

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 23

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

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. 23 · 5. Juni 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

KOMMUNIKATION IST WIE KOCHEN

Der Tourismusprofi muss viele Werkzeuge beherrschen, dies in einer Welt, in der sich fortlaufend neue Kommunikationskanäle herausbilden und bereits bestehende von Tag zu Tag ausgefeilter werden. In einer Welt, in der das Kommunizieren immer komplexere Züge annimmt, braucht er indes im Handling kommunikativer Tools mehr Geschick denn je. Wer sich nicht weiterentwickelt, läuft Gefahr, auf der Touristuskarte übersehen zu werden.

«Man kann sich nicht nicht verhalten.» Geht es nach dem Kommunikationswissenschaftler Paul Watzlawick, findet Kommunikation in jedem Moment statt. Die Kunst in unserem Metier liegt nun darin, den idealen Kommunikationsmix zu finden, der beim branchenspezifisch breit gefächerten Publikum möglichst viel Gehör findet. Der enormen Entwicklung moderner Kommunikationstechnologien ist dabei in besonderem Masse Rechnung zu tragen, dies auch, weil wir in einer Branche tätig sind, in welcher die finanziellen Mittel für klassische Werbung stark eingeschränkt sind. Aber das World Wide Web bietet ebenso etliche Möglichkeiten, Emotionen auf eine neue Art und Weise zu transportieren. Etwa sagen Bilder mehr als tausend Worte – erst recht bewegte.

Zeitgemässe Tourismus-Kommunikation ist aber nicht nur Monolog, sondern auch Dialog. Im Rahmen der Präsenz in sozialen Netzwerken können auf der Homepage den Besuchern interaktive Tools zur Verfügung stehen, um

sich von Experten in Echtzeit Fragen zum Beispiel über die Region beantworten zu lassen.

Vorteile mit zwei «Aber»

Digitale Instrumente haben sich bei Waadtland Tourismus als kostengünstige und effiziente Variante der Kommunikation herauskristallisiert. Mit zwei wichtigen Vorbehalten: Effizient ist diese Art des Kommunizierens nur, wenn deren richtige Handhabung gefördert wird. Gemäss der vom Bundesamt für Statistik im Jahr 2013 veröffentlichten Studie «Lebenslanges Lernen in der Schweiz» gehört Kommunikation in der künftigen Schweizer Bildungslandschaft neben den Bereichen Gesundheit und Informatik zu den Themen von grösster Wichtigkeit. Ein Beispiel unter vielen bei Waadtland Tourismus: Im vergangenen Jahr haben wir eine neue Multimedia-Designer-Lehrstelle kreiert. Die Kommunikation wird in unserem Business auch künftig das A und O darstellen. Daraus folgt Vorbehalt zwei: Wichtig ist, sich intensiv mit den Werkzeugen der modernen Kommunikation auseinanderzusetzen. Wichtig ist hingegen ebenso, nicht einer kopflosen digitalen Euphorie zu verfallen. Es ist wie beim Kochen: Die richtige Komposition der Zutaten macht es aus.



Andreas Banholzer
Direktor Waadtland Tourismus
www.genferseegebiet.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Willst du etwas wissen,
so frage einen Erfahrenen
und keinen Gelehrten»

Chinesische Weisheit

AGENDA

12. JUNI

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Landgasthof Sternen, in Muri bei Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19. JUNI

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagements», von hotelleriesuisse, im Hotel Bern, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im WäBi Bildungszentrum, in Wädenswil
www.hotelgastrounion.ch

11.-13. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungskurs Bereichsleiter/-in Restauration EFA», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, BASIC», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, ADVANCED», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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.

**Ergonomie/Wohlbefinden
Gefährdung:**
Ermüdung, Verspannungen,
Haltungsschäden

Mögliche Sicherung:

- Arbeitsplätze an Maschinen und Tischen in der Höhe so einrichten, dass in aufrechter, natürlicher Körperhaltung gearbeitet werden kann.
- In der Höhe verstellbare Arbeitstische beschaffen. Tische auf Rollen (arretierbar) erleichtern das Reinigen. Durch eine ausreichende Anzahl Fassadenfenster mit Sicht ins Freie wird das Wohlbefinden der Mitarbeitenden positiv beeinflusst.

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

DER SCHWIERIGE UMGANG MIT DER GENERATION Y

Seit Jahrtausenden gelten die Jungen als mühsam, frech und verwöhnt. Tatsache ist, dass die jüngeren meist anders sind als die älteren Semester und dass man den Umgang mit ihnen lernen muss.

Das Gastgewerbe ist eine junge Branche. Die Hälfte der Mitarbeitenden ist laut dem Bundesamt für Statistik unter 40 Jahren alt. Das bedeutet wiederum, dass die meisten von ihnen der so genannten Generation Y angehören. Zu ihnen zählt man die 20-35-Jährigen. Generation Y heisst sie, weil Y im Englischen gleich tönt wie «why», was warum heisst. Und das beschreibt diese Generation schon recht gut. Sie sind eben kritisch und hinterfragen alles – auch den Chef und seine Anweisungen. Zudem ist ihnen Glück wichtiger als Geld. Es genügt also nicht, sie nur mit Geld zu locken. Der Job muss ihnen Freude machen. Für Vorgesetzte sind sie keine einfache Altersgruppe, viele finden, sie seien frech und verwöhnt. Mit der Leistungsbereitschaft und dem Wunsch, Verantwortung zu übernehmen, sei es bei den Youngster nicht so weit her, heisst es etwa. Zudem zeigt eine Studie der Beratungsgesellschaft Accenture, dass fast die Hälfte der Vertreterinnen und Vertreter der Generation Y schon nach kurzer Zeit mit ihrer Stelle unzufrieden sind. Kein Wunder also, dass vielen Vorgesetzten und HR-Verantwortlichen vor dieser Altersgruppe graut. Wie also soll man mit ihnen umgehen?

Einige Vorgesetzte, vor allem Küchenchefs haben es längst gemerkt. Man muss sie motivieren. Sind sie von etwas überzeugt, dann setzen sie sich voll und ganz dafür ein. Das spiegelt sich in der Begeisterung der Jungen für Kochwettbewerbe oder die Junioren-Kochnationalmannschaft wider. Ein zweiter Punkt ist, dass

sie gerne flache Hierarchien haben und in Entscheidungen miteingebunden werden wollen. Macht man dies, dann profitiert ein Chef klar davon. Denn die Generation ist smart und gut ausgebildet. Wenn alle mitdenken, erreicht man immer mehr, als wenn der Chef allein im stillen Kämmerlein vor sich hin brütet.

Die Generation Y will eine ausgewogene Work-Life-Balance und sie will arbeiten, um zu leben, und nicht leben, um zu arbeiten. Das ist fürs Gastgewerbe sicher nicht gerade die ideale Voraussetzung. Doch auch hier gilt, wenn der Vorgesetzte den Arbeitsplan früh erstellt und beim Erstellen auf die Wünsche der Mitarbeitenden eingeht, ist schon viel gewonnen. Das schätzen übrigens nicht nur die Mitarbeitenden der Generation Y, sondern alle. Berücksichtigen sollte man auch, dass die Jungen vor allem am Wochenende in den Ausgang wollen und nicht immer nur arbeiten. Also sollte man ihnen ab und zu am Wochenende frei geben. Doch selbst wenn der junge Mitarbeitende zufrieden ist mit dem Job, wechselt er ihn trotzdem. Laut einer Studie wechseln 60 Prozent der Generation Y den Job innerhalb von vier Jahren. Daran muss man sich gewöhnen, aber das ist eigentlich in unserer Branche nichts Neues.

Für alle, die glauben, wir seien mit der heutigen Jugend bestraft, hier ein Zitat von Sokrates, der über 400 Jahre vor Christus gelebt hat: «Die Jugend liebt heutzutage den Luxus. Sie hat schlechte Manieren, verachtet die Autorität, hat keinen Respekt vor den älteren Leuten und schwätzt, wo sie arbeiten sollte.» Mario Gsell

BUCHTIPP

WAS, WENN UNS DIE MASCHINEN ERSETZEN?

Die Personalkosten sind gerade im Gastgewerbe ein wichtiger Faktor. Deshalb könnte auch ein Gastronom oder ein Hotelier auf die Idee kommen, seine Mitarbeiter durch Maschinen zu ersetzen. Zum Beispiel könnte der Gast doch seine Bestellung selber auf einem Tablet am Tisch aufgeben. Selbstbedienungsrestaurants gibt es ja schon lange. Das Buch zeigt verschiedene Beispiele, wann der Mensch ersetzt wird. Ein Kapitel widmet sich der unterschiedlichen Brotherstellung in einer kleinen Dorfbäckerei oder einer Grossanlage. Zudem gehen die Autoren der Frage nach, was passiert, wenn die Maschinen uns die Arbeit abnehmen – oder wegnehmen. Sind wir Menschen zwangsläufig die Verlierer in der Maschinenwelt oder haben wir die Chance, neue, positive Lebensbedingungen zu gestalten? Ist dieses Buch für moderne Maschinenstürmer gedacht? Nein, das Fazit der Autoren: Die technischen Entwicklungen bieten enorme Chancen. Aber wir müssen wissen, was auf uns zukommt und die Lebensbedingungen bewusst und engagiert gestalten.



Arbeitsfrei

Riemann Verlag,
von Constanze Kurz
und Frank Rieger

ISBN
978-3-570-50155-9
CHF 20.70

AUS- UND WEITERBILDUNG

ACADEMY OF HOTEL EXCELLENCE SWITZERLAND

CAS/DAS in Hotel- und Tourismusmanagement
MAS in Hotel- und Tourismusmanagement

Neu: Anrechnung erbrachter Studienleistungen eines Nachdiplomstudiums möglich!

Weitere Informationen unter www.aoh.ch

MANAGED BY GRAND RESORT Bellagio *****

BYW Club
Bühnen- und Bühnenmusik
FHJ Fachhochschule Ostschweiz

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE™
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

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

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

Hotellerie™ Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer

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

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

inserte@stellenprofil.ch
inserte@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

Inserte: 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
16.01., 30.01. 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,
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.



SchaffhauserLand

Schaffhauserland Tourismus ist für den Betrieb von zwei Tourist Offices, einem Info- und Souvenirshop sowie für die Entwicklung und Vermarktung touristischer Produkte im Kanton Schaffhausen zuständig. Die kantonale Tourismusorganisation beschäftigt 25 Mitarbeiter/innen (17 Vollzeitstellen) und 60 Gästeführer/innen (als Freelancer).

