

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 21

PDF erstellt am: **24.04.2024**

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

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. 21 · 23. Mai 2013

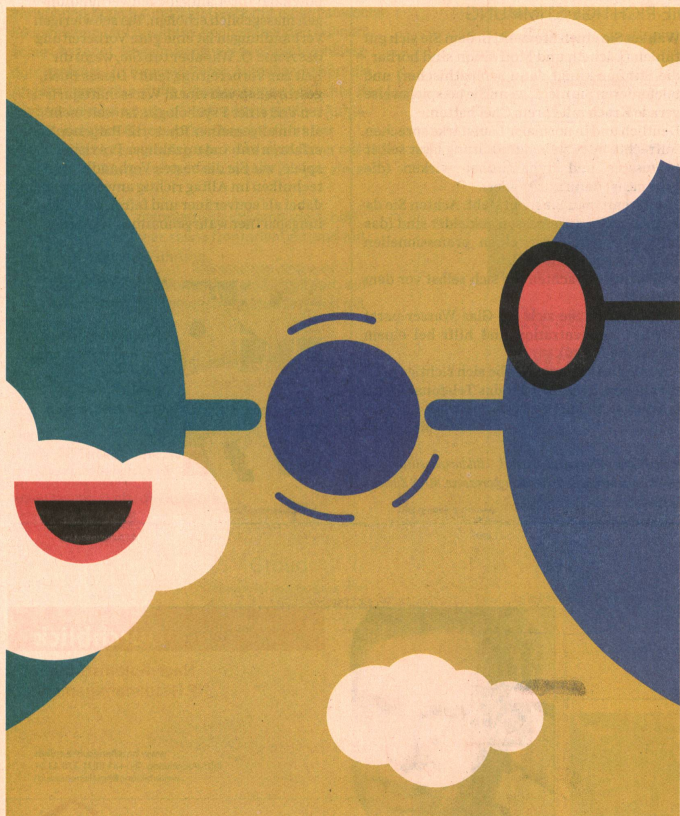
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



BERATUNG UND BILDUNG

Hotelleriesuisse will mit der Dienstleistung Bildungsberatung mit Schwerpunkt Weiterbildung ihren Beitrag zur Attraktivitätssteigerung der Berufsbildung in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT) leisten. Es gilt, interessierten und ratsuchenden Leuten in ihrem Entscheidungsfindungsprozess zu unterstützen und mögliche Weiterbildungswege aufzuzeigen. Die Beratungsstelle wird jährlich von rund 200 Interessenten kontaktiert.

Gefragte Beratungen

Zunehmend ist das Bedürfnis nach einem persönlichen und ausführlichen Beratungsgespräch auf Voranmeldung festzustellen. Die Kunden schätzen die individuelle und objektive Einschätzung und Beratung aufgrund ihrer Berufsziele. Dabei möchten sie die vielfältige Palette an Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche kennen lernen und so erfahren, welche Bildungsangebote zu eidgenössisch anerkannten Abschlüssen führen. Vorgestellt werden dabei insbesondere die Bildungsgänge der Verbandsschulen, der Partnerschulen und die allgemeinen Weiterbildungsangebote.

Mit zunehmender Tendenz sind heute bereits ein Drittel der Ratsuchenden erfahrene Berufsleute und Lernende aus der Branche. Die eine Hälfte hat gezieltes Interesse an weiteren Abschlüssen nach gastgewerblichen Berufsprüfungen und Hotelfachschulen. Die andere Hälfte informiert sich in einer umfassenden Beratung über berufsorientierte Weiterbildungskurse, verkürzte Zweitlehren in der Bran-

che, der Berufsmaturität sowie ganz allgemein über mögliche Karriereperspektiven. Berufsleute aus anderen Branchen und Maturanden streben entweder eine berufliche Grundbildung an, interessieren sich für den Abschluss an einer Hotelfachschule oder für den Fachhochschul-Studiengang an der Ecole hôtelière de Lausanne. Auch branchenfremde Mitarbeitende auf Kaderstufe interessieren sich nach Möglichkeiten für den Quereinstieg in die Branche.

Personalverantwortliche in der Beratung

Einen grossen Informationsbedarf haben auch die Personalverantwortlichen in der Branche. Sie wollen ihre Mitarbeitenden fördern und erkundigen sich nach der Berufsmaturität, der Nachqualifikation für Erwachsene ohne Berufsabschluss und den Berufsprüfungen. Zudem nehmen Beratungen über die Möglichkeiten einer finanziellen Unterstützung der Kosten für Aus- und Weiterbildung im Rahmen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages für das Gastgewerbe zu.



Karin Ritschard
Berufsbildungsfachfrau
www.hotelleriesuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Leute mit Mut
und Charakter sind
den anderen Leuten immer
sehr unheimlich»

Hermann Hesse

AGENDA

27. MAI

«Learning by Doing –
Module 1 + 2»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Ador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

28. MAI

«Informationsveranstaltung Nach-
diplomstudium HF Hotelma-
nagement», von hotelleriesuisse,
im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19.-20. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus – Stufe I»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktu-
alisieren – Zukunft stabilisieren»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft,
im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the
Quality», vom Berufsverband
Hotel · Administration ·
Management, im Hotel Belvoir,
in Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-
Balance», vom Schweizer
Bäckerei- und Konditorei-
Personal-Verband, im Schloss
Lenzburg, in Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

**Jobs
online**
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association
20945-10096

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk
Für Ihren unternehmerischen Erfolg –
unser gemeinsames Beraternetzwerk
CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gesucht: Windlicht
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch
**hotel
marktplatz.ch**
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es pro Jahr 13.000 Betriebsunfälle, die Kosten von 41 Millionen Franken verursachen. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005), die jährlich sieben Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren gesunken ist. «Profil» gibt wöchentliche Tipps. Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Was tun für den Notfall? (Teil 2)

Unfälle, akute Erkrankungen am Arbeitsplatz, Brände oder andere unerwünschte Ereignisse können jedes Unternehmen treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Massnahmen und gut instruiertes Personal viel zur Schadensminderung bei.

- Sorgen Sie dafür, dass die Alarmierung und erste Hilfe für allein arbeitende Personen gewährleistet sind.
- Auch der Brandverhütung und der Brandbekämpfung ist die notwendige Aufmerksamkeit zu schenken.

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

BEWERBUNGSGESPRÄCHE AM TELEFON

Wie schon im «Profil 18/19» erwähnt, kann ein Telefongespräch bei einer Bewerbung den Unterschied ausmachen. Doch damit das Gespräch ein Erfolg wird, braucht es die gute Planung.

Die erste Voraussetzung ist eine funktionierende Technik. Es gibt nichts Peinlicheres, als wenn das Telefon mitten im Gespräch den Geist aufgibt oder wenn Sie unterbrochen werden. Also schauen Sie, dass der Akku voll geladen ist und dass Sie eine wandfreie Verbindung haben.

RUHIGER ORT

Wenn Sie mit Ihrem angehenden Chef reden, benötigen Sie einen Ort, wo Sie konzentriert und ungestört sind. Ein Bewerbungsgespräch im Zug oder in einem Restaurant voller Leute ist sicher nicht die beste Voraussetzung. Suchen Sie einen Ort, wo Sie sich bequem platzieren können und aufrecht stehen können. Zudem sollten Sie an diesem Ort sämtliche notwendigen Unterlagen parat haben.

GENÜGENDE ZEIT

- Suchen Sie einen Zeitpunkt aus, zu dem Sie auch längere Zeit konzentriert und ungestört telefonieren können.
- Wichtig ist ein Zeitpunkt, zu dem auch Ihre Kontaktperson konzentriert und ungestört telefonieren kann. Überlegen Sie, wann in Ihrem Beruf, in Ihrer Branche die beste Zeit für Telefongespräche ist. Wenn Sie um halb zwölf vormittags mit dem Küchenchef telefonieren wollen, wird dies kaum ein gutes Gespräch. Fragen Sie Ihr Gegenüber sowieso als Erstes, ob er oder sie gerade Zeit hat für ein

längeres Gespräch oder wann ein geeigneterer Zeitpunkt ist.

- Gehen Sie bewusst mit der Zeit Ihres Gesprächspartners um (schnell zur Sache kommen, kurze Sätze, klar strukturiert – zugleich ausreden lassen und ruhig sprechen).

DIE RICHTIGE STIMMUNG

- Wählen Sie einen Moment, in dem Sie sich gut fühlen (Lächeln und Motivation sind hörbar – die Stimme klingt dann sympathischer) und telefonieren Sie nicht, wenn Sie beispielsweise gerade Krach mit Ihrem Chef hatten.
- Deutlich und in normaler Lautstärke sprechen.
- Aufrechte oder stehende Haltung lässt selbstbewusst und dynamischer wirken (die Stimme ist dann kraftvoller).
- Auch wenn man Sie nicht sieht: Achten Sie darauf, dass Sie angemessen gekleidet sind (das hilft tatsächlich, um einen professionellen Eindruck zu vermitteln).
- Vielleicht beobachten Sie sich selbst vor dem Spiegel?
- Evtl. machen Sie sich ein Glas Wasser parat (fördert Konzentration und hilft bei einem trockenen Mund).

Wenn all dies stimmt und Sie sich richtig vorbereitet haben, ist es Zeit für das Telefonat. Mehr über diesen Ablauf im nächsten Profil.

Mario Gsell

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

BUCHTIPP

DIE WICHTIGSTEN VERHANDLUNGSTECHNIKEN

Jeden Tag verhandeln wir. Oft ohne uns darüber bewusst zu sein. Mit den Nachbarn, Arbeitskollegen, in der Familie mit dem Partner oder den Kindern, mit dem Lehrer oder der Schulleiterin, mit der Chefin, mit Kunden oder der Vermieterin. Wir nennen es Austausch, Gespräch oder Diskussion und nehmen es erst dann als Verhandlung wahr, wenn wir dabei gescheitert sind beziehungsweise unsere Ziele nicht erreicht haben. Mit den konkreten Tipps und Praxisbeispielen aus diesem Ratgeber können Sie das Erfolgspotenzial Ihrer alltäglichen Verhandlungen massgeblich erhöhen. Bei schwierigen Verhandlungen ist eine gute Vorbereitung das A und O. Was aber tun Sie, wenn die Zeit zur Vorbereitung fehlt? Dieses Buch, geschrieben von einem Wirtschaftsjuristen und einer Psychologin, ist weit mehr als ein allgemeiner Rhetorik-Ratgeber. Sie erfahren anhand unzähliger Praxisbeispiele, wie Sie die besten Verhandlungstechniken im Alltag richtig anwenden und dabei als souveräner und fairer Verhandlungspartner wahrgenommen werden.



«Besser verhandeln im Alltag»

Beobachter-Edition von Ralph Wyss und Lea Pelosi
ISBN 978-3-930816-26-2

CHF 38.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das Intensivseminar

GASTRO SUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

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

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastro Suisse.ch

25179-9584

QUALITY Our Passion

GASTRO SUISSE

Qualitäts Gütesiegel
Stufe 1: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine 5.–6. August 2013, Pfäfers SZ
23.–24. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Olten

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastro Suisse.ch

25066-9906

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

HOTELLERIE™ GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie™ Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-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@hotellerie-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

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
Kadernubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch / www.immobiliien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafila (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 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.



Restaurant Manager (w/m) 100%

Ihr Ziel Per sofort oder nach Vereinbarung führen Sie das SBB Restaurant Centre Loewenberg in Murten mit insgesamt 32 Mitarbeitenden. Sie und Ihr Team verwöhnen täglich rund 350 Gäste mit einem abwechslungsreichen und qualitativ hoch stehenden kulinarischen Angebot. Regelmässig werden Sonderanlässe durchgeführt. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehört die Angebotsgestaltung, die Überwachung sämtlicher Betriebsrichtlinien sowie weitere administrative Aufgaben. Nebst dem Restaurationsbereich führt der Betrieb das Housekeeping der 2 Wohnpavillons mit insgesamt 192 Gästezimmern sowie eine Bar mit zirka 100 Plätzen.

Ihr Stil Engagiert, zielorientiert, unkompliziert, aufmerksamer Gastgeber sowie fronitorientiert und mit Flair für Zahlen und Führung.

Ihr Profil Engagiert, zielorientiert, unkompliziert, aufmerksamer Gastgeber sowie fronitorientiert und mit Flair für Zahlen und Führung.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung.

Frau T. Fleissner
Human Resources Consultant
tanja.fleissner@sv-group.ch

www.sv-group.ch/de/karriere

SVGroup
Passion for quality. Since 1914.

28939-10063

Eine starke Marke im Consulting für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus sucht
freie Berater/Kooperationspartner
in allen Kantonen.

Möchten Sie mit uns die Erfolge professioneller Beratung fortschreiben, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Chiffre 26946-10069, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

28946-10069



Afin de pourvoir sa direction vacante, Jura bernois Tourisme (JbT) met au concours le poste de

directeur/directrice (80 à 100%)

Description du poste et exigences sur www.jurabernois.ch/contact/offre/demploi

Entrée en fonction: dès le 1^{er} septembre 2013 ou à convenir

Les offres de services, accompagnées des documents usuels, sont à adresser jusqu'au **lundi 3 juin 2013** à: Jura bernois Tourisme, «Postulation», Case postale 759, CH-2740 Moutier

28944-10067



Restaurantleitung (w/m) (Teilzeit)

Sorell Hotel Asora
Poststrasse, 7050 Arosa

per 1. Juli bis 29. September 2013

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



28944-10067



Wir suchen für unseren Betrieb in Bern per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte

Servicemitarbeiter/in

Sie sind gelernte Servicemitarbeiter/in oder einfach sehr erfahren im Service. Sie sprechen flüssig Deutsch und können sich auf Englisch und Französisch verständigen. Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre jung, freundlich, top motiviert und belastbar, dann sind Sie genau richtig bei uns.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Punkt
Rathausgasse 73, 3011 Bern
ibrahim.ben@restaurant-punkt.ch
www.restaurant-punkt.ch

25895-9750



ankommen und geniessen
Hotel Restaurant Goldener Schlüssel Bern

Suchen Sie Ihre berufliche Herausforderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Nachdem der jetzige Stelleninhaber nach 4-jähriger Topleistung unser Haus verlässt, suche ich seine Nachfolge per August 2013 als

DIREKTIONSASSISTENT/IN

Unser charmantes ***Sterne-Cityhotel Goldener Schlüssel Bern wurde vor 5 Jahren total renoviert, verfügt über 54 Betten, ein Restaurant mit 85 Plätzen und liegt mitten in der Berner Altstadt, dem UNESCO Weltkulturerbe.

Sie sind ein(e) Allrounder/in, Hotelfachschulabsolvent/in, 28 bis 35 Jahre jung, kommunikativ, vertreten den Direktor und sind bei dessen Abwesenheit verantwortlich für die Führung des Betriebes mit 20 Mitarbeitenden. Sehr gute Umgangsformen, Sprachkenntnisse und Wohnort in der Stadt setze ich voraus.

Auf eine Persönlichkeit, die begeistern und überzeugen kann, freue ich mich sehr. Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, senden Sie bitte Ihre Bewerbung elektronisch (troxler@goldener-schuessel.ch) oder per Post an Jost Troxler.

Marianne & Jost Troxler
Rathausgasse 72 • CH-3011 Bern
Telefon +41 31 311 02 16 • Fax +41 31 311 56 88
www.goldener-schuessel.ch
E-Mail: info@goldener-schuessel.ch

28953-10015



Die Seniorenresidenz Konradhof, mitten in der Stadt Winterthur beim Bahnhof SBB gelegen, bietet 94 seniorengerechte Wohnungen, eine Pflegeabteilung mit 24 Betten und einen internen Spitedienst an. Ein Restaurant mit öffentlichem Café, Coiffeur, Hallenbad, Fitnessraum und diverse Allgemeinräume runden das vielfältige Angebot ab.



Für diesen attraktiven Arbeitsort suchen wir eine(n)

Souschef(in)

Stellenpensum: 100%
Stellenantritt: 1. Juni 2013 oder nach Vereinbarung
Idealalter: Zwischen 30 und 40 Jahre

Ihre Aufgaben:

Mit Ihren fundierten Kenntnissen in der hochstehenden À-la-carte-Gastronomie sowie idealerweise auch in der Gemeinschaftsgastronomie führen Sie selbstständig einen Posten. Sie haben Freude am Kochen und arbeiten sehr qualitätsbewusst. Sie unterstützen den Küchenchef bei administrativen Arbeiten sowie bei der Lehrlingsausbildung.

Auf Sie warten:

- Ein interessantes und abwechslungsreiches Wirkungsfeld
- Attraktive Anstellungsbedingungen in einer schönen Residenz

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung mit Foto.

Seniorenresidenz Konradhof
Frau Christiane Schulz Erni, Leiterin Gastronomie
Konradstrasse 7, 8400 Winterthur
Telefon 052 265 15 12
christiane.schulz@konradhof.ch
www.konradhof.ch

Eine Residenz der Atlas Stiftung

28953-10071



Das «Arena Kitchen» ist ein trendiges Restaurant mitten in Flims direkt gegenüber der Talstation. Dieses wurde Ende 2011 vollständig umgebaut. Für unser Gastro-Schmuckstück suchen wir einen/ein

Pächter/Pächter-Paar

Dafür wünschen wir uns Personen mit mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie, im Idealfall als Pächter oder Geschäftsführer.

Das «Arena Kitchen» bietet Dir:

- Restaurant mit Bar/Grill, ca. 55 Sitzplätze
- einen Saal mit ca. 60 Sitzplätzen
- eine Sonnenterrasse mit ca. 80 Sitzplätzen
- eine Après-Ski-Bar auf der Terrasse
- eine begeisterte Stammkundschaft
- 4½-Zimmer-Wohnung zur Miete möglich

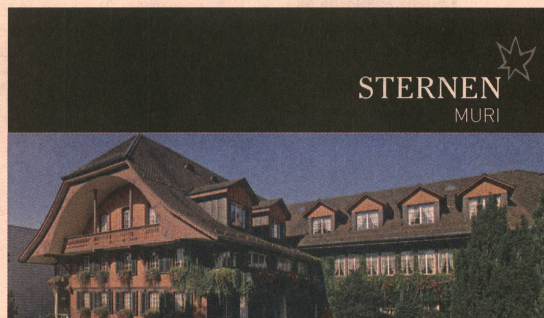
Interesse? Über ein Motivationsschreiben samt Unterlagen freuen wir uns.

Arena Films, Pascal Hofmann
Via Prad da Monis 2, 7017 Flims Dorf
076 337 13 13, p.hofmann@arenafilms.ch
www.arenafilms.ch

28951-10070

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus



STERNEN
MURI

Der Stern Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsmöglichkeiten, wie die Gaststube, das A-la-carte-Restaurant Laubli, die Gartenterrasse und diverse Bankett- und Seminarräume für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Eine/n Servicefachangestellte/n

Sie sind jung, motiviert, fröhlich, freundlich, kommunikativ und sehen sich selber als Gastgeber. Wenn Sie zudem über eine **abgeschlossene Servicelehre** verfügen und sprachlich versiert (D/E/F) sind, passen Sie perfekt in unser Serviceteam.

Eine/n Receptionist/in resp. Front Office Mitarbeiter/in (D/E/F)

Sie verstehen sich als Gastgeber für unsere nationalen und internationalen Gäste und stellen stets deren Wünsche und Bedürfnisse in den Vordergrund. Zudem arbeiten Sie gerne im Team und sind eine fröhliche, freundliche und motivierte Person, die eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit sucht. Zu Ihrer **abgeschlossenen Ausbildung** bringen Sie idealerweise Kenntnisse in Fidelio Suite 8, Word und Excel mit.

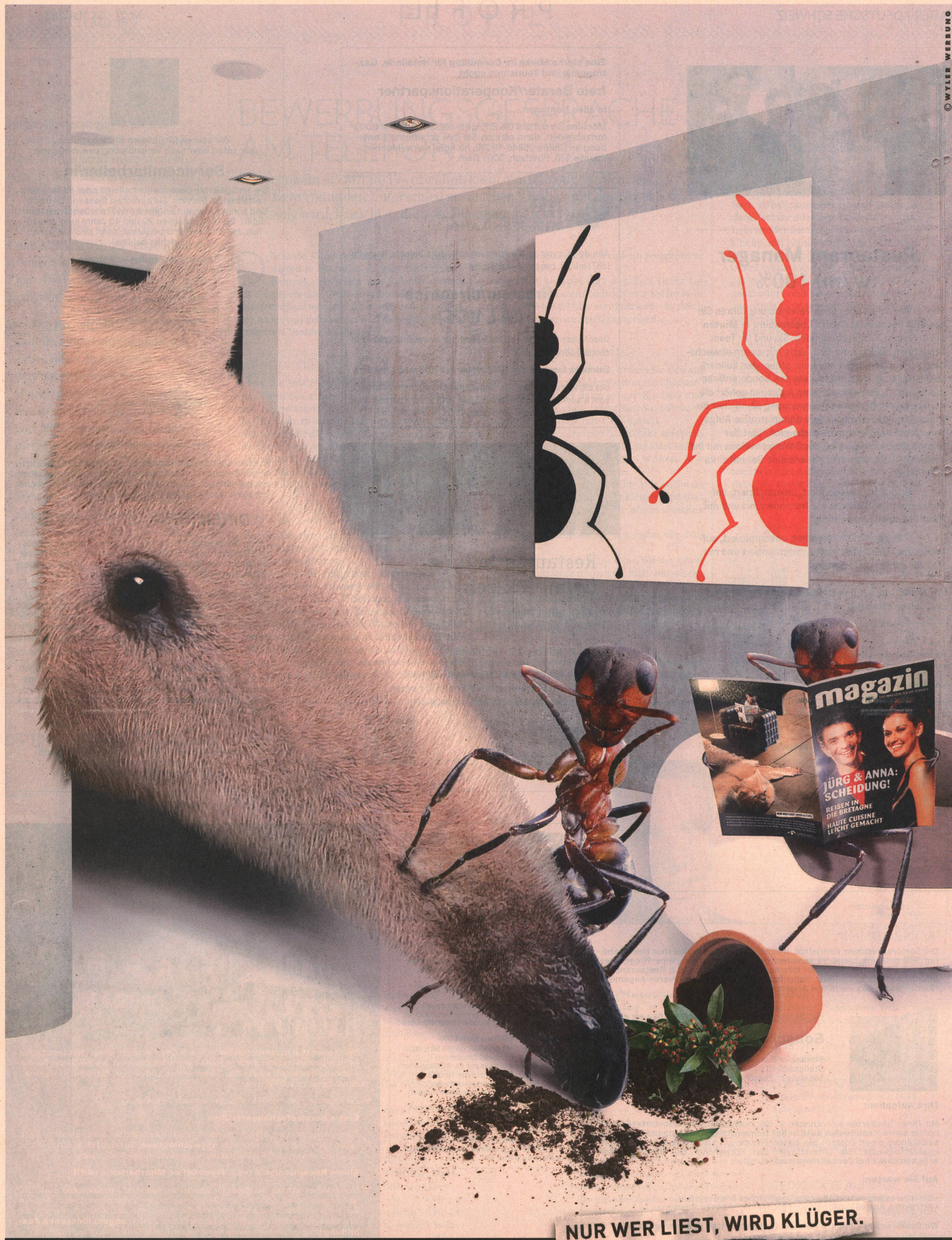
Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Sternen Muri
Eva und Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri

031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

STERNEN MURI HOTEL RESTAURANT SEMINARE / Thunstrasse 80 / CH-3074 Bern-Muri
T +41 31 950 71 11 / F +41 31 950 71 00 / info@sternenmuri.ch / www.sternenmuri.ch

28952-10071



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 Mausklick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung 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.



SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Lötschental Tourismus

sucht zur Ergänzung des Teams ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Event- und Medienassistent/in 100%

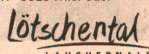
Ihre Haupttätigkeiten bei uns:

- **Veranstaltungen und Events:** Organisation, Vermarktung und Betreuung der wöchentlichen Veranstaltungen und zielgruppenspezifischen Events in den Bereichen Natur, Sport und Kultur
- **Mediendienst nach Innen:** Redaktion des Lötschentaler Informationsblattes
- **Mediendienst nach Ausen:** Gezielte Gestaltung des Programms und fachgerechte Betreuung der Journalisten; Verfassen von Medienorientierungen vor anstehenden Veranstaltungen / Events und deren Nachbearbeitung
- **Werbung:** Gestaltung von Inseraten / Publi-reportagen, Flyer und Plakaten
- **Web:** Aktualisierung Homepage / App
- **Schaltdienst:** Sporadische Mithilfe und Unterstützung beim Schaltdienst
- **Spezielles:** Übernahme des Leads bei Publikumspromotionsaktionen

Unsere Anforderungen an Sie:

- Kenner/in des Lötschentals
- Abschluss Tourismusfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung
- Innovative und initiative sowie flexible, belastbare und verantwortungsbewusste Persönlichkeit
- Mehrsprachigkeit (D/F/E; I)
- Teamfähigkeit
- Konzeptionelle und redaktionelle Fähigkeiten
- Strukturierte und effiziente Arbeitsweise

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto bis **31. Mai 2013** per Post an: Peter Lehner, Präsident, Lötschental Tourismus, CH - 3918 Wiler oder per Mail an peter.lehner@loetschental.ch


Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

20271-9910



Feines Hotel am Grossen Platz sucht dein Herz und Talent für die Leitung der Bereiche Service und Rezeption. Wir atmen Bergluft. Verführen die Städter in Schönheit und Hingabe. Das ruft nach deinen Ideen und deiner Frische. Bietet Gestaltungsspielraum und Perspektiven. Die ausführliche Ausschreibung findest du auf unserer Webseite. Wir freuen uns, dich kennen zu lernen!

www.pizlinard.ch → CAPO ALLEGRA

20205-9941

**Hotel Seeburg Luzern**

Lifestyle und Romantik am Vierwaldstättersee.
Lust, ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab Juli 2013...

SEMINAR- UND BANKETTKOORDINATOR (m/w)

Mit Option auf die Leitung der Veranstaltungsabteilung.

IHR AUFGABENGEBIET IST SEHR VIELFÄLTIG UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE
Koordination und Verkauf sämtlicher Räumlichkeiten für Events.
Seminar- und Bankettbesprechungen. Betreuung der Veranstaltungen tagsüber.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT
Berufserfahrung im Verkaufsbereich. Sehr gute Umgangsformen sowie ein sicheres Auftreten.

Selbständige und strukturierte Arbeitsweise. Deutsch ist Ihre Muttersprache, Englisch beherrschen Sie sehr gut mündlich und schriftlich. Sicherer Umgang mit allen gängigen MS-Office-Programmen und der Protel-Hotel-Software.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen? Mit Ihrer gewinnenden, engagierten und positiven Art fühlen Sie sich immer wieder motiviert, Dienstleistungen auf hohem Niveau zu erbringen – dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen.
Simone Brun, Leiterin Administration, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53–61, 6006 Luzern
Mail: brun@hotelseeburg.ch, Tel. 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

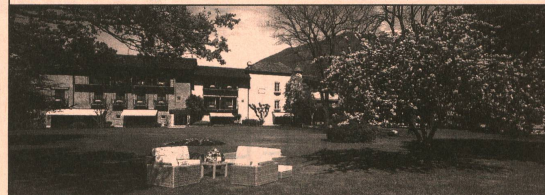
20941-10064

Kann man
positive
Energie
sparen?

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

**SVIZZERA ITALIANA**

CASTELLO DEL SOLE
ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 sowie in der BILANZ 2009/2012. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

SAISONDAUER**AB SOFORT BIS 20. OKTOBER 2013**

Folgende Stelle ist durch eine kompetente und teamfähige Mitarbeiterin zu besetzen:

RÉCEPTION:

RÉCEPTIONISTIN D. E. F.

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

GAULTMILLAU

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»
CASTELLO DEL SOLE


HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA

TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18
www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



20943-10066

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

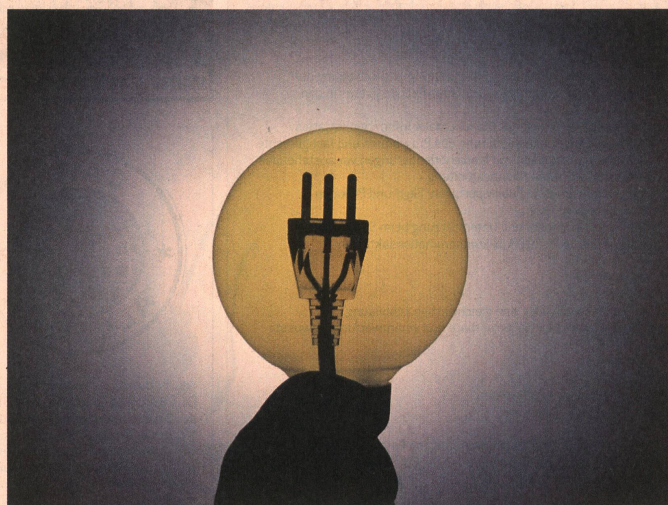
Schenken Sie Ferien.

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

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



KEYSTONE

LIBERALER STROMMARKT

Seit einigen Jahren ist es für Stromkonsumenten mit einem Verbrauch höher als 100.000 kWh/a möglich, den Stromlieferanten zu wechseln. Dies bedeutet gleichzeitig für den Kunden, dass er das Tarifmodell des örtlichen Lieferanten verlässt und in den freien Markt wechselt. Voraussetzung für einen Wechsel ist natürlich erst einmal die Vorlage eines günstigeren Angebotes auf dem freien Markt. Seit März 2012 sind die Preise im freien Markt ständig gesunken. Ab diesem Zeitpunkt unterschreitet das Preisniveau des freien Marktes die Preisschwelle der Tarifkonditionen. Waren es zu Beginn nur die Konditionen der Versorger in der Westschweiz, so hat sich das bis Ende 2012 auf die gesamte Versorgerlandschaft der Schweiz ausgebreitet.

Wechsel des Stromlieferanten

Dem preislichen Vorteil steht das Risiko des Beitritts in den freien Markt gegenüber. Laut Stromverordnung hat ein in den freien Markt wechselnder Stromkunde kein Anrecht mehr, in das Tarifmodell zurückzukehren. Die örtlichen Lieferanten ver-

säumen nicht, dieses Risiko ausführlich und zum wiederholten Male dem Kunden vorzuhalten. Ein weiteres Problem stellt das Zeitfenster dar. Die aktuellen Tarifkonditionen gelten meist bis 31.12.2013. Laut Verordnung müssen die regionalen Lieferanten im August 2013 ihre Konditionen veröffentlichen. Dem Kunden steht es nun frei, bis Ende Oktober die Konditionen zu prüfen und eventuell freie Marktangebote einzuholen. Nur in dieser kurzen Zeitspanne von August bis Oktober ist ein direkter Vergleich mit den veröffentlichten Konditionen möglich. Dies ist bei der Vielzahl der versorgten Kunden effektiv kaum möglich. Weiterhin muss die Frage gestellt werden, ob im September die Preise auf dem freien Markt noch so lukrativ sind wie derzeit. Daher sollte kurzfristig gehandelt werden. Auch vier Monate vor offizieller Veröffentlichung der Tarifkonditionen sollte es dem örtlichen Lieferanten möglich sein, ein Strompreisangebot zu offerieren. Insbesondere da es jetzt schon als sicher gilt, dass die aktuellen Konditionen auch die neuen Tarife 2014 unterbieten werden. Somit besteht der Wettbewerb nur aus freien Marktan-

geboten. Zur Sicherung der langfristigen Kosteneinsparung ist es ratsam, langfristige Lieferverträge im freien Markt zu realisieren. Da sich die Konditionen des Tarifsystems nur sehr träge verändern (+/- 5 %) ist in Summe bei einem längerfristigen Lieferantenwechsel gegenüber dem freien Markt eine lukrative Einsparung zu erzielen. Gleichzeitig eröffnet man sich hierdurch eine erheblich bessere Reaktionszeit gegenüber den derzeitigen Tarifsystemen. An 365 Tagen im Jahr kann nun über Folgeverträge verhandelt und entschieden werden. Hier gilt es, die Chancen des Marktes in vollem Umfang zu nutzen und auf die Erfahrung von entsprechenden Dienstleistern zurückzugreifen.



Stephan Heinz
Dipl.-Ing. (FH)
BFE Institut für Energie und Umwelt
www.bfe-institut.com

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Weiterbildung
News
Karrieretipps
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch