- und Tagungsräumen, bezüglich Detailplanung, Logistik, Innenausstattung etc. auseinandersetzen. Sie führen und motivieren ein wachsendes Team von rund 40 Mitarbeitenden. Als Mitglied der Geschäftsleitung wirken Sie zudem an der Entwicklung der gesamten Organisation mit.

Anforderungen: Für diese Gastgeberrätigkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung. Neben Erfahrung aus einer vergleichbaren Aufgabe im operativen Bereich der Hotellerie und Gastronomie bringen Sie auch gute organisatorische Fähigkeiten mit. Sie sind bereit, in hektischen Zeiten selber operativ Verantwortung zu übernehmen und zeichnen sich als kommunikative, sozialkompetente Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit aus. Es erwartet Sie ein gut funktionierender Betrieb mit motivierten Mitarbeitenden und ein zukunftsorientiertes Neubauprojekt. Sie sind 30-45-jährig, denken und handeln kunden- und mitarbeiterorientiert und sind entscheidungsfreudig. Als Gastgeber schaffen Sie eine Atmosphäre von Herzlichkeit und Wohlbehagen. Idealerweise verfügen Sie über mündliche Englisch- und Französischkenntnisse.

Kontakt: Martin Schönenberger, t. +41 71 227 24 43
martin.schoenenberger@pms-schoenenberger.com

PMS executive search
PMS SCHÖNENBERGER AG | ST.GALLEN | ZÜRICH | MÜNCHEN
www.pms-schoenenberger.com



Anfang Oktober 2013 öffnet das Holiday Inn Express in Affoltern am Albis ZH seine Tore. Mit 102 Zimmern, Frühstücksraum, 24-Std-Bar und Konferenzmöglichkeiten an bester Lage zwischen Zürich und Zug sprechen wir preisbewusste Geschäftsreisende, Busgruppen und Freizeitgäste an. Das 3*-Garni-Hotel wird von der Swiss Hospitality Management AG betrieben und ist Partnerbetrieb des Hotels Ramada Feusisberg-Einsiedeln.

Wir sind ein junges und dynamisches Unternehmen mit attraktiven Zukunftsperspektiven. Per Anfang September 2013 suchen wir eine/einen

Rooms Division Manager

Sie sind

- ein Jungunternehmer und suchen die Herausforderung
- erfahren in der Führung von Mitarbeitenden
- selbstständig, verantwortungsbewusst und zielorientiert
- ein Profi im Bereich Rooms Division und haben eine Hotelfachschule absolviert
- marketing- und salesorientiert
- sprachgewandt (Deutsch, Englisch)
- auf der Suche nach dem nächsten Schritt Ihrer Karriereleiter

Wir sind ein moderner Arbeitgeber, arbeiten nach klaren Zielen, schenken unseren Mitarbeitenden Vertrauen und fördern Sie. Wir erwarten eine hohe Loyalität, Flexibilität und die Freude, etwas Neues aufzubauen.

Haben wir Sie begeistert?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Nicoletta Müller, Hotelière, Swiss Hospitality Management AG, Chaltenbodenstr. 16, 8834 Schindellegi oder per E-Mail: nicoletta.mueller@shm-ag.com

Martin Studer
Managing Partner

Nicoletta Müller
Mitglied der Geschäftsleitung

Auf Mai/Juni 2013 suchen wir für unsere Betriebe Unicum im Rütli und Wirtshaus Taube in Luzern:

Gastronomiefachangestellte/Aushilfe

20% bis 100%, 20 bis 35 Jahre alt, Muttersprache schweizerdeutsch, aufgestellt, mit oder ohne Erfahrung, teamfähig, motiviert

Chef de Partie

100%, 20 bis 30 Jahre alt, dynamisch, kreativ, selbstständig, ruhig, mit Wille, mehr zu erreichen, freundlich

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen vorzugsweise auf s.honegger@barestag.ch oder per Post an
Barest AG, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7.

25844-9867



Kategorie: Unikat

Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen fachlich, fundierten

Koch 100% m/w mit frischer Pasta-Erfahrung

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe in einem 7-Tage-Betrieb mit entsprechenden Kompetenzen und zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 24. März 2013 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

2418-9367

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel (204 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist **vielseitig, innovativ und immer offen** – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor!

Für unser Rezeptions-Team suchen wir nach Vereinbarung eine erfahrene, begeisterungsfähige Führungspersönlichkeit als

Empfangschef/in – Front Office Manager (m/w)

Ihre Aufgaben

- Gesamtverantwortung für die Rezeption und Reservation
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (saisonal stark variierendes Gästesegment)
- Führung eines Teams von 10 bis 12 Mitarbeitenden
- Vertragsverhandlungen mit Reiseveranstaltern, aktive Gästekquisition
- Preisgestaltung (Yield Management) in Zusammenarbeit mit dem Revenue Manager (stv. Front Office Manager)

Ihr Profil

- Erfahrung als Front Office Manager
- Sprachkenntnisse D/E/I, weitere Sprachen von Vorteil
- PC-Kenntnisse: MS Office, Protel, Outlook, Mirus
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

Wir bieten Ihnen

- Selbstständiges Arbeiten und Mitgestaltungsmöglichkeiten im operativen Bereich
- Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
josy.caduff@laudinella.ch
Telefon +41 (0)81 836 06 04
www.laudinella.ch

25311-9866



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Switzerland

Tel +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugsergebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per 1. Mai 2013** oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft (Gouvernante)

Ihr Aufgabenbereich

- Verantwortlich für den reibungslosen Ablauf auf der Etage, in der Lingerie, am Buffet, im Office sowie der Logistik unserer 2 Hotels auf Pilatus Kulm (60 Zimmer)
- Verantwortlich für die optisch und hygienisch einwandfreie Sauberkeit aller Räumlichkeiten des Bereiches Hotels & Gastronomie
- Führung und Betreuung von bis zu 20 Mitarbeitenden
- Erstellen der Arbeitseinsätze im Mirus Personaleinsatzplanung unter Berücksichtigung der gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitszeiten sowie Ruhe-, Ferien- und Feiertage
- Koordination der Reinigung der Wäsche an externe Partner, sowie intern
- Lagerführung der Non-Food Artikel, Reinigungsmittel und Wäsche

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Lehre im Hotelfach
- Mehrere Jahre Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Funktion
- Exakte Arbeitsweise mit Sinn für Details
- Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit, Organisationsfähigkeit

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbständigkeit gefragt ist
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer innovativen Unternehmung

Wenn Sie eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit sind, die auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert und bereit sind, gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie die Kadernperson die wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder E-Mail mit Begleitschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Fähigkeitsausweisen.

Sandra Kreienbühl
Personalabteilung
sandra.kreienbuehl@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 25

2132 Möglichkeiten über Meer

25806-9860



Das Merian Iselin, Klinik für Orthopädie und Chirurgie, ist eine hochmoderne, kundenorientierte Privatklinik mit Belegarztssystem und öffentlichem Leistungsauftrag in Basel. Kern unseres Angebots sind Operationen, schwerpunktmässig in der Orthopädie und dies auf höchstem Qualitätsniveau. Wir sind eine der drei grossen Privatkliniken in der Region und bieten umfassende ärztlich / pflegerische Erfahrung, Spitzentechnologie sowie hochstehende Serviceleistungen für unsere Patientinnen und Patienten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Patissier 100% (Ausbildung Konditor EFZ und Koch EFZ)

Sie haben Freude an einer kreativen und gesundheitsbewussten Küche und sind zusammen mit dem Team für die Verpflegung von etwa 120 Patienten und Gästen sowie 150 - 200 Mitarbeitenden verantwortlich. Schwerpunkt liegt in der Zubereitung der kalten und süssen Speisen für das Tagesgeschäft, sowie spezielle Anlässe. Sie verwöhnen unsere Privatpatienten mit hausgemachten Pralinen und Feingebäck. Zusätzlich betreuen Sie unsere Gäste in unserem Restaurant im 8. Stock mit Übersicht über ganz Basel.

Sie verfügen über eine Ausbildung als Konditor und Koch EFZ. Sie besitzen mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und zeichnen sich durch eine hohe Dienstleistungsbereitschaft aus. Sie sind motiviert Neues dazu zu lernen und leben ihren Beruf mit Freude und Kreativität aus.

Wir bieten Ihnen einen angenehmen Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur. Gehobene Gastronomie, hohe Dienstleistungsbereitschaft und marktgerechte Rahmenbedingungen zeichnen uns als Gastgeber, sowie als Arbeitgeber aus. Sie finden bei uns eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem professionellen Umfeld mit regelmässiger Weiterbildung.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Markus Walther, dipl. Küchenchef/Leiter Gastronomie, Telefon +41 61 305 13 14 gerne zur Verfügung.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Online-Direktbewerbung über unsere Homepage www.merianiselin.ch



MERIAN ISELIN
Klinik für Orthopädie
und Chirurgie

Member of
**THE SWISS
LEADING
HOSPITALS**
Since 1998

25880-9865

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE^o
GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE
40.000**

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

PROFIL

GESAMT AUFLAGE 40.000

htr hotelrevue
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

FACEBOOK ODER GOOGLE+?

Facebook oder Google+? Die beiden sozialen Netzwerke sind mittlerweile fast synonym für die Suche nach neuen Arbeitsplätzen. Doch welche Plattform ist besser geeignet, um sich zu präsentieren und neue Kontakte zu knüpfen? Ein Vergleich der beiden Plattformen zeigt, dass Facebook eher für den persönlichen Austausch und Google+ eher für den beruflichen Austausch geeignet ist.

Sucht: Salztreuer
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotelmarktplatz.ch
www.hotelmarktplatz.ch

PROFIL

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

19. Juni
20. August
21. August
18. August
18. August
2. 4. September
30. September

RECHTSPERIT

ASS DER SCOLE

RECHTSPERIT

PROFIL

Lehrer Food & Beverage

SCHAEFER & PARTNER

Hotel Miles Kreis Thurgau

Küchenchef

SSP Switzerland

PROFIL

HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Hundebesitzer in 17 Schweizer Hotels sind zu Hundebesitzer geworden. Die Hundebesitzer sind zu Hundebesitzer geworden. Die Hundebesitzer sind zu Hundebesitzer geworden.

HESSE

RESTAURANT

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

JETZT BUCHEN

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

Bijou im Unterengadin
Swiss Historic Hotel seit 2012
sucht

Pächter *hof Zuort*

www.zuort.ch

Bewerbungen an:
Dr. P. R. Berry
Via Laret 10, 7500 St. Moritz

25859-9869



Jungkoch (w/m)

Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per 2. Mai 2013

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



25849-9866

RESTAURANT ZUM DOKTORHAUS

Wir suchen per 1. April 13 in unser junges Küchenteam selbständigen und flexiblen

Chef de Partie – Tournant
mit viel Sensibilität für Qualität und Kreativität

wir sind ein gastfreundlicher, moderner Restaurationsbetrieb mit Stil und Ambiance in unseren verschiedenen Räumlichkeiten wie Vineria, A-la-carte-Restaurant, Säli und Saal Bar und Gartenrestaurants
Stadtnah und doch ländlich. Bei uns fühlen sich Mitarbeiter und Gäste zuhause!

Unsere Küche ist das Herz des Hauses und überzeugt unsere Gäste durch ein hohes Qualitätsniveau.

Leicht, markfrisch und fantasievoll präsentiert sich unsere Palette vom einfachen Tellergericht bis zum mehrgängigen Festessen.

Das Küchenteam setzt sich aus 8 bis 9 Chef de Partie und 4 Lehrlingen zusammen.

Für weitere Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Bitte Rita Essig oder Falk Richter verlangen (Tel. 044 830 58 22) siehe auch www.doktorhaus.ch

Sind Sie interessiert, mit uns die Gäste zu verwöhnen? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung auch per Mail (info@dokthaus.ch)

94205-9458

burghof

Bildung fürs Leben!

Die Pestalozzi Jugendstätte Burghof ist eine sozialpädagogische Institution in Dielsdorf, welche Jugendliche in ihrer sozialen und beruflichen Integration ganzheitlich fördert. Unser Angebot umfasst Wohngruppen, Ausbildungsbetriebe und eine interne Schule. Für unsere Zentralküche suchen wir per **1. August 2013** (oder nach Vereinbarung) einen

Koch / Berufsbildner 100 %

der Begeisterung für seinen Beruf mitbringt und diese gerne an die Lernenden weiter vermittelt.

Sie übernehmen eine gut eingerichtete Küche und die Verantwortung für die Verpflegung von 40-60 Personen pro Mahlzeit und die Ausbildung von bis zu drei Lernenden. Sie gestalten die Menus, organisieren den Einkauf und die Lagerung und achten auf die Einhaltung der Hygienerichtlinien.

Sie verfügen über eine Ausbildung als Koch und eine entsprechende Weiterbildung als Berufsbildner, mehrjährige Berufserfahrung und ein breites Fachwissen sowie Freude an der weiterführenden Thematik «Ernährung». Sie sind eine selbständige und leistungsbereite Person, zu deren Stärken ein hohes Qualitätsbewusstsein, organisatorisches Geschick sowie vorausschauendes Denken gehören. Nebst einer wirtschaftlichen Arbeitsweise arbeiten sie gerne mit Erwachsenen und Jugendlichen zusammen und schätzen es, offene und konstruktive Dialoge zu führen. Flexibilität, Kommunikationsfähigkeit, Belastbarkeit und gute PC-Kenntnisse runden ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen ein interessantes Arbeitsfeld mit viel Eigenständigkeit in einem lebhaften Umfeld, geregelte Arbeitszeiten, gute Anstellungsbedingungen sowie Weiterbildungsmöglichkeiten.

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte bis am **22. März 2013** an: Burghof Pestalozzi Jugendstätte, Kennwort Küche/Berufsbildner, Burghofstrasse 24, 8157 Dielsdorf.

Für Fragen stehen Ihnen Thomas Wild, Leiter Ausbildung und Schule, Tel. 044 854 84 84 oder Frau Marlis Walder, Abteilungsleiterin FM, Tel. 044 344 36 04, gerne zur Verfügung.

burghof pestalozzi-jugendstätte
burghofstrasse 24 ch-8157 dielsdorf
t +41 (0)44 854 84 84
f +41 (0)44 854 84 85 info.burghof@zjk.ch
www.burghof.org eine institution der stiftung zürcher kinder- und jugendheime

25827-9852

Restaurant/Pizzeria GRENZSTEIN
Landstrasse 1, 5430 Wettingen AG
Telefon 056 426 77 57

Wir suchen einen

Alleinkoch

für die italienische und mediterrane Küche sowie eine/n

Service-Angestellte/n

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an (Herr oder Frau Oezler).

25848-9864



Für unser Team 2013 suchen wir noch junge, ausgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)

Serviceangestellte (m/w)

SEFA / REFA / GAFA (m/w)

Serviceaushilfen (m/w)

Praktikant (m/w)

Buffetmitarbeiter (m/w)

Lehrling (m/w)

Küche

Sous Chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Commis (m/w)

Hilfskoch (m/w)

Praktikant (m/w)

Lehrling (m/w)

sowie

Réceptionist / Administration

(auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche

Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac

Sascha Abegglen

3807 Iselewald

Tel. 033 845 84 58

Mail: abegglen@dulac-iselewald.ch

25836-9856

Hotel · Restaurant ***
KERENZERBERG
Kein Seminartag ohne Sport

Stets auf der Höhe.

700 m ü. M.
300 m ü. Walensee



Mit Ihnen im Team wollen wir noch besser werden!

Für unser sehr gut positioniertes Seminarhotel mit grosszügigen Banketträumlichkeiten, moderner Infrastruktur, gepflegtem À-la-carte-Restaurant und gemütlicher Dorfbeiz suchen wir per 1. Juli 2013 oder nach Vereinbarung, einen Jüngeren und kreativen

Sous-Chef (m/w)

Sie haben nach Ihrer Grundausbildung während ein paar Jahren wertvolle Berufserfahrung gesammelt und verfügen über fundiertes Fachwissen. Jetzt sind Sie bereit für den nächsten Karriereschritt und in der Lage, den Küchenchef bei Bedarf zu vertreten und die hohe Küchenqualität zu wahren.

Sie sind gepflegt, gut organisiert, ehrlich und zuverlässig. So schnell wirft Sie nichts aus der Bahn; Sie behalten auch in hektischen Situationen die Kontrolle. Deshalb werden Sie von Vorgesetzten und Arbeitskollegen gleichermaßen geschätzt. Ausserdem können Sie sich in deutscher Sprache mündlich und schriftlich sehr gut ausdrücken.

Wir stellen Ihnen interessante Anstellungsbedingungen in einem ISO-zertifizierten Betrieb und – bei Bedarf – ein Personalstudio oder eine Personalplanung in Aussicht.

Für Rückfragen und Auskünfte stehen Küchenchef Rolf Rüfenacht oder Betriebsleiter Walter Hofmann gerne zur Verfügung.

Sind Sie interessiert? – Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Referenzen an Hotel-Restaurant Kerzenberg, Personelles, Kerzenbergstrasse 48, CH-8757 Filzbach GL. Ihre Bewerbung behandeln wir diskret.



25811-9851



Die Twerenbold Reisen AG ist ein erfolgreicher Reiseveranstalter. Ab unserem Terminal in Baden-Rüthof bieten wir erlebnisreiche Bus-Rundreisen sowie Aktivferien durch ganz Europa an. Für die kommende Sommersaison 2013 suchen wir mehrere aufgestellte und motivierte Persönlichkeiten als

Veloreiseleiter (Saisonstelle)

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir Mitarbeiter, welche an einer Anstellung ab dem 1. Mai 2013 interessiert sind (ca. 20 Wochen).

Nebst den üblichen Qualifikationen als Reiseleiter verfügen Sie zusätzlich über folgende Fähigkeiten:

- ✦ Körperliche Fitness
- ✦ Guter Velofahrer (bis zu 100 km pro Tag)
- ✦ Ausgeprägter Orientierungssinn
- ✦ Flair für kleine Reparaturen am Velo

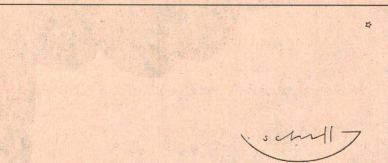
Sie haben ein gepflegtes Erscheinungsbild, gute Umgangsformen und verfügen zudem über ein breites Allgemeinwissen. Den Kunden gegenüber verhalten Sie sich kompetent, freundlich und hilfsbereit. Als zuverlässige und belastbare Persönlichkeit, welche in Bezug auf die Arbeitszeiten absolut flexibel ist, sind Sie bei uns am richtigen Platz. Wir bieten Ihnen eine vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sie werden sorgfältig in Ihre neue Aufgabe eingeführt und durch ein aufgestelltes Team unterstützt.

Bei Fragen gibt Ihnen Herr Maik Schenk unter der Nummer 056 484 84 93 gerne weitere Auskünfte.

Bereiten Ihnen das Velofahren und die Betreuung unserer Kunden Freude? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

TWERENBOLD REISEN AG
Maik Schenk
Im Steischer 1, 5406 Baden-Rüthof
www.twerenbold.ch

25822-9849



Am Ufer des Zürichsees liegt wunderschön unser Schiff. Mit traumhafter Terrasse, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Aufenthaltsraum, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus Nah und Fern.

Chef de partie (w/m)

Sie sind etwa 23 bis 28 Jahre alt, aufgestellt, lieben Ihren Beruf und die Menschen, schätzen einen gut organisierten und sehr schönen Arbeitsplatz in einem jungen Team, sind kundig, wollen sich einbringen und gerne noch dazulernen... – dann freuen wir uns auf Sie und auch auf alle Ihre Fragen! Schreiben oder telefonieren Sie an

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

25847-9862

die bewegende gastronomie

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Das Restaurant Zündkapselwerk ist ein Restaurationsbetrieb, die vom Gastronomiebereich der Firma TRANSfair geführt wird. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Gruppenleitung für Restaurant Zündkapselwerk 80%

Aufgaben: Sie betreuen die Gäste und helfen im Service mit. Als Bezugsperson instruieren, fördern und begleiten Sie die psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden und Personen in IV-Massnahmen im Arbeitsprozess. Zudem unterstützen Sie die Teamleitung bei der Umsetzung des Betriebs- und Hygienekonzeptes.

Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie mit entsprechender Serviceerfahrung und haben sich von Vorteil im arbeitsagogischen Bereich weitergebildet. Ihre hohe Sozialkompetenz und Ihre Führungserfahrung setzen Sie gerne im täglichen Kontakt mit den Mitarbeitenden ein. Sie sind eine belastbare und teamfähige Persönlichkeit mit Kommunikationsstärke. Gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis am 29. 3. 2013 per Post an: Stiftung TRANSfair, Biergutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Frau C. Urban, Leiterin Personalwesen, 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch

25811-9851



Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

Sie wollen: in einem starken Team arbeiten, Verantwortung übernehmen, sich weiterentwickeln durch selbstständige tägliche Arbeit

Wir suchen: **eine/n Chef de Partie** auf Mitte April 2013 in Jahresstellung

Sie sind: einzigartig, genussvoll, begeisterungsfähig, gäste- und teamorientiert

Sie haben: ausgezeichnete Fachkenntnisse und Berufserfahrung und erheben einen hohen Qualitätsanspruch an sich selbst

Unser Restaurantangebot umfasst ein Gourmetstübeli mit 16 Punkten Gault Millau und 1 Stern Michelin. In der Dorfstube servieren wir regionale und saisonale, gutbürgerliche Gerichte. Die Hotelgäste erhalten täglich ein abwechslungsreiches 5-Gang-Halbpensionsmenü serviert.

Haben wir Interesse geweckt? Wir warten gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

25843-9856



© WYLER WERBUNG

NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausclick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift und den Tierkalender auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie CHF 10'000.- in bar oder Einkaufskarten von Coop City im Gesamtwert von CHF 40'000.-. Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.

Wir suchen Verstärkung

Die Waldegg, nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzelische Gastfreundschaft. Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert. Zur Zeit sind folgende Stellen frei:

- Servicefachangestellte
- Chef de Partie
- Jungkoch
- Hostess/Host für Empfang & Gästebetreuung

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten – und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder online unter marketing@waldegg.ch

Erlebnis Waldegg, Waldeggstr. 977
9053 Teufen, Telefon 071 333 12 30
www.waldegg.ch



25802-9838



Hotel-Restaurants
Golfrestaurant & Catering
SOMMERAU-TICINO
Dietikon-Zürich
sucht per sofort oder nach
Vereinbarung einen

FRAPOLLI Sous-Chef 100%

Sie sind Unterstützung des Küchenchefs, arbeiten operativ und sind Lehrlingsverantwortlicher. Dies in einer jungen, engagierten Brigade. Einkauf, Administration und eine natürliche Führung sind Teil dieser interessanten Aufgabe. Eine nicht alltägliche, z. T. mediterrane und kreative Karte, individuelle Bankette und Catering-Services von 10 bis 10 000 Gästen (z. B. Partner von FIFA) fordern einiges, bringen aber auch viel Erfreuliches.

Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem zukunftsorientierten Unternehmen interessiert, sind ein Teamplayer? Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver, sehr moderner Arbeitsplatz in einem Betrieb mit 170 Betten, 4 Restaurants, Bar, Seminarräumen, grossem Catering-Service und einem Golfrestaurant.

Interessiert?

Dann kontaktieren Sie bitte:
FRAPOLLI BETRIEBE AG, Alexandra Rose
admin@sommerau-ticino.ch
Hotel-Restaurants Sommerau-Ticino
Zürcherstrasse 72; CH-8953 Dietikon-Zürich

25815-9846



Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am
Brienzersee mit 40 Betten und
regem Restaurationsbetrieb
(10 Automin. von Interlaken) suchen
wir ab 1. Mai oder nach Übereinkunft
für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

Service

Servicemitarbeiter/in

Mit A-la-carte-Erfahrung
deutschsprachig

Auf Ihre schriftliche Bewerbung
freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

25857-9868

Hotel Hippel Krone

3210 Kerzers

Wir suchen für unser Hotel, Spezialitäten-Restaurant, Thai-Restaurant und Party-Service nach Übereinkunft

Commis de cuisine Chef de partie Thai-Koch/Asia-Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an:

Hotel Hippel Krone, Hr. R. Notz, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers
(Telefon 079 222 58 77)

25837-9856

INTERNATIONAL

KOCH/JUNGKOCHE

Bist Du Gelernter Koch, Schweizer Staatsbürger, nicht über 35 Jahre jung und interessiert, Deine kulinarischen Künste in Kanada zu entfalten?

Dann melde Dich bitte mit Résumé und Foto bei:

Ahmic Lake Resort
50 Robinson Drive
Ahmic Harbour/Ontario, Canada
P0A1A0
Oder per E-Mail:
ahmiclakeresort@gmail.com

25826-9851

SUISSE ROMANDE

Sté coopérative de la Laiterie à Arbaz
cherche

un(e) gérant(e)

dès le 1^{er} mai 2013 pour son Café-Restaurant à Arbaz.

Offres écrites et renseignements à:
Thierry Constantin
Rte d'Anzère 2
1974 Arbaz
mtc1974@neplus.ch

25857-9868

ANZEIGEN



Suche

Spitzenweine aus Frankreich
& Italien, sowie Spirituosen
aller Art

Adrian Winkler, 5630 Muri (AG)
Tel. 056 664 27 83 Mobil 079 665 97 49

www.winklerwein.ch

24993-9545

Das GOLFHOTEL Les Hauts de Gstaad & SPA in Saanenmöser erneuert seine Zimmer.

Ab 4. April 2013 stellen wir die gut erhaltenen Möbel
in einem Liquidationsverkauf aus:

Nachtschlampe komplett	Fr. 65.–	St. 55
Ständerlampe gross	Fr. 80.–	St. 21
Pulllampe	Fr. 50.–	St. 21
Nachttisch	Fr. 60.–	St. 49
Salontisch	Fr. 60.–	St. 27
Sessel	Fr. 50.–	St. 82
Schreibtisch mit Schublade	Fr. 70.–	St. 30
Safe mit Codeliste	Fr. 50.–	St. 30
Bettgestell mit neuwertiger Matratze 100 x 200 cm	Fr. 190.–	St. 47
Bettgestell mit neuwertiger Matratze 160 x 200 cm	Fr. 220.–	St. 4
Bettgestell mit neuwertiger Matratze 100 x 160 cm	Fr. 250.–	St. 3
Fauteuil 1er	Fr. 110.–	St. 4
Sofa 2er	Fr. 220.–	St. 8
Bettkopf- und Fussgestell antiquitiert	Fr. 140.–	St. 8
Bett ohne Matratze, 100 x 200 cm	Fr. 190.–	St. 4
Diverse Inventarteile		

Kontakt: Walter von Siebenthal
GOLFHOTEL Les Hauts de Gstaad & SPA
3777 Saanenmöser, Tel. 033 748 68 68, Fax 033 748 68 00
E-Mail: wvs@golfhotel.ch

25823-9850

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-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch

redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 48

nicole.kaelin@hotmailie-et-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
Patricia Nobs Wyss
Tel. 031 370 42 77

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 automa-
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00
während eines Monats auf www.htr.ch /
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
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, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen Inhalte bedarf der
schriftlichen Zustimmung durch die Red-
aktion. Die in dieser Zeitung publizierten
Inserate dürfen von Dritten weder ganz
noch teilweise kopiert, bearbeitet oder
sonst wie verwertet werden. Für unverlangt
eingesandte Manuskripte und Sendungen
wird jede Haftung abgelehnt.

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

JONGLAGE MIT HOTELPREISEN



KEYSTONE

Die Hoteliers von morgen müssen die Jonglierkunst perfekt bewältigen. Im dynamischen Preismanagement jonglieren sie mit Hotelzimmerpreisen, um eine erfolgreiche Performance zu erreichen.

Yield-Management bedeutet Ertragsoptimierung durch kontinuierliche Anpassung der Zimmerpreise. Beim Yielding geht es darum, in einer bestimmten Nachfrage- und Angebotsituation den richtigen Preis zum richtigen Zeitpunkt für das richtige Zimmer zu finden. In dieser Hinsicht ist Yield Management der Jonglierkunst sehr ähnlich: Der Hotelier muss zur richtigen Zeit abwerfen und auffangen können. Er muss sich für eine realistische Zahl der Bälle entscheiden, die er bewältigen kann (das dynamisch gesteuerte Kontingent). Er muss sich auf sein Publikum einstellen (Zielgruppen und Zahlungsbereitschaft) sowie viele andere Ausseneinflüsse (Events, Marktlage) einschätzen können. Nicht zuletzt muss der Hotelier die Yield-Techniken lernen und einüben und sich eine richtige Ausrüstung dafür zulegen.

Zu der Grundausstattung für ein erfolgreiches Yield Management gehören folgende IT-Lösungen: ein Channel Manager, um Verfügbarkeiten und Preise in die wichtigsten Online-Vertriebskanäle (Buchungsportale und GDS) einzuspeisen. Das spart Zeit und bringt mehr Effizienz gegenüber der manuellen Pflege. Die Yield Tools werden an den Channel Manager angeschlossen. Hier werden die Yield-Regeln hinterlegt, um die Zimmerpreise automatisch zu berechnen.

Das Ziel von Yield Management

Das Ziel dabei ist immer, nicht das Haus zu einem beliebigen Preis zu füllen, sondern den bestmöglichen Preis für jedes verkaufte Zimmer zu bekommen. In bestimmten Fällen bedeutet das, den Preis zu erhöhen oder das Kontingent zu reduzieren. Die Preissteuerung wird noch erfolgreicher, wenn man ein Rate Shopping Tool ergänzend einsetzt. Denn auch die Konkurrenzpreise sollten in die eigene Preisfindung mit einfließen. Manchmal scheint die Jonglierkunst sehr schwierig zu sein. Das

Geheimnis besteht aber darin, sich zu trauen und die richtigen Werkzeuge zu nehmen. Mit guten Geräten lässt es sich viel einfacher jonglieren als mit Melonen oder Weintrauben. So auch beim Yield Management: Mit professionellen Yield Tools perfektioniert man die Preissteuerung für ein Hotel. Die Hoteliers müssen sich trauen, mit Preisen zu jonglieren.

Das eBook «10 goldene Yield Regeln» kann auf der Webseite www.boccogroup.com kostenfrei bestellt werden (Copyright Bocco Group GmbH & Swiss Hospitality Solutions).



Lionel Dellberg
Vertriebsexperte, Bocco Group GmbH
www.boccogroup.com

Nach 17 erfolgreichen Geschäftsjahren aufgrund Pensionierung der Inhaberin zu verkaufen:

Gelateria-Betrieb in Morcote TI

inklusive Maschinen, Material, Rezepten, Website, Support, Kundenstamm etc. Überaus attraktiver Standort vorhanden. Treue Stammkundschaft. Alternativ wird das Inventar einzeln verkauft. Gastro-Erfahrung erwünscht.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an
gelatone@gmx.ch

26786-9025

Liegenschaften
finden – neu
auch online
[www.htr.ch/
immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

htr hotelrevue

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

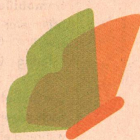
Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