Auf den 1. September 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n)

Stv. Direktor/in (100%)

Ihre Hauptaufgaben

- Vertretung des Direktors und Einsatz in der Geschäftsleitung
- Strategische und konzeptionelle Mitarbeit in allen Geschäftsbereichen
- Personalverantwortung (Betreuung, Aus- und Weiterbildung, Rekrutierung)
- Verantwortung für das Tourist Office Schaffhausen und den Info-Shop am Rheinflall
- Projekterarbeitung und -betreuung in diversen Geschäftsbereichen
- Organisation und Betreuung von Medien- und Studienreisen
- Organisation und Durchführung von Marktauftritten
- Sicherstellen der Qualitätsstandards (Q 1)

Ihr Profil

- Touristische Ausbildung (z.B. Tourismusfachschule)
- Einige Jahre Praxis- und erste Führungserfahrung
- Sehr gute Kommunikation, diplomatisches Geschick, Empathie
- Begeisterungsfähigkeit, viel Eigeninitiative, hohe Flexibilität
- Sprachen: D, E, F (weitere von Vorteil)
- Sehr gute MS Office Kenntnisse (Outlook, Word, Excel, PowerPoint)
- Kreativität, Organisationsfähigkeit, eigenverantwortliches Arbeiten
- Integrativer Teamplayer

Wir bieten Ihnen

- Mitarbeit in einem dynamischen, hochmotivierten Team
- Vielseitige, herausfordernde Tätigkeit in spannendem Umfeld
- Moderner Arbeitsplatz in Schaffhausen und zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Das Salär entspricht den Anforderungen an die Tätigkeit. Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) mit Gehaltsvorstellungen und möglichem Eintrittstermin per Post an Beat Hedinger, Direktor Schaffhauserland Tourismus, Herrenacker 15/PF, 8201 Schaffhausen. Bei Fragen zur Stelle wenden Sie sich bitte an den derzeitigen Stelleninhaber, Stefan Ulrich: Tel. +41 (0)52 632 40 23.

32487-11162

Legendäres Spitzenhotel.

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels mit berühmter Gästeliste – eines der führenden Häuser am Ort und im Kanton – optimal nutzen. Neu eröffnete SPA & Wellnessbereich, hunderte exklusive Superior-Zimmer und Suiten, Restaurants auf Gault/Michelin-Niveau sowie hochmoderne Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Der hohe Bekanntheitsgrad, die kürzlich erfolgten namhaften Investitionen im Rahmen einer gelungenen Komplettrenovierung und die Schaffung einer Wohlfühloase mit diskretem Luxus bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An allerbesten Lage in einer der angesagtesten, weltbekanntesten und zugleich grössten Top Resort Destinationen der Deutschschweiz. Jetzt kommen Sie ins Spiel! Als charismatische Führungs- und Frontpersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, dieses best ausgestattete und hoch rentable Boutique-Hotel in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

Direktor & Gastgeber w/m

in einem Top Hotel in dem Weltgeschichte geschrieben wurde

Für diese spannende Executive Position – Sie berichten direkt an den Owner – benötigen Sie einschlägige Erfahrung als Hoteliere/Hotelier; sind nah beim Gast, sehen Details, setzen sich durch, treten souverän auf und kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds. In Sachen Leitung starker Teams bzw. starker Department Heads macht Ihnen so schnell keiner was vor. Rhetorisch, sprachlich sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Die Funktion ist langfristig angelegt und bietet Potential für zusätzliche strategische Aufgaben!

Sie sind selbstbewusst, verstehen die Boutique-/Resort- & Convention-Hotellerie und haben bereits einige Jahre CH-Hotelmanagement-Praxis erworben. Weltoffenheit, Servicebereitschaft und Authentizität werden hoch geschätzt! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Klientel, VIPs und internationale High Society gleichermaßen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

32509-11177

Heime Kriens

Infolge bevorstehender Pensionierung suchen die Heime Kriens, Haus Grossfeld per 1. Dezember 2014 oder nach Vereinbarung eine engagierte und flexible Persönlichkeit als

Küchenchef/Küchenchefin (100%)

Aus der Küche Grossfeld werden täglich 110 Heimbewohnerinnen und Heimbewohner verpflegt sowie externe Gäste bedient.

Weitere Informationen finden Sie auf der Homepage der Gemeinde Kriens unter:

www.kriens.ch > Wohnen + Arbeiten > Stellenmarkt

32509-11178

KOHL & PARTNER

HOTEL & TOURISM CONSULTING

Im Auftrag der PRODINGER|GFB Tourismmarketing GMBH suchen wir per Sommer/Herbst 2014 einen

TOURISMUS-/MARKETING-PROFI (M/W)

für die Leitung der neuen Zweigstelle in Zürich-Oerlikon.

PRODINGER|GFB Tourismmarketing ist ein junges, engagiertes Team mit über 50 Mitarbeitenden. Als führende Fullservice-Werbeagenturen in Europa betreut PRODINGER|GFB Tourismmarketing an insgesamt 9 Standorten Kunden aus den Bereichen Tourismus, Hotellerie, Bergbahnen, Sport und Lifestyle.

Aufgabengebiete

Sie sind insbesondere für den Verkauf/Vertrieb der Produkte von PRODINGER|GFB verantwortlich und bieten in Ihrer Funktion Produkte wie Gutscheinsysteme, individuelle Marketing- und Sales-Planung, klassische Werbung, Werbemittel, Online-Werbung, Pressearbeit, Wirtschaftskooperationen, Direktverkauf und E-Commerce an. In Koordination mit den anderen Standorten leiten Sie das Büro Schweiz und stellen die Entwicklung, Implementierung und Vermarktung der Produkte von PRODINGER|GFB sicher. In der Position eines Geschäftsführers obliegen Ihnen viele Verantwortungen und Entscheidungskompetenzen und somit auch ein Teil des Geschäftsrisikos der Firma.

Anforderungen

Idealerweise sind Sie zwischen 30 bis 40 Jahre alt und verfügen über ein breites und fundiertes Wissen im Bereich Marketing/Sales in Tourismus/Hotellerie sowie ein grosses Mass an Empathie für individuelle Unternehmenssituationen. Seit Jahren in der Schweiz engagiert, sind Sie in der Branche bekannt, und Ihr Netzwerk kennt Sie als zuverlässige und belastbare Persönlichkeit.

Kontakt

Bei Interesse senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herrn Frank Reutlinger, Managing Partner bei Kohl & Partner Schweiz, frank.reutlinger@kohl-int.ch

VILLACH · WIEN · INNSBRUCK · SÜDTIROL · MÜNCHEN · STUTTGART · ZÜRICH · SOFIA · BUKAREST · BUDAPEST · SKOPJE · TIRANA

Kohl & Partner (Schweiz) AG · Thurgauerstrasse 72 · 8050 Zürich · Schweiz
Tel. +41 44 533 50 42 · Fax +41 44 533 50 41 · E-Mail: frank.reutlinger@kohl-int.ch · www.kohl-int.ch

32447-11162

TAVOLAGO

Für die Übernahme, den Umbau und die Projekt- und Betriebsleitung der Chärnsmatt in Rothenburg LU suchen wir dich als ambitionierten

Betriebsleiter Neueröffnung

Bist du innovativ, selbständig, f&B-erfahren, hands on, kinderliebend, flexibel und jung?

Dann beweis dies und verblüff uns mit deiner Bewerbung per Briefpost: Tavolago AG, Projekt Chärnsmatt, Werftelestrasse 5, Postfach, 6002 Luzern

32510-11178



**Leiter/in Betriebe
(Key Account Manager)
Segment Bildung**

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, CH-8047 Zürich

nach Vereinbarung

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



32515-11182



IHR NEUER ARBEITGEBER: Die Sattel-Hochstuckli AG zählt zu den innovativsten Tourismusunternehmen der Zentralschweiz. Neben der ersten Drehgondelbahn der Welt mit Europas längster Füsslingshängebrücke gehören diverse Winter- und Sommeranlagen sowie ein Bergspasshaus zum vielseitigen und spannenden Angebot.

Wir suchen per **1. September 2014** oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n:

Technische/n Betriebsleiter/in 100%

Stellenprofil
Sie führen den Bereich Technik in enger Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung und den Mitarbeiter/innen sind Sie für die technische Leitung der Gondelbahn, Skilifte, Rodelbahn, Hängebrücke und Rondos Kinderwelt zuständig. Sie sind die zentrale Anlaufstelle für den sicheren Bahnbetrieb. Der Rettungsdienst, Personalplanung und die Koordination des Schulbetriebes gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Anforderungen
Sie verfügen über einen Berufsabschluss in der Maschinen- oder Elektrobranche mit einer Weiterbildung zum Seilbahnfachmann oder sind bereit diese spezifische Ausbildung zu absolvieren. Sie sind kundenorientiert, ein Machertyp und haben Führungsqualitäten. Sie sind leistungswillig, kommunikativ und eine zuverlässige Persönlichkeit. Sie haben Berufserfahrung, sind gut organisiert und belastbar. Die Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten ist für Sie selbstverständlich. Auch kaufmännische Arbeiten mit den gängigsten PC-Programmen bereiten Ihnen keine Mühe.

Wir bieten
Ein spannendes Aufgabengebiet in einem innovativen Tourismusunternehmen mit einem motivierten Team. Sie erwarten Sie attraktive Arbeitsbedingungen und Perspektiven für die Zukunft.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto richten Sie bitte bis **20. Juni 2014** an:

Sattel-Hochstuckli AG, Simon Zobrist, Geschäftsführer, Postfach 34, 6417 Sattel
Tel. 041 836 80 80 / simon.zobrist@sattel-hochstuckli.ch / www.sattel-hochstuckli.ch

32512-11180

KARRIERE MIT AUSSICHT



Zwischen zwei Seen und zu Füssen des ewig weissen Jungfrau massivs gehören wir seit über hundert Jahren zu den besten Adressen der Luxushotellerie. Persönliche Gastfreundschaft und höchste Qualität der Dienstleistung sind unser Kredo. Als Inbegriff für Luxus und Gastlichkeit setzen wir stets neue Massstäbe, die wir mit unseren hoch motivierten Mitarbeiterinnen erreichen wollen.

Werden Sie Teil dieser Tradition, leben Sie mit uns echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion. Als Teil der VICTORIA-JUNGFRAU-COLLECTION, mit den vier führenden 5*-Häusern an den besten Lagen der Schweiz, erwartet Sie ein anspruchsvolles und pulsierendes Umfeld.

Wir bieten Ihnen an einem innovativen sowie einzigartigen Arbeitsort eine spannende und entwicklungsreiche Herausforderung als:

Executive Chef/Küchendirektor (m/w)
Stellenantritt: nach Vereinbarung

Weitere Details zu dieser interessanten Stelle erfahren Sie unter: www.victoria-jungfrau-collection.ch/karriere/jobs. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Zeugnissen und Foto, elektronisch oder per Post.

32506-11176

Wir suchen ab sofort

Indische Küchenhilfe

Restaurant Shalimar
Höheweg 94, 3800 Interlaken
079 468 17 04

32518-11185

Ab 1. Juli suchen wir einen

Chef de Partie
Jobcode hoteljob.ch: J81835

Casinotheater Winterthur
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
julia.zink@casinotheater.ch


32482-11167



Höheweg 41, CH-3800 Interlaken
Oskar Schönbeck, Leiter Human Resources
Telefon +41 (0)33 828 26 78
hr@victoria-jungfrau.ch, www.victoria-jungfrau.ch

VICTORIA-JUNGFRAU-COLLECTION

32506-11176



CRESTA PALACE

Das traditionsreiche elegante 4-Sterne-Superior Hotel Cresta Palace in Celerina ist ein Bergjuwel. Es befindet sich an traumhafter Lage, inmitten der wunderbaren Oberengadiner Bergkulisse. Den Gästen bietet das Hotel unter anderem modernsten Standard in rund 100 Zimmern, eine wunderschöne Spa- und Wellnesslandschaft, ein gehobenes à la carte Restaurant sowie ein grosszügiger Speisesaal und eine charmante Hotelbar.

Da sich das jetzige Hoteldirektionschepaar nach 29 Jahren erfolgreicher Tätigkeit anderen Aufgaben und Interessen zuwenden wird, suchen wir per 1.5.2015 oder nach Vereinbarung

Direktionspaar

IHR PROFIL


- ❖ Alter: 32 – 45 Jahre
- ❖ Deutsche Muttersprache, Englisch und Italienisch, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- ❖ Mindestens 2 Jahre Erfahrung in der Direktion
 - ❖ Solide Hotel-Grundausbildung
- ❖ Erfahrung in der 4 und/oder 5 Sterne Saisonhotellerie im Alpenraum
 - ❖ Erfahrung im Spa- und Wellnessbereich
- ❖ Ausgeprägte Fachkompetenz in Marketing und Sales mit Revenue Management und E-Commerce
 - ❖ F&B Affinität / Erfahrung
- ❖ Selbständiges Führen des ganzen Hotelbetriebes mit hohem Qualitätsbewusstsein
- ❖ Vernetztes Denken und Handeln (Unternehmerisches Denken)
- ❖ Sinn für das Analysieren der Zahlen, sowohl für Rooms, F&B, und Wellness Bereiche
- ❖ Zahlenaffinität für Betriebszahlen, Budgets und Forecasts

Wir freuen uns auf Ihr aussagekräftiges Bewerbungsdossier schriftlich oder per E-mail. Die Unterlagen werden mit Diskretion behandelt.

Kontakte: Annatina Pinösch . Verwaltungsratspräsidentin . Ahornwegli 1
CH-5242 Lupfig . E-mail: annatina.pinoesch@bluewin.ch

☆☆☆☆

CRESTA PALACE . CH-7505 Celerina/St. Moritz
T +41 (0)81 836 56 56 . www.crestapalace.ch




das Bergjuwel

32483-11166



EIN ORT FÜR KOPF, HERZ UND BAUCH.



Das CAMPUS SURSEE Seminarzentrum bietet über 55 modulare Seminar- und Gruppenräume, 550 Hotelzimmer, ein breites Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einen multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) und ist das grösste Seminar- und Bildungszentrum der Schweiz.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten und zuverlässigen

Teamleiter Support m/w 100%

Ihre Aufgaben
Administrative, fachliche und personelle Leitung der Fachgruppe Reinigung und des Gruppenleiters Seminarsupport
Verantwortlich für eine termingerechte, vorausschauende Planung und Ausführung von:
– Erstellen der Dienstpläne, organisieren der Grundreinigungen, reinigen der verschiedenen Räume und WC-Anlagen, bereitstellen der Seminar- und Konferenzräume
– Durchführen von Personen- und Materialtransporten
– Prozess-Optimierungen in Zusammenarbeit mit dem Gruppenleiter Seminarsupport
– Verantwortlich für First-Level-Support für alle (Klein-)Reparaturen/Unterhalt
– **Praktische Mitarbeit wird vorausgesetzt (inkl. Schicht- und Wochenendeinsätze).**

Ihr Profil
– Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung im Bereich Gebäudereinigung
– Weiterbildung als hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in HF oder ähnlich
– Erfahrung im Seminarbereich von Vorteil
– Führerschein Kategorie C1/D1 und Grundkenntnisse MS Office (ECDL Basics)
– Teamfähige, kommunikative und engagierte Persönlichkeit
– Sicheres, kompetentes und kundenorientiertes Auftreten, sehr gute Umgangsformen
– Vernetztes Denken und selbstständige Arbeitsweise
– Affinität für technische Anlagen (Audioanlage, Beamer, Netzwerk, Laptop)

Wir bieten Ihnen
– Motiviertes Team und moderne Infrastruktur
– Fortschrittliche Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Mark Ziegler, Leiter Seminare+Hotellerie, mark.ziegler@campus-sursee.ch, Tel. 041 926 26 26.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto (kein E-Mail) senden Sie bitte an: Persönlich, Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE Seminarzentrum AG, Postfach 487, 6210 Sursee

<http://seminarzentrum.campus-sursee.ch>

32481-11170

RESTAURANT DOKTORHAUS

Wir suchen zur Unterstützung unseres Küchen-Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de Partie

Ist Kochen Ihre Leidenschaft? Sind Sie kreativ und sensibilisiert auf Qualität? Und haben Erfahrung in der gehobenen **Gastronomie**?

Wir sind ein gastfreundlicher Restaurationsbetrieb in der Agglomeration Zürich (Stadtmitte und doch etwas ländlich) und streben mit motivierten Mitarbeitern und guten Produkten Spitzenleistungen an. Wir versuchen täglich freudvolle und kompetente Dienstleistung von Mensch zu Mensch zu erbringen.

Dies mit einfachen Tellergerichten (in der Bar/Lounge) bis zum exquisiten Diner im A-la-carte-Restaurant sowie in den verschiedenen Bankett-räumen (ab 10 bis 250 Personen). Wir sind bestrebt, Classic und Zeitgeist täglich saisonal umzusetzen.

Möchten Sie gerne in einem jungen, aufgeschlossenen Team (Küchenbrigade 11 bis 12 Personen) arbeiten und mehr über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz wissen? Rufen Sie uns an. Rita Essig gibt Ihnen gerne **Auskunft**.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen per Mail an Info@doktorhaus.ch oder schriftlich an unsere Adresse. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Restaurant zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen

32452-11164

hpmisteli

Ihre neue Herausforderung?

Der Standort, eine zu den Berner Voralpen gehörende Gemeinde mit wirtschaftlicher, kultureller und historischer Bedeutung. In der Nähe ein Naturpark mit unzähligen Kilometer an Wander- und Bikewegen, Routen für Schneetouren, Pisten und Loipen.

Das Verkaufs-/Mietobjekt, ein gepflegtes und beliebtes

3* Hotel & Restaurant**

Der erfolgreiche, gut unterhaltene und mit viel Engagement geführte traditionelle Betrieb hat sich mit kreativen Angeboten, aussergewöhnlichen Dienstleistungen und einem speziellen Ambiente einen guten Namen und eine solide Auslastung geschaffen. Die Liegenschaft umfasst 18 charmante Doppelzimmer, eine aus 3 Stuben/Bar bestehende, vielseitige Restauration mit 150 Sitzplätzen, eine gemütliche Gartenterrasse und einen modern eingerichteten Seminarraum.

Eine ideale Ausgangslage für innovative Profis, welche das vorhandene Entwicklungspotenzial nutzen und ausbauen wollen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme und lassen Ihnen gerne die Verkaufs-/Mietdokumentation zukommen.

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

32500-11171



Das **UniversitätsSpital Zürich** ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die Abteilung **Gastronomie Küchen** suchen wir per 1.9.2014 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin (40-60%)

Ihre Hauptaufgaben

- Zubereitung von schmackhaften Speisen auf allen Posten der Diätküche
- Leiten des Abendservices in der Diätküche
- Betreuung der Auszubildenden
- Einsätze im Kartenbüro mit Listen-Kartendruck, tel. Auskünfte und Eingeben von Spezialmahlzeiten auf Verordnung der Ernährungsberatung
- Arbeiten mit Küchensoftware Sanalogic (Rezeptierung, Produktionslisten und taxieren)
- Persönliche Verantwortung für Sauberkeit, Ordnung und Hygiene im ganzen Küchenbereich
- Aktive Beteiligungen an Teamsitzungen
- Sie halten Richtlinien und Weisungen ein und setzen Geleertes aus Schulungen und Instruktionen um

Ihr Profil

- Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin mit eidg. Fähigkeitsausweis
- Idealter zwischen 35-40 Jahre
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Gute Hand- und Fingerfähigkeit
- PC Kenntnisse
- Selbstständiges Arbeiten, Zuverlässigkeit und Flexibilität
- Teamfähigkeit und Hilfsbereitschaft
- Gute Umgangsformen

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualität, Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen.

Wenn Sie langfristig als Diätkoch/Diätköchin arbeiten möchten und Kochen Ihre Leidenschaft ist, sind Sie bei uns genau richtig. Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vorzugsweise per Email an:

wilkommen@usz.ch, Frau Tanja Bucher

oder per Post an:
UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Frau Tanja Bucher, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich.

www.usz.ch

32603-11173

Hotel Bahnhof
Düdingen Restaurant Bankettsäle

Das Hotel Bahnhof bietet im Restaurant für 120 Personen einen A-la-carte-Service mit einer Standardkarte sowie saisonalen Spezialitäten an. Neben dem Restaurant befinden sich noch ein Speisesaal und eine Terrasse, die je 30 Personen Platz bietet. Das Hotel verfügt ebenfalls über eine Bankettkapazität von 20 bis 500 Personen in verschiedenen grossen Sälen an.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab 1. Juli oder 1. August 2014 einen

Jungkoch/Commis de cuisine
und eine

Servicemitarbeiterin (w)

Wir bieten eine selbstständige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kollegialen Team. Arbeitsbedingungen nach L-GAV und jeden Sonntag frei! Gute Deutschkenntnisse und mindestens Aufenthaltsbewilligung B erforderlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof
Herr Stöckli Marco
Bahnhofplatz 2
3186 Düdingen

32501-11172

Für unsere Ossobukko Betriebe im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

100%
Chef de Partie / Commis de Cuisine EFZ

60 - 100%
Restaurationsfachfrau/-mann EFZ

100%
Betriebsassistent/in / Restaurantleiter
(Hotelfachschul-Abschluss oder G2/G3)

Je nach Präferenzen besteht die Möglichkeit die Arbeitsstelle aus unserer Gastronomie-Gruppe auswählen zu können.

Gesucht werden junge, dynamische und gepflegte Mitarbeitende, welche mit Leidenschaft und Engagement für das Wohl unserer unterschiedlichen Gastgruppen sorgen und eine marktfähige Küche zelebrieren.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz, marktübliche Entlohnung und ein junges aufgestelltes Team.

Bewerbungen, inkl. Lebenslauf mit Foto und Referenzangaben, werden per Email unter work@ossobukko.ch gerne entgegengenommen. Bei Fragen steht Ihnen Max Grunder per Email gerne zur Verfügung.

Ossobukko AG
Brunngasse 27, 3011 Bern, Schweiz
Telefon: +41 (78) 820 85 87 Email: Work@Ossobukko.Ch
Ossobukko.Ch

32502-11174

Hotel Seeburg Luzern

Gastfreundschaft und Tradition, Atmosphäre und Genuss am Vierwaldstättersee. Lust, ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab August 2014...

EVENTMITARBEITER/IN
ADMINISTRATION

IHR AUFGABENGEBIET IST SEHR VIELFÄLTIG UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE
Administrative Koordination und Kontrolle in unserer Eventabteilung.
Qualitäts- und Prozesskontrolle.
Unterstützung der Eventplaner und der Leiterin Events.
Follow Ups, Rechnungen, Vor- und Nachbearbeitung von Events.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT
Kaufmännische Grundausbildung, Berufserfahrung im Verkaufsbereich.
Strukturierte, präzise und sorgfältige Arbeitsweise. Deutsch als Muttersprache.
Sicherer Umgang mit allen gängigen MS Office Programmen und der Protel Hotel Software.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen?

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen.
Oliver Büchi, Leiter Sales & Marketing, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

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

32513-11181

Züspa, OLMA, etc. - Lukrativer Nebenjob als

KISAG - Verkaufsberater/in

Kisag AG, Benjamin Zimmermann
Bahnhofstr. 3, 4512 Bellach
032 617 32 60, kisag@kisag.ch

32517-11183

www.grandcasinoluzern.ch

GRAND CASINO LUZERN

F&B Direktor (m/w)

Profi-Gastronom – Unternehmer – Visionär mit Bodenhaftung – mit Blick für Möglichkeiten – mit Ideen – mit Zielen: Gäste glücklich machen und damit Erfolg haben.

Unser Auftraggeberin, die Grand Casino Luzern-Gruppe, betreibt eines der schönsten Casinos der Schweiz direkt an der Luzerner Seebucht. Unter dem Dach des Grand Casino Luzern vereint sich ein vielfältiges Gastronomie- und Unterhaltungsangebot und lässt nicht nur die Herzen von Liebhabern des Spiels höher schlagen, sondern auch von Gourmets, Kulturbesorgten, Businessorientierten und Partygängern. Das attraktive Haus hat sich national und international sehr gut etabliert und beschäftigt rund 280 Mitarbeitende. Wir sind nun beauftragt einen fachlich und menschlich erfahrenen

umgesetzt werden. Zusammen mit Ihrem Team von rund 60 Mitarbeitenden, das Sie mit Herzblut, Leichtigkeit und Professionalität coachen, unterstützen, Ziele setzen und Aufgaben, Kompetenzen sowie Verantwortung übergeben, sorgen Sie für einzigartige Dienstleistungen, unvergessliche Erlebnisse und verlieren die Wirtschaftlichkeit nie aus den Augen. Eine umfassende Managementaufgabe, die Sie voll und ganz fordern wird.

Sie kennen die Gastronomie von Grund auf: Hotelfachschule, vielfältige Erfahrungen als Gastgeber, Weiterbildung in Betriebswirtschaft und/oder Management, Berufserfahrung und Führungsverantwortung in ähnlicher Position, erfolgreiche Umsetzung im Event-Management. Ihr eigentliches Erfolgsrezept jedoch ist Ihre Leidenschaft, Ihre Souveränität gepaart mit strukturiertem Arbeiten und die notwendige Zahlenorientierung: Sie gewinnen Menschen, um gemeinsam das Aussergewöhnliche zu leisten.

Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung mit Foto.

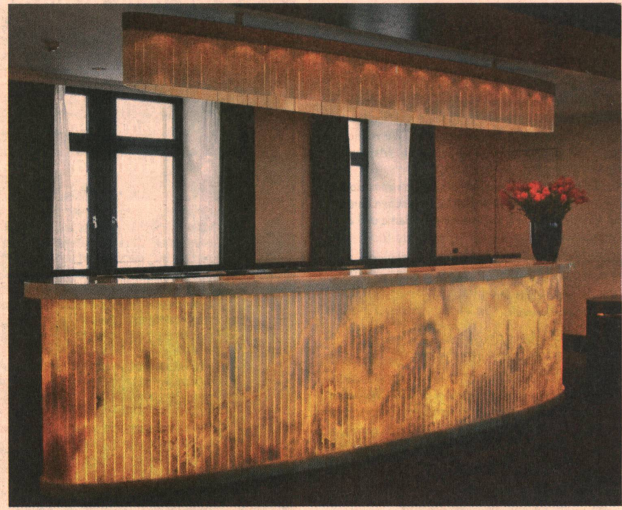
Kontakt: Corinne Häggi
Markus Theiler
Jörg Lienert AG
Neugasse 14, Postfach 430
CH-6301 Zug
Telefon 041 766 20 50
zug@joerg-lienert.ch

32472-11189

UniversitätsSpital Zürich



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



KEYSTONE

AUTOMATISIERUNG IN DER HOTELLERIE

«Herzlich willkommen, hatten Sie eine gute Anreise?» Wer heute in ein Hotel eincheckt, erwartet eine herzliche und einladende Begrüssung. Doch nicht jeder Gast-Typus legt Wert auf diese Art der Dienstleistung. Gerade für den Business-Gast stehen Funktionalität, ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis, schnelle, unkomplizierte Abläufe sowie zeitliche Flexibilität im Fokus. Die Erfüllung dieser gestiegenen Dienstleistungsanforderungen bringt gerade kleinere Stadthotels zunehmend an ihre Leistungsgrenzen. Neue technologische Hilfsmittel wie weltweite Buchungsplattformen, Revenue- und Channel-Management-Tools und neuerdings Hotel-Automaten eröffnen aber auch kleineren Einzelhotels neue Marktbearbeitungsmöglichkeiten, insbesondere die Hotel-Automaten stehen zunehmend im Fokus von Betreibern und Investoren. Der Hotel-Automat kann, im Gegensatz zu einer einfachen Schlüsselbox, den gesamten Prozess von der Reservierung über die Bezahlung bis zur Schlüsselausgabe ohne Personaleinsatz autonom abwickeln. Die Check-in-Automaten können somit als Alternative oder Ergänzung zur herkömmlichen

Réception eingesetzt werden. Die Kosten für einen Hotel-Automaten hängen hauptsächlich von den beiden Faktoren Integration – die Verknüpfung mit den übrigen Hotelsystemen – und Individualisierung – die auf den Betrieb abgestimmte Darstellung auf dem Bildschirm – ab. Eine einfache Lösung ohne Individualisierung beginnt bei einmaligen Investitionskosten in der Höhe von rund 20.000 Franken. Hinzu kommen jährliche Betriebs- und Unterhaltskosten von rund 12 bis 15 Prozent der Investitionssumme. Bei der Implementierung eines Check-in-Automaten sind zahlreiche Schnittstellen zu berücksichtigen. Zentral ist die Anbindung an das Reservierungs- und Hotelmanagement-System (PMS), das Kreditkartensystem, den Channel-Manager und das Schliesssystem. Grundsätzlich gilt, je tiefer die Integration desto höher die Komplexität und somit auch die Kosten. Neben einem durchgehenden Reservations- und Check-in-Service ermöglichen die modernen Hotel-Automaten den Betrieb von reinen Automatenhotels (fast) ohne Mitarbeiter. Der Hauptnutzen der Automaten liegt klar in der Kostenreduktion bei gleichzeitig

erweitertem Dienstleistungsangebot. Gespräche mit Hoteliers, welche bereits auf Automaten setzen, haben gezeigt, dass gerade technikaffine Geschäftsreisende gut auf die Hotel-Automaten ansprechen, Individualgäste hingegen zeigen grössere Berührungsängste. Bei der Benutzung von Automaten werden von den Gästen vor allem die zeitliche Flexibilität (sowohl der Buchung als auch der An- und Abreise) und die schnelle Abwicklung vor Ort ohne lange Wartezeiten geschätzt. Im Grunde aber zeichnet sich ab: Kundenzufriedenheit hängt heute nicht mehr nur von der persönlichen Dienstleistung ab, sondern von einer sinnvollen Kombination mit technischen Innovationen.



Stephan Thalmann
Betriebsberater
Katag Treuhand AG
www.katag.ch

Im Auftrag nach Vereinbarung zu vermieten

3*-Hotel-Garni

Attraktives, komplett renoviertes Hotel mit 60 Betten, an bester Geschäftslage in der Zentralschweiz.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:

Marcus.Frey@cfbnetwork.ch



HOSPITALITY CONSULTING

CFB network AG
Limmatquai 94
CH-8001 Zürich
Telefon +41 43 810 02 25
www.cfbnetwork.ch

32511-1179

Sind Sie innovativ, voller Ideen und können Sie mit einem Holzofen sehr gute Pizze backen?
Möchten Sie selbständig Ihr eigenes Restaurant führen?

Attraktive Pizzeria mit einem neuen Holzofen

direkt im Dorfzentrum, bei der Kirche und dem Gemeindehaus, zu verpachten. Das Restaurant wurde im Januar /Februar 2014 komplett umgebaut. Es hat 80 Plätze im Restaurant und 40 Plätze auf der Terrasse davor, direkt an der Dorfstrasse.

Wir möchten das Restaurant zum 01. Juli neu verpachten. Eine 4 Zimmerwohnung im Haus kann, bei Bedarf, mitgemietet werden.

Pacht	CHF 2.500	Wohnung	CHF 1.200
NK Vorauszahlung	CHF 300	NK Vorauszahlung	CHF 150

Interessenten melden sich unter Tel. 076 565 05 54

32518-1184

Berghaus Bärtschi, Adelboden
PÄCHTER GESUCHT!



Betrieb: Sommer- und Winterbetrieb, Grösse: 9 Zimmer (3 Einzel- und 6 Doppelzimmer), 4 Massenlager (50 Personen), 100 Plätze Restaurant, 70 Plätze Sonnenterrasse.

Pieren + Co. AG, Martina Wenger
Dorfstrasse 42, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 73 82, immo@pieren.com

32524-1186

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die
Wintersaison 2014/2015

Pächter
für 4-Sterne-Hotel

Das Hotel befindet sich in einem
bekanntem Ferienort Graubündens.
60 Zimmer, Bar, Restaurant, Wellness
u.a.m.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

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

32461-1186

Guter Grund für Ihren Besitz.



Ein Unternehmen
der G&P Gruppe Luzern

Zu verkaufen im Kanton Uri attraktive Hotelanlage mit Seesicht

inkl. Gastronomie, mit 19 Zimmern.
Eine Umnutzung ist gemäss Zonenplan
realisierbar.
Verkaufspreis CHF 2'400'000.00

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben
gerne zur Verfügung.

G&P IMMOBILIEN GMBH
Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00
thomas.riegen@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch

32397-1143

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen,
vermieten oder suchen Sie einen Betrieb -
benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung,
eine Kostenoptimierung - eine Zweitmeinung zu einer
Investition, einem Rechtsproblem, einer
Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit
40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

32528-10076

Culinary Institute for Sale - Nairobi, Kenya

This very reputable Institute (Swiss owned) is for sale
due to retirement. It is termed the Best Culinary
Training School in East Africa. Since its beginning in
2002 it has been well profitable every year.

We have a maximum capacity of 60 Chefs Students
and 30 Pastry & Bakery Students. It is therefore an
ideal investment for a well qualified Chef Instructor
to own and run this school on a day to day basis
with our 7 well trained Staff.

We are Edexcel approved and agents for 2 reputable
Swiss Universities.

For more information send your mail to:
caterman49@gmail.com

32526-1187

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue