

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 49

PDF erstellt am: **20.09.2024**

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.

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htrhotelrevue Nr. 49 / 9. Dezember 2010

KOMPAKTES WEINWISSEN FÜR GASTROPROFIEN

DER WEIN BERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

Mit international anerkanntem Zertifikat WSET® Level 3

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0041 377 111
www.gastrouisse.ch

TERMINE
berufsbereich
FRÜHLING: Start 21.03.11
HERBST: Start 03.10.11

GASTRO_SUISSE



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Wo Experten sich treffen!
Wissen, was in der
Schweizer Reisebranche
läuft!

www.travelindustryclub.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	6
Direktion/Kaderstellen	2-5
Deutsche Schweiz	2-6
Suisse romande	-
Svizzera italiana	6
International/Marché international	-
Stellensuche/Demandes d'emploi	6
Immobilien	7

Ziele setzen

Es ist wieder
Saison der Ziele,
der Zielvorgaben
und der Ziel-
vereinbarungen.



Ziele richtig formulieren



PETER B. GROSSHOLZ
LIC. PHIL. I
LEITER WEITERBILDUNG
HOTELLERIEUISSE

Unternehmen haben grosse Visionen umrissen und strategische Felder definiert, und nun müssen die Mitarbeitenden mitziehen. Der anspruchsvollste Prozess des Jahres wird soeben wieder angeworfen. Mit brachialer Gewalt. Jetzt müssen nämlich die Ziele heruntergebrochen werden. Für Mitarbeitende ist es frustrierend, wenn sie verstehen, dass das, was «ihr» Unternehmen erreichen will, für sie zu gross sein soll. Sie kriegen bloss Teile, Stücke, Reste, Splitter. Niemand weiss, woher dieses Bild des Herunterbrechens kommt. Kann es denn sein, dass Mitarbeitende mit Puzzelteilen oder mit Stückwerk ausgestattet werden? Und warum muss in der Dienstleistung, in der es um Vertrauen, um Teamwork, um Verständnis und um Motivation geht ein solch gewalttätiges Bild zirkulieren?

Vielleicht kommt es daher, dass für die meisten Vorgesetzten Führen immer noch eine Machtgeschichte ist und man gerade in der Disziplin der Vorgaben (was nicht gleich Ziel ist) diese Macht zeigen kann. Da werden dann vom Baum der strategischen Ziele einzelne Äste heruntergerissen und den Mitarbeitenden vorgeworfen.

Aufgaben statt Ziele

Wenn Führungspersonen ihre eigentliche Aufgabe nicht als solche sondern als Funktion verstehen, dann ist die Zielgeschichte eine gewalttätige Arbeit. Es geht dann jeweils nicht darum, gemeinsam vorwärts zu kommen, sondern den Mitarbeitenden zusätzliche Dinge aufzutragen um sie zu disziplinieren und unter Druck zu setzen: «Mehr Zusatzverkäufe machen»

(mit diesen Pennerprodukten), «endlich Ordnung im Magazin erstellen» (welche Ordnung?), «effizienter vorgehen» (weil gespart werden muss). Das wären die eigentlichen Aufgaben von Mitarbeitenden, dass es so ist, wäre Führungsaufgabe. Solche Aufgaben sind niemals anspruchsvolle Ziele.

Wirksame Ziele definieren

«Ziele sind dann wirksam, wenn sie das Unternehmen voranbringen». «Die Summe aller erreichten Ziele im Unternehmen bedeutet die Realisierung der Vision». Im NDS HF Hotelmanagement etwa wird mit solchen Argumenten die Bedeutung von Zielen klar gemacht. Auf dass die Führungspersonen ihren Mitarbeitenden sinnvolle, das heisst im Interesse des Unternehmens

brauchbare und für die Mitarbeitenden motivierende und herausfordernde Ziele mitgeben können. Mitarbeitende sollten sich weiterentwickeln können und zwar zum Nutzen des Betriebes. Gemeinsam Ziele erreichen heisst, sie den Mitarbeitenden erklären und erstrebenswert darzustellen. Ziele und die zu ergreifenden Massnahmen sollten gemeinsam definiert werden. Und es sind nicht irgendwelche Stücke, oder Teile, die «rausgerissen», «runtergerupft» oder eben «untergebrochen» werden. Sondern sie sind Teil eines Ganzen. Ich wünsche Ihnen Erfolg beim Formulieren anspruchsvoller und ansprechender Ziele für Ihre Mitarbeitenden.

Und übrigens: Gezielte Weiterbildung kann Ihnen dabei helfen. www.hotellerieuisse.ch/weiterbildung

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotellerieuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Die Two Spice AG verwaltet und führt die Restaurationsunternehmungen der Höschgass Gastro AG, Yooji's AG, Jack & Jo Ltd. und der Nooba AG.

Am 1. September eröffneten wir zwei neue Betriebe im Kesselhaus in Winterthur. Zum Einen das Lifestyle Restaurant Yooji's mit grosser Sushi Bar, Terrasse und Take Away, zum Anderen die urbane, trendige Boiler Room Bar mit einem amerikanischen Foodangebot im englischen Pubservice-Style. Wir suchen auf 1.1.2011 einen neuen „Macher“ als

Geschäftsführer 100% (m/w)

Besitzen Sie ein ausgeprägtes Betriebsdenken, haben Sozialkompetenz, sind viv, sportlich und jung(-geblieben)?

Sie sind verantwortlich für die gesamten Betriebsabläufe, die Budgetplanung und den Erfolg dieser beiden vielseitigen und interessanten Betriebe. Dazu gehört die Mitarbeiterführung, die Einsatzplanung, die Gästebetreuung und Pflege, die Eventorganisation und das Bestell- und Inventurwesen. Sie sind im täglichen Einsatz im Restaurant und verlieren den Überblick auch in hektischen Situationen nicht!

Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung?
Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und einigen Jahren Berufserfahrung an der Front. Zudem weisen Sie bereits gute Führungserfahrung vor und/oder haben eine abgeschlossene Hotelfachschule. Ihnen ist Ordnung und eine strukturierte Organisation wichtig. Sie sind offen für Neues und für verschiedene Kulturen. Wenn für Sie zudem Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Teamfähigkeit selbstverständlich ist, dann freuen wir uns auf ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Two Spice AG
Barbara Schwegler, Riesbachstrasse 61, 8034 Zürich
Tel 043 443 00 72, Fax 043 443 00 71
barbara.schwegler@twospice.ch, www.twospice.ch



10231-9421

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

1. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches schaffen Sie so für unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-paeffikon.ch

10231-9426

Ganzjahresausflugsgebiet Sattel-Hochstuckli

Wir suchen für das Gastronomieunternehmen MOSTELBERG (direkt bei der Bergstation) ab Frühjahr 2011 einen Pächter / Geschäftsführer

Das Berggasthaus Mostelberg befindet sich auf 1200 m.ü.M. Im Sommer ist es Ausgangspunkt zu Rodelbahn, Hüpfburganlage, Erlebniswanderwege und Europas längster Fussgängerhängebrücke. Im Winter liegt es im Herzen des Schneesportgebietes mit Skiliften, Schlittelweg und Winterwanderweg.

- Sie sind engagiert, flexibel, gästeorientiert und verfügen über ausreichende Erfahrung in der Führung eines Gasthauses.
- Sie sind kommunikativ, aufgestellt und verfügen über einen guten Umgang mit Menschen.
- Sie sind an einer langjährigen Pacht oder Geschäftsführung mit Zukunftsperspektiven interessiert.

Ihre neue Herausforderung?
Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:
Mathias Ulrich, Mitglied der Geschäftsleitung,
Sattel-Hochstuckli AG, Postfach 36, 6417 Sattel
Telefon 041 836 80 80
mathias.ulrich@sattel-hochstuckli.ch



10243-9426

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria der Berufsschule Niklausstrasse

Niklausstrasse 16, 8006 Zürich
suchen wir auf Anfang Januar 2011 eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: In dieser interessanten Führungsposition sind Sie hauptsächlich für die Organisation und Führung des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet das Einhalten und Umsetzen der betrieblichen und unternehmerischen Vorgaben und Abläufe, die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, die Menüplanung sowie die Sicherstellung der Qualität der Menüs, die Erledigung diverser administrativer Arbeiten inkl. Budgetplanung, die Bedienung der Gäste an der Front sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Sie haben bereits in einer ähnlichen Funktion gearbeitet und bringen die nötige Küchenkompetenz mit. Ebenfalls verfügen Sie über gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse und können administrative Aufgaben einfach bewältigen. Sie haben ein Zahlenflair, sind kreativ und Neuem gegenüber aufgeschlossen. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient, handeln im Interesse der Unternehmung und bleiben sich dabei selbst treu. Zudem sind Sie bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, können angemessen mit verschiedenen Personengruppen kommunizieren und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür und vertreten die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag jeweils von 07.00 - 16.30 Uhr. Es gilt zu beachten, dass die Cafeteria während 13 Wochen Schulferien geschlossen bleibt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden. Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

10217-9420

Rigiblick am See Buochs

Nach Vereinbarung suchen wir noch

- Service-Mitarbeiterinnen
- Service-Praktikantinnen

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seeplatz 3,
6374 Buochs, Schweiz
Tel. 0041 41 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
info@rigiblickamsee.ch

9919-9386

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Projektleiter/-in Hoteldatenbank und WEB Hotelführer

Ihre Aufgaben

- Sie konzipieren und organisieren die permanente Weiterentwicklung der Hoteldatenbank bezüglich Datenerhebung (Statistik, Text, Bild, etc.), halten diese damit jederzeit aktuell und bauen die Daten systematisch weiter aus
- Sie pflegen und erweitern die Schnittstellen der Hoteldatenbank zu regionalen, nationalen und internationalen Informations-, Buchungs- und Bewertungsportalen.
- Zudem sind für die Pflege der Inhalte sowie die Weiterentwicklung des WEB Hotelführers www.swisshotels.com verantwortlich.
- Sie erstellen ein e-Marketingkonzept für den WEB Hotelführer und setzen dieses um.
- In Ihren Arbeiten werden Sie von einer Mitarbeiterin unterstützt mit welcher sie ein Team bilden, für das Sie sich verantwortlich zeichnen.

Ihr Profil

- Sie haben eine höhere Ausbildung in der Hotellerie oder im Tourismus (Stufe HF oder FH) mit spezifischer Weiterbildung im Bereich Informatik oder eine Grundausbildung in Informatik mit einem Flair fürs Marketing.
- Sie verfügen bereits über einige Jahre Berufserfahrung im Tourismus. Dabei haben Sie sich vertiefte Kenntnisse im Bereich EDV (Datenbanken) und Marketing (insbesondere im Bereich Social Media) angeeignet.
- Sie sind initiativ, arbeiten selbstständig, exakt und gehen systematisch vor. Zudem sind Sie verhandlungsgeschickt und zielorientiert. Als Person sind Sie teamfähig und kommunikativ mit einem sicheren Auftreten.
- Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sie können sich jedoch sowohl in Französisch wie auch in Englisch mündlich und schriftlich gut ausdrücken. Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Der Arbeitsort ist am Hauptsitz von hotelleriesuisse in Bern. Hotelleriesuisse bietet Ihren Mitarbeitern ein attraktives Umfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen und ausgezeichneten Sozialleistungen.


Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Beerli, Leiter Mitgliederservice und Kooperationen, unter Tel. 031 370 43 35 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Schriftliche Bewerbung

hotelleriesuisse
Valérie Gerber
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



10245-9426



Für die historische Jugendherberge im **Schloss Laufen/In Dachsen** suchen wir ab 15. Februar bis 15. November 2011 eine

Betriebsleitung

(ideal geeignet für ein jungeres Paar oder zwei Einzelpersonen, Saisonstelle)

Das Schloss Laufen, unmittelbar über dem Rheinfall gelegen, bietet Individualgästen aus aller Welt, Bankettgästen und vor allem vielen Gruppen, Schulklassen und Familien Unterkunft und Verpflegung an. Insgesamt stehen 91 Betten zur Verfügung.

Ihr Aufgabengebiet
Sie leiten das Haus, unkompliziert, charmant und mit einer ausgeprägten Dienstleistungsorientierung. Die Aufgaben umfassen die Bereiche Administration, Reservierung, Beratung und Verkauf, Hauswirtschaft, Unterhalt, Einkauf und Küche.

Ihr Profil
Sie übernehmen gerne Verantwortung, sind sich gewohnt, flexibel und selbstständig zu arbeiten. Sie sind ein Gastgebertyp mit gutem Zeitmanagement. Sie sind genau und zuverlässig und können ein kleines Team von bis zu 3 MitarbeiterInnen führen. Sie bringen Führungserfahrung aus dem Gastronomie- oder Beherbergungssektor mit oder haben mindestens eine Abteilung

im Dienstleistungssektor erfolgreich geführt und möchten nun selber einen Betrieb leiten. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch runden Ihr Profil ab. Ideale Profil-Besetzung bei Paaren, die sich bewerben: Büro/Reservierung/Hauswirtschaft & Küche/ Einkauf/Unterhalt.

Was wir bieten
Einessehn abgefrachte, abwechslungsreiche, nicht alltägliche Arbeit mit viel Freiraum für Ideen. Sie werden von der Geschäftsstelle in Zürich aktiv in Ihrer Tätigkeit unterstützt. Der Bezug der 3-Zimmer-Betriebsleiter-Wohnung im Schloss ist obligatorisch.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
**Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber |
Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | k.weber@
youthhostel.ch | Tel. 044 360 14 33 |**
Einsendeschluss: 23. Dezember 2010.

herbergen. So muss es sein. Schweizer Jugend-

Spitzenküche | Anspruchsvolle Führungsaufgaben | Kreative Angebote

Auf sehr hohem Niveau kochen, im Bereich Führung klare Akzente setzen sowie Kompetenzen in Sachen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturen einbringen: Das sind die drei Schwerpunkte! Spricht Sie der Mix aus modernstem Küchenmanagement, Top Cuisine und anspruchsvollen Führungsaufgaben an? Dann sollten wir miteinander sprechen! Unser Auftraggeber ist übrigens ein Firstclass-Hotel in einer Deutschschweizer Destination.

In Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell, optisch ansprechend und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend mit mediterranem Einschlag, ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegen Ihnen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso am Herzen wie der Wunsch für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der gut 20-köpfigen Brigade

In einem z.B. von Punkten, Sternen, Hauben oder ähnlich ausgezeichneten Firstclassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre in einer Führungsposition Erfahrungen gesammelt. Diese hohe Qualitätsstufe in einem größeren Umfeld umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung. Idealprofil: Exzellenter Hands-on Chef de Cuisine oder ein erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsweisen auf dem Sprung zum Executive Chef.

Highlights der Stelle: Ganzjährige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, klare Vorgaben, attraktive Entlohnung. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informiere ich gerne! Am besten vorab Lebenslauf mit Foto online senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! **Ralf-Ansgar Schäfer**

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 • Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir eine/n

KÜCHENDIREKTOR/IN

Stellenantritt 1. Februar 2011

STELLENBESCHREIB

Direkt dem Geschäftsführer unterstellt / Verantwortung über 2 Hotels / Planung und Engineering des gesamten Food-Angebots / Führen von 2 Küchenbrigaden / Verantwortlich für Food-Einkauf von 2 Hotels

STELLENPROFIL

Eidg. dipl. Gastronomie Koch / GaultMillau-Erfahrung / Mehrjährige Tätigkeit als Küchenchef in 4- oder 5-Stern-Hotels / Erfahrung im Bankettbereich und in der Gourmet-Restaurant / Führungs- und Motivationsqualitäten / Hohe Sozialkompetenz

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon
Telefon +41 43 388 33 84, info@hotel-belvoir.ch

Residential and Office
Nordstrasse 1, CH-8006 Zürich
Phone +41 (0)44 368 36 68
Fax +41 (0)44 368 36 36
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

Im «EMA house – The Zurich All Suite Hotel» und in den «EMA house Serviced Apartments» bieten wir unseren Gästen «a home away from home».

Etagenverantwortung/Gouvernante

Als unsere junge, initiative und flexible Etagenverantwortliche tragen Sie mit Ihrem House-Keeping-Team von 13 Vollzeit-/Teilzeit- und Aushilfsmitarbeiterinnen massgeblich dazu bei, dass sich unsere anspruchsvollen, kosmopolitischen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Sie sind durchsetzungsfähig, gut organisiert und strukturiert und Sie scheuen sich nicht, auch mal selber anzupacken.

Wenn Sie an dieser selbstständigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert sind, angenehme Arbeitszeiten und einen zentralen Arbeitsort schätzen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen, so freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

- HOFA / GAFA oder entspr. ähnliche Berufserf.
- Teamleitungserfahrung
- Sehr gute Deutsch- (m/s) und gute Englischk. (m)
- Gute PC-Anwenderk. (MS Office, Internet, E-Mail)
- Fahrausweis (PW)
- Eintritt nach Vereinbarung

Für Auskünfte steht Ihnen Urs Schärer gerne zur Verfügung. Weitere Infos zu unserem Haus finden Sie auf www.ema-house.ch

EMA house
SERVICED APARTMENTS

THE ZÜRICH ALL SUITE HOTEL

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzsee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeleraum, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen!

Auf Mitte März 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine

Hauswirtschaftsleiterin (d/1/e)

Sind Sie diejenige Person, welche...

- ... ein erfahrenes Team zielorientiert führen kann?
- ... mit diesem überdurchschnittliche Leistungen erbringt?
- ... unsere auszubildenden Hotelfachkräfte und begleitet?
- ... weiss was ökologische Grundätze sind?
- ... die wirtschaftlichen Zusammenhänge erkennt?
- ... eine effiziente Einsatzplanung praktisch umsetzt?
- ... das Departments-Netzwerk pflegt?
- ... als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht?
- ... tatkräftig in Zimmer und Linienie mitwirken kann?
- ... den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht?

Wenn Sie diese Person sind, freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen. Hansjörg Imhof gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Lindenhof CH-3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

HOTEL aarau WEST

OBERENTFELDEN

Das Hauswirtschaftsteam ist charmant – kreativ – flink und hält Ausschau nach einem neuen Mitglied als

Leiterin Hauswirtschaft

Ihr Aufgabengebiet:
- Mithilfe und Organisation von Reinigungsarbeiten -
- Einteilung und Gestaltung der Mitarbeiterpläne -
- Teilnahme und Durchführung regelmässiger Schulungen -

... und das sollten Sie mitbringen:
- Abgeschlossene Lehre im Hauswirtschaftsbereich -
- Erfahrung in leitender Position oder grosser Wille -
- Ausgeprägter Sinn für Sauberkeit -
- Muttersprache deutsch -
- Mündliche Englischkenntnisse -
- Spass am Organisieren -
- Flexibilität und Improvisationstalent -

Das HOTEL aarau-WEST in Oberentfelden ist ein neues *** Business-Sport Hotel. Neben 70 Doppelzimmern verfügt das Hotel über ein modernes Sportcenter sowie eine 18-Loch Golfanlage. Zur Infrastruktur gehören unter anderem das Golfrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen! Bis bald!

HOTEL aarau-WEST
Theresia Volgger
rv@aarau-west.ch
Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden
062 737 01 01

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

HOTEL DES BALANCES

LUZERN

Ins-B-riener anders kommt das Restaurant im Hotel des Balances daher: Bar, Lounge und Terrasse mit herrlicher Sicht auf die Reuss, marktfrische Küche, ein beeindruckendes Weinangebot und ein einzigartiges Ambiente bilden den Rahmen für eines der schönsten und besten Lokale der Stadt. Hierfür suchen wir nach Vereinbarung eine motivierte Gastgeberpersönlichkeit als

RESTAURANT MANAGER

Weil Sie auch kommunikativ und sprachgewandt sind bereitet Ihnen der Umgang mit Menschen Freude und beflügelt Sie, die Erwartungen unserer Gäste wenn immer möglich zu übertreffen. Sie verfügen über ein ausgeprägtes Flair für die Gästebetreuung, sind belastbar, bringen Flexibilität und Teamgeist mit und können gut organisieren und koordinieren.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team welches sich freut, mit Ihnen die hohen Zielsetzungen anzugehen und unser Restaurant «Balances» mit Elan weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Entsprechende Kompetenzen sowie attraktive Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büsser gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

WEINMARKT CH-6004 LUZERN, SWITZERLAND
TEL +41 41 418 28 28 FAX +41 41 418 28 38
INFO@BALANCES.CH WWW.BALANCES.CH

CAMPUS SURSEE

Lernen/Leben/Erleben

CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben
Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multi-medialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz.

Unsere umfassende Infrastruktur mit Ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und motivierte/n

GruppenleiterIn Hauswirtschaft (Stv. BereichsleiterIn)

Ihre Aufgaben

- Verantwortlich für die Organisation eines Gebäudes mit 140 Hotelzimmern
- Mitverantwortlich für die generelle Ordnung und Sauberkeit im und um die Gebäude
- Mitverantwortung bei der Führung von ca. 3 Mitarbeitenden
- Stellvertretung der Bereichsleitung HWS bei deren Abwesenheit
- Ausbildungsverantwortliche für die lernenden Hotelfachleute
- Aktive Mitarbeit beim Etagenservice in den Hotelzimmern sowie bei Reinigung und Sauberkeit der Seminar- und Freizeiträume, der Verkehrsflächen, Treppen und Sanitärräume

Ihr Profil

- Ausbildung als Hotelfachfrau EFZ und Lehrmeisterkurs
- Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit mit erster Führungserfahrung
- Ein hohes Mass an Sozialkompetenz und Flexibilität sowie Freude im Umgang mit Lernenden
- Gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, PC-Kenntnisse
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (inkl. Wochenende)

Wir bieten Ihnen

- Motiviertes Team, keine Langeweile
- Moderne Infrastruktur
- Langfristiges Engagement mit Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- 15 Gehminuten ab Bahnhof, ÖV-Anschluss

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Regula Knobel, Bereichsleiterin Hauswirtschaft, Tel. 041 926 23 48 oder regula.knobel@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Unternehmerpersönlichkeiten als Pächter/in	Region Zürich	J22342
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J22411
Geschäftsführer	Region Zürich	J22421
Geschäftsführer/in	Region Basel	J22274
Betriebsassistent	Region Bern	J22414
F&B Verantwortlicher	Region Bern	J22410

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Executive Account Manager	Region Zürich	J22350
Sales Manager	Region Bern	J22277
ProjektleiterIn Hoteldatenbank u. WEB Hotelführer	Region Bern	J22425

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J22385
Teamleiterin/Teamleiter Empfang	Region Zürich	J22429
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J22386
Empfangsleitung	Region Bern	J22413
Rezeptionistin	Region Zürich	J22333
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J22409
Reservations Agent/in	Region Zürich	J22382
Réceptionniste	Region Graubünden	J22353
Réceptionniste/Réceptionisten	Region Zürich	J22416
Chef de Réception (w)	Tessin	J22366
Chief de reception	Region Oberwallis	J22360
Reservations Supervisor	Region Zürich	J22367
Trainee Front Office	Region Basel	J22284
Security Mitarbeiter	Region Zürich	J22368
Rezeptionistin	Region Zürich	J19411
Portier	Region Zürich	J22369
Rezeptionist (w)	Tessin	J22370
Rezeptionist/in	Region Bern	J22391
Chief de réception	Region Bern	J22412
Réceptionniste	Region Zentralschweiz	J22423

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleiter (70%-100%)	Region Zürich	J22272
Chief de rang	Region Basel	J22279
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J22343
F&B Trainee m	Region Zürich	J22334
Cateringmanager	Region Zürich	J22379
F&B Assistent m	Region Zürich	J22340

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Graubünden	J22389
Chef de partie	Region Zürich	J22336
Chef de Partie	Region Bern	J22393
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J22419
Chef de partie	Region Graubünden	J22354
Küchenchef	Region Bern	J22394
Koch/Chef de Partie	Region Bern	J22358
Chef de Partie	Region Bern	J15576
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J22363
temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J22395
Verantwortliche/r Pâtisserie	Region Bern	J22381
Küchenchef	Region Zürich	J22383
Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	J22417
Konditor	Region Zentralschweiz	J22422
Jungkoch	Region Bern	J22415
Chef de partie	Region Bern	J22426
Chef de partie	Region Oberwallis	J22384
Koch	Region Zürich	J22263
Commis de cuisine	Region Bern	J22396
Diätkoch	Region Basel	J22278
Demi Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J22280
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J22282
Trainee Kitchen	Region Basel	J22285
Chef pâtissier	Region Graubünden	J22324
Commis de cuisine	Region Graubünden	J22390
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J22392
Commis de cuisine	Region Graubünden	J22325
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J22328

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J22365
Commis de rang	Region Oberwallis	J22359
Commis de rang	Region Graubünden	J22361
Chef de rang	Region Graubünden	J22362
Chef de bar	Region Oberwallis	J22387
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J22388
Servicearbeiter/in	Region Bern	J22398
Serviceaushilfen	Region Bern	J22403
Serviceaushilfe	Region Bern	J22405
Chef de service	Region Bern	J22397
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J22399
Serviceaushilfen	Region Freiburg	J22400
VIP Serviceaushilfe Hostessen	Region Bern	J22401
Chef de service	Region Bern	J22402
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J22404
Serviceaushilfe	Region Bern	J22406
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J22408
Servicearbeiter/in	Region Zürich	J22261
Restaurantleiter/-in	Region Zürich	J22273
2. Servicearbeiter/in	Region Graubünden	J22276
Trainee Service	Region Zürich	J22281
Servicefachfrau	Region Graubünden	J22283
Trainee Service	Region Basel	J22292
Serviceaushilfe für die Weihnachtszeit	Region Zürich	J22326
Silvestereinsatz im Service	Region Zürich	J22327
Tourant Bar u. Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J22323
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J22337
stv. Chef de service Bankett	Region Zürich	J22339
Chef de rang	Region Graubünden	J22351
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J22355
ServicearbeiterIn ca. 40%	Region Basel	J22356
Chef de Rang	Region Basel	J22357
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J22364
Servicearbeiter/in	Region Zürich	J22329
Bardame	Region Graubünden	J22352
Stv. Chef de Service	Region Zürich	J22378
Servicearbeiter	Region Graubünden	J22424
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J22420

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Houskeeping Manager	Region Zürich	J22262
Anfangsgouvernante	Region Zürich	J22428
TeamleiterIn Unterhaltsreinigung	Region Zürich	J22332
Portier/Officemitarbeiter m	Region Zürich	J22341

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Nachtbäcker/in	Region Zürich	J22377
Nachtportier	Region Zürich	J22430
Kinderbetreuerin (ca. 60%)	Region Bern	J15976
Innendienst/Verkauf/ Administration	Region Ostschweiz	J22259
Verkäuferin für die Vor- & Weihnachtszeit	Region Bern	J22407

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1578	Service od. Reception 60-80%	32	DE	per sofort	D E
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F E PT
B1279	Ass.F&B, Ass.Event Manager,Reception,Marketing	32	CH	per sofort	D F E DK
B1622	Chef de Service/Betriebsassistent	43	CH	per sofort	D E
B1142	Direktion/Reception/Marketing	47	DE	per sofort	D F E
B1618	F&B-Management, Marketing/Sales-Assistent	26	CH	per sofort	D F E
B1581	Hotelfachfrau	26	PH	per sofort	D E
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F E
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F E
B174	Küchenchef,Koch	45	CH	per sofort	D F E S JP
B1486	Manager Marketing,Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	D E
B1388	„Night Auditor,Sachbearbeiter, Kellner,Betriebsass.“	45	DE	per sofort	D E
B1650	Rezeptionist/Restaurationsfachfrau	20	CH	per sofort	D F E
B1574	Réceptionniste	52	CH	per sofort	D F E
B3	Servicearbeiter	43	CH	per sofort	D F
B1634	Service/Rezeption	27	LV	per sofort	D E RU LV

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 6. 12. 2010. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein. Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Restaurant Schloss Wülflingen

Das grosse, geschichtsträchtige Herrschaftshaus mit viel Charme ist gänzlich renoviert und erweitert worden. Verschiedene Restaurationsräume, für à la carte wie auch für Bankette, gehören ebenso zu den Vorzügen des Hauses wie das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft die wir pflegen und das fröhliche, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten.

Für unser Team suchen wir folgende Mitarbeiter/Innen:

- **Patissier/Pâtissière**
- **Koch – Chef de Partie Entremetier**

Mehr über unser aussergewöhnliches Restaurant am Stadtrand von Winterthur erfahren Sie auf unserer Homepage www.schloss-wueflingen.ch.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Restaurant Schloss Wülflingen
Herr Georges Gisler
Wülflingerstrasse 214
8408 Winterthur
oder per E-Mail an: gisler@schloss-wueflingen.ch

Der Löwen in Nänikon bei Uster, ein gepflegtes Speiserestaurant (16 Gault/Millau), sucht:

Servicefachfrau/-mann 100%
Eintritt nach Vereinbarung.
Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55
www.loewen-naenikon.ch

KANTON LUZERN
Justiz- und Sicherheitsdepartement

Réceptionist/in

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!
Sie haben Erfahrung im Frontbereich, einen kaufmännischen Hintergrund oder eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

im Arme-Ausbildungszentrum Luzern (AAL). Dank Ihrer Erfahrung bewältigen Sie die Arbeiten an unserer lebhaften Réception problemlos. Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 04.12.2010.

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch
«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas-Fee
SAASTAL

Für die Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen Team einen

verantwortungsbewussten, kreativen
Chef de partie oder Jungkoch w/m/w

*Gute Entlohnung *Studio/Wohnung vorhanden

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum. Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen.
– Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung!

Chalet-Hotel GletscherGarten
Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

BÄCKEREI HUG
SEIT 1877

Seit 1877 steht der Name Bäckerei Hug für gutes Brot in der Zentralschweiz. 280 Mitarbeitende fertigen und verkaufen täglich beste Gebäcke und andere Delikatessen.

Für unsere Filiale mit Café/Restaurant im Herzen der Luzerner Altstadt suchen wir ein/e

Filialleiter/in (100%)

Ihr Aufgabenbereich: Als Filialleiter/in sorgen Sie gemeinsam mit Ihrem Team für die Zufriedenheit unserer anspruchsvollen Kunden in einem Bäckereigeschäft mit Restaurant und Café. Zusammen mit dem Produkt-Management entwickeln Sie ein standortgerechtes Gastronomie-Angebot. Sie sind für die Einhaltung unserer Umsatz- und Kostenziele in Ihrer Filiale verantwortlich. Weiter übernehmen Sie die Führung eines Teams mit 20 Mitarbeitenden in Verkauf, Service und Küche. Das Coaching Ihrer Mitarbeitenden und eine optimale Personalplanung gehören ebenfalls zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet. Die Kontrolle des Wareneinkaufs und die Überwachung und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften sind Teil Ihres täglichen Geschäfts sowie auch die Präsentation unserer Produkte und die laufende Berichterstattung an unsere Verkaufsleiterin Filialen.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungspersönlichkeit und ein/e ausgewiesene/r Gastronomie-Fachfrau/mann mit Wirtepatent. Im besten Fall konnten Sie bereits Erfahrungen als Berufsbildner/in sammeln. Sie sind versiert im Umgang mit MS Office und Kassensystemen. Als wichtige/r Repräsentant/in unseres Unternehmens verfügen Sie über ein sicheres Auftreten und pflegen beste Umgangsformen. Ihre persönlichen Stärken liegen in Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln. Es gelingt Ihnen, Ihre Mitarbeitenden für die Umsetzung der Unternehmensziele zu motivieren. Gemeinsam mit Ihrem Team wollen Sie Spitzenleistungen vollbringen. Engagement und Herzblut zeichnen Sie als Gastro-Profi mit Ambitionen aus.

Unser Angebot: Auf Sie wartet eine spannende und herausfordernde Führungsaufgabe, die viel Eigenverantwortung fordert. Werden Sie Teil eines traditionsreichen und gleichzeitig zukunftsorientierten Unternehmens mit einem vielfältigen Leistungsangebot und einer regional starken Marktstellung.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und auf Ihre Bewerbung.

Bäckerei-Konditorei Hug AG
Grossmatte 22 • CH-6014 Luzern
Steffi Meier • steffi.meier@baeckerei-hug.ch
Tel. +41 (0)41 259 00 11 • Fax +41 (0)41 259 00 01

Wir bieten einem

Privatkoch

in unserem Haushalt die Möglichkeit, seine fundierten Fähigkeiten in verschiedenen kulinarischen Richtungen auszuüben. Wir wünschen uns eine Person, die die Küche einer luxuriösen Residenz mit hohen Hygiene-Standards führen und instand halten kann, an der Menügestaltung aktiv mitarbeitet, Interesse zeigt, seine Kompetenzen ständig zu erweitern, mit einer Belastbarkeitsgrenze oberhalb von 50% zeitlich flexibel ist, um bei Einladungen auch für unsere Gäste da zu sein.

Um sich gut in unser 8-köpfiges Haushaltsteam zu integrieren, sollten Sie mehrsprachig sein.

Als Gegenleistung für unsere hohen Erwartungen bieten wir ein Arbeitsumfeld der obersten Luxusklasse in zwei verschiedenen Ländern (Schweiz und Südf frankreich) in einem kinder- und tierlosen Haushalt, einen hohen Grad an Selbstständigkeit in Ihrer Arbeit, ein überdurchschnittliches Gehalt, geregelte Freizeit, Unterstützung in allen Bestrebungen, Ihre Fähigkeiten zu verbessern und eine externe Wohnung.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns schon jetzt unter
Chiffre 9931-5402 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

CAMPUS SURSEE
Lernen/Leben/Erleben

CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben!
Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multi-medialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz. Unsere umfassende Infrastruktur mit Ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Selbstwahl-Restaurant eine engagierte und motivierte Restaurationsfachfrau/mann als stellvertretende/r Restaurantleiter/in

Ihr Profil

- Abgeschlossene Lehre als Restaurationsfachperson
- Von Vorteil erste Erfahrungen in Führungspositionen
- Banketterfahrung, vorzugsweise mit Grossanlässen
- Verkaufserfahrung in Restauration und Bankettbereich
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Kassensysteme)
- Teamorientierte, initiative und belastbare Persönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Regelmässige Wochenend- und Abendsinätze gewohnt

Wir bieten Ihnen

- Motiviertes Team, viele Gäste, keine Langeweile
- Moderne Infrastruktur
- Langfristiges Engagement mit Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- 15 Minuten ab Bahnhof, ÖV-Anschluss

Für Fragen steht Ihnen Frau Monika Wolf, Bereichsleiterin Restauration+Bankette, Tel. 041 926 23 28 oder monika.wolf@campus-sursee.ch gerne zur Verfügung (keine Bewerbungen per E-Mail).

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:
Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.

HTMI The Hotel and Tourism Management Institute Switzerland

HTMI Hotel & Tourism Management Institute, Sörenberg is looking for a talented, experienced and ambitious individual from Switzerland and Europe to become Food & Beverage Instructor starting by 17th January 2011.

Your profile:

- Must be very positive, a great communicator must enjoy challenges, working flexible hours, have the ability to motivate our students to adhere to the school's standards of excellence.
- Have minimum of 5 years experience in working internationally with proven track record.
- Extensive knowledge of wine and beverage.
- Working knowledge with HACCP and ISO systems.
- Hotel Management Degree, preferably in Food and Beverage.
- Fluent in English, German an asset.
- IT skills: Word and Excel in Windows, Apple knowledge is a plus.

A competitive package will be offered for the right candidate with educational support.

If you are interested in this challenging, yet rewarding, career opportunity please send us your CV at career@htmi.ch

Swiss School of Tourism and Hospitality

Kochen ist Ihre Passion!

Für unsere zweisprachige Hotelfachschule in Chur/Passugg suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung als **Koch w/m** für eine vielseitige Aufgabe.

Sie verwöhnen einerseits unsere Gäste mit kulinarischen Highlights im öffentlichen à la carte Restaurant Paulaner's, andererseits möchten Sie Ihr Fachwissen im praktischen Küchenunterricht jungen internationalen Studierenden vermitteln.

Sie haben mehrjährige Berufserfahrung und sind zuverlässig. Sie sprechen sehr gut Deutsch und Englisch und verfügen über didaktisches Flair.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft, Commercialstrasse 19, 7007 Chur. Unser Küchenchef, David Puser, steht Ihnen gerne für Fragen unter Tel. 081 255 17 02 zur Verfügung.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Commercialstrasse 19 • Postfach • CH-7007 Chur • Tel. +41 (0)81 255 11 11 • www.ssth.ch
marco.haas@ssth.ch

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank und verfügt über das Qualitäts-Gütesiegel Stufe III. Es bietet über 52 Hotelzimmer an und für Seminare, Bankette und Apéros stehen diverse Räumlichkeiten zur Verfügung.

Wir suchen per **1. März 2011** oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Küche 100 %

In Ihrer stellvertretenden Leitungsfunktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

Leiten der Brigade bei Abwesenheit des Küchenchefs (5 Personen), Führen eines Postens, Betreiben und Fördern der Mitarbeiter- und Teamentwicklung, Einhalten und Umsetzen der ISO und SV Richtlinien, Qualitätssicherung, Mithilfe bei der Menüplanung, Wirtschaftlicher Wareneinkauf, Anleiten und Überwachen der Speiseproduktion nach LMV, Einhalten der gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.

Profil:

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Vielseitige Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung
- Hohe Sozialkompetenz
- Versierte PC-Anwenderkenntnisse
- Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise

Wir bieten:

- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli
Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee

www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

EINFACH GUT

Das ist unser Motto, welches Du bald miterleben und prägen kannst. Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir eine Stütze mit abgeschlossener Berufsausbildung, Verkaufstalent und ersten Erfahrungen als Chef de Rang.

SERVICEFACHANGESTELLTE/R
(100%)

PER SOFORT ODER FEBRUAR 2011

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an
info@restaurantlagerhaus.ch
oder per Post.

RESTAURANT
LAGERHAUS
Dorfstrasse 42-5000 St.Gallen

Stellengesuche

Ich (45) aus dem französischen Jura suche eine neue Herausforderung als

Serviceangestellte

Meine langjährige Berufserfahrung konnte ich in einem A-la-carte-Restaurant sammeln. Ich besitze die Berufsmaturität und spreche neben meiner Muttersprache Französisch noch fließend Deutsch und Englisch. Ich bin motiviert, in Ihrem Restaurant oder an Ihrer Bar Ihre Gäste zu verwöhnen.

Telefon 0033 635 27 32 07

Wir suchen für unser Schulbistro auf März 2011 oder nach Vereinbarung einen Jungkoch w/m

Beschäftigungsgrad: 80-90% in Jahresarbeitszeit

Sie bringen mit:

- Freude am Beruf
- Hohe Leistungsbereitschaft
- Teamfähigkeit
- Selbstständigkeit
- Kreativität
- Patisseriekenntnisse erwünscht

Wir bieten Ihnen:

- Regelmäßige Arbeitszeit – Tagesdienst
- Angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem kurzen handgeschriebenen Brief bis zum 20. Dezember 2010 an:

Campus Muristalden AG
z. Hd. Franz Loosli, Bistro
Muristrasse 8
3000 Bern 31

Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Franz Loosli, Co-Leiter Bistro, unter Telefon 031 350 42 28, von 8.00 bis 10.30 oder 14.00 bis 15.30 Uhr.

Campus Muristalden AG
Gymnasium, Fortbildungsklassen
Volksschule, H-K, Internet
Weiterbildung, gestalterisches Propädeutikum
Muristrasse 8, CH-3000 Bern 31
Tel 031 350 42 50, Fax 031 350 42 00
www.muristalden.ch

Svizzera italiana

Siamo un rinomato albergo a 5 stelle sul Lago Maggiore e per completare il nostro Team per la stagione estiva 2011 cerchiamo ancora personale motivato e intraprendente nelle seguenti posizioni:

Ricevimento

Capo ricevimento, D/II/E, con almeno 2 anni di esperienza, ev. in posto annuale
Ricevionista (m/f) D/II/E
Praticante di ricevimento I/II/E
2. Concierge D/II/E
Night Concierge D/I

Assistente F & B D/II/E

Collaboratori del servizio
Maitre d'hotel, D/II/E, con almeno 6 anni di esperienza e conduzione personale
3. Maitre, D/II/E oppure E
Chef de rang, D/II F
Commis de rang, D/II F
Praticante (m/f)
Buffetdame

Attendiamo con piacere la vostra candidatura corredata da curriculum vitae, certificati e foto a: Casella postale 1669, 6648 Minusio

Aus- und Weiterbildung

ACADEMIA ENGIADINA
ANNOUCCI & ASSOCIATI

HTW Chur
Hochschule für Technik und
Wirtschaft

Der Lehrgang CAS Sport-, Kultur- und Corporate-Eventmanagement wird durchgeführt!

Kurzfristige Anmeldungen werden noch bis 17. Dezember 2010 angenommen. Weitere Informationen finden Sie unter www.academia-engiadina.ch oder www.htwchur.ch

Höhere Fachschule für Tourismus GR
Quadratscha 18, 7503 Samedan
contact@academia-engiadina.ch

HTW Chur, Institut für Tourismus- und Freizeitforschung, Commercialstr. 22, 7000 Chur
itr@htwchur.ch

hoteljob.ch

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Veränderungen
beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus



Die PILATUS-BAHNEN AG mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bietet ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden im neu renovierten Hotel Pilatus-Kulm und im Hotel Bellevue nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten. Weitere Verpflegungsmöglichkeiten gibt es in den Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmüntegg und im Restaurant Chalet.

Für die Abteilung Hotel- & Gastronomie suchen wir – per Februar, spätestens März 2011 eine/r

Betriebsassistent/in 100%**Ihre Aufgaben:**

Sie sind verantwortlich für den Geldfluss, die korrekte Verbuchung der Tagesumsätze, Kellnerabrechnungen, Vorbereitung und Kontrolle der Monatsabschlüsse sowie die Rechnungsstellungen. Sie sind zuständig für die Systempflege der Protel-Software und der FLM-Kassen. Sie schulen die Mitarbeitenden in der Anwendung der Kassensysteme und im Bereich Abrechnungswesen. Weiter sind Sie verantwortlich für das Qualitätsmanagement der Hotels & Gastronomie. Bei Engpässen helfen Sie im Service und an der Rezeption mit. Zudem unterstützen Sie die Personalabteilung in administrativen Belangen. Sie sind die verlässliche Schnittstelle zwischen der Hotel & Gastronomie und allen Abteilungen der PILATUS-BAHNEN AG.

Ihr Profil:

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre (von Vorteil einen KV-Abschluss). Sie bringen Erfahrung aus einer gleichen oder ähnlichen Funktion in einem Hotellerie- oder Gastronomiebetrieb mit. Zudem besitzen Sie ein selbstsicheres Auftreten und sind selbstständiges und exaktes Arbeiten gewohnt. Nebst Deutsch sprechen Sie gut Englisch. Flexible Arbeits- und Wochenendansätze machen Ihnen nichts aus.

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal. Telefon 041 329 11 30.

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1, CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 - Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch - Internet: www.pilatus.ch



HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit.

Wir sind auch die Spezialisten zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

Willkommen in der Bündner Herrschaft!

Gasthaus Krone Malans

Das seit Generationen von der Familie Boner geführte Gild-
Haus sucht infolge Pensionierung der heutigen Besitzerfamilie ein

Gastgeber-Ehepaar/Pächter

welches die anspruchsvolle Aufgabe als Pächter mit viel Freude
und Elan übernehmen möchte.

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung
ist die Bereitschaft, sich sowohl mit der kulinarischen wie auch
der traditionellen Seite dieses einmaligen Betriebes zu identifizieren
und die erfolgreich aufgebaute Ausrüstung weiterzupflegen.

Nähere Angaben zur Krone Malans finden Sie unter
www.krone-malans.ch, und fordern Sie unser Vermietungs-
dokument an.

Wenn Sie das Gefühl haben, die Krone Malans könnte Ihre neue
Heimat werden, sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Nähere Angaben und Auskünfte erhalten Sie unter
Hans Fopp, Edenstr. 20, 7270 Davos Platz
hans.fopp@bluewin.ch, Tel. 079 774 55 19

Affaire commerciale à reprendre:

Café-Restaurant Design

haut de gamme (2009), Lausanne centre.

Reprise de Fr. 450 000.-

Chiffre d'affaire et clientèle garantis.

Loyer Fr. 3150.-

manmoon00@gmail.com

Zu verkaufen

**Restaurant Walliserkanne
im Musikdorf Ernen**

Gut gehendes Speiserestaurant mit
folgenden Räumen

- Speiserestaurant mit Bar ca. 40 Plätze
- Küche mit Abstellraum
- Saal UG 26 Plätze
- Sommerterasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Park-
möglichkeiten

- Der Betrieb liegt im Zentrum von
Ernen
- Ernen verfügt über 2300 Fremden-
betten
- liegt im Landschaftspark Binntal
- im Sommer internationale Musikfest-
wochen
- liegt am schweizerischen Radweg
- gute Wintersaison: in unmittelbarer
nähe Aletschgebiet, Loppa Goms,
- angrenzend Lebensmittelläden mit
Migros Produkten

Eignet sich sehr für ein innovatives
Wirtehepaar.

Auskunft erteilt: Renata Kalbermatten
Inhaberin, 3995 Ernen, 079 678 02 62

Kauf und Verkauf – Vermittlung und Beratung von Hotel- und Gastroliegenschaften

www.fred-siebenmann.ch

Finden Sie mit einem Klick Ihre Hotel- oder Gastroliegenschaft,
oder verkaufen Sie mit einem Klick Ihre Angebote auf unserer
Homepage.

Neue attraktive Angebote, z.B.

- 4**** Hotelanlage mit Baulandreserve Region Thunersee
- Historische und attraktive Hotelliegenschaft in Bergün

www.fred-siebenmann.ch

Anzeigen

Antiquariat für Kenner

!!Gourmet ab Herbst 1977!! bis...

(intern. Magazin f. gutes Essen)

Preis nach Vereinbarung.

Weitere Auskunft unter

Chiffre 9819-5329

an htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

Postfach – CH-3001 Bern

SPA-Angebot

wegen Umzug zu verkaufen

Klafs Bio Profi Sauna/Dampfbad 8 P.

NP CHF 20520.- VP CHF 9500.-

Riviera Whirlpool Starlet Public 220

NP CHF 29750.- VP CHF 13800.-

Sauna + Whirlpool CHF 20000.-

Fotos: www.la-perle.ch
Telefon 026 670 14 66

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Holzmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hännli

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.

Termine	Doppelnummer			
– Ausgabe / Numéro	Nr. 50/51 2010	Nr. 1/2011	Nr. 2/2011	Nr. 3/2011
– Erscheint / Parution	16. 12. 2010	6. 1. 2011	13. 1. 2011	20. 1. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	13. 12. 2010	3. 1. 2011	10. 1. 2011	17. 1. 2011

Anzeigenschluss / Délai Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010
Numéros couplés			

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.
Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate
zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 49/9. Dezember 2010

Liegenschaften finden – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotelrevue

Benchmarking

Wissen Sie
wie Ihr Betrieb
im Vergleich
zur Konkurrenz
steht?



Bildautor

Der Preis ist nicht alles



BARBARA FELLMANN
PROJEKTLITERIN
BRANCHENANALYSEN
HOTELLERIE SUISSE

Nebst persönlichen Präferenzen, der erwarteten Servicequalität oder den diversen Angebotspaketen, spielt der Preis eine wichtige Rolle, bei der Entscheidung des Gastes, ob er eine Leistung bezieht oder nicht. Dies gilt auch für die Wahl des Hotels, in dem der Gast seine Ferien verbringt und für die Anzahl Nächte, die er bleibt. Durch die vermehrte Präsenz von Onlinekanälen hat die Preistransparenz in den letzten Jahren stark zugenommen, und es ist für den Gast relativ einfach geworden, die Preise verschiedener Angebote und Anbieter weltweit zu vergleichen. Doch für den Hotelier stellt der angebotene Preis nicht das einzige Kriterium dar. Verschiedene Faktoren beeinflussen die Preisgestaltung, die als oberstes Ziel die Wirtschaftlichkeit des Betriebes hat. Die Einnahmen des Hoteliers

hängen zum einen vom Preis ab, gleichzeitig spielen aber auch die Auslastung sowie der Ertrag pro verfügbares Zimmer (RevPAR) eine wesentliche Rolle. Wer im Markt Erfolg haben will, muss seine Marktposition und die seiner Mitbewerber kennen. Dies gilt auch für die Hotellerie. Es ist entscheidend zu wissen, wo man steht, um eine optimale Preisstrategie ausarbeiten und diese kontinuierlich optimieren zu können.

Benchmark-Tool

Um den Hoteliers bei der Erarbeitung und Überprüfung der eigenen Preisstrategie zu unterstützen, liefert das STR-Global-Benchmark-Tool die entscheidenden Kennzahlen. Dieses einfache und wirksame, internationale Benchmark-Instrument, ermöglicht dem Hotelier einen Ver-

gleich mit den Mitbewerbern, der auf absoluter Vertraulichkeit aufbaut. Die Auswertungen umfassen Zimmerauslastung, durchschnittlichen Zimmerpreis, Einkommen pro verfügbares Zimmer (RevPAR) und Marktanteil. Zu jedem dieser Kriterien erfährt der Hotelier, wo er im Vergleich zu seinen Konkurrenten steht.

Einfache Anwendung

Jedes Hotel kann seine Vergleichsbetriebe (auch im Ausland) frei aussuchen. Einzige Einschränkung: es müssen mindestens vier Hotels sein, die beim Benchmark-Tool mitmachen. Damit keine einzelbetrieblichen Daten einsehbar sind, enthält die Auswertung jeweils die Kennzahlen des eigenen Betriebes sowie die Mittelwerte aus der Vergleichsgruppe. Je nach Bedürfnis kön-

nen diese Kennzahlen täglich oder monatlich verglichen werden. Dank modernster Technologien stellt das STR-Global-Benchmark-Tool eine effiziente, einfache Lösung dar: Der Hotelier muss einzig die Anzahl verkaufte Zimmer und den Netto-Logementumsatz online erfassen und erhält im Gegenzug den Auswertungsbericht per E-Mail zugestellt. Weitere Vergleiche können zudem online individuell gestaltet werden.

Sonderangebot

Für Mitglieder von hotellerieuisse ist die Teilnahme am STR-Global-Benchmark-Tool während der Testphase bis Ende 2011 kostenlos (regulärer Preis CHF 750.– bis CHF 1500.– pro Jahr). Ein Versuch lohnt sich in jedem Fall, egal ob kleines Ferienhotel oder grosser Stadtbetrieb.



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association