

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 22

PDF erstellt am: **19.09.2024**

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. 22 · 30. Mai 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

ARBEITSPLATZ DER ZUKUNFT

Der Arbeitsplatz und im Besonderen wie dieser attraktiv zu gestalten ist, steht seit einiger Zeit in vielen Unternehmen an ungewohnt prominenter Position auf diversen Traktandenlisten. So wie unsere Gäste das Angebot durch ihre Bedürfnisse definieren, so bestimmt eben auch der Mitarbeitende, welchen Arbeitsplatz er sich aussucht. Die Diskussion spitzt sich dann zu, wenn sich auf der einen Seite die Bedürfnisse einer neuen Generation an ihren Arbeitsplatz stark ändern und auf der anderen Seite dieser Arbeitsmarkt in vielen Berufen zunehmend austrocknet. Was ist das für eine neue Generation, und was erwartet diese von ihren Arbeitsplätzen und somit von ihren Arbeitgebern?

Die Generation Y

Y wird im Englischen ausgesprochen wie «why», das englische Wort für warum. Tatsächlich hinterfragt diese Generation, die zwischen 1980 und 1995 geboren wurde, gerne und so ziemlich alles. Diese Generation hatte immer die Wahl: Von Geburt an genoss sie volle Aufmerksamkeit ihrer Eltern, durfte bei Urlaubs- und Autowahl mitentscheiden und hatte freie Hobby- und Berufswahl, selbstverständlich mit uneingeschränkter Unterstützung der Eltern, Trainer und Lehrpersonen. Diese Erfahrungen transferiert sie in die Unternehmung und äussert folgende Bedürfnisse: Von der Struktur eines Unternehmens erwartet sie flache Hierarchien. Sie verlangt Aufmerksamkeit, Fürsorge und Mitsprache bei Entscheiden sowie ständige Feedbacks. Entscheiden soll, wem am besten weiss und nicht derjenige, der hierarchisch

höher steht. Sie ist mit Internet aufgewachsen und gewohnt, in Netzwerken zu denken und zu kommunizieren und ist daher alles andere als leichtgläubig: richtig ist, was Wikipedia sagt, nicht, was der Chef sagt. Sie verlangt herausfordernde und abwechslungsreiche Jobs mit möglichst hohem Grad an Selbstbestimmung, zum Beispiel in Bezug auf Arbeitszeiten. Karriere ja – aber nicht um jeden Preis: Freunde, Familie und Freizeit sind gleichwertig. Generation Weichei werden sie gern von jenen genannt, die der Überzeugung sind, dass Karriere auf Leistung und dem uneingeschränkten und kostes-was-es-wolle Einsatz für das Unternehmen basiert. Dies stimmt nur bedingt: Diese jungen Nachwuchskräfte sind zwar anspruchsvoll und wählerisch, aber auch – neben besten Qualifikationen – sehr engagiert, wenn sie von der Sache überzeugt und in ihrer Tätigkeit herausgefordert und wertgeschätzt sind. Genügt ein Arbeitsplatz diesen Bedürfnissen nicht mehr, gehen sie ohne grossen Schmerz – auch zum Nachbarn.

In einer Zeit der zunehmenden Selbstbestimmung können Betriebe mit veralteten Arbeitszeitmodellen und Jobs ohne Perspektiven nicht erwarten, qualifizierte Mitarbeitende zu gewinnen und langfristig zu halten.



Christa Augsburg
Leiterin Ausbildung/Dozentin
Personalmanagement
Schweizerische Hotelfachschule Luzern

ZITAT
DER WOCHE

«Das grösste Übel der heutigen
Jugend besteht darin, dass man
nicht mehr dazugehört»

Salvador Dalí

AGENDA

10. JUNI

«Die Arbeitszeitkontrolle sowie
Arbeitszeit- und Ruhezeitbestimmungen»,
von hotelleriesuisse,
im Romantik Hotel Stern, in Chur
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

21. JUNI

«Interculture Seminar – Focus
GCC countries»,
von hotelleriesuisse, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

AB AUGUST

«Chef werden – Chef bleiben»,
vom Schweizer Bäckerei- und
Konditorei-Personal-Verband
in Kooperation mit der Bieler
GmbH, Aargau, Bern, St. Gallen
www.chefwerden.ch oder
www.hotelgastrounion.ch

AB AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde
Ernährung», vom Schweizer
Kochverband, diverse Ort
www.hotelgastrounion.ch

23.-27. SEPTEMBER

«8. Internationale Service-
meisterschafts», vom
Berufsverband Restauration,
anlässlich der Igeho in Basel
www.hotelgastrounion.ch

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

You are
welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Unfallhäufigkeit in den letzten Jahren gesunken ist. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps gelten für beide Branchen.

