

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 1-2

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: 15.03.2025

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 1/2 · 9. Januar 2014

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Formel für gute
Teamarbeit: 1 + 1 = 3»

Professor Siegfried Vögele

AUF DEN LEIM GEGANGEN

Während meiner Banklehre vor über dreissig Jahren hat ein Angestellter flüssigen Leim geschnüffelt. Täglich fand er wieder Arbeiten, welche den Gebrauch dieses Klebers «nötig machten». Alle wussten davon und belächelten sein Tun.

Mit Sucht bezeichnet man eine krankhafte oder zwanghafte Abhängigkeit von Substanzen oder Verhaltensweisen. Wenn Experten von Sucht sprechen, dann meinen sie immer eine psychische Störung. Sucht ist komplex. Sowohl bei der Entstehung als auch beim Bestehen der Sucht greifen viele Faktoren ineinander. Die eigene Biographie, die damit verbundene Lebenserfahrung, das soziale Umfeld sowie die Wirkungsentwicklung beim Konsum von Substanzen oder beim Verhalten. Dabei wird die stoffgebundene Sucht von der stoffungebundenen Sucht unterschieden. Zur ersten Gruppe gehören Drogen, Alkohol, Tabak und Medikamente. Zur zweiten Gruppe zählen Verhaltenssüchte wie übermässiges Arbeiten, Fernsehen, Sammeln oder Essstörungen. Bei der «Hitparade» der zehn hartnäckigsten Süchte stehen mit der Kaufsucht, der Sexsucht, der Spielsucht und der Internetsucht vier Süchte vor der nur scheinbar führenden Alkohol- und Nikotinsucht. Es wird davon ausgegangen, dass von allen diesen genannten Süchten zumindest einer von zwanzig Menschen im Erwachsenenalter betroffen ist. Sucht geht alle an. Nebst den Betroffenen sind im privaten Bereich Partner,

Freunde, Nachbarn, Arbeits- und Vereinskollegen mehr oder weniger stark von den Abhängigkeiten Süchtiger mitbetroffen. Mitbetroffene können Verantwortung übernehmen, indem sie beobachten und Fragen stellen, um dann ihre Wahrnehmungen in der Form eines förderlichen Feedbacks an die Betroffenen zu spiegeln. Betroffene versuchen oft, sich selber auszutricksen, z. B. durch Zugriffsentzug. Betroffene sollten sich selber genauer beobachten, um sich ihrer Verhaltensmuster bewusst zu werden und zu lernen, sich zu kontrollieren und zu verändern. Oft geht das nicht ohne professionelle Hilfe. Sinnvolle Bewältigungsstrategien sind das Pflegen von sozialen Kontakten und sportliche Aktivitäten. Kurztests zu vielen gängigen Süchten finden sich unter www.suchtmittel.de.

Die unternehmerische Sicht

Unternehmen tragen direkte und indirekte Suchtkosten in enormer Höhe mit. Es gilt für die Führungsetagen nun dringend, das Suchtthema nicht länger unter dem Vorwand «Privates geht uns nichts an» zu verdrängen, sondern es zu enttabuisieren und im Unternehmen sachdienliche Instrumente aufzubauen. Unter www.suchtschweiz.ch finden sich Hinweise und entsprechende Instrumente.



René Moser
Gründer und Geschäftsführer
Human Excellence AG, Worblaufen
www.humanexcellence.ch

AGENDA

19. JANUAR

«Schnuppercamp»,
von hotelleriesuisse, in Grächen,
im Wallis
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

30. JANUAR

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

3. FEBRUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom
Berufsverband Restauration, bei
Hotel & Gastro formation Aargau,
in Unterentfelden
www.hotelgastrounion.ch

20. FEBRUAR

«Flambieren und Tranchieren»,
vom Berufsverband Restauration,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

27. FEBRUAR

«Ausbildung zum Qualitäts-
Trainer Stufe 2»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Innere Enge, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

15. APRIL

«KOPAS-Kontaktperson für
Arbeitssicherung und Gesund-
heitsschutz im Gastgewerbe»,
von hotelleriesuisse, im Seminar-
hotel Sempachersee, in Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

[www.hotelleriesuisse.ch/
beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

In der Bäckerbranche gibt es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Im Gastgewerbe sind es 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt.

Mehlsilos

Gefährdung:

Verletzungen durch Austrags- und Fördereinrichtungen

Mögliche Sicherung:

- Es kann nicht in Fördereinrichtungen gegriffen werden. Beim Abschalten müssen die gespeicherten Energien (Restenergie in Zylindern, Druckspeichern usw.) vollständig und sicher abgebaut werden.
- Die Siloanlage ist durch den Servicefachmann regelmässig zu überprüfen.
- Filtertücher und -säcke auf Leckstellen überprüfen.
- Schmutz-, Staub- und Mehlablagerungen regelmässig absaugen. Defekte Kontrollgläser sofort ersetzen, lecke Stellen abdichten.

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 NÜTZT DIE KONTROLLE DES L-GAV?



STEFAN UNTERNÄHRER

Leiter Rechtsdienst, Hotel & Gastro Union

Wer ehrlich ist und einen Vertrag abschliesst, der will, dass der Vertrag gilt. So ist es auch mit einem Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV): Er macht nur Sinn, wenn er in den Betrieben umgesetzt wird. Dies zum Schutz der ehrlichen Arbeitgeber und zum Schutz der in der Branche tätigen Arbeitnehmenden. Um die Umsetzung des L-GAV in der Branche zu gewährleisten, haben die Sozialpartnerverbände eine Kontrollstelle eingerichtet, die neben den Rechtsdiensten der Verbände die Durchführung des L-GAV in den Betrieben überwacht und notfalls durchsetzt. Jährlich werden in 2.000 zufällig ausgewählten Betrieben, in denen der L-GAV gilt, Kontrollen durchgeführt. Zusätzlich können Arbeitnehmende, die in einem Betrieb nicht nach L-GAV behandelt wurden und nicht die Möglichkeit haben, sich an einen Rechtsdienst zu wenden, eine Kontrolle ihres Arbeitsverhältnisses durch einen Inspektor der Kontrollstelle verlangen. Arbeitgeber, die bei der Umsetzung des L-GAV Fehler machen, werden informiert und aufgefordert, die Fehler zu korrigieren. Mit einer Nachkontrolle wird geprüft, ob der Betrieb die Fehler behoben hat. Stellt sich dabei heraus, dass der L-GAV im Betrieb immer noch verletzt wird, wird der Arbeitgeber gebüsst.



MARC KAUFMANN

Leiter Wirtschaft und Recht, hotellerieuisse

Die vertragsschliessenden Verbände sind zum Vollzug des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) verpflichtet, was im Gastgewerbe durch die Kontrollstelle Basel vorgenommen wird. Die Inspektoren kontrollieren jährlich 2.000 Betriebe, welche anhand einer repräsentativen Stichprobe ausgesucht werden, und reagieren darüber hinaus auf Klagen der vertragsschliessenden Verbände oder einzelnen unterstellten Mitarbeitenden. Das heisst, die Kontrollstelle überprüft in sinnvoller Weise die Einhaltung der geltenden Regelungen, und es kann über diesen Mechanismus sichergestellt werden, dass die in der Theorie gleich langen Spiesse auch tatsächlich gleich lang sind. Die Kontrollresultate haben sich über die letzten Jahre kontinuierlich verbessert, was zeigt, dass die Massnahmen nicht nur angemessen, sondern auch zielführend sind.

Übrigens haben die Kontrollen in einer ersten Phase beratenden und informativen Charakter: Beim allerersten Kontakt eines Betriebes mit der Kontrollstelle werden (ausser bei einer fehlenden Arbeitszeiterfassung) keine Bussen ausgesprochen, sondern der Betrieb wird auf Fehler hingewiesen, was auch dazu führt, dass die Arbeitsplanung optimiert wird.

BUCHTIPP

MIT MINIMALEM AUFWAND MAXIMALE LEISTUNG

Unter dem Druck von Tagesgeschäft und Terminen geraten die «weichen Faktoren» oft in Vergessenheit. Diese Vernachlässigung wirkt sich auf den Alltag von Führungskräften fatal aus: Projekte scheitern, Managementsysteme funktionieren nicht, Veränderungen werden nicht umgesetzt, Budgets werden überschritten und Ziele nicht erreicht. Dieses Buch wendet sich an Führungskräfte, die ihre Effizienz erhöhen wollen. Es legt dar, wie durch die Erreichung einer auf Leistung und Vertrauen aufbauenden Unternehmens-, Führungs- und Beziehungskultur der persönliche Wirkungsgrad und die Zielerreichung steigen. Das Buch zeigt auf, wie Sie in Ihrem Team den Zusammenhalt stärken und mit weniger Managementaufwand ein besseres Resultat erzielen. Yorck von Prohaska ist einer der führenden Managementberater der Schweiz. Seit 2000 ist er geschäftsführender Gesellschafter der Firma Prohaska Management Consulting in St. Gallen, die branchenübergreifend für internationale Kunden Unternehmensführungskonzepte entwickelt. Yorck von Prohaska lebt in Zürich.



«Business Energy»

Orell Füssli Verlag
Yorck von Prohaska
ISBN
978-3-280-05505-2
CHF 29.90

«Avec la CCNT, nous lançons un signe fort contre le dumping salarial et en faveur de rémunérations justes!»

Urs Zimmermann, directeur de l'hôtel Dellavalle, Brione

www.l-gav.ch



La convention collective de travail pour l'hôtellerie-restauration suisse: Bonne pour tous.





Leiter Roche Forum Buonas (m/w)

Wer wir sind:

Bei Roche leisten 80.000 Menschen in 150 Ländern Pionierarbeit im Gesundheitswesen. Gemeinsam haben wir uns zu einem weltweit führenden, forschungsorientierten Healthcare-Konzern entwickelt. Unser Erfolg baut auf Innovation, Neugier und Vielfalt.

Auf der Halbinsel Buonas am Zugersee liegt das firmeninterne Konferenzzentrum mit 50 Gästezimmern, Seminarräumen, Auditorium für 250 Personen und Restaurant mit Terrasse zum See.

Was Sie erwartet:

Zur einmaligen Parkanlage gehört der historische Schlossbereich mit einem zum Clublokal umgestalteten ehemaligen Pferdestall. Das gediegene Zentrum bietet ein inspirierendes Umfeld und modernste Einrichtungen für audiovisuelle Kommunikation.

Ihre Hauptaufgaben sind die folgenden:

- Selbständiges Führen des Roche-Konferenzzentrums mit Hotelbetrieb und grosser Parkanlage
- Verantwortlich für eine Belegschaft von 40 Mitarbeitenden
- Führen von 7 Kadermitarbeitenden
- Verantwortlich für die strategische Ausrichtung der Roche Forum Buonas AG
- Verantwortlich für die nachhaltige Instandhaltung der Gebäude und Parkanlage unter Berücksichtigung aller Vorgaben

Wer Sie sind:

Sie sind offen für neue Ideen und hinterfragen konventionelle Denkmuster. Sie schätzen es, in einer leistungsorientierten Umgebung zu arbeiten, die von gegenseitigem Respekt, Diskussion und Zusammenarbeit getragen wird. Dann ist Roche für Sie der Ausgangspunkt für ein spannendes und internationales Arbeitsumfeld mit vielfältigen Entwicklungschancen.

Sie sind eine engagierte und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit. Sie schätzen es, in einer leistungsorientierten Umgebung zu arbeiten, die von gegenseitigem Respekt, guter Zusammenarbeit und hoher Professionalität getragen wird. Sie haben eine abgeschlossene, eidgenössisch anerkannte oder gleichwertige Ausbildung an einer Hotelfachschule und Nachdiplomstudium der Betriebswirtschaft oder Hotellerie bzw. des Eventmanagements mit betriebswirtschaftlichem Anteil.

Zudem bringen Sie folgende Fähigkeiten mit:

- Direktionserfahrung in einem renommierten Hotelbetrieb, eingegliedert in Grosskonzern oder Hotelkette
- Erfahrung im professionellem Umgang mit anspruchsvollen internationalen Businessgästen
- Ausgeprägtes Unternehmerisches Denken und Affinität für Innovationen sowie Nachhaltigkeit
- Sehr gute IT- und Englischkenntnisse

Job ID Nr.: 2837958146

Ansprechpartnerin HR: E. von Sivers, Tel.: +41 61 688 18 54

Machen Sie den nächsten Schritt und bewerben Sie sich online über unsere Homepage www.careers.roche.ch

Roche ist ein Arbeitgeber, der die Chancengleichheit fördert

*“Setzen Sie Zeichen.
Für ein besseres Leben.”*

Bruno Wild

Roche, Schweiz

Junges Küchenteam braucht Unterstützung!

Souschef/in

Jobcode hoteljob.ch: J73624

Hotel Restaurant Seemöwe AG
Hauptstrasse 54, 8594 Güttingen
071 695 10 10, e.harder@seemoeve.ch

30340-10681

NEUERÖFFNUNG

«divino e classico»

Wir suchen auf März/April 2014 für unser neues süditalienisches Restaurant im Herzen der Stadt Luzern folgende kompetente Persönlichkeiten mit schweizerdeutscher oder italienischer Muttersprache:

**Stv. Gastgeber/
Chef de Service (m/w)**

jung, freundlich, initiativ, kompetent, gewinnend, verantwortungsvoll, fronterfahren

Gastronomiefachassistent (m/w)

jung, interessiert, aufgestellt, flexibel, begeisterungsfähig

Chef de Partie (m/w)

jung, zuverlässig, Freude an marktfrischer Küche

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Barest AG, Postfach 7034, 6000 Luzern 7, oder an info@barest.ag.ch

30359-10686

Wir sind ein bekanntes Fischspezialitätenrestaurant direkt am Bielersee und suchen auf **1. MÄRZ 2014** einen

KÜCHENCHEF

Für diese Vertrauensstelle erwarten wir:

- Gute Fachausbildung/Kenntnisse in der Fischküche
- Personalführung, Lehrmeister
- Selbständigkeit, Initiative und Organisation
- Neue Ideen
- Sprachen Deutsch
- Alter 35- bis 40-jährig

Sie coachen eine kleine Küchenbrigade inklusive zweier Lehrlinge, stehen gerne selber am Herd, tätigen den Kücheneinkauf, die Menü- und Speisekartengestaltung, die Mitarbeiterplanung und vieles mehr. Sie sind stressgewandt und ihre Stärken liegen sowohl im A-la-carte- wie auch im Bankettservice.

Wir bieten: Selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem gepflegten, renommierten, mittelgrossen Familien-Gastronomiebetrieb im Seeland.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung.

Rest. Gottstatterhaus
z. Hd. Frau Marianne Römer
Neuenburgstrasse 18
2505 Biel-Vingelz
Info@gottstatterhaus.ch
www.gottstatterhaus.ch

30350-10688



**Betriebsleiter/in-Ablöse
mit Kochfunktion**

Diverse Personalrestaurants
in Zürich und Umgebung

per 01. Februar 2014

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



30370-10754



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelieruisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestehen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher sowie französischer oder italienischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch
rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Walter Badertscher (044 711 74 10 oder 079 404 19 81)

www.rebag.ch

30348-10684

Rüüdig, ufgschteilt, flink ond jong, 60–100%

CHEF DE RANG m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:
wirtshaus@taube-luzern.ch oder
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU

30360-10689



**Reservationsleitung für Seminare
und Gruppen (m/w)**

Das Sunstar Alpine Hotel Grindelwald ist ein vielseitiges und aktives Haus, verfügt über 217 Zimmer, Wellness-Oase und Seminarräume mit fantastischer Aussicht.

In dieser interessanten Kaderposition sind Sie für die Reservation und Betreuung von Anlässen und Gruppen vom ersten Kontakt bis hin zur Rechnungsstellung verantwortlich. Dabei arbeiten Sie sehr eng mit der Direktion und dem Front Office zusammen.

Als Grundlage bringen Sie eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit und konnten bereits Erfahrungen am Front Office oder der Reservation sammeln.

Sie sprechen Deutsch, Englisch sowie von Vorteil Französisch und haben gute Kenntnisse in Fidelio V8 und eventuell Sales & Catering.

Auch wir haben Einiges zu bieten:

- Gute Weiterbildungsmöglichkeiten
- Eine solide und starke Hotelgruppe im Hintergrund
- Ein hohes Mass an Eigenverantwortung und Selbstständigkeit

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an:

Yves P. Timonin, Gastgeber/Direktor
Sunstar Alpine Hotel Grindelwald
Dorfstrasse 168, 3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. 033 854 77 77, E-Mail: direktion.grindelwald@sunstar.ch

30370-10756



Küchenchef

Gastronomie an der BERNEXP0
Mingerstrasse 6, 3000 Bern 22

per sofort

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



30472-10705



We are looking for «Pearls»!

As of march 2014 or by appointment
following positions

- Japanese Chef (m / f)
- Japanese Cook (m / f)
- Japanese service employees (m / f)
- Chinese sales woman for store & hotel
- Korean sales woman for store & hotel

All applicants must have a B or C residence permit.

Are you ready for the challenge?
Then, we have found you!
We look forward to your applications!

For more information please call us at
033 826 03 50

Please send your complete application documents
including Photo: Benilde Hofbauer, Vice-Director, Hotel
Weisses Kreuz AG, Jungfrau Strasse 2, 3800 Interlaken,
or direktion@weisseskreuz.ch



30357-10685



Das Thermalquellen Resort mit seinen drei Hotels und der vielfältigen Gastronomie ist direkt verbunden mit dem grössten Freiluft-Thermalbad der Schweiz und befindet sich an idyllischer Lage am Rhein mit Blick in den Schwarzwald.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir
folgende ausgewiesene Kadernmitarbeiter (m/w):

**Restaurationsleiter Panoramarestaurant
Stellvertretender Leiter Badrestaurant
Gouvernante**

- Voraussetzungen für alle Stellen sind:
Entsprechende Berufsausbildung
Mehrere Jahre Berufserfahrung in einer leitenden Position
Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
Freundliche Gastgeberpersönlichkeit
Flexibilität und hohe Einsatzbereitschaft

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an
Stiftung Gesundheitsförderung Bad Zurzach und Baden
z. Hd. Frau Astrid Ben Abdesslem
Badstrasse 33
CH-5330 Bad Zurzach
oder per E-Mail an a.benabdesslem@stiftungbadzurzach.ch

30349-10685



Für unser modernes 4-Sterne-Garni-Hotel mit 42 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Rezeptionist/in (m/w)

Zu Ihren Aufgaben gehören die Erledigung div. Korrespondenz, die Bedienung der Telefonzentrale, Check-in, Check-out, die tägliche Arbeit mit dem Reservierungssystem Protel sowie der Gästempfang, die Betreuung der Gäste und der Frühstücksservice. Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse in Englisch. Eintritt ab sofort in Juhesstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.
Familie Arno und Nadja Liebenstein-Biner

Bewerbung an
Frau N. Liebenstein-Biner, Hotel Simi,
3920 Zermatt-CH; Tel.-Nr. 027 966 45 00
info@hotelsimi.ch

30371-10706



IG Pöstli Rifferswil

**Ein Dorf rettet seine letzte Beiz!
Wirt/in oder Wirte-Paar**

Restauration Post, 8911 Rifferswil

Wir bieten

- Eine gastronomische Perle mit Potential im attraktiven Säuliamt
- Interessanter Mietzins (ab 7,5%)
- Preiswertes Kleininventar
- Auf Wunsch: Wirtewohnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie auf:
www.pöstli-rifferswil.ch

IG Pöstli Rifferswil
Hauptikerstrasse 4
8911 Rifferswil

30359-10666



Das Zentrum Breitenhof umfasst ein Alterszentrum mit rund 100 Bewohner/innen sowie eine Kinderkrippe und ein Tagesheim.

Wir suchen per 1. März 2014 oder nach Vereinbarung eine initiative und flexible Persönlichkeit als

Stv. Küchenchef/in 100%

der/die sich mit Freude und Leidenschaft für unsere Bewohner, Gäste und Mitarbeiter einsetzt.

Weitere Informationen über diese Stellen entnehmen Sie auf unserer Homepage
http://www.breitenhof.ch/101/Kontakt/Offene_Stellen.html.

Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto senden Sie an folgende Adresse:

Zentrum Breitenhof • Frau Andrea Voser •
Leitung Hotellerie • Breitenhofstrasse 12 •
8630 Rüti

30366-10702

Wir suchen nicht irgendwen – sondern Sie!

Produkte von Unilever berühren täglich das Leben von mehr als 2 Milliarden Menschen in mehr als 190 Ländern. Wir helfen Menschen, sich gut zu fühlen, gut auszusehen und mehr vom Leben zu haben – mit Marken und Leistungen, die gut für sie und gut für andere sind. Wollen Sie dazu beitragen?

Food Solutions ist ein Unternehmensbereich des Unilever-Konzerns und damit eines der weltweit führenden Foodservice-Unternehmen. In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden bieten wir kundenorientierte Lösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – von der Planung des Angebots bis zum Verkauf.

Für unseren Bereich Food Solutions in Thayngen suchen wir eine/n

Koch/Köchin als Fachberater/in für Lebensmittel

Nicht irgendein Job: Als Fachberater/in für die ganze Schweiz erarbeiten Sie Konzepte und Unterstützungsmaterial für das Marketing und präsentieren diese bei in- und externen Ansprechpartnern. Zudem übernehmen Sie folgende Aufgaben:

- Präsentation und Schulung von Konzepten und Produkten für interne und externe Kunden auf Deutsch und Französisch
- fachliche Unterstützung interner und externer Entwicklungsabteilungen bei der Herstellung von Verkaufshilfsmitteln und -Konzepten
- Erarbeitung und Durchführung von Workshops, Schulungen und Events für externe Kunden sowie von Produktschulungen für das Verkaufsteam
- aktive Teilnahme an und Durchführung von internen Degustationen
- Unterstützung der Marketingabteilung durch Konzeptarbeit und Rezeptdienst
- Verantwortung für die Problembearbeitung und -lösung in Verbindung mit unseren Produkten
- Unterstützung der Kunden und Aussendienstmitarbeiter mit den eigenen Erfahrungen und Erkenntnissen im Umgang mit Unilever-Produkten

Nicht irgendeiner: Sie bezeichnen sich als Koch/Köchin mit Leidenschaft und möchten Ihr grosses Küchen-Know-how mit Ihrem Verkaufsfair kombinieren. Ausserdem verfügen Sie über:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin, idealerweise aus dem sozialen Bereich, mit Weiterbildung als Spital- und Heimkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis
- sehr gute Präsentationsfähigkeiten auf Deutsch und Französisch
- Teamplayer mit Leidenschaft und Begeisterung für Lebensmittel, die er/sie auch vermitteln kann
- MS Office-Kenntnisse
- Koordinationsgeschick, Zuverlässigkeit, Ausdauer und rasche Auffassungsgabe
- kommunikationsstarke, einsetzungsfreudige, pragmatische und kommerziell denkende Persönlichkeit, die es gewohnt ist, selbstständig und pro-aktiv zu arbeiten
- Organisationstalent mit grosser Loyalität, sicherem Auftreten und hoher Vertrauenswürdigkeit
- Führerausweis und Reisebereitschaft

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem attraktiven Verkaufsgebiet. Starke Markenartikel, effektive Marketing- und Werbeunterstützung und attraktive Anstellungsbedingungen runden unser Angebot ab. Wenn Ihnen das Arbeiten in einem internationalen Konsumgüterunternehmen Freude bereitet und Sie sich mit hoher Leidenschaft für unsere Marken und Kunden einsetzen wollen, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Begeistert und neugierig auf mehr? Für weitere Informationen zu dieser Position kontaktieren Sie bitte Sonja Hui telefonisch unter der +41 (0)52 645 6609 oder per E-Mail an Sonja.Hui@unilever.com.

Bewerben Sie sich ausschliesslich online unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen und Verfügbarkeit unter: www.unilever.ch

Could it be



30306-10668

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

30060-9910



GEPFLEGT WOHNEN BIS INS HOHE ALTER

Per 1. Februar 2014 oder nach Absprache suchen wir einen

Jungkoch 100% (w/m) und Koch 100% (w/m)

Weitere Angaben zum Anforderungsprofil finden Sie unter den Stellenangeboten:
www.elfenauPark.ch

30471-10706

SPANNENDE FÜHRUNGSAUFGABE.

Es wartet auf Sie eines der besten und best ausgestatteten Wellnesshotels der Schweiz – persönlich und professionell geführt!

F&B Outlets auf Gourmetstufe mit einer 75-zimmergrossen und direkt zum Thunersee hin gelegenen Hotelinfrastruktur verheissen dem 5-Sterne Hotel mit Grandhotel Charme zu einem Vorsprung auf seine Wettbewerber.

Ideale Ausgangslage für eine ambitionierte Fachperson mit Receptions-Führungserfahrung und Hotelfachschulabschluss, die mithelfen will, innerhalb eines dynamischen jungen Managements, neue Strukturen im F&B- und Receptionsbereich mit einem einzigartigen Angebot zu schaffen.

Führungsgrundsätze: Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern und gelebte Wertschätzung des Teams.

ADMINISTRATIONS LEITER

Wenn Sie diese Herausforderung reizt und Sie einen lebhaften Betrieb an 365 Tagen im Jahr mitprägen möchten, so freut sich Peter Mennig, Direktor (peter.mennig@beat.us.ch) Sie persönlich kennen zu lernen.

BEATUS Wellness- & Spa-Hotel
Seestrasse 300, 3658 Merligen



BEATUS
Merligen am Thunersee
Wellness- & Spa-Hotel
GRANDHOTEL-CHARME
DIREKT AM SEE.

30081-10071

Hotel- oder Restaurationsfachfrau/-mann

suchen wir für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden.

Hauptaufgaben:

- Sie empfangen die Patienten auf der Station
- Sie verwöhnen die Patienten mit einem professionellen Mahlzeiten- und Getränkeservice
- Sie sind Ansprechperson bei Fragen rund um die Infrastruktur im Zimmer
- Sie sorgen für die tägliche Sauberkeit rund ums Bett und die Wäscheversorgung im Zimmer
- Sie betreuen die Lernenden zur/zum Fachfrau/-mann Gesundheit

Anforderungsprofil:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als SEFA, HOFA, REFA, GAFa, Fachfrau/-mann Hauswirtschaft
- Sie bringen Erfahrung in gehobener Hotellerie mit. In hektischen Situationen bleiben Sie ruhig und gelassen und arbeiten selbstständig
- Sie sind eine motivierte und freundliche Persönlichkeit mit gepflegten Umgangsformen. Kundenorientierung ist ihr oberstes Gebot
- Sie sind teamfähig und flexibel
- Sie beherrschen die deutsche Sprache in Wort und Schrift
- Sie verfügen über EDV-Kenntnisse in Word und Outlook

Unser Angebot:

- Interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Moderner Arbeitsplatz im Zentrumsspital
- Vielseitige Fortbildungsmöglichkeiten
- Abwechslungsreiche Arbeitszeiten zwischen 07.00 und 19.00 Uhr

Arbeitspensum: 40 %

Stellenantritt: per 1. Februar 2014 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 114/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loebstrasse 170, 7000 Chur, www.ksgr.ch

Für weitere Informationen steht Ihnen Christa Heerli, Leitern Room-Service, gerne zur Verfügung, Telefon +41 81 255 23 30.

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hochstehendes Angebot.



30342-10663



NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausclick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf presseabo.ch und Sie nehmen automatisch an der Verlosung von 2 Renault Captur und 10 x CHF 1000.- teil. **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotel revue

Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch

Hotellerie* Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57
redaktion@stellenprofil.ch / redaktion@immoprofil.ch

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa, Telefon 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch
Nicole Kälin, Telefon 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotmail-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
Telefon 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23
inserte@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 eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction), Luka Beluhan, Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie* Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39, 8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

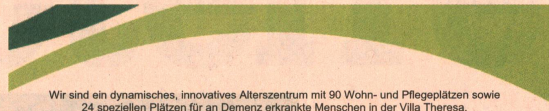
LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht / Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom 16.1., 30.1. 13.2., 3.7., 14.8., 28.8., 27.11., 11.12.)
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.



Wir sind ein dynamisches, innovatives Alterszentrum mit 90 Wohn- und Pflegeplätzen sowie 24 speziellen Plätzen für an Demenz erkrankte Menschen in der Villa Theresa.

Unser Restaurant Harfa ist nicht nur für die Bewohnerinnen und Bewohner sondern auch für Gäste aus der Umgebung geöffnet. Nebst den täglich wechselnden Angeboten im Restaurant Harfa (52 Sitzplätze), werden bei uns auch regelmässig Bankette und Anlässe gefeiert. Ebenfalls verewndet das Küchenteam auch zwei Mittagstische, Kindertagesstätten und die Spilex aus der Region.

Wir suchen nach Vereinbarung einen/eine

Stv. Küchenchef (m/w) Arbeitspensum 100%

In dieser abwechslungsreichen Stelle unterstützen Sie den Küchenchef im operativen Geschäft, bei der Führung der Mitarbeitenden sowie bei administrativen Arbeiten. Sie sind verantwortlich für die Qualitätssicherung und die Einhaltung der Hygienevorschriften. In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef planen Sie das Angebot und bringen Ihre Ideen aktiv ein. Des Weiteren unterstützen Sie das Küchenteam bei der Ausbildung der Lernenden.

Sie besitzen eine fundierte Berufsausbildung und ein paar Jahre Berufserfahrung als Köchin/Koch (Weiterbildung in der Diätküche sowie Lehrlingsausbildung von Vorteil) sowie einen gültigen Fahrausweis. Sie verfügen über ein hohes Mass an Fach- und Sozialkompetenz sind teamfähig, kreativ, flexibel und arbeiten gerne im Team. Organisationsstärke und unternehmerisches Denken runden Ihr Profil ab.

Wir suchen eine Persönlichkeit, welche auch am Wochenende und an Feiertagen unseren Bewohnern und Bewohnern sowie internen und externen Gästen kulinarische Leckerbissen zubereitet!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Frau Carolin Dabovic, Personaladministration (carolin.dabovic@az-imbruel.ch) auf Ihre Bewerbung.

Für Fragen steht Ihnen Pascal Bernet unter Telefon 061 756 33 70 gerne zur Verfügung.

Weitere offene Stellen finden Sie unter: www.az-imbruel.ch



Bei uns steht der Mensch im Zentrum.

Verkaufsgruppenleiter/in Gemeinschaftsgastronomie



«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Die Migros Zürich betreibt im Wirtschaftsraum Zürich 130 Detailhandels- und 49 Gastronomiebetriebe, 5 Klubschulen, 5 Fitnesssparks, 13 Activ Fitness (Tochterfirma), einen Sport- und Erlebnispark sowie einen Golfpark. Im für uns noch jungen und erfolgreich wachsenden Geschäftsfeld der Gemeinschaftsgastronomie werden wir unter dem Brand «Catering Services Migros» immer mehr zu einem starken Player – unterstützen Sie uns dabei!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Verkaufsgruppenleiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Ihr Aufgabengebiet

- Führung einer Gruppe von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie
- Projektleitung bei Betriebsübernahmen und Umbauten
- Coaching und Unterstützung der Betriebskader
- Übergeordnete Projektarbeit im Rahmen der Strategie-Umsetzung
- Mitarbeit in Ausschreibungsprozessen und Präsentationen

Unsere Anforderungen

- Gastronomische Grundausbildung und höhere Ausbildung (z.B. Eidg. dipl. Hotellier/ière)
- Mehrjährige Erfahrung in der Führung einer Verkaufsgruppe der Gemeinschaftsgastronomie
- Hohe Kundenorientierung, Führungs- und Sozialkompetenz
- Projektleitungs- und Ausschreibungs erfahrung, stilsicher in Wort und Schrift
- Flexible, einsetzfreudige, verantwortungsbewusste, motivierende Persönlichkeit

Ihr Gewinn

- Eine interessante Kaderstelle in der wachsenden Gemeinschaftsgastronomie der Migros Zürich
- Ein spannendes und dynamisches Umfeld, in dem Sie Entscheidendes zum Erfolg beitragen
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, hervorragende Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten in einem Grosskonzern

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Ihre Online-Bewerbung erfassen Sie bitte direkt auf unserer Stellenbörse unter www.migros.ch/jobs

Gemeinschaft Migros Zürich

Verena Steiger, Leiterin Personelles/Ausbildung,
Pfingstweidstrasse 101, 8005 Zürich

MIGROS

Pächter oder Geschäftsführer

Jobcode hoteljob.ch: J73576

Gsteigstrasse 51, 3780 Gstaad
033 748 45 45, cdeplazes@alphorn-gstaad.ch

Die Propstei Wislikofen, Seminarhotel und Bildungshaus in Wislikofen, Nähe Bad Zurzach, hat eine spannende Stelle zu vergeben:

Mitarbeiterin Réception, 60%

Alle weiteren Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.propstei.ch. Ihre Fragen beantwortet Claudia Mennen, 056 201 40 40.

Jung, interessiert, flexibel, teamfähig

CHEF DE PARTIE m/w

Unterlagen bitte vorzugsweise per Mail:
wirtshaus@taube-luzern.ch oder
Wirtshaus Taube, Burgerstrasse 3, 6003 LU



Für unser vielseitiges Restaurant auf der Luzerner Allmend, mit regem à la carte- und Bankettbetrieb, suchen wir per sofort

Sous Chef (m/w) 100%

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochausbildung, den Lehrmeisterkurs und erste Führungserfahrung als Sous Chef.

Betriebsassistentin 100%

Für die Betreuung unserer Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche an der Front tätig ist und den Geschäftsführer in seiner Abwesenheit vertritt.

Haben Sie à la carte-Erfahrung und sprechen fließend Deutsch? Dann freut sich Herr Max Thoma, Geschäftsführer, auf Ihre Bewerbung.

Hornerstrasse 93, 6005 Luzern www.wirtschaftschuetzenhaus.ch
Tel. +41 (0)41 317 01 10 info@wirtschaftschuetzenhaus.ch

SVIZZERA ITALIANA



Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r die ihren Beruf lieben suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März bis ca. 31. Oktober 2014 zu besetzen:

- **1. Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **Réceptionist/in** D/I/F mit Hotelerfahrung
- **2. Gouvernante** I-sprechend
- **Portier** Etage-Nacht Tournant I/D
- **Demi Chef de rang** D/I/F für Hp-Saal und à la carte
- **Commis de rang** D/I/F für Hp-Saal

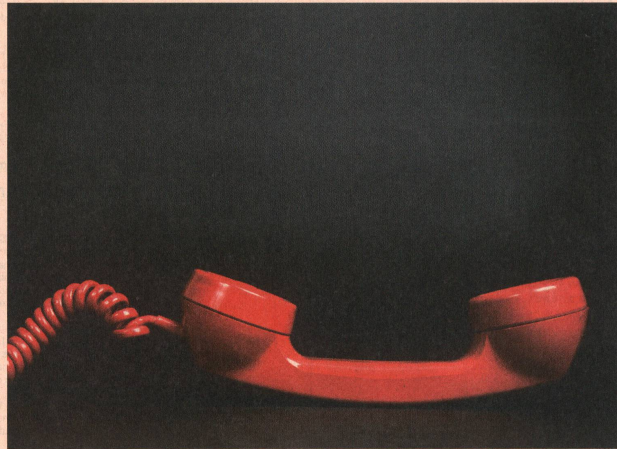
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann
Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel.: 091 786 81 11/Fax: 091 793 40 56
www.brenscino.ch
E-Mail: team@brenscino.ch



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

NEUE EPOCHE DER TELEFONIE



iStock

Das Internet wird zur Grundlage vieler neuer Möglichkeiten und hält nun auch Einzug in der klassischen Telefonie. Internet und Telefon verschmelzen, ebenso Fix- und Mobiltelefonie. Die Telefonie der Zukunft ist einfach, individuell und flexibel.

Das Telefon ist im Hotelalltag ständiger Begleiter und unabdingbar, um intern oder nach aussen zu kommunizieren. Obwohl sich kaum ein Bereich so schnell verändert wie die Kommunikationstechnologie, werden Telefone auch noch morgen und übermorgen unseren Alltag prägen. Allerdings bietet der technische Fortschritt einige neue Möglichkeiten. Wo früher noch zwei separate Leitungen – eine für das Telefon, eine für das Internet – nötig waren, benötigt es heute nur noch einen Internetanschluss. Die internetbasierte Telefonie macht dies möglich. Dabei wird die Internet-Verbindung auch zum Telefonieren genutzt und das Telefongespräch nicht mehr als analoges Signal, sondern in Form digitaler Datenpakete übermittelt – genauso wie alle Angebote und Dienste im Internet. Bei der internetbasierten Telefonie-Lö-

sung erspart man sich fixe Installationen und Telefonanschlüsse im Hotel. Es werden so genannte virtuelle Telefonanlagen eingesetzt, bei denen Anpassungen per Knopfdruck vorgenommen werden können. Betriebsintern können sich die Bedürfnisse schnell ändern, etwa, wenn Arbeitsplätze geschaffen werden, die neue Telefonkanäle erfordern. Bei virtuellen Telefonanlagen können diese ganz einfach hinzugefügt werden, ohne dass extra ein Techniker vorbeikommen muss. Einzige Voraussetzung ist dabei eine vorhandene Internetverbindung.

Festnetznummer immer dabei

Dank der internetbasierten Telefonie verschmelzen aber nicht nur Internet und Telefonie, sondern auch Fest- und Mobilnetz. Bei der neuen Telefonie sind Telefonnummern nicht mehr an fixe Geräte gebunden. So können Mitarbeitende dank einer Art App auch mit dem Smartphone oder Laptop über die Festnetznummer telefonieren und sind unterwegs immer über diese Nummer erreichbar. Dies ist beispielsweise in einem kleineren Betrieb, bei dem die Réception nicht durchgehend besetzt ist, äusserst prak-

tisch. Die Mitarbeitenden haben die Festnetznummer gewissermassen in der Hosentasche dabei und sind für die Kunden immer erreichbar. Grössere Betriebe wiederum profitieren davon, dass bei der internetbasierten Telefonie firmeninterne Anrufe an andere Standorte immer über das Firmennetz laufen und dem Betrieb dadurch keine Telefonkosten entstehen. Ähnlich wie bei der Mobiltelefonie werden überdies auch bei der internetbasierten Telefonie Pauschaltarife immer mehr zum Standard. So eröffnet die neue Telefonie nicht nur in Sachen Flexibilität und Einfachheit neue Möglichkeiten, sondern kann auch in Sachen Budgetsicherheit einen Fortschritt erzielen.



Roger Wüthrich-Hasenböhler
Leiter Geschäftsbereich KMU
Swisscom (Schweiz) AG

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

30228-10076

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

Liegenschaften verkaufen –
neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr **hotel revue**

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

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



PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch

