

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 49

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

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. 49 · 5. Dezember 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



GESUNDHEITS- MANAGEMENT

Pausenäpfel in einer Schale angehäuft auf dem Tisch, ein Kleber mit der Aufschrift «genug trinken», ziert die Kantine, aufliegende Broschüren zu Gesundheitsthemen sowie Flyer zur Grippeimpfung neben der Stempeluhr.

Die Pflicht, sich um die Gesundheit der Mitarbeitenden zu kümmern, ist erfüllt. Sicherlich eine leicht zynische Darstellung und doch kommt man im Alltag nicht darum herum festzustellen, dass Gesundheitsmanagement und dessen Verständnis auch in Hotellerie und Gastronomie noch immer stiefmütterlich behandelt wird. Die Verantwortung für die persönliche Gesundheit liegt natürlich beim Einzelnen, doch die Konsequenzen von Krankheit beeinflussen vielfach den ganzen Betrieb. Viele Absenzen stehen bei genauerer Betrachtung nicht nur mit dem Kranksein in Verbindung, sondern sind in vielen Fällen Ausdruck fehlender Motivation und Freude am Arbeitsplatz.

Arbeitsklima und Gesundheit

Das Verständnis des Gesundheitsmanagements krankt daran, dass man es auf seine körperlichen Symptome reduziert. Wenn der Ausdruck Ganzheitlichkeit eine Berechtigung verdient, dann in diesem Kontext. Die Mitarbeitenden entscheiden, wie viel ihrer möglichen Kapazität sie in die tägliche Arbeit einbringen, Vorgesetzte allerdings schaffen das Umfeld dafür. Echtes Gesundheitsmanagement muss genau hier einsetzen. Da stellt sich beispielsweise die Frage, nach welchen Kriterien führt wird.

Das motivierende Umfeld entscheidet, in welcher Haltung Mitarbeitende am Morgen zur Arbeit erscheinen. Wie gehen wir miteinander um? Nach welchen Kriterien wird kommuniziert, werden Informationen ausgetauscht? Wird das Team in seiner Selbständigkeit gefördert oder durch Auftragserteilung und Kontrolle am Ausüben von verantwortungsvollem Handeln gehindert? Woran erkennen die Mitarbeitenden die Wertschätzung, welche ihnen durch die tägliche Arbeit entgegengebracht wird? Ist es die Entlohnung, stufengerechte Förderung, das Personalessen oder auch ganz einfach das Einhalten dessen, was man verspricht? Gelebte Werte, menschenorientierte Führung, klare Ziele und ein ausgewogenes Verhältnis von Geben und Nehmen innerhalb des Unternehmens bilden die tragenden Säulen eines effektiven Gesundheitsmanagements. Ob dies umgesetzt ist, zeigt neben Krankheitstagen und Fluktuation auch die Art, wie Dienstleistung im Betrieb gelebt wird.

Sind aufgrund dieser Überlegungen Pausenäpfel und herumliegende Gesundheitsbroschüren nicht doch die einfachere Alternative?



Markus Marthaler
Geschäftsführer
Marthaler-Partner GmbH
www.marthaler-partner.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Auch aus Steinen,
die dir in den Weg gelegt
werden, kannst du etwas
Schönes bauen»

Erich Kästner

AGENDA

9.-10. JANUAR

«Zertifizierungskurs SCAE Barista Level 1», vom Berufsverband Restauration, bei der Turm Handels AG, in St. Gallen
www.hotelgastrounion.ch

11. JANUAR

«Wie gebe ich Lernenden ein gutes Feedback?», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Ausbildungszentrum GastroBaseland, in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

30. JANUAR

«Fachwissen für Postenleitung», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im W&Bi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

15. APRIL

KOPAS – Kontaktperson für Arbeitssicherung und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

12. JUNI

Ausbildung zum Qualitäts-Coach, Stufe 1, von hotelleriesuisse, im Hotel Bildungszentrum 21, in Basel
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

24.-28. NOVEMBER

reception@hotelleriesuisse.ch
Modul III», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Schweizer Hotel-Datenbank
www.swisshoteldata.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gesucht: Bademantel

Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch



hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Regale/Gestelle (Teil I)
Gefährdung:

- Verletzung durch umkippende Regale/Gestelle
- Absturz bei Wareinlagerung oder Entnahme aus Gestellen

Mögliche Sicherung:

- Regale/Gestelle miteinander verbinden
- Regale/Gestelle an Decken und/oder Wänden befestigen
- Zulässige Belastung pro Fach oder Feld dauerhaft und gut sichtbar anschreiben und einhalten
- Geeignete Aufstiegshilfen verwenden

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

WAS BRINGT DER L-GAV DEN MITARBEITENDEN UND DEN ARBEITGEBERN?



STEFAN UNTERNÄHRER

Leiter Rechtsdienst, Hotel & Gastro Union

Jeder Arbeitnehmer möchte einen Beruf ausüben, auf den er stolz sein kann und der in der Gesellschaft Anerkennung findet. Der L-GAV leistet in dreifacher Hinsicht dazu wichtige Beiträge. Zum Ersten positioniert er positiv die gastgewerblichen Berufsbilder in der breiten Öffentlichkeit, weil er mit zeitgemässen Inhalten Anerkennung für die Berufsbildungsabschlüsse im Schweizer Gastgewerbe ausdrückt. Zum Zweiten gibt der L-GAV den in der Branche tätigen Mitarbeitenden, wenn er denn von den Betrieben eingehalten wird, Wertschätzung für ihre Person und Anerkennung für ihre Arbeitsleistung und soziale Sicherheit. Und zum Dritten bietet der L-GAV für die organisierten Mitarbeitenden, die mit ihrer Mitgliedschaft einen L-GAV rechtlich und politisch überhaupt erst möglich machen, die Gewissheit, aktiv politische Verantwortung für ihren Beruf und für die Branche, in der sie arbeiten, zu übernehmen. Diese drei Faktoren wirken sich motivierend auf die Mitarbeiter aus, gute Arbeit im Dienste der Gäste zu leisten und stärken ihre Identifikation mit der Branche. Profitieren können von diesen Effekten alle, die direkt oder indirekt mit dem Schweizer Gastgewerbe zu tun haben.



MARC KAUFMANN

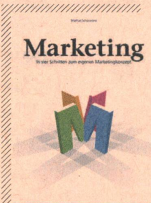
Leiter Wirtschafts und Recht, hotellerieuisse

Eine funktionierende Sozialpartnerschaft, welche das Gastgewerbe nun bereits seit mehreren Jahrzehnten erfolgreich pflegt, garantiert der Branche stabile Rahmenbedingungen und sozialen Frieden. Damit demonstriert das Gastgewerbe nicht nur, Herr im eigenen Haus zu sein: Eine beständige und konstruktive Partnerschaft zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmervertretern, die auch in wirtschaftlich schwierigen Phasen gelebt wird, ist ebenso ein wichtiges Signal gegenüber der Politik. Gerade im jetzigen Umfeld mit diversen Vorstössen, die das Erfolgsmodell des freien Arbeitsmarktes attackieren, ist der Gesamtarbeitsvertrag ein Zeichen der Glaubwürdigkeit, dass die Branche sich selber organisieren kann und gemeinsame Lösungen findet, die keiner Gesetzgebung bedürfen. Zudem erlauben die festgelegten und einheitlichen Anstellungsbedingungen höhere Anforderungen und ziehen besser ausgebildete Mitarbeitende an. Damit erhalten die Arbeitgeber die Möglichkeit, ihren Betrieb möglichst wirtschaftlich zu organisieren, nicht zuletzt, weil der L-GAV als Instrument der Arbeitsplanung wertvolle Dienste leistet.

BUCHTIPP

MARKETING FÜR LAIEN UND PROFIS

Professionelles Marketing ist für ein Unternehmen einer der zentralen Erfolgsfaktoren. Verschaffen Sie sich mit diesem Lehrbuch einen Vorsprung aus brandaktuellem Marketing-Wissen und begeistern Sie Ihre Zielgruppe noch effektiver und nachhaltiger für Ihre Marke, Ihr Produkt oder Ihr Unternehmen. Im Buch werden fokussiert und leicht verständlich alle wichtigen Marketinginstrumente behandelt. Es ist strukturiert aufgebaut, der Text unterhaltsam formuliert und durchgehend farbig gestaltet. Zahlreiche Praxisbeispiele, Exkurse und Case Studies verknüpfen Theorie und Praxis auf anschauliche Weise. Ob Einsteiger oder Marketingprofi: Dieses Buch richtet sich an alle, die in Schule, Studium oder Beruf mit Marketing zu tun haben. Es lässt sich im Selbststudium oder als Begleitung zu einem Marketinglehrgang einsetzen. Selbständig-erwerbenden, Marketingverantwortlichen oder Studierenden dient es als praxisnaher Leitfaden, um erfolgreich ein Marketingkonzept zu entwickeln oder zu überarbeiten. Dank vieler Grafiken und verständlicher Sprache ist das Buch auch für Laien empfehlenswert.



«Marketing – In vier Schritten zum eigenen Marketingkonzept»
Rocket Publishing
Verlag, von Matthias Schürmann
ISBN 978-3-280-05488-8
CHF 55.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

FEUER UND FLAMME.
Gastroforum für die Frau
Persepolis, Obermatt, Str. 1987

26. bis 30. Januar 2014
Waldhotel National Arosa
Anmeldung und detaillierte Informationen
www.gastrouisse.ch | 0848 377 111

Das Intensivseminar
GASTRO SUISSE

Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: berufs begleitend
1. Teil: Start Frühling: 15.01.14, Start Sommer: 04.06.14
2. Teil: Start Herbst: 30.09.14

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich
Tel. 0848 377 111 | www.gastrouisse.ch

Night-Auditor-Schule
!!! Einmalig in der ganzen Schweiz !!!
Starttermin: 3. März 2014

SIZU AG
Schulungsthemen
PMS-Systeme – Buchhaltung – Sozialkompetenz
Troubleshooting – Sicherheit im Hotel
Konfliktlösung – Erste Hilfe

Anerkannte Zertifizierung
!!! Begrenzte Teilnehmerplätze !!!
SIZU AG, Schatzackerstrasse 62,
8303 Bassersdorf
Tel. 0848 60 60 00
www.night-auditor.ch

Sieben Bauerndörfer in Nicaragua entscheiden sich gegen die Abhängigkeit von Gentech-Multis.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.

PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration

G3

Gastro-Unternehmersausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Seminar: 11. Januar 2014 in Bern und 20. Januar 2014 in Zürich. Jetzt anmelden!
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5 000.-

Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmersausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich
Tel. 084 377 62 25 | weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Exklusives Lifestyle-Boutique Hotel with great Spirit

Atemberaubende Architektur, unaufdringlicher Luxus im Stil von «smart casual», Cosiness dank natürlichen Materialien und raffinierten Lichtkonzepten, wunderschöne Designzimmer und Suiten mit Cheminée oder Jacuzzi im Mountain Lodge Style, SPA/Wellness sowie mehrere **exzellente Restaurants, Bars und Clubs** verbinden sich zu einem einzigartigen Ganzen: Eines der Top «Small Boutique Hotels» des Landes; von Gastroführern und der Presse mehrfach ausgezeichnet! An 1A-Lage in einer höchst attraktiven, weltweit bekannten D-CH-Premium-Resort-Destination.

Als operativer Direktor des Betriebes entlasten Sie den Besitzer, halten ihm den Rücken frei und übernehmen die Verantwortung für die Bereiche Rooms, Entertainment (Bars, Clubs) mit grossem Unterhaltungsangebot und Auftrittsmöglichkeiten internationaler Künstler, Restaurants und Anlässe/Events bis zu 600 Gästen inkl. Erstellung und Pricing des Angebots aller F & B Departments, HR-Administration sowie Rekrutierung der Mitarbeiter. Trotz saisonalen Charakters ist der Betrieb mit bis zu hundert Mitarbeitenden ganzjährig geöffnet.

Hotel Operations Manager w/m
für die operative Direktion des gesamten Betriebes

Als brillant ausgebildete Hoteller/-Hotelière-Persönlichkeit decken Sie beide Schwerpunkte F & B und Rooms optimal ab, führen die Dept.-Heads vorbildlich, Sie **lieben Menschen** (!), stellen den reibungslosen Ablauf des Tagesgeschäfts sicher und bringen Erfahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Auch starke Nachwuchskräfte, z.B. professionelle F & B- oder Resident Manager, auf dem Sprung zur nächsthöheren Stufe sind willkommen. Wichtig: Sie können Gas geben, wissen zu überzeugen und sind voller Tatendrang. Dann haben wir für Sie die entsprechende Plattform.

Sie sind rhetorisch begabt – auch fremdsprachlich, woffen, höchst anpassungsfähig und begeistern mit **gastgeberischen Fähigkeiten**. Wertvolle Erfahrungen auf Kaderstufe in der CH-Resorthotellerie, den Abschluss einer der etablierten Hotelfachschulen und eine gehörige Portion Swissness setzen wir voraus. Wenn Sie den Spagat zwischen administrativ-organisatorischen Aufgaben und operationellem Drive mühelos schaffen, dann sollten wir uns kennenlernen! Angedachter Eintritt: März/April 2014. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der GL

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch**Ein international bestbekanntes Hotel in eine neue Zukunft begleiten.**

Was gibt es Schöneres als einen ausgezeichneten Hotelbetrieb, der bereits seit vielen Jahren erfolgreich im Markt integriert ist, in eine neue Zukunft zu begleiten. In Kürze wird ein ehrgeiziges Um- und Neubauprojekt in Angriff genommen mit Wiedereröffnung im **August 2014**. Schon jetzt besticht das Unternehmen durch sehenswertes Design, herausragende Architektur, grosszügiges Spa mit Wellbeing-Oase, Beauty-Center, wunderschönen Bädern und atemberaubender Aussicht; dies in einer einzigartigen Deutschschweizer Destination.

Ziel ist das Haus in strahlendem neuem Glanz erscheinen zu lassen – von der Bundesliga in die Champions League aufzusteigen – die Visionen, Wünsche und Vorstellungen der Eigentümer (Investor) und der bestehenden Geschäftsleitung in die Realität umzusetzen, die Mitarbeiter perfekt zu schulen und auf die Grand Opening Ceremony vorzubereiten. Ihr Fokus liegt dabei u.a. auf der seriösen Vorbereitung der Mitarbeitenden auf höchste Ansprüche, die Einführung von exzellenten **Service-Standards** und die Sicherstellung von reibungslosen Abläufen einer Gastronomie auf Top-Level.

Pre-Opening Manager w/m
für einen ca. 6- bis 12-monatigen Einsatz

Erstklassige Hotelbetriebe haben Sie als Direktor/in bereits erfolgreich geführt, kennen sich mit Pre-Openings & Opening Procedures sehr gut aus und sind mit der Festlegung des organisatorischen Ablaufes, Zeit- und Durchführungsvorgaben sowie eines Gesamtkonzeptes für die Firm bestens vertraut. Sie arbeiten dabei mit der bestehenden Direktion eng zusammen und halten ihr den Rücken frei für andere strategische Aufgaben. Für das entstehende **exklusive neue Restaurant** ist es vorteilhaft, wenn Sie von der Service-Seite her kommen und ihr wertvolles «5-Sterne-Gastgeber-Know-how» einbringen.

Als versierte Hoteller/-Hotelière-Persönlichkeit reizt es Sie im Spannungsfeld Bauherrschaft, Ownership, Hotel Operations und Schulung/Ausbildung durch Professionalität und Ausstrahlung zu überzeugen. Wir bieten Ihnen die dazu passende ad interim-Plattform in der Sie Ihre Planungs- und Organisationsfähigkeiten unter Beweis stellen können. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Je nach Ihrer Verfügbarkeit z.B. ab Februar bzw. im **Frühling**. – Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Das traditionsreiche Schweizer 4-Sterne-Superior-Hotel **Victoria Roma** in Rom bewahrt den Geist Roms. In den geschmackvoll sanierten Zimmern, in den Restaurants, Frühstücks- und Konferenzräumen, in Lobby und Bar finden gediegene Klasse, modernster Standard und traditionelle Gemütlichkeit zusammen.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine italienisch sprechende und unternehmerisch denkende Gastgeber-Führungspersönlichkeit mit Verständnis für die italienische Arbeitssituation als

Hoteldirektor (m/w)**Ihre Aufgaben:**

- Klassische Direktionsaufgaben eines Vier-Sterne-Hauses
- Verantwortlichkeit für das gesamte operative Geschäft
- Enger Schulterschluss mit dem Verwaltungsratsdelegierten, um einerseits das operative Tagesgeschäft zu steuern und andererseits die Weichen für die Zukunft des Hauses zu stellen

Fachliche Anforderungen:

- Hotelfachschulabschluss
- Mehrere Jahre in vergleichbarer Position
- Klare Ideen und profundes Wissen zur Umsetzung eines zeitgemässen Rentabilitätsmanagements mit Budgetverantwortung
- Perfekte Kenntnisse und Anwendung des modernen Marketings mit Schwerpunkt Internet und sozialen Medien
- Umfangreiche Erfahrung mit Businesskunden und Feriengästen
- Italienisch, Deutsch, Englisch in Wort und Schrift, weitere Sprachen von Vorteil

Das Unternehmen bietet Ihnen:

- Einen lebhaften, einzigartigen Betrieb
- Grossen unternehmerischen Freiraum und kurze Entscheidungswege
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen mit leistungsabhängiger Bonuskomponente

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Mail an arthur.exer@abt.ch. Ihre Vorstellungen ergänzen Sie bitte mit Ihrem möglichen Eintrittsdatum sowie Ihren Einkommensvorstellungen.

ABT Treuhandgesellschaft AG
Herr Arthur Exer
Alte Steinhäuserstrasse 1
6300 Cham
Tel.: +41 41 748 62 00

30168-10646



Die MANZ PRIVACY HOTELS SWITZERLAND ist eine Schweizer Hotelgruppe mit 125-jähriger Familientradition. In unseren Häusern werden Gastfreundschaft und stilvolles Ambiente gekonnt verbunden.

FEEL THE DIFFERENCE...

Für unser **First-Class-Hotel Euler** und seine Dependence **CityInn** suchen wir infolge Neuausrichtung auf Anfang April 2014 oder nach Vereinbarung einen

DIREKTOR (m/w) oder ein Direktionspaar

Das traditionsreiche Hotel Euler**** befindet sich an bester Lage in Basel. Es wird durch das trendige Hotel CityInn ergänzt. Zum Betrieb gehören insgesamt 96 komfortable Zimmer und Suiten, eine grosszügige Terrasse, Konferenzräume im «Belle Epoque»-Stil für bis zu 150 Gäste, eine Bar und das Restaurant Caspar's.

Für die operative Führung der beiden Häuser suchen wir einen dynamischen Hoteller (m/w) oder ein Direktionspaar, für den/das der Gast und die Qualität des Produktes im Vordergrund stehen. Eine anerkannte Ausbildung in Hotelmanagement, hotellspezifische Weiterbildungen sowie Berufserfahrung und entsprechender Leistungsausweis in erstklassigen Hotels setzen wir voraus. Zudem erwarten wir:

- Führungsstärke und unternehmerisches Denken
- Motivation für eine Neupositionierung der Hotels inkl. Gastronomie mit Bankett- und Konferenzangebot
- Solide Kenntnisse der Online-Buchungsplattformen
- Stärken in den Bereichen Marketing und Sales
- Ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch
- Die Herzlichkeit eines vorzüglichen Gastgebers

Wenn Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind und Ihren nächsten Karriereschritt in einer innovativ geführten Hotelgruppe in Familienbesitz suchen, dann freuen wir uns, wenn Sie Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an unser Head Office senden. Höchste Vertraulichkeit sichern wir Ihnen zu.

MANZ PRIVACY HOTELS SWITZERLAND AG

Hotel St. Gotthard Verwaltung
Herr Thomas Nikielewski, Group Chief Officer,
Bahnhofstrasse 87, 8021 Zürich, Tel. +41 44 227 77 44
www.manzprivacyhotels.ch, t.nikielewski@manzprivacyhotels.ch

30174-10646

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotelrevue**HOTELLERIE“
GASTRONOMIE ZEITUNG****HERAUSGEBER**

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hoteltgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotelrevue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie“ Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König
Philipp Bitzer

REDAKTION

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

redaktion@stellenprofil.chredaktion@immoprofil.ch**ADMINISTRATION**

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44

nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie“ Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23

inserate@stellenprofil.ch
inserate@immoprofil.ch

PREISE**Stellenanzeigen**

Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
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 einem Monat auf www.htr.ch / immobilien.aufgeschaltet.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Natalie Schmid (Art Direction)
Ursula Erni-Leupi
grafiku (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christina Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
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.

Bereichsleiter/in Freizeit 100 %

«Ein Job mit Perspektiven..»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros ist nicht nur Branchenleaderin und attraktive Arbeitgeberin im Schweizer Detailhandel, sondern setzt als führendes Unternehmen auch massgebliche Akzente in der Freizeit-, Fitness-, Wellness- und Golfbranche. Wir suchen per 1. Februar 2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Bereichsleiter/in Freizeit 100 %, Freizeitanlage Säntispark

Ihr Aufgabengebiet

Sie helfen mit bei der Gewährleistung des einwandfreien Betriebs unter den Hauptaspekten von Sauberkeit und Hygiene und der Sicherstellung von organisatorischen Abläufen. Zudem tragen Sie die Verantwortung für die Rekrutierung, Einstellung, Schulung und Führung des Personals in den Ihnen zugeteilten Bereichen. Im Weiteren sind Sie für die Rechnungskontrollen zuständig. Mit Ihrem Know-how verstehen Sie es, die betriebliche Sicherstellung der Qualitäts-Anforderungen von externen Stellen (Kant. Hygienekontrolle etc.) zu organisieren. Sie sind zusätzlich in der Lage, die Unterhaltsverantwortung aller technischen Gerätschaften sowie die Kontrolle der Unterhalts- und Reinigungsqualität zu übernehmen. Für unterschiedliche Projekte können Sie unterstützend oder auch führend zur Seite stehen und mit Engagement der Leiterin Freizeitanlage Säntispark Hand bieten.

Unsere Anforderungen

Diese vielseitige Aufgabe setzt eine unternehmerische, dienstleistungsorientierte und führungsstarke Persönlichkeit voraus. Sie können ein breites Beziehungsnetz in der Freizeitbranche vorweisen und haben bereits mehrjährige, erfolgreiche Berufserfahrung, idealerweise in den Bereichen Bad & Wellness. Sie verfügen zudem über eine abgeschlossene höhere Zusatzbildung, von Vorteil in Betriebswirtschaft oder Management. Sie bringen zudem einen Leistungsnachweis in der Führung sowie dem Projektmanagement mit. Ihre hohe Sozialkompetenz, gepaart mit Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent und Flexibilität rundet das Anforderungsprofil ab.

Wir bieten

Wir bieten Ihnen eine höchst abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe mit hohem Selbstgestaltungsgrad in einem dynamischen Umfeld. Darüber hinaus wird Ihnen ein teamorientiertes Arbeitsumfeld mit moderner Infrastruktur und gratis Parkplatz geboten.

Wir suchen engagierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich bitte an Frau Catherine Zimpfer, Leiterin Freizeitanlage Säntispark, Telefon 071 313 15 00.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Jeannette Baumann, HR Beraterin

säntispark



30164-10634

Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein AG



Die Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein AG betreibt die Kursschifffahrt zwischen Schaffhausen und Kreuzlingen. Auf die Schifffahrtssaison 2015 suchen wir eine/n neue/n

PÄCHTER/IN BORDGASTRONOMIE

Wir bieten eine äusserst attraktive Flussschifffahrt mit vier grossen Schiffen, die vorwiegend im Kursverkehr eingesetzt werden, und zwei kleineren Schiffen für Event- und Charterfahrten:

- 4 grosse Kursschiffe mit je 110 bis 140 Sitzplätzen im Bordrestaurant
- 1 mittelgrosses Schiff mit 96 Sitzplätzen im Bordrestaurant
- 1 kleines historisches Schiff mit 44 Sitzplätzen im Bordrestaurant

Die vier grossen Schiffe und das mittelgrosse Schiff sind mit Küchengeräten zum Aufbereiten von Speisen ausgestattet. Eine Grossküche zur Produktion ist nicht vorhanden.

Wir suchen zum Verwöhnen unserer Fahrgäste

eine innovative, kompetente und flexible Persönlichkeit mit Organisationstalent und Führungserfahrung in der Ausflugs Gastronomie oder ein entsprechendes Gastronomieunternehmen. Eine geeignete Kücheninfrastruktur an Land muss vorhanden sein.

Interessenten senden wir gerne den Anforderungskatalog mit allen Details zu. Ein attraktives Angebotskonzept erwarten wir bis spätestens 31. Januar 2014. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Thomas Rist, Telefon +41 52 634 08 88, thomas.rist@urh.ch

Freier Platz 8 | 8200 Schaffhausen
Telefon +41 52 634 08 88 | info@urh.ch | www.urh.ch



30173-10644

Ahoi, willkommen an Bord. Fest verankert

in Luzern als CHEF DE RANG
Jobcode hoteljob.ch: J72640

Schiffrestaurant Wilhelm Tell
Vor Anker am Schweizerhofquai, 6004 Luzern
+41 (41) 410 23 30 info@schiffrestaurant.ch

30164-10641

Die Zoo Gastronomie sucht...

Küchenchef

Zoo Restaurants GmbH
Zürichbergstrasse 219
8044 Zürich

30164-10637



Cafeterialeitung (w/m)

Cafeteria der Berufsschule Niklausstrasse
Niklausstrasse 16, 8006 Zürich

per 15. Januar 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbescrib finden Sie unter www.zfv.ch

zfv Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



30163-10633

LIZENZ NEHMER/IN
IHR WEG IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT!



Wir, die Alles klar! Veranstaltungs-Service Gruppe, zählen zu den führenden Anbietern im Non-Food Catering Bereich. Zum Kundenkreis gehören neben den renommierten Firmenküchen aus den Bereichen Event-Catering, Gastronomie und Hotellerie auch viele Privatkunden mit Geburtstagsfeiern, Kommunionen und Hochzeiten.

Wir vermieten hochwertiges Equipment namhafter Hersteller: von Gläsern, Porzellan, Besteck und Tischdekoration angefangen über Mobiliare, Küchentechnik und Servicematerial bis hin zur kompletten Buffetausstattung. Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Endreinigung, Transport sowie Auf- und Abbau.

Allesklar! Verleih-Service gibt es an 17 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Unser Konzept ist seit 25 Jahren erfolgreich – Sie könnten es mit uns auch sein!

Für neue Alles klar! Betriebe in der Schweiz, suchen wir engagierte

Lizenznehmer/in

Das kann Ihre Chance sein! Wir helfen Ihnen bei Konzeption und Aufbau des Betriebes, beraten Sie bei Einkauf, Logistik, Vertrieb- und Marketingthemen und sorgen für optimale Einarbeitung und Betreuung während der Anfangszeit.

Sie wollen selbständig und erfolgreich sein, ohne Sonn- und Feiertage arbeiten zu müssen? Sie können zupacken, sind flexibel und kontaktfreudig? Sie sind interessiert, weil Sie echte Unternehmer-Qualitäten haben? Dann schreiben Sie uns, was Sie bisher gemacht haben, wieviel Eigenkapital Sie einbringen können und ab wann Sie durchstarten könnten.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!

Senden Sie bitte Ihre aussagekräftige Bewerbung postalisch oder per mail an:



Alles klar! Verwaltungen AG
Gotzinger Straße 48
81371 München
z. Hd. Hr. Roth
werner.roth@allesklar-verleih.com

www.allesklar-verleih.com

30166-10638

GIARDINO
l'hotel con un po' di più

Einzigartige, exklusive Hotels an besten Lagen zeichnen die GIARDINO HOTEL GROUP aus. Jedes dieser Hotels übernimmt in den Konzepten und im Design Elemente der regionalen und kulturellen Vielfalt und interpretiert diese aufs Neue. Den Fokus setzt die GIARDINO HOTEL GROUP auf beste Qualität, überraschende Details und hervorragenden Service, immer strahlend und mit einem Lächeln auf den Lippen.

Für unser mediterranes 5* HOTEL GIARDINO in Ascona suchen wir in Jahresstelle ab Frühjahr nach Vereinbarung eine/n

KÜCHENCHEF (m/w)

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung in der 5*-Hotellerie, kennen sich mit der neuzeitlichen Küche und Ernährung aus und verfügen über ausgeprägte Führungserfahrung. Wenn Sie dann noch einen respektvollen und loyalen Umgang mit Kollegen und Vorgesetzten pflegen, belastbar, flexibel, begeisterungsfähig und verantwortungsvoll sind und Sie das bisschen mehr auszeichnet, was auch uns auszeichnet, dann erwarten wir mit Spannung Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen.

Sie sind verantwortlich für unser RISTORANTE APHRODITE im Hotel GIARDINO ASCONA. Sie gestalten das Angebot, verantworten den Wareneinkauf und die Einhaltung der Küchenrendite. Sie kontrollieren das Hygienekonzept gemäss dem Qualitätsmanagement und führen ca. 25 Küchenmitarbeiter.

KONTAKT:
Herr Thomas Gruber, Human Resources Manager
+41 (0)91 785 88 81, t.gruber@giardino.ch

HOTEL GIARDINO ASCONA | Via del Segnale 10 | CH-6612 Ascona | www.giardino.ch

30163-10635

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden**
www.hoteljob.ch

gastroforce
Gastronomieberatung & Konzepte

Im Raum Zentralschweiz suchen wir im Auftrag eines Mandanten eine/n agile/n, frontstarke/n und marketingorientierte/n

**GESCHÄFTSFÜHRER/IN,
GASTGEBER/IN**

Das neu zu eröffnende, stilvolle Spezialitätenrestaurant mit rund 80 Plätzen befindet sich in städtischer Umgebung. Es bietet sich Ihnen die Chance, sich als charmante/r Gastgeber/in, mitreisende/r Teamleiter/in und zuverlässige/r Organisator/in auszuzeichnen. Sein statt Schein ist gefragt! Arbeitsbeginn nach Vereinbarung, spätestens im Februar 2014. Sie haben die Möglichkeit, das Endprodukt massgeblich mitzugestalten.

Was wir erwarten: Hohe Flexibilität während der Aufbauphase, Erfahrung im Bereich Service, Gästebetreuung, Teamführung sowie ein „Händchen“ im Umgang mit der Küche. Sie sind der Typ „Verkäufer/Marketeer“ und nicht „Verwalter“. Im administrativen Bereich werden Sie in einer ersten Phase tatkräftig unterstützt.

Was Sie mitbringen: Gastronomische Grundausbildung, ev. Hotelfachschule o.ä., erste Führungs- und Marketingfähigkeiten, sehr gute Deutsch und Englischkenntnisse, F&B know-how- und die pure Freude am Gastgebertum!

Es gibt nur einen ersten Eindruck! Wir und unsere zukünftigen Gäste freuen sich darauf! Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte auf dem Postweg oder per E-Mail an: **Gastroforce, Herr Sven Weber, Bahnhofstrasse 22, 8304 Wallisellen, bzw. an: weber@gastroforce.com**

30167-10639



FEEL THE DIFFERENCE...

Die Manz Privacy Hotels Switzerland AG ist ein Schweizer Familienunternehmen mit langjähriger Tradition.

In unserer traditionsreichen «Hummer- und Austernbar» sowie in der Lobby-Bar erfüllen wir die hohen kulinarischen Ansprüche unserer internationalen Kundschaft.

Zur Verstärkung unseres Hummer- und Austernbar-Teams sucht unser Maitre de Hôtel, Herr Lutz Ellermann, ab sofort eine/n

Commis de Rang

Ihre Aufgaben sind:

- Mithilfe beim gehobenen Service
- Filetieren, Tranchieren und Vorlegen
- Mise en place vorbereiten
- Austern öffnen und verarbeiten
- Mithilfe beim Tagesabschluss

Sie bringen mit:

- Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- Allgemeines Fachwissen inklusive guten Weinkenntnissen
- Schweizerdeutsch, Deutsch und Englisch sind selbstverständlich
- Teamfähigkeit, Offenheit und eine gute Kommunikation
- Freude am Verwöhnen der Gäste

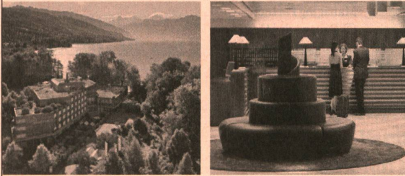
Haben Sie gerade Ihre Ausbildung zum/zur Restaurationsfachmann/frau abgeschlossen und suchen eine neue Herausforderung in einem Traditionshaus, dann sind Sie genau die richtige Person für unsere Hummer- und Austernbar.

Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto an: Hotel St. Gotthard, Jana Rauch, HR Manager, Bahnhofstrasse 87, 8021 Zürich, oder an: personal@hotelstgotthard.ch

30171-10643



SEEPARK THUN CONGRESS HOTEL *****



Der Seepark präsentiert sich als 4-Sterne Superior Hotel der Wohlfühlklasse: Mit 91 stilvoll eingerichteten Zimmern und Suiten, vielfältiger Gastronomie, einem mit 15 GaumMilau Punkten ausgezeichneten Restaurant, Wellness sowie grosszügigen Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Seine einmalige Lage in Stadtnähe, umgeben von Thunersee und Schadaupark, eröffnet eine herrliche Sicht auf das Berner Oberland.

Im Seepark gestalten und pflegen die Mitarbeitenden das Wohlfühl-Ambiente und prägen mit hoher Professionalität und Zuverlässigkeit den Aufenthalt unserer Gäste.

Als

RECEPTIONISTIN (M/W)
100% ANSTELLUNG

sind Sie für den Gästeempfang sowie für allgemeine Réceptionsarbeiten zuständig.

Eintritt erfolgt per Januar 2014

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Bereich Hotélréception
- Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- Gute Sprachkenntnisse in D/E/F in Wort und Schrift
- Selbstbewusste, fröhliche Persönlichkeit mit rascher Auffassungsgabe
- Kommunikativ, zuverlässig und qualitätsorientiert

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen neben einem sicheren Arbeitsplatz ein positives Arbeitsumfeld mit der Möglichkeit, sich persönlich einzubringen. Besonderen Wert legen wir auf fortschrittliche Arbeitsbedingungen. Die Nähe zur Stadt Thun und die einmalige Lage am Thunersee lassen auch in Ihrer Freizeit keine Wünsche offen.

Wir freuen uns auf Sie, die/den leidenschaftliche/n Gastgeber/in mit viel Herz und Begeisterung für die Hotellerie!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Frau Susanna Schwendemann, hr@seepark.ch
Congress Hotel Seepark, Seestrasse 47, Postfach, CH-3602 Thun

A subsidiary of UBS AG



30136-10629

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie und an über 500 jährlich stattfindenden privaten Veranstaltungen.

Für die Durchführung und Abwicklung dieser Events suchen wir per 1. Februar 2014 oder nach Absprache eine

Bankettmanagerin

mit folgenden Hauptaufgaben:

- Verkauf, Organisation und Durchführung der verschiedensten Anlässe wie Ausstellungen, Hochzeiten, Seminare, GV, Kundenevents usw.
- Vertretung des Betriebs gegenüber den Kunden
- Verantwortung für gepflegten und reibungslosen Serviceablauf
- Einteilung der Mitarbeitenden und Schulung «On the Job»
- Einhaltung der budgetierten Personalkosten
- Mitgestaltung der Verkaufsangebote
- Vermittlung von Künstlern für Events
- Einkauf und Verwaltung von Non-Food und Getränken

Sie haben eine Ausbildung im Service oder in der Küche und idealerweise den Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind es gewohnt, exakt zu arbeiten, und lieben gleichzeitig den Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden. Neben der Arbeit an der Front sind Sie mitverantwortlich für die Organisation und die Weiterentwicklung eines vielfältigen Eventbetriebes. Ihre Aufgaben verlangen viel Selbstdisziplin, Durchsetzungsvermögen und gute Umgangsformen. Gleichzeitig erwarten wir kreative und produktive Arbeit im Team.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Casinotheater Winterthur
Marc Bürge, CEO
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
Telefon 052 260 58 58
oder an marc.buerge@casinotheater.ch



30161-10632

baumeler

Echt unterwegs.

Echt unterwegs – auch im Job

Getreu nach dem Credo «echt unterwegs» organisiert Baumeler Reisen authentische Aktivreisen mit Genuss! Der führende Spezialist sucht für die Saison 2014 einen

Co-Reiseleiter/Chauffeur Veloreisen

zur Unterstützung und Begleitung unserer professionellen Reiseleitung sowie zur Verwöhnung und Betreuung unserer treuen Kundschaft.

Wir erwarten:

- Eine dynamische und gewinnende Persönlichkeit mit einem gepflegten Auftreten
- Körperlich und geistig belastbare Person
- Grosses Flair für Dienstleistungen, wenn möglich mit Erfahrung im Hotel-/Restaurantgewerbe
- Ein service- und qualitätsorientierter Teamplayer
- Begeisterung für Aktivreisen
- Sprachkenntnisse F/E/I von Vorteil
- Gute Kenntnisse in Geographie von Vorteil
- Führerausweis Kat. D, DE, D1, D1E

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit sowie gründliche Einführung in Ihren Aufgabenbereich.

Bitte richten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an: claudia.zurfluh@baumeler.ch. Weitere Informationen über Baumeler Reisen finden Sie im Internet www.baumeler.ch

30138-10636

SUISSE ROMANDE



L'Association pour le Développement du Nord Vaudois recherche pour son équipe tourisme, Région Yverdon-les-Bains

un ou une cheffe(f) d'office à 100%

responsable de l'office du tourisme de Sainte-Croix/Les Rasses

Votre mission :

Coordonner les activités d'accueil, d'information et de promotion
Gérer l'office du tourisme de Sainte-Croix/Les Rasses
Participer à la stratégie régionale pour la destination
Contribuer aux activités promotionnelles régionales
Assurer une communication efficace entre les partenaires

Votre profil :

Vous bénéficiez d'une formation touristique (niveau bachelor)
Expérience de trois ans minimum dans un OT ou similaire
Vous avez une bonne connaissance de la région
Vous maîtrisez les techniques de ventes
Vous êtes autonome, organisé, flexible, motivé et dynamique
Vous avez de l'entregent et savez faire preuve d'engagement
Vous maîtrisez les langues F/A/E

Nous offrons :

Responsabilité de destination
Conditions de travail confortables au sein d'une équipe dynamique
Travail d'équipe et la participation à des projets régionaux motivants
Collaboration au sein de l'association de développement économique
Opportunités de développement de carrière

Date d'entrée : à discuter, idéalement le 1^{er} février 2014

Prière d'adresser votre dossier par courrier avant le 20.12.2013 à
ADNV, Région Yverdon-les-Bains, Place de la Tannerie,
CH-1400 Yverdon-les-Bains

30177-10647

SUISSE ROMANDE



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

28761-10490

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir ab Januar/Februar 2014 folgende Stelle an

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

30122-10625

INTERNATIONAL

Als Koch nach **KANADA**

Zur Verstärkung unseres «Swiss Country House»-Teams suchen wir für die folgenden Langzeit- und Saisonstellen

Küchenchef
Koch
Jungkoch

Sind Sie interessiert, Ihre Künste in Kanada zur Verfügung zu stellen, dann melden Sie sich bitte mit Unterlagen bei uns.
info@ahmiclakeresort.com

Ahmic Lake Resort
50 Robinson Drive
Ahmic Harbour / Ontario
POA 1A0
Canada

30158-10633

STELLENVERMITTLUNGEN

Co o l e Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite



28749-10493

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

ZEHNER-REGEL DER FEHLERKOSTEN



Aus dem industriellen Qualitätsmanagement wissen wir, dass der Einsatz von Ressourcen zur Fehlervermeidung bzw. Fehlerbehebung in jeder Phase des Produktentwicklungsprozesses unter Umständen um den Faktor zehn steigen kann.

Ein Fehler also, der nicht bereits im Planungs- und Entwicklungsstadium vermieden, sondern erst in der Vorbereitung respektive der Fertigstellung und im schlimmsten Fall erst beim Kunden behoben wird, verursacht bis zu 1.000 (!) Mal höhere Aufwendungen. Oder anders ausgedrückt: Ein Fehler, dessen Vermeidung in der Planung hypothetisch einen Franken betragen würde, kann Kosten von bis zu 1.000 Franken verursachen, wenn die Korrektur erst aufgrund einer Kundenbeschwerde vorgenommen wird. Dass diese Erfahrungsregel nicht nur für die Fertigungsindustrie relevant ist, sondern ebenso für den gesamten Dienstleistungssektor, steht wohl ausser Frage.

Wenn man sich diese Tatsache vor Augen führt, so wird einem rasch bewusst, welchen Stellenwert das Qualitäts- und insbe-


sondere das Verbesserungsmanagement in der Hotellerie haben. Gemäss Deming (Plan-Do-Check-Act-Zyklus) sind 85 Prozent aller Fehler systembedingt. Fehler also, die – ein etablierter, kontinuierlicher Verbesserungsprozess vorausgesetzt – zu einer ständigen Weiterentwicklung der Qualität und parallel zu einer gesteigerten Kundenzufriedenheit führen können. Dass sich im Zeitalter der Online-Bewertungshysterie der Stellenwert der Kundenzufriedenheit deutlich verändert hat, wurde anhand einer Untersuchung (Cornell Hospitality Report, The Impact of Social Media on Lodging Performance) unmissverständlich zum Ausdruck gebracht. In dieser Studie wurde aufgezeigt, dass eine um einen Punkt bessere Kundenbewertung auf allen Online-Bewertungsportalen eine um bis zu 0.54 Prozent gesteigerte Auslastung und einen um bis zu 0.89 Prozent höheren Zimmerpreis zur Folge hat, was letztlich zu einem um 1.42 Prozent (!) gesteigerten RevPar führen kann. Sich in diesem Kontext weiterentwickeln heisst also, gezielt nach dem Warum der Fehler-Ursache zu suchen. Dies setzt explizit voraus, dass nicht die Person im Fokus steht, sondern die Sache. Nicht der Schuldige wird gesucht, son-

dern die Ursache. Leider wird der Verbesserungsprozess oft unterschätzt oder gar vernachlässigt. Eine «Ja, aber»-Mentalität verhindert, dass Fehler als Chancen zur Prozessoptimierung anerkannt werden. Immer wieder werden Betriebsabläufe in Stein gemeisselt, anstatt sie dynamisch den sich verändernden Gegebenheiten anzupassen.

Ein fachkompetentes und professionell begleitetes Vorgehen während der Planungs- und Entwicklungsphase eines Projektes kann sich also tausendfach auszahlen.



Hans-Rudolf Rütli
Managing Partner
CFB network AG, Zürich
www.cfbnetwork.ch

 Stadt Illnau-Effretikon

VERMIETUNG DER GASTRONOMIE SPORTZENTRUM EFFRETIKON

Das Sportzentrum Effretikon umfasst ein attraktives Freibad mit diversen Becken, zwei Eisfeldern (wovon eines überdacht), Beachvolleyfeldern, Minigolf- sowie Fussball- und Tennisplätzen. Die Infrastruktur wurde in den letzten Jahren umfassend modernisiert.

Per 10. Mai 2014 suchen wir einen qualifizierten, professionellen Mieter für die Gastronomie, im Idealfall mit Erfahrung in der Führung eines ähnlich gelagerten Betriebes.

Das gastronomische Angebot besteht aus einem Self-Service-Restaurant mit 60 Innenplätzen und einem polyvalent nutzbaren Clubraum für Anlässe und Sitzungen. Im Sommer stehen zusätzlich zirka 150 Aussenplätze, eine Sommerbar und ein Kiosk zur Verfügung. Ergänzend kann die Eishalle für Events gemietet werden.

Wir stellen einem künftigen Mieter eine komplett ausgestattete, moderne Infrastruktur inklusive Kleininventar zur Verfügung. Gute Rahmenbedingungen, faire Mietzinskonditionen und weitreichende konzeptionelle Entwicklungsmöglichkeiten bieten einem ambitionierten Betreiber gute Voraussetzungen für einen wirtschaftlichen Erfolg. Der Mieter bringt dafür das fachliche Know-how, den Erfolgsausweis sowie die nötige Flexibilität mit. Die Stadt Illnau-Effretikon strebt eine längerfristige, nachhaltige Zusammenarbeit an. Sinnvoll könnte die Führung des Restaurants im Sportzentrum als Zweitbetrieb sein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne können Sie die detaillierten Ausschreibungsunterlagen auf unserer Internetseite (www.ilef.ch) herunterladen. Wir erwarten Ihre Bewerbungsunterlagen bis 10. Januar 2014 an die Stadtverwaltung Illnau-Effretikon, Jugend und Sport, Marktplatz 29, 8307 Effretikon. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Roman Imhof (052 354 24 10, roman.imhof@ilef.ch) gerne zur Verfügung.

30175-10646

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@bluwin.ch

02668-10076

Gesucht: Nachmieter per 1. Februar 2014 oder nach Vereinbarung.

Idyllisches Gastro-Objekt

direkt am Rhein – 2007 komplett saniert.

Restaurant/Wintergarten: 50 Plätze
Terrasse: 60 Plätze
Garten: 80 Plätze
Gaststube (Raucher): 30 Plätze
Gemeindsaal (angebaut): 150 Plätze
Kleininventar kann übernommen werden.

Nur seriöse Angebote unter Chiffre 30139-10631 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

30139-10631

Zu verkaufen

Zentralwallis, inmitten von Weinbergen, sehr schönes Gebäude mit Café-Restaurant und Wohnungen.
Fr. 1 850 000.–
Kontakt per E-Mail:
immovalais@romandie.com

30120-10622

 DAVOS

Zu verpachten oder verkaufen:
traditionelles, bestens eingeführtes

Hotel/Restaurant

mit 40 Gästezimmern und ca. 150 Sitzplätzen.

Zentrumsnah und sehr sonnige Lage mit grosser Terrasse. Tiefgarage und Aussenparkplatz vorhanden.

Interessenten melden sich unter Chiffre A626626, Werbemacher Buchdruckerei Davos AG Promenade 60, 7270 Davos Platz Volle Diskretion und Antwort werden garantiert.

30172-10442

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

htr hotel revue