Was tun für den Notfall? (Teil 3)
Unfälle, akute Erkrankungen am Arbeitsplatz, Brände usw. können jeden Betrieb treffen. In solchen Fällen tragen eine gute Notfallorganisation, funktionierende Erste-Hilfe-Massnahmen und gut instruiertes Personal viel zur Schadensminderung bei.

Üben Sie mit den Mitarbeitenden die verschiedenen Notfallszenarien. Begehen Sie mit ihnen periodisch die Fluchtwege und zeigen Sie ihnen die Standorte der Alarmierungspläne, des Erste-Hilfe-Materials, der Brandbekämpfungsmittel und den Sammelplatz.

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

TELEFONBEWERBUNG: SO MACHEN SIE ES RICHTIG

Schon im «Profil» 19 und 21 ging es um das Bewerbungsgespräch am Telefon. Wer es richtig macht, hat einen Vorsprung gegenüber anderen Bewerbern. Darum sind die richtige Vorbereitung und ein gutes Gespräch das A und O.

Wie letztes Mal erwähnt, braucht es für ein Bewerbungsgespräch einen ruhigen Ort, genügend Zeit und die richtige Stimmung. Doch bevor Sie endlich telefonieren, braucht es noch weitere Vorbereitung.

SAMMELN SIE SÄMTLICHE WICHTIGEN INFORMATIONEN

- Name der Kontaktperson
- Informationen über das Unternehmen (Website...)
- Tätigkeits- und Stellenprofil (Inserat...)
- Aktuelle Arbeitsmarktlage

HALTEN SIE DIE ERFORDERLICHEN UNTERLAGEN BEREIT

Wenn Sie die folgenden Tipps beachten, tun Sie bereits einiges für Ihre Sicherheit:

- Gesprächsleitfaden
- Bewerbungsdossier und Kompetenzprofil
- Terminplaner und Notizmaterial

BEREITEN SIE IHRE BOTSCHAFT VOR

- Ziel des Gesprächs
- Fragen (offen und dialogorientiert formulieren, W-Fragen)
- Wichtigste Aussagen, Verkaufsargumente
- Reaktion auf verschiedene Szenarien (XY ist nicht zu sprechen: Worum geht es? Nein, wir haben keine Stelle frei. Wir sind nicht interessiert. Wir haben im Moment

keine Stelle frei, schicken Sie uns trotzdem Ihr Dossier.)

- Formulierungen überlegen und trainieren

KONTAKT HERSTELLEN

- Stellen Sie den Kontakt her
- Sekretariat überwinden, sich mit Namen vorstellen
- Anliegen formulieren und Kontaktperson anfragen
- (Gegebenenfalls neuen Zeitpunkt für Anruf vereinbaren)
- Gespräch eröffnen, sich mit Namen vorstellen (Vor- und Nachnamen) und Anliegen formulieren
- (Gegebenenfalls neuen Zeitpunkt für Anruf vereinbaren)

GESPRÄCHSZIEL ERREICHEN

- Interesse bekunden und wecken
- Eigene Fragen klären
- Weiteres Vorgehen vereinbaren und Termine setzen
- Option für späteren Kontakt sichern
- Sich für das Gespräch bedanken und freundlich bleiben, auch wenn die Zielperson wenig Interesse zeigt
- Mit Namen verabschieden und Gespräch beenden

Mario Gsell

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

BUCHTIPP

WIE VIEL VERDIENEN DIE ANDEREN?

Über den Lohn sprechen viele nicht gern. Umso interessanter ist ein Buch, aus dem man mehr über die Löhne der anderen erfährt. Selbstverständlich steht nicht darin, wie viel Herr Meier im «Sternen» verdient, sondern es sind die Mindest- sowie orts- und berufsüblichen Löhne in der Schweiz festgehalten. Für das Gastgewerbe kennen wir die Mindestlöhne aus dem L-GAV. Spannender ist also zu erfahren, wie hoch die (Mindest-)Löhne in anderen Branchen sind. Dabei zeigt sich, dass die Löhne im Detailhandel oft tiefer liegen als jene in der Gastrobranche. So verdient beispielsweise eine Detailhandelsfachfrau oder ein Detailhandelsfachmann (dreijährige Lehre) in einer Bäckerei-Konditorei nur gerade 3.553 Franken. Im Gastgewerbe sind es mit einer dreijährigen Lehre immerhin 4.100 Franken. Wo wird dann das grosse Geld verdient? Natürlich bei den Banken, denkt man. Doch ein Kreditoren- und Debitorenbuchhalter beginnt auch nur mit 4.583 Franken. Bis ein Lohn 10.000 Franken übersteigt, muss man beispielsweise Finance Manager mit sechs bis neun Berufsjahren sein.



«Das Lohnbuch 2013»

Orell Füssli
Philipp Mülhauer
ISBN
978-3-280-05502-1

CHF 65.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE
QUALITY Our Passion

Qualitätsgütesiegel
Stufe I: Ausbildung zum Qualitäts-Coach

Termine: 5.-6. August 2013, Pfäffikon SZ
23.-24. September 2013, Winterthur
11. November 2013, Chur

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0949 377 111 www.gastrouisse.ch

KADER

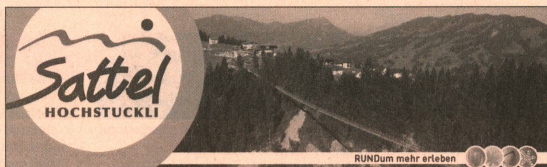
HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die Wintersaison 2013/14
eine Geschäftsführung
für ein neues Hotel im Oberengadin

Das Hotel verfügt über 80 Betten und eine Restauration mit 100 Plätzen. Unser Auftraggeber stellt sich eine Geschäftsführung vor, welche bereits ein Hotel dieser Gröszenordnung geführt hat.

Gerne erwarten wir Ihren Lebenslauf (ohne Zeugnisse).

Poststrasse 2, Pf 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch



IHR NEUER ARBEITGEBER: Die Sattel-Hochstuckli AG ist ein dynamisches und seit vielen Jahren im Markt etabliertes, innovatives Tourismusunternehmen. Nebst der Drehgondelbahn gehören diverse Winter- und Sommeranlagen sowie ein Berggasthaus zum Angebot. Zahlreiche Projekte wurden in den vergangenen Jahren realisiert und es stehen weitere spannende und innovative Projekte an, welche realisiert werden möchten.

Wir suchen ab 1. August 2013 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n

Geschäftsführer/in 100%

STELLENPROFIL: Sie führen als Geschäftsführerin oder als Geschäftsführer die Unternehmung mit insgesamt 70 Teilzeit- und Vollzeitangestellten. Sie verantworten die fünf Teilbereiche der Unternehmung inklusive eines Gastronomiebetriebes. In enger Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat und den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind Sie massgeblich am langfristigen Erfolg der Unternehmung beteiligt. Sie bringen sich aktiv ein und repräsentieren die Unternehmung gegenüber den zahlreichen Anspruchsgruppen. Ihre Machermentalität setzen Sie bei den zukunftsweisenden Projekten für die Unternehmung gekonnt ein.

ANFORDERUNGEN: Für diese äusserst interessante Managementaufgabe bringen Sie eine höhere kaufmännische oder höhere technische Weiterbildung mit. Sie haben bereits erfolgreich Führungserfahrungen gesammelt und können wenn möglich Branchenkenntnisse vorweisen. Im Weiteren sind Sie eine leistungsfähige, kommunikative und zuverlässige Persönlichkeit. Sie lieben es sich an innovativen Projekten zu beteiligen und diese erfolgreich durchzuführen. Sie sind gut organisiert, flexibel und belastbar.

WIR BIETEN IHNEN Ein abwechslungsreiches, herausforderndes Aufgabengebiet in einer innovativen Tourismusunternehmung mit einem motivierten Team. Ein Unternehmen, mit dem Sie Ihre Ideen verwirklichen können.

Unser Verwaltungsratspräsident, Josef Föhn, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Sattel-Hochstuckli AG, Josef Föhn, Postfach 36, 6417 Sattel, josef.foehn@borm.ch
weitere Fragen beantwortet Ihnen Mathias Ulrich, Geschäftsführer, 076 561 17 07.

www.sattel-hochstuckli.ch

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte

Ferienträume werden wahr.
Dank Ihrer Spende auch für Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

Assistant Restaurant Manager (w/m)

Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per 1. Juli 2013

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

Per 1. September 2013 oder nach Vereinbarung suche ich für 2 gegenüberliegende Garni-Hotels mit 40 Zimmern, Zentrum Luzern, Gäste-segment Einzelreisende, einen

Aide du Patron, m/w

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie, sind ca. 35 Jahre jung, D/E/F sprechend, berufserfahren, belastbar, führungssicher, frontorientiert, flexibel, kreativ und haben Erfahrung im Umgang mit Online-Marketing/Reservationskanälen. Als mein Stellvertreter sind Sie verantwortlich für die Führung und Leitung der Betriebe während meiner Abwesenheit.

Ihr Ziel zur Selbstständigkeit über Pacht kann ermöglicht werden.

Senden Sie Ihre Bewerbung per E-Mail an roland.wismer@baslertor.ch oder per Post.

SUMMER POOL *** HOTEL

BASLERTOR

LUZERN • DOWN TOWN

GUEST HOUSE

ROSLI

LUZERN • DOWN TOWN

AT THE SUMMER POOL HOTEL BASLERTOR

Hotel Baslertor · Pfistergasse 17 · CH-6003 Luzern · Tel. 041 249 22 22
www.baslertor.ch · info@baslertor.ch

26971-10073



WOLFSBERG

Wolfsberg ist das Ausbildungszentrum der UBS AG in Ermatingen TG. Der Betrieb verfügt über modernst eingerichtete Konferenz- und Tagungsräume, 126 Gästezimmer und eine vielfältige Restauration in historischen Räumlichkeiten. Wir führen jährlich mehrere hundert Kongresse, Seminare und Kundenveranstaltungen durch.

Ab 1. September 2013 oder nach Vereinbarung ist die neu geschaffene Stelle des

Stellvertretenden Leiters Hotellerie

zu besetzen. Sie sind hauptverantwortlich für das ganze Facility Management und die Hauswirtschaft mit über 20 Mitarbeitenden und unterstützen zudem die Leiterin tatkräftig in allen anderen Bereichen, insbesondere auch im ganzen F&B Departement sowie bei der Gästebetreuung. Sie sind während deren Abwesenheit für den reibungslosen Ablauf des Gesamtbetriebes verantwortlich.

Idealerweise haben Sie eine Grundausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und eine anerkannte schweizerische Hotelfachschule abgeschlossen. Sie kennen sich bestens in allen Bereichen eines anspruchsvollen Hotel- und Seminarbetriebes aus und haben einige Jahre Führungserfahrung.

Sie sind eine engagierte Gastgeberpersönlichkeit und ein umsichtiger, vorausblickender Vorgesetzter, der seinem Team in jeder Hinsicht ein Vorbild ist. Sie zeichnen sich aus durch Ihre Liebe zum Detail und durch Ihr hohes Qualitätsdenken. Sie lieben es, die Geschicke eines international ausgerichteten Betriebes an der Front mitzuprägen, sind sprachgewandt (insbesondere Englisch) und an einer langjährigen Zusammenarbeit interessiert.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an
Frau Ruth Kilchenmann, Leiterin Services (Wolfsberg) AG
8272 Ermatingen. Telefon 071 663 56 44
E-Mail: ruth.kilchenmann-fuellemann@ubs.com

Wolfsberg – The Platform for Executive & Business Development
Eine Konzerngesellschaft der UBS AG
www.wolfsberg.com

26980-10082



MAÎTRE CHOCOLATIER SUISSE
DEPUIS 1845

Lindt & Sprüngli ist eine international tätige Unternehmensgruppe der Schokolade-Branche. Unsere hochwertigen Produkte geniessen einen ausgezeichneten Ruf und hohe Bekanntheit. Für unser modernes und qualitativ hochstehendes Personalrestaurant in Kilchberg suchen wir eine motivierte und innovative Führungspersönlichkeit als

Chef de Cuisine (m/w)

In dieser vielseitigen Funktion übernehmen Sie die selbständige Verantwortung für den gesamten Küchenbereich inklusive der Warenbewirtschaftung, der Rezeptierung und Kalkulation der Menüs, des Einkaufs und der Warenaufwandkontrolle. Zudem führen Sie ein aufgestelltes Team von 3 Mitarbeitenden und stellen hier die Werte Qualität, Arbeitssicherheit und Hygiene jederzeit in den Vordergrund. In enger Zusammenarbeit mit der Restaurantleitung verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste während einem normalen Tagesbetrieb, hauptsächlich montags bis freitags, in einem sehr dynamischen und lebhaften Umfeld.

Wir wenden uns an einen ausgewiesenen und flexiblen Chef de Cuisine, welcher bereits über mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position verfügt. Ein hoher Qualitätsstandard ist für Sie selbstverständlich. Mit Ihrer vermittelnden Art und Ihrem vernetzten Denken sind Sie für diese Herausforderung bestens gerüstet.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe mit viel Freiraum für eigene Ideen und Kreativität, wo Sie Ihre fachlichen und menschlichen Qualitäten voll einbringen können. Es erwarten Sie ein kollegiales Arbeitsteam und attraktive Anstellungsbedingungen. Interessiert? Denise Zabkar, Bereichsleiterin HR Produktion, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Online-Bewerbung auf www.lindt.ch.

CHOCOLADEFABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI (SCHWEIZ) AG
PERSONALABTEILUNG SEESTRASSE 204 8802 KILCHBERG

26975-10077

Führendes, bekanntes First Class Hotel – Top CH-Resort Destination

Anspruchsvolle internationale Kundschaft von A-Z verwöhnen, betriebswirtschaftliche Aspekte im Auge behalten, unschuldig und vorausschauend Angebote planen, hohe Qualität sicherstellen sowie attraktives Präsentieren kulinarischer Köstlichkeiten sind die Schwerpunkte! In einer lebendigen professionellen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

In einem anerkannten First Class-Grossbetrieb haben Sie bereits einige Jahre Führungserfahrung gesammelt. Diese wertvollen Erfahrungen in einem namhaften Hotelbetrieb mit hervorragenden Gästebewertungen umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung. Im Gegenzug dürfen Sie **exzellente Anstellungsbedingungen**, eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung erwarten.

Küchenchef/in – Executive Chef/in

zur Führung einer 15–20-köpfigen Brigade inkl. zwei junge Sous-chefs

Weitere Highlights der attraktiven Stelle: Direktkontakt an den General Manager, Mitglied des Kadern, selbstverständlich permanente, ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters und kurze Entscheidungswege. Küchenrendite, Organisation, Hygiene und Technik sind auf Top-Niveau. Ideale Voraussetzungen für Chef de Cuisine oder erfahrenem starken Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Es erwartet Sie das ganze Spektrum aus à la carte-Restauration, Seminar- und Gruppengeschäft sowie internationales Publikum. Der Eintrittstermin, z.B. im Sommer oder Herbst, wird flexibel gehandhabt. – Mental starke Head-Chefs mit dem Auge fürs Detail informieren wir gerne in einem persönlichen, vertraulichen Gespräch! Für den Erstkontakt am besten vorab CV/Foto online senden oder anrufen. Wir freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

26963-10066

Interessiert an einer gut eingeführten Schweizer Hotelmarketing-Agentur?

Gesucht wird ein/e Unternehmer/in, die sich für eine gut eingeführte Hotelmarketing-Agentur in der Schweiz engagieren und diese zu einem späteren Zeitpunkt übernehmen will.

Sie arbeiten flexibel und selbständig in den Bereichen Sales, Marketing und Public Relations. In der Betreuung von bestehenden Kunden und in der Akquisition von Neukunden, bei Messeauftritten, Besuchen bei Reisebüros und -veranstaltern, in Marketingprojekten ist Ihr Engagement gefragt. Reisetätigkeit innerhalb der Schweiz und Europas.

Sind Sie eine dynamische, kompetente und aufgestellte Persönlichkeit? Verfügen Sie über Berufserfahrung im Bereich Sales & Marketing im Tourismus? Beherrschen Sie unsere Landessprachen Deutsch und Französisch (schön wäre auch Italienisch) sowie Englisch in Wort und Schrift? Sind Sie neugierig, offen und kreativ und können neue Entwicklungen und Trends aufspüren? Dann erwartet Sie eine interessante und selbständige Tätigkeit!

Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift mit CV unter Chiffre 26996-10092 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

26996-10092

THE CHEDI

ANDERMATT, SWITZERLAND

Mit The Chedi Andermatt eröffnet im Dezember 2013 in der Schweiz das erste GHM Hotel in Europa. Das Luxushaus wird zugleich Zentrum und Flaggschiff des neuen Ferienresorts der Andermatt Swiss Alps. Das 5-Sterne Hotel Superior bietet 100 Zimmer & Suiten, zwei Gourmet Restaurants, verschiedene Bars und einen grosszügigen Wellness Bereich mit Indoor & Outdoor Pool. Weitere 50 luxuriöse Residenzen & Penthouses werden Ende 2014 eröffnet. Eingebettet in die Naturlandschaft der Urner Alpenregion entstand mit diesem Fünfsternen Haus eine perfekte Symbiose zwischen zeitgenössischem Luxus und alpiner Architektur. Das Chedi Andermatt wird von der General Hotel Management Ltd. (GHM) mit Sitz in Singapur geführt. 1992 von Adrian Zecha und Hans R. Jenni gegründet, gilt GHM als Marktführer für die nachhaltige Entwicklung und das Management stilvoller Luxushotels.

Ab sofort suchen wir den Kontakt zu passionierten, bergbegeisterten Hotel-professionals mit Affinität zu Luxus&Lifestyle für die folgenden Department-Head und Kader-Positionen:

Director of Finance
Director of Engineering
IT Manager
Executive Chef i/c of F&B
SPA Manager
Executive Housekeeper
Front Office Manager
Chief Concierge
Restaurant Manager
Sales Manager

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen, wenn Sie sich mit einer der o.g Positionen identifizieren und bereit sind für den nächsten Karriereschritt. Bewerben Sie sich in elektronischer Form und werden Sie Teil des Pre-Opening Teams.

Kontaktperson: Esther Bischofberger

The Chedi Andermatt
Gotthardstrasse 4
Postfach 162
CH-6490 Andermatt
hr-chedianderamatt@ghmhotels.com
www.ghmhotels.com

GHM

A STYLE TO REMEMBER

26976-10078



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-schluesel) 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-schluesel.ch
E-Mail: info@goldener-schluesel.ch

26963-1005



Zu unserem innovativen Team suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft gelernte/n

Alleinköchin/Alleinkoch

(100%)

Haben Sie Freude am Beruf und arbeiten Sie gerne in einem modernen Betrieb, sind kreativ, exakt und qualitätsbewusst, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse

Gyger AG, Café-Confiserie-B&B
Postfach 110
7430 Thuisis
Telefon 081 651 11 23

26978-10000

Sous-Chef / Junior Sous-Chef

Jobcode hoteljob.ch: J63344

Aparthotel Rotkreuz
Mattenstrasse 1, 6343 Rotkreuz
041 799 49 99, hugo.lenzlinger@aparthotel-rotkreuz.ch

26985-10087

Für die Sommersaison oder länger suchen wir

Koch oder Commis de Cuisine

Restaurant Dampfzentrale
Marzillstrasse 47
3005 Bern

26982-10083

Suchen Sie eine neue vielseitige Herausforderung?

Wir sind ein kleines, tierfreundliches Gami-Apparthotel in Flims-Waldhaus und suchen eine innovative und kompetente

Führungspersönlichkeit

Wenn Sie eine Ausbildung im Hotelfach oder als Hotelfachassistent/in bereits Erfahrungen an der Rezeption, im Service, in der Hauswirtschaft gesammelt haben, überall Hand anlegen und selbständig gerne mit einem kleinen Team arbeiten, dann ist gerade dies vielleicht die Stelle für Sie.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

HOTEL AM WALDRAND
Céline Giger
7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 30 30
E-Mail: amwaldrand@flims.ch
www.amwaldrand.ch

26986-10074

INTERNATIONAL



Award winning wellness resort in Malaysia is hiring

Chef de Cuisine French Fine Dining

You must have in-depth knowledge of presentation, be able to maintain a high degree of quality and train a team.

Director of Food & Beverage

Highly skilled and able to lead and direct the F&B team with exceptional emphasis on services, quality and details. Preferably with event management experience.

For more information, please visit <http://www.thechateau.com.my/careers> or contact recruitment@thechateau.com.my

26983-10085



HOTEL LÖWEN AG
6252 DAGMERSELLEN
062 756 18 55

info@loewen-dagmersellen.ch
www.loewen-dagmersellen.ch

Wir suchen in unser junges Team flexible(n) und einsatzfreudige(n)

Koch/Sous-Chef

100%
mit Berufserfahrung

auf den 1. August 2013
oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Rufen Sie unverbindlich an.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Wolfgang Kristan und Mitarbeiter

26992-10080

hpmisteli

betreuung

realisierung

planung

konzept

Unser Kunde ist ein Restaurant in der Stadt Bern, das sich innert kurzer Zeit zu einem beliebten Treffpunkt für Gäste aus nah und fern etabliert hat.

Im Zentrum des Tagesbetriebes mit regelmässigen Abendanlässen stehen kulinarische, kulturelle und kommunikative Erlebnisse.

Traditionelle Naturküche neu interpretiert, herzliche Gastfreundschaft und kreative, authentische Angebote prägen ein einzigartiges Ambiente.

Wir suchen für die erfolgreiche Mitgestaltung dieses innovativen Betriebes eine engagierte Persönlichkeit mit einigen Jahren Erfahrung als

Alleinköchin und Stellvertreterin GL

(50% bis 80%)

Sie haben Freude eine kreative und ideenreiche Küche aktiv umzusetzen. Sie sind kommunikativ, gasteorientiert und haben nebst der Freude am Kochen auch Lust auf direkten Kontakt mit unseren Gästen. Aktive Mithilfe bei administrativen Aufgaben rundet Ihr Profil ab.

Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen und arbeiten gerne in einem motivierten Team. Sie erreichen engagierte gesteckte Ziele und helfen mit, ein anspruchsvolles Konzept immer wieder mit neuen Inhalten zu füllen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann sollten wir uns kennenlernen. Hans-Peter Misteli freut sich auf Ihre Kontaktnahme oder schriftliche Bewerbung.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

26981-10084

Möchten Sie an Wochenenden, Weihnachten und Silvester frei haben???? Dann sind Sie bei uns richtig!!!!

Wir suchen

2 Mitarbeiter im Aussendienst

mit Führerschein und PKW

Das bieten wir:

- professionelle Einarbeitung
- Training on the Job
- Festanstellung
- mit 13. Monatsgehalt
- leistungsbezogene Entlohnung

Laforest SA, Herr Wild
Tel. 044 874 14 92
info@laforest.ch
www.wiv-ag.com

26995-10081

STELLENVERMITTLUNGEN

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal**.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Fax 061 421 48 11.
www.hotella.ch

26985-9633

STELLENGESUCHE

KOCH (24) mit kaufm. Zusatzausbildung

sucht nach Vereinbarung interessante Stelle in Gastro-, Lebensmittelbranche oder Verkauf Innen-/Aussendienst.
Auf Ihre Kontaktaufnahme via SMS freue ich mich: 079 520 04 02.

26979-10081

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von



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
inseterate@stellenprofil.ch
inseterate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

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

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

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

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafiku (Illustrationen)

PRODUKTION

Inseterate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

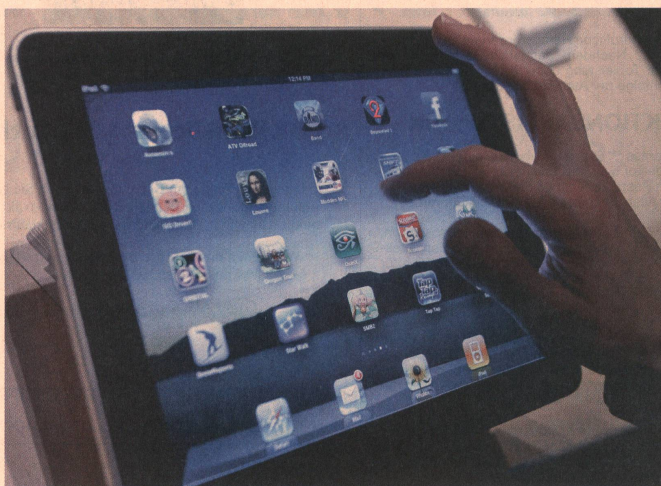
KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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.

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



KEYSTONE

ALLES MOBIL ODER WAS?

«Mobile First» heisst es schon lange nicht mehr nur bei Internetgrössen wie Google oder Facebook. Immer mehr Hotels erkennen, wie wichtig das Thema «Mobile» ist. Laut einer Online-Umfrage nutzt fast jedes zweite Schweizer 4- bis 5-Sterne-Hotel mobile Vertriebskanäle. Experten zufolge wird der mobile Traffic noch in diesem Jahr den stationären Traffic übertreffen. Doch zahlreiche potentielle Gäste werden bitter enttäuscht, sobald sie eine Hotel-Website auf dem Smartphone aufrufen: kaum leserlicher Text, Buttons, die vom «zu dicken Daumen» versehentlich gedrückt werden oder Menüs, die erst mühsam gross gezogen werden müssen. Entsprechend kurz ist die Aufenthaltsdauer.

Ist Ihre Website mobil?

Viele wissen gar nicht, wie die eigene Website auf dem Smartphone eigentlich aussieht. Natürlich lässt sich prinzipiell (fast) jede Website auch auf dem Smartphone anzeigen. Doch die Frage ist, wie übersichtlich eine Standard-Website auf solch einem kleinen Gerät ist. Während an einem Laptop eine Bildschirmbreite von 1024 Pixel mittlerweile schon fast klein ist, begnügt

sich z. B. ein iPhone mit 320 Pixel. Entsprechend verkleinert werden Texte und Bilder angezeigt, Navigationspunkte müssen erst vergrössert werden, manche Buttons werden versehentlich gedrückt, weil der Daumen «zu dick» ist etc. Da verliert der mobile Besucher schnell die Lust und verlässt die Seite wieder.

Braucht jedes Hotel eine App?

Ohne jetzt spezifisch auf die Unterschiede zwischen App und mobiler Website eingehen zu wollen: nein. Für eine Hotel-Website, bei der es auf die wesentlichen Informationen wie Öffnungszeiten, Zimmer, Angebot, Preise, Buchungsmöglichkeit, Anfahrt etc. ankommt, wird keine App benötigt. Im Gegenteil: Eine App hat den Nachteil, dass sie stets für ein bestimmtes Betriebssystem, also z. B. nur für Android oder iOS, programmiert wird. Um einen Grossteil der mobilen Besucher zu erreichen, müssten also auf Grund der Verbreitung mindestens zwei Apps programmiert werden. Eine mobile Website hingegen läuft im jeweiligen Browser und ist nicht auf ein bestimmtes Betriebssystem festgelegt. Neben der Möglichkeit, eine separate mobile Website zu pro-

grammieren, bietet sich auch ein so genanntes responsives Webdesign an. Dabei handelt es sich um ein Website-Layout, das sich je nach Gerät, von dem aus zugegriffen wird, grafisch anpasst. Der Vorteil: Inhalte werden nur einmal eingepflegt und nicht separat für die PC- und die mobile Version. Das kostet am Anfang natürlich erst einmal mehr, zahlt sich aber am Ende aus.

Es gibt keine allgemeingültige Antwort auf die Frage: native App, mobile Website oder responsives Webdesign. Doch es gibt eine auf die Frage: «Mobil oder nicht?» Nicht mehr lange und Ihre Website-Besucher kommen zu einem Grossteil über mobile Geräte. Darauf sollten Sie vorbereitet sein.



Thomas Hendele
Social Media Kommunikation &
Online Marketing Beratung
www.some-communication.de

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – hesser@bluewin.ch

Einmalige Gelegenheit

Für neu-Unternehmer und Gastronom mit Herzblut:

Werden Sie Ihr eigener Chef. Restaurant in gutgehendem 3*-Hotel im Grossraum Zürich zu vermieten. Inventar kann mitgemietet werden. Kaum Eigenkapitalbedarf. Attraktive Mietkonditionen.

Bewerbung unter Chiffre 26967-10075 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb

Wir suchen für unseren wunderschön renovierten, historischen Herrschaftssitz mit Restaurationsbetrieb im Berner Oberland auf Juli 2014 eine Pächterin/einen Pächter. Das markante Haus liegt zentrumsnah in einer grösseren Ortschaft und steht unter Denkmalschutz. Es vereint nebst dem Restaurant zwei öffentliche Säle sowie weitere Mieterinnen und Mieter, vornehmlich aus dem Dienstleistungssektor, unter seinem Dach.

Sie verfügen über einen einwandfreien Leistungsausweis in der Gastronomie. Betriebswirtschaftliches Denken ist Ihnen nicht fremd, und Sie schätzen die Herausforderung, etwas Neues aufzubauen. Mit Ihrem gewinnenden Auftreten und Ihrem Engagement sorgen Sie dafür, dass sich Jung und Alt im Restaurant heimisch fühlen. Gemeinsam mit Ihrem Team sorgen Sie für eine innovative Küche und vermarkten auch die beiden zugehörigen Säle. Das Ambiente der Säle eignet sich optimal für Bankette, Firmen-, Familien- und Vereinsanlässe sowie kulturelle Aktivitäten.

Das Restaurant verfügt über diverse Räumlichkeiten:

- Bistro und Bar: 40 Plätze
- Gewölbekeller: 36 Plätze
- Stübli: 30 Plätze
- Saal im 1. Stock: bis 40 Plätze
- Dachsaal: bis 100 Plätze
- Gartenterrasse: 40 Plätze

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihren Steckbrief und ein erstes Grobkonzept bis 30. Juni 2013 unter Chiffre 26997-10093 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Nach einem ersten Auswahlverfahren erfolgt die Zweiteingabe mit detailliertem Konzept sowie dem Businessplan bis Ende September 2013. Die Wahl der neuen Pächterin/des neuen Pächters für unseren Herrschaftssitz erfolgt im November 2013.

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue