

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 26

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. 26 · 26. 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

KÜMMERN SIE SICH UM GOOGLE+

Wenn es um Google+ geht, machen zahlreiche Unternehmen den Fehler, dass sie Google+ mit Facebook vergleichen. Natürlich sind beides soziale Netzwerke. Aber mit unterschiedlichen Voraussetzungen und Zielen. Hinzu kommt, dass Facebook bereits zehnjähriges Jubiläum feierte, während Google+ gerade einmal drei Jahre existiert.

Wenn ich mir die Unternehmensauftritte einiger Hotels genauer anschau, stelle ich meist fest, dass auf Facebook mitunter täglich gepostet wird, während Google+ verwaist. Da wird, wenn es gut läuft, einmal pro Woche dasselbe gepostet, was auch auf Facebook veröffentlicht wurde. Dazu kommen 31 Follower oder so. Woher soll die Interaktion also kommen? Hier werden nicht nur sprichwörtlich Äpfel mit Birnen verglichen. Nein, hier werden die falschen ist-Stände miteinander verglichen. Nicht wenige Unternehmen haben anscheinend vergessen, wie viel Arbeit sie in Facebook stecken mussten, um dorthin zu kommen, wo sie heute sind.

Google+ wird Teil der SEO-Arbeit

Es gibt ein Argument, das alleine schon für Google+ spricht: SEO (Suchmaschinenoptimierung). Auch wenn nach knapp drei Jahren erst winzige Spuren davon zu erkennen sind – Google+ wird definitiv dazu beitragen, dass Unternehmen mehr Sichtbarkeit in den Suchergebnissen erhalten. Es liegt doch auf der Hand, dass eine Aktivität in einem Netzwerk aus dem Hause Google für das eigene Ranking nur posi-

tiv sein kann. Die Integration der Google+-Beiträge in die individuellen Suchergebnisse des einzelnen (Projektname «Search, plus your world») können selbst für kleine Hotels einen unschätzbaren Vorteil bringen. Doch dazu bedarf es der richtigen Kommunikation und eines kontinuierlichen Netzwerkausbaus.

Drei Tipps für Ihre Google+-Präsenz

Verfassen Sie Google+-Beiträge gerne etwas länger und setzen Sie wichtige Keywords ein, insbesondere innerhalb der ersten 160 Zeichen.

Die «Haltbarkeit» eines Google+-Beitrags ist – durch die Integration in die Suche – wesentlich länger als auf Facebook. Berücksichtigen Sie das bei Ihrer Redaktionsplanung und bespielen Sie Themen, die auch längerfristig Gültigkeit haben.

Publizieren Sie regelmässig interessante Inhalte aus Ihrem Haus.

Bei der Suche in Google blendet der sogenannte «Knowledge Graph» eine Infokarte mit umfassenden Informationen über Ihr Hotel ein, unter anderem den letzten Beitrag aus Google+.



Thomas Hendele
Inhaber
some communication
www.some-communication.de

ZITAT
DER WOCHE

«Das Wort «unmöglich»
gibt es nur im Wörterbuch
von Narren»

Napoleon

AGENDA

24. JULI

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Mont Cervin Palace, in Zermatt
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

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

19. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 1: Mehr Direktbuchungen bekommen», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

3. SEPTEMBER

«Bio-Forum 2014», vom Berufsverband SBKPV und der Agrano AG, in Allschwil
www.hotelgastrounion.ch

7.-10. SEPTEMBER

Kreativ-Wettbewerb «Tavola Creativa», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Fachmesse ZAGG, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Für Ihren unternehmerischen Erfolg – unser gemeinsames Beraternetzwerk

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Sicherheitsgerechtes Verhalten (Teil 2) Gefährdungen:

Jede mögliche Gefährdungssituation aufgrund von:

- sicherheitswidrigem Verhalten
- mangelnder Instruktion und Motivation zu sicherheitsgerechtem Verhalten
- mangelnder Kontrollen
- Unterschätzen der Gefährdung
- Überschätzen der eigenen Fähigkeiten, Gleichgültigkeit
- Über- und Unterforderung

Mögliche Sicherungen (Teil 2):

- Bereiche festlegen, in denen persönliche Schutzausrüstungen (Brillen, Handschuhe, Feinstaubmasken, Schutzschuhe) zu tragen sind.
- Schutzeinrichtungen dürfen weder entfernt, überbrückt noch geändert werden. Mängel sind dem Vorgesetzten zu melden und so schnell als möglich zu beheben.

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 SIND IHRE STÄRKEN UND CHANCEN?

Bei der Stellensuche ist es wichtig, sich Gedanken über sich selber zu machen. Die sogenannte SWOT-Analyse von Stärken (Strengths), Schwächen (Weaknesses), Chancen (Opportunities) und Gefahren (Threats) hilft dabei.

Die SWOT-Analyse ist ein Werkzeug des strategischen Managements. Sie stammt ursprünglich aus dem militärischen Bereich und wurde in den 1960er-Jahren an der Harvard Business School für die Anwendung in Unternehmen entwickelt. Ihre Prinzipien finden sich jedoch auch in Kampfarten, alter chinesischer Literatur etc. Der kreative Prozess der Strategieentwicklung soll damit formalisiert und gesteuert werden. Dabei reflektieren Sie kritisch Ihre persönliche Situation wie auch das Umfeld und leiten aus den Erkenntnissen erfolgversprechende Potenziale und Strategien ab. Mit der SWOT-Analyse sehen Sie, wo Ihre Stärken liegen, die Sie in einem Bewerbungsschreiben hervorheben können. Sie sehen aber auch Ihre Schwächen und können sich überlegen, wie Sie diese ausmerzen. Die SWOT-Analyse kann in zwei Stufen durchgeführt werden:

1. VIER-FELDER-ANALYSE

Die Vier-Felder-Matrix dient der Analyse der Ist-Situation. Erarbeiten Sie dazu im SWOT-Raster zuerst Ihre persönlichen Stärken und Schwächen (persönliches und berufliches Profil) sowie die Chancen und Gefahren, die Ihr Umfeld bietet (Berufsfeld, Branche, Arbeitsmarkt, Konkurrenz, Netzwerk).

Situation	Positiv	Negativ
Ist	Stärken	Schwächen
Könnite	Chancen	Gefahren

2. ACHT-FELDER-ANALYSE

Mit der Acht-Felder-Matrix können bereits Strategien gebildet werden. Dazu die Ergebnisse der SWOT-Analyse ausser in der Tabelle eintragen. Danach führen Sie als Schnittmengen Stärken und Schwächen mit Chancen und Gefahren zusammen. Dabei müssen Sie Entscheidungen treffen zugunsten der wichtigsten und erfolgversprechendsten Kombinationen. Leiten Sie ab: Welche Potenziale ergeben sich? Überlegen Sie sich, welche Stärken Ihr Profil bietet. Aufgrund dieser Analyse fragen Sie sich Folgendes:

- Welche Stärken können wie genutzt werden, um die Chancen zu erhöhen?
 - Welche Stärken können wie genutzt werden, um die Gefahren abzuschwächen?
 - Als Nächstes überlegen Sie sich, welche Schwächen Ihr Profil bietet und welche Chancen und Gefahren sich daraus ergeben:
 - Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Chancen zu ergreifen?
 - Welche Schwächen müssen wie überwunden werden, um die Gefahren zu vermeiden?
- Sie können diese Analyse auch für die Stelle durchführen, für die Sie sich bewerben. Sie sehen so, ob Sie für diese Stelle wirklich geeignet sind oder ob die Gefahren und Schwächen zu gross sind. Doch Schwächen lassen sich auch beheben. Zum Beispiel, indem Sie eine Weiterbildung machen. Mario Gsell

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

BUCHTIPP

DAS PRAGMATISCHE FÜHRUNGSKONZEPT

Es gibt immer noch Unternehmen, die glauben, mit Hochleistung ohne Menschlichkeit die besten Ergebnisse erzielen zu können. Die mit Druck und Angst operieren. Mit dem Resultat, dass die besten Mitarbeiter zuerst gehen. Aber auch Menschlichkeit ohne Hochleistung funktioniert nicht, ist Sozialromantik. Denn so wichtig eine gute Stimmung im Unternehmen auch ist, reicht sie für dauerhafte Spitzenleistung nicht aus. Auf Dauer funktioniert ein Unternehmen auf höchstem Ergebnisniveau nur dann, wenn Hochleistung UND Menschlichkeit die Führung prägen und im Gleichgewicht sind. Denn langfristig gewinnen Unternehmen niemals zulasten ihrer Mitarbeiter, genauso wenig, wie die Mitarbeiter zulasten des Unternehmens gewinnen. Dasselbe gilt auch in der Beziehung zwischen Unternehmen und Kunden. In seinem Buch beschreibt Frank Breckwoldt in 35 Punkten sein Konzept für eine erstklassige Führung. Aufgrund seiner hohen Pragmatik wird dieses Konzept seit mehr als 10 Jahren erfolgreich und nachhaltig in Top-Unternehmen umgesetzt.



«Hochleistung und Menschlichkeit»

Gabal Verlag
von
Frank Breckwoldt

ISBN
978-3-86936-477-3
CHF 36.90

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

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 eines Monats auf www.htr.ch / www.immo.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immo.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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
16.01., 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.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

Eines der aktuell besten Gastrokonzepte des Landes!

1A-Marketing, klares Profil und Auszeichnungen von Gastroführern sind die drei Eckpfeiler! Drei weitere starke Argumente sind «7 Tage die Woche geöffnet», die «starke Medienpräsenz» sowie die «einzigartige **High Tech-Showküche**, die das Herz jedes Spitzenkochs höher schlagen lässt». Neuerer Betrieb mit perfekter Infrastruktur und 100 Innenstaplätzen sowie 80 Terrassenplätzen an bester Lage in einer weltbekannten Premium Resort Destination der Deutschschweiz.

Der Mix aus modern, urban, designorientiert, Szenelokal, Eventlocation, trendig, einem Touch Swissness und gelungenem Gastrokonzept bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Die Bewertungen sind durchwegs auf Höchstniveau. **Superlativen** wie «Sensationell», «Einfach der Hammer...!», «So soll es sein», «Tolles Ambiente», «Gerichte vom Feinsten», «Hervorragend», «Wir kommen bestimmt wieder», «Exzellente», oder «Die Nr. 1 am Platz» sind keine Seltenheit.

Geschäftsleiter/in Restaurant Rotisserie

Küchenchef oder Gastropaar/-Team sind ebenfalls gut denkbar

Es sind verschiedene Szenarien möglich: Jüngere, professionelle Geschäftsführerin mit erstklassigem Küchenchef als Paar bzw. als eingespiltes Team oder ein erfolgreicher Executive Chef als Geschäftsführer mit starker Partnerin für Front & Administration. Unternehmerisch denkende Persönlichkeiten der **Spitzengastronomie** können auf Wunsch von Anfang an oder später nach Vereinbarung den bestrequeuterten Vorzeigebetrieb (mit Potential!) auch mitten resp. pachten.

Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den Blick fürs Detail und bringen Erfahrung aus der internationalen Gastronomie mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Ihre Prioritäten: Weiterentwicklung des hohen Leistungslevels, mit Charme und hands-on-Mentalität Gäste begeistern und mit Power die **Extrameile** gehen! Der Eintritt ist auf Ende September; anfangs Oktober angedacht. - Interessiert? Am besten CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

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

Executive Chef für exzellente gastronomische Performance in Zürich

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktfrisch, à la minute zubereitet, innovativ sowie einer dem Zeitgeist und Trend entsprechenden attraktiven internationaler Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen zusammen das Unternehmen weiterbringen und mit umsichtiger Planung fit halten für **erstklassige Leistung und Qualität**.

Traumjob für Chefs mit dem Auge fürs Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen und Flair für Gästebetreuung mitbringen. Die mit dem herausfordernden Mix aus Verantwortung für alle operationen, administrativen und organisatorischen Abläufe, Angebotsentwicklung, Rezepturen und Kalkulationen genauso gut umgehen können wie mit den **unterschiedlichen Gastronomie-Konzepten** in mehreren F & B-Outlets einschliesslich des sehr gut laufenden Bankett-, Event- und Seminar-Geschäfts.

Küchenchef w/m

Mitglied der Geschäftsleitung

Ihr persönliches Ziel ist es Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des modernen Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Kostlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Komplexe Strukturen sehen Sie als Herausforderung! Sie praktizieren **modernste Führungsgrundsätze** durch Vorbildfunktion, Delegieren, Fördern, Fordern, Integration, geschickte Personaleinsatzplanung & -rekrutierung sowie gelebte Wertschätzung der Mitarbeitenden.

Charismatische, kommunikativ starke und unternehmerisch denkende Executive Chefs, die mit 35-40 Mitarbeitenden in der Küche – inkl. Stewarding – die Übersicht behalten, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser **attraktiven Kaderposition** verbunden sind. Voraussetzungen: Mehrjährige Führungspraxis in vergleichbar grossem Betrieb, internationale Erfahrung, gute Admin- & PC-Kenntnisse sowie einen Abschluss als Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef. Eintritt: November, jedoch spätestens Dezember. - Interessiert? Idealerweise vorab CV/Foto via Mail oder 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

*****Ferien- und Sporthotel sucht ab Winter 2014**

Direktion

Ob als Single oder im Duo, was zählt, ist die kreative und gewinnbringende Umsetzung Ihrer fundierten Gastro- und Hotelausbildung, gepaart mit Führungsstärke und Gastgeberqualitäten. Das kompakte, neuwertige Hotel verfügt über 30 moderne Zimmer und eine vielfältige Gastronomie. Suchen Sie ein langfristiges und selbständiges Jahresengagement mit Zukunftsperspektiven in den Rheihtaler Bergen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 32609-11220 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

32609-11220

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die Wintersaison 2014/2015

Pächter

für 4-Sterne-Hotel in Davos

Das Hotel verfügt über 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

32765-11247

Hotel CHESA RANDOLINA



Für unser sehr persönlich geführtes ***S-Hotel mit 68 Betten an absolut schönster Lage am Silsersee suchen wir ab Herbst/Winter 2014 eine charmante, **sprachgewandte** und selbständige Mitarbeiterin (mit guten PC-Kenntnissen, wenn möglich Rezeptions-Erfahrung und deutscher Muttersprache) als

BETRIEBSASSISTENTIN/TOURNANTE

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet umfasst die Stellvertretung in den Bereichen Rezeption und Bar/Kaminhalle sowie die Zimmerkontrolle. Wenn Sie an einer **längerfristigen** Anstellung bei attraktiven Bedingungen und Arbeitszeiten interessiert sind, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54
E-Mail: hotel@randolina.ch
Internet: www.randolina.ch

32649-11242



Wir suchen **Jahre** Rehaklinik Bellikon

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Für den Bereich **Hotellerie, Team Gastronomie**, suchen wir per **1. Oktober 2014** oder nach Vereinbarung eine/n kompetente/n

Teamleiter/in Gastronomie 100%

Ihre Hauptaufgaben:

- Führung und Betreuung des Teams Gastronomie mit Patientenrestaurant, Cafeteria/Kiosk, Mitarbeiterrestaurant, Anlasskoordination, Sitzungs- und Bankettservice
- Verantwortung für die Führung, Einsatzplanung und Qualifikation von 20 Mitarbeitenden Gastronomie, unterstützt durch zwei Gruppenleiterinnen
- Betreuung des Kassensystems, Monatsabrechnungen, Inventar, Einkauf Gastronomie
- Schulung und Überwachung der Qualitäts- und Hygienestandards

Neu- und Umbau Klinik/Gastronomiebereich:

- Umsetzung des Betriebskonzepts Gastronomieprovisorium
- Umsetzung des neuen Gastronomiekonzepts in den neuen Restaurants wie A-la-carte-Restaurant, Food Islands, Mitarbeiterrestaurant

Unsere Anforderungen an Sie:

- Weiterbildung an der Hotelfachschule oder als eidg. dipl. Gastro-Betriebsleiter/in
- Mindestens 5 Jahre Führungserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie
- Integrität und soziale Kompetenz sowie gute kommunikative Fähigkeiten
- Konzeptionelles, strukturiertes und lösungsorientiertes Denken
- Motivierender und konsequenter Führungsstil
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Italienisch- und Englischkenntnisse von Vorteil

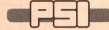
Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Oliver Bergamin, Leiter Hotellerie, Telefon +41 (0)56 485 55 90. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personaldienst, Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon, oder per E-Mail an: nicole.balsiger@rehabellikon.ch. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Spezialklinik für Traumalogische Akutrehabilitation,
Sportmedizin, Berufliche Integration
und Medizinische Expertisen www.rehabellikon.ch



32643-11236

PAUL SCHERRER INSTITUT



Das Paul Scherrer Institut PSI ist das grösste Forschungszentrum für Natur- und Ingenieurwissenschaften der Schweiz. Am PSI betreiben wir Spitzenforschung in den Bereichen Materie und Material, Energie und Umwelt sowie Mensch und Gesundheit. Durch Grundlagen- und angewandte Forschung arbeiten wir an nachhaltigen Lösungen für zentrale Fragen aus Gesellschaft, Wissenschaft und Wirtschaft. Die Ausbildung von jungen Menschen ist ein zentrales Anliegen des PSI. Deshalb sind etwa ein Viertel unserer Mitarbeitenden Postdoktorierende, Doktorierende oder Lernende. Insgesamt beschäftigt das PSI 1900 Mitarbeitende.

Für unsere Sektion Verpflegungsbetriebe suchen wir eine/n

Betriebsassistent/in Gastronomie

Ihre Aufgaben

- Mitarbeit in allen Belangen des Restaurants und der Cafeterias
- Einsatz an Banketten und diversen Anlässen der Verpflegungsbetriebe
- Administrative Arbeiten wie z. B. Gästeberechnungen intern und extern, Absenzwesen, Kassenrapporte, Gästebestellwesen (telefonisch und per E-Mail)
- Mitarbeit im Kader der Sektion Verpflegungsbetriebe bei der Arbeitsplanung der Gruppen Cafeteria/Restaurant und den Aushilfen
- Aktive Mitarbeit im internen Cateringbetrieb

Ihr Profil

Für diese anspruchsvolle Aufgabe setzen wir eine erfolgreich abgeschlossene Lehre im Bereich Service/Rezeption oder eine ähnliche gastronomische Grundausbildung voraus. Sie verfügen bereits über einige Jahre Berufs- sowie Führungserfahrung und haben ein Flair für das Arbeiten an der gastronomischen Front sowie auch im administrativen Bereich. Als flexible und teamfähige Persönlichkeit bereitet Ihnen das Führen von Mitarbeitenden Freude. Zudem behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick.

Was wir Ihnen bieten

Es erwartet Sie ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit bietet, als Mitglied des Kadrs unserer Verpflegungsbetriebe interessante und wichtige Aufgaben in unseren Gastronomiebetrieben zu übernehmen. In enger Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter und den weiteren Kadermitarbeitenden sind Sie für den reibungslosen Ablauf vielfältiger Aufgaben verantwortlich.

Für fachliche Auskünfte wenden Sie sich bitte an unseren Betriebsleiter Gastronomie Franz Jonke, Tel. +41 56 310 20 33.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung für die Stelle als Betriebsassistent/in Gastronomie mit der Kennziffer 9170-00 unter: www.psi.ch/pa/offenstellen/0812-1

Paul Scherrer Institut, Personalmanagement, Sandra Lopa, 5232 Villigen PSI, Schweiz

32638-11232



Küchenchef/in gesucht

Sind Sie eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene Ausbildung, sind zuverlässig, belastbar, teamorientiert und qualitätsbewusst, führen und koordinieren gerne das Küchenteam, sind sich der Einhaltung der Vorschriften hinsichtlich Hygiene, Qualität und Arbeitssicherheit bewusst, erledigen den Einkauf optimal und gewährleisten die vorgegebene Warenrendite, dann melden Sie sich als **Küchenchef/in**. Arbeitsbeginn nach Vereinbarung.

Direktionsassistent/in gesucht

für internationale Geschäfte (Sprachen Deutsch/Russisch)

Arbeiten Sie gern in der Hotellerie, sind interessiert an Technik, dem Kontakt mit internationalen Gästen, haben auch in die Technikbranche geschnuppert, sind eine kreative und ideenreiche Persönlichkeit für Umbauten und Projekte, arbeiten gerne in allen Geschäftstätigkeiten mit russischen und internationalen Gästen, sprechen fließend Deutsch und Russisch sowie Englisch (Grundkenntnisse), möchten dauerhaft in Engelberg wohnhaft sein, sind zwischen 30 und 50 Jahren alt, dann melden Sie sich als **Direktionsassistent/in**. Arbeitsbeginn schnellstmöglich nach Vereinbarung.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung? Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in familiärem Ambiente.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Martina Kollreider: Hotel Bänkliap, Bänkliapweg 25, 6390 Engelberg Tel.: 041 639 73 73 Fax: 041 639 73 74 martina.kollreider@baenkliap.ch, www.baenkliap.ch



Hotel Restaurant Bänkliap - CH-6390 Engelberg
T +41 01 639 73 73 - F +41 01 639 73 74
info@baenkliap.ch - www.baenkliap.ch

32616-11222

HOTEL EDELWEISS

★ ★ ★ ★ Sils Engiadina, since 1876

Im Herzen von Sils Maria, inmitten der Oberengadiner Seenlandschaft, liegt das traditionsreiche Viersterne-Hotel Edelweiss. Als Ort für Kultur verzaubert das Hotel Edelweiss seine Gäste seit 1876! Das Hotel verfügt über 68 Zimmer und 11 Ferienwohnungen sowie über das Jugendstil-Grand Restaurant für die Halbpension mit 120 Plätzen, das A-la-carte-Restaurant Arvenstube mit 36 Plätzen, die Halle mit Bar (70 Plätze) und die Terrasse (60 Plätze).

Da sich die jetzige Direktion nach erfolgreicher Tätigkeit anderen Aufgaben zuwenden wird, suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine ausgewiesene Gastgeber-Persönlichkeit als

Resident Manager/in

Ihr Aufgabenbereich

- Selbstständige operative Führung des gesamten Hotelbetriebs inkl. Budgetverantwortung mit hohem Qualitätsbewusstsein
- Aktive Pflege sämtlicher Verkaufskanäle inkl. Revenue Management
- Rekrutierung der Mitarbeiter in Zusammenarbeit mit dem Kader
- Planung und Durchführung sämtlicher Marketingaktivitäten
- Pflege der Website und der Social-Media-Kanäle
- Planung und Durchführung des Kultur- und Gästeprogramms
- Kontrolle und Weiterentwicklung der ISO-Standards

Ihr Profil

- Alter 28 bis 40 Jahre
- Erfahrung in der 4- und/oder 5-Sterne-Saisonhotellerie
- Solide Hotel-Grundausbildung
- Ausgeprägte Fachkompetenz in Marketing und Sales mit Revenue Management
- F&B-Affinität/Erfahrung
- Muttersprache Deutsch sowie gute Englischkenntnisse. Italienischkenntnisse von Vorteil
- Affinität für Betriebszahlen und deren Analyse, Budgets und Forecasts
- Unternehmerisches Denken und Handeln

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsdossier schriftlich oder per E-Mail. Die Unterlagen werden diskret behandelt.

Kontakt: Lucas Merckaert, c/o Art Boutique Hotel Monopol, Via Maistra 17, 7500 St. Moritz. E-Mail: lucas.merckaert@monopol.ch

Auskünfte: Michael Max Müller, Hotel Edelweiss, Sils Maria, 081 838 42 42.

32768-11250

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel (204 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräume, Wellnessbereich, grosses Kulturangebot) ist vielseitig, kreativ und immer offen – so stellen wir uns auch unsere zukünftigen Mitarbeitenden vor.

Für unser Rezeptions-Team suchen wir, mit Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung, eine begeisterungsfähige, kulturinteressierte Führungspersönlichkeit.

Unseren

FRONT OFFICE MANAGER (M/W)

erwarten folgende Aufgaben:

- Verantwortung für die ganze Rezeption
- Betreuung einer grossen Stammkundschaft sowie eines grossen Gästesegments (vom Spitzensportler über den Genossenschaftler bis hin zum Seminarteilnehmer und zu Familien)
- Führung von 6 bis 10 Mitarbeitenden

Wir wünschen uns eine Person mit folgenden Fähigkeiten:

- Abgeschlossene Hotelfachschule
- Entsprechende Berufs- und Führungserfahrung
- Sprachkenntnisse D/I/E, weitere Sprachen von Vorteil
- PC-Kenntnisse: MS Office, Protel, Outlook
- Gepflegtes Erscheinungsbild und gute Umgangsformen
- Kunden- und qualitätsorientiert, flexibel, belastbar

Wir bieten Ihnen:

- Mitgestaltungsmöglichkeiten auf der strategischen Ebene und im Managementbereich
- Junges Kaderteam und flache Organisationsstruktur
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns!

Hotel Laudinella
Josy Caduff
Human Resources Manager
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04
josy.caduff@laudinella.ch

Viel Interessantes finden Sie auch unter: www.laudinella.ch

32648-11239

www.bucherer.com

BUCHERER

1888

Leiter Personalrestaurant (w/m)

Ihre Leidenschaft für die Gastronomie können Sie hier einbringen. Sie leisten mit Ihrer täglichen Arbeit einen grossen Beitrag zur Mitarbeiterzufriedenheit ganz nach dem Motto: «Das Wohlbefinden geht durch den Magen!»

Unsere Auftraggeberin, die Bucherer AG, ist ein sehr erfolgreiches und renommiertes Unternehmen im Uhren- und Schmuckdetailhandel und steht mit ihrem Namen für Exklusivität, Stil und Qualität. Hervorragende Kundenbetreuung und Marktpresenz gehören u. a. zu den wesentlichen Erfolgsfaktoren. Die einzigartige Unternehmenskultur wird geprägt durch Leidenschaft und Engagement. Aufgrund der bevorstehenden Pensionierung der langjährigen und äusserst geschätzten Gastgeberin des Personalrestaurants am Hauptsitz in Luzern sind wir beauftragt, einen fachlich wie auch menschlich kompetenten Nachfolger als

Gastgeber-Persönlichkeit

zu finden. Mit Begeisterung sind Sie für die Führung und Organisation des abwechslungsreichen Gastronomiebereiches verantwortlich. «TimeOut» ist der Name und Programm dieser Oase der Erholung. Sie ist der Treffpunkt der rund 250 Mitarbeitenden und Gäste für Kaffeepausen, Mittagessen, exklusive Apéros und Anlässe. In enger Zusammenarbeit mit dem zuständigen Koch sorgen Sie für ein frisches, saisonales und ausgewogenes Angebot. Sie erstellen die Personaleinsatzpläne, organisieren den Einkauf von Food und Beverage, verhandeln mit Lie-

feranten und sind für die Tagesabrechnungen und Monatsreportings zuständig. Zudem stellen Sie sicher, dass die Hygiene- und Qualitätsstandards eingehalten werden. Ihre Kompetenzen als Koch können Sie stellvertretend unter Beweis stellen. Ihre ausgeprägten Gastgeberfähigkeiten sind vor allem auch bei speziellen Anlässen gefragt, wo Sie mit Elan und Charme den Service persönlich übernehmen.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastronomiebereich, haben zudem die Wirteprüfung absolviert und bereits Berufserfahrung in einer vergleichbaren Position. Ihrem Team leben Sie vor, was Sie von jedem Einzelnen erwarten: Einsatz und Leidenschaft bei der täglichen Arbeit. Als Organisationstalent sind Sie flexibel sowie belastbar und schätzen den persönlichen Kontakt zu Ihren Gästen. Sie ziehen die Fäden im Hintergrund und sorgen dafür, dass alles reibungslos läuft, legen aber gerne auch selber Hand an – in der Küche und im Service.

Attraktive Arbeitsbedingungen und ein tolles Team erwarten Sie in diesem nicht alltäglichen Umfeld. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kontakt: Rosmarie Lienert-Zihlmann
Markus Theiler

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT

SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

32841-11234

Lenzerheide
Bergbahnen

Die Wintersportregion Arosa Lenzerheide, die Top-Skidestination im Herzen Graubündens, bietet einer/einem engagierten und qualifizierten Gastrunternehmer/-in die einmalige Gelegenheit, sich als

Pächter/-in Bergrestaurant Piz Scalottas

zu etablieren. Wir suchen per 1. November 2014 ein(en) Pächter/Pächterpaar für unser Bergrestaurant Piz Scalottas. Das Bergrestaurant auf dem Piz Scalottas charakterisiert sich wie folgt:

- Anzahl Sitzplätze:
 - Innenbereich: 110 Plätze bedient
 - Bediente Sonnenterrasse: ca. 100 Plätze
- Top-Lage auf dem Piz Scalottas auf 2323 m ü. M., mit herrlicher 360°-Rundsicht, am südlichen Ende der Wintersportregion Arosa Lenzerheide
- Ganzjahresbetrieb: Anfang Juni bis Ende Oktober sowie Dezember bis Ostern
- Ca. 20 Mitarbeitende im Winter, ca. 8 Mitarbeitende im Sommer (Vollzeitstellen), einzelne Mitarbeitende können vom bisherigen Pächter übernommen werden
- Mehrjährige Pacht wird angestrebt
- Das Bergrestaurant Piz Scalottas war bisher als das höchstgelegene Gilde-Restaurant Graubündens positioniert, hervorragende Entfaltungsmöglichkeiten für die zukünftige Ausrichtung
- Freiheit in der Angebotsgestaltung

Wir suchen eine Persönlichkeit mit folgendem Anforderungsprofil:

- Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit, die dem Bergrestaurant Piz Scalottas ein unverkennbares Gesicht verleiht
- Sie inszenieren den Piz Scalottas neu, indem Sie Ihre innovativen Ideen umsetzen
- Sie haben Erfahrung in der Berggastronomie
- Sie sind begeisterungsfähig, loyal und belastbar und verfügen über Führungsqualitäten
- Sie verfügen über ein hohes Mass an Eigeninitiative, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent
- Sie sind mit der Bergwelt und dem Schneesport sehr verbunden

Für Auskünfte steht Ihnen gerne Peter Engler zur Verfügung:
Tel.: 076 553 13 59 oder Mail: peter.engler@lenzerheide.com

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier!

Lenzerheide Bergbahnen AG, Peter Engler, Leiter Administration, Postfach 160, CH-7078 Lenzerheide

graubünden

32645-11235

Modernes und spannendes Arbeitsumfeld in SG

Restaurationsfachfrau/-mann

Jobcode hoteljob.ch: J82957

Oberwaid – Kurhaus Medical Center
Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen
071 282 05 30 jobs@oberwaid.ch

32683-11291



Häberli's Schützenhaus

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in

für den gepflegten A-la-carte-Service

Wenn Sie über gute Berufserfahrung verfügen und Freude haben, in einem motivierten Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Nur Schweizer und Bewilligung B oder C.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haerberli.com

32682-11266

TISCH BAR

SHOPPINGRESTAURANT

Unsere Priska wird Mutter. Wir alle freuen uns für die junge Familie und wünschen uns zur Nachfolge Sie als

Commis de cuisine

Sie beenden im Sommer Ihre Lehre zum Koch? Sie freuen sich, in unserer offenen, einsehbaren Küche unseres Restaurants an vorderster Front dabei zu sein und unser spannendes Konzept in originelle, appetitliche Speiseangebote zu packen? Sie lieben das Kreieren, Mitgestalten und Anrichten von Desserts, Salaten, Vorspeisen und Frühstückchen? Sie sind ab Mitte August einsetzbar, begeistert von Ihrem Beruf, belastbar und gwundrig? Dürfen wir Sie kennenlernen?

Auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung freuen wir uns.

Tisch und Bar
Shoppingrestaurant
Ursi Gisler
Holzhäuserstrasse 4
6343 Holzhausen
041 790 33 88
www.tischundbar.ch

32636-11290



HOTEL LÖWEN AG
6252 DAGMERSELLEN
062 756 18 55

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

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

Servicemitarbeiter/in

100%
wenn möglich mit Berufspraxis
für unseren Gasthof.

Auf den 1. August 2014 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Rufen Sie unverbindlich an.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Wolfgang Kristan und Mitarbeiter

32766-11268



Alters- und Pflegeheime Glarus Süd

vereinen drei autonom geführte Alters- und Pflegeheime an den Standorten Elm, Schwanden und Linthal. Mit insgesamt 230 Betten erfüllen sie einen wichtigen Beitrag im Gesundheitswesen der Gemeinde Glarus Süd. Als Ausbildungsinstitutionen übernehmen sie eine wichtige Verantwortung in der Rekrutierung und Förderung zukünftiger Fachkräfte.

Durch die Neuorientierung der StelleninhaberIn sucht das Alters- und Pflegeheim

Leben und
Haus zur Heimat
begegnen im Alter

in Linthal einen

Koch EFA/Chef de partie 100% m/w

Aufgaben:

- Produktion der Mahlzeiten in allen Bereichen
- Stv. des Bereichsleiters Verpflegung
- Mitgestalten und Gewähren einer konstruktiven Lernumgebung

Wir erwarten:

- PC-Anwenderkenntnisse
- Diätenweiterbildung von Vorteil
- Selbständiges Arbeiten

Wir investieren in:

- Aus- und Weiterbildungen
- Neue Ideen und Innovationen
- Die individuelle Förderung von Kompetenzen

Interessiert?

Dann schicken Sie doch bitte die Bewerbungsunterlagen bis 11. Juli 2014 mit Foto an Mario Tellenbach, Heimleitung Haus zur Heimat, Hauptstrasse 38, 8783 Linthal
E-Mail: m.tellenbach@hzh-linthal.ch

Nähere Auskunft erteilt gerne Herr Brenzikofer, Bereichsleitung Verpflegung, Telefon +41 (0)55 653 14 08.
www.hzh-linthal.ch/www.aph-glarus-sued.ch

32778-11262

SUISSE ROMANDE

Pour notre Restaurant-Terrasse situé au bord du lac sur la Riviera (exploitation saisonnière)

Nous recherchons un/une responsable F & B

- Sens aigu des responsabilités, structuré, dynamique et sachant faire preuve d'initiative
- Connaissances en cuisine
- Capable de diriger une équipe de 2 à 6 personnes
- Gestion des commandes F & B avec respect des coûts
- Gestion du personnel avec budget
- Respect des normes d'hygiène
- Salaire de base + intéressement au résultat
- Age : 30 à 40 ans

Faire offre sous chiffre 32647-11240 en htr, hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

32647-11240

Vous cherchez un nouveau challenge?

Restaurant de spécialités italiennes et internationales sur la Riviera cherche pour date à convenir

1 chef de cuisine professionnel et qualifié (H/F)

Profil souhaité :

- Sens aigu des responsabilités, structuré, sachant faire preuve d'initiative, innovant et dynamique
- Connaissances approfondies de la cuisine méditerranéenne
- Capable de diriger une équipe de 8 à 12 personnes
- Gestion des commandes marchandises avec respect des coûts
- Gestion du personnel avec budget
- Respect des normes d'hygiène
- Salaire de base + intéressement au résultat
- Age : 35 à 45 ans

Faire offre sous chiffre 32648-11241 en htr, hotel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

32648-11241



Section vaudoise

Appel d'offre pour l'exploitation du futur restaurant Centre TCS de Cossonay. La Section vaudoise du TCS, dans le cadre de l'extension de son centre technique et de formation de Cossonay, cherche un

Restaurateur en service traiteur

Pour son service de cafétéria le matin et des repas de midi pour les participants aux cours et ses collaborateurs (établissement non public).

Les intéressés doivent impérativement répondre aux premières exigences suivantes:

- Environ 10'000 repas par année, ouvert 6 ou 7 jours par semaine
- Restaurateur avec service traiteur ou traiteur, présentant expérience et références
- Diversité/renouvellement de la carte, favorable au concept de «Fourchette verte»
- Patente avec alcool
- Ouverture probable au 1^{er} décembre 2014
- 60 places intérieures, 48 supplémentaires en terrasse l'été

Le cahier des charges complet, accompagné des exigences détaillées, peut être obtenu auprès de Mme Catherine de Lattre, assistante de direction, Centre TCS de Cossonay, Route de Dizy 4, 1340 Cossonay, tél. 021 863 13 33, catherine.delattre@tcs.ch.

32644-11237

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.

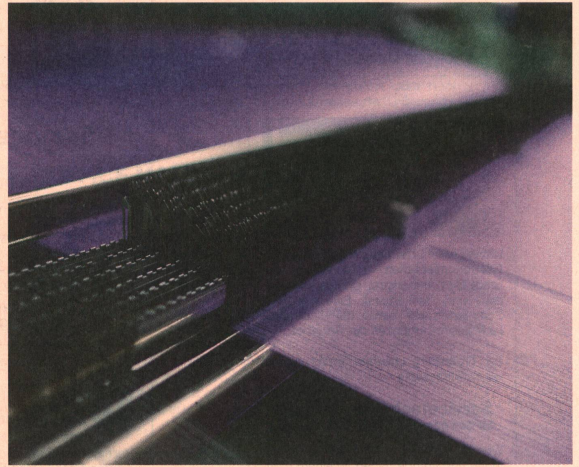
PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch



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

KOSTENOPTIMIERUNG IM TEXTIL-MANAGEMENT



KEYSTONE

Jeder Hotelier, jeder Gastronom weiss, saubere und frische Textilien sind die Visitenkarte eines Betriebs. Höchstmöglicher Sauberkeits-, Hygiene- und Qualitätsstandard ist unerlässlich, denn strahlende Betriebswäsche – von Tisch- und Bettwäsche über flauschige Frotteetücher, aber ebenso Mitarbeiter-Uniformen und makellose Gästewäsche bis hin zu hygienisch sauberen Reinigungstextilien – muss oberste Betriebs-Maxime sein und ist massgeblich mitverantwortlich für glückliche Gäste, die sich wohlfühlen und wiederkommen.

Aktives Textilmanagement

Jeder Betrieb kennt die grossen Unterschiede in den Textilarten, die täglich gepflegt werden wollen. Auch heikle Wäsche wie Tagesdecken und Vorhänge müssen schonend gereinigt werden können und Vielgewaschenes wie Bett- und Restaurantwäsche muss eine möglichst hohe Lebensdauer aufweisen. Dies ist oft leichter gesagt als getan, denn häufiges Waschen und starke Waschmittel strapazieren Textilien oft über Gebühr. Ein weiterer zu bedenkender Kostenfaktor ist das sich im Um-

lauf befindende Textilvermögen. Es muss genau geplant werden, wie der Betrieb damit am effizientesten umgeht. Wird die Wäsche beispielsweise auswärts erledigt, ist das benötigte Wäschevolumen wesentlich höher, als wenn Inhouse gewaschen wird. Zudem muss entschieden werden, ob eigene oder Mietwäsche genutzt wird. Auch dies Faktoren, die in der Planung und Kostenanalyse Berücksichtigung finden sollten. Flexibilität und Schnelligkeit sind wichtige Wettbewerbsfaktoren in einer Branche, die starken Schwankungen wie beispielsweise der Saisonalität unterliegt: Wann sind Wäsche-Spitzenzeiten, wann fällt weniger Wäsche an, wann sind die Volumen der Gästewäsche am höchsten? Deshalb gilt es, das optimale Wäsche-Management zu wählen. Zur Kostenoptimierung kann diesbezüglich eine Inhouse-Wäscherei-Lösung entscheidend beitragen. Mit ihr kann die grösstmögliche Auslastung der Mitarbeitenden geplant und falls nötig jederzeit ein 24/7-Wäschebetrieb aktiviert werden. Man kann immer aufgabengerecht agieren und der Waschprozess lässt sich in eigener Regie unternehmerisch gestalten.

Lohnenswerte Investition

Die langjährige Erfahrung zeigt, dass sich die Investition in eine Inhouse-Wäscherei schnell bezahlt macht. Massgebende Ressourcen werden geschont: So entfallen beispielsweise die Bereitstellung der Schmutzwäsche, Transporte und Eingangskontrollen. Bei genauer Bedarfsanalyse unter Einbezug sämtlicher Kennziffern wie Anschaffungs-/Amortisationskosten, Platzverhältnisse, Infrastruktur, Waschmittelkosten und Unterhalt sowie Personalauslastung rechnet sich die Inhouse-Wäscherei.



Hans-Peter Caderas
Produktmanager
Schulthess Maschinen AG
www.schulthess.ch

Ostseeinsel Fehmarn/ Deutschland

MFH, komf. 6 Apps., Physio-Praxis
und Sauna-Anl.
Grdst. 730 m², **privat zu verkaufen**.
info@glaesser.de

30769-11201

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

30238-10076

Projekt-Finanzierung

ab 10 Mio.

Tel. Info 076 772 96 92

30205-11210

Zu verkaufen

Aussichts-Restaurant Hotel Hulftegg ZH/SG/TG

250 Sitzplätze, Terrasse, 120 Sitzplätze,
200 Parkplätze, Zwei Wohnungen,
Gästezimmer, Scheune usw.

Siehe unter: www.hulftegg.ch

Auskunft:
Frau Bolliger, Tel. 055 533 04 50

30258-11002

Zu vermieten

Restaurant «Rebstock»
Hauptstrasse 43
4523 Niederwil SO
Verfügbar ab: 1. 10. 2014

136 Sitzplätze

40 Plätze im Restaurant
60 Plätze im Sali
20 Plätze im Konferenzraum
16 Plätze im Aussenbereich

Wirtwohnung kann bei Bedarf
dazugemietet werden.
Mietzins Restaurant
netto Fr. 2000.-/Monat,
Mietzins Wirtwohnung
netto Fr. 1500.-/Monat,
exkl. Betriebskosten z. L. Mieter

Kontaktadresse
Müller Marianne
Balmstrasse 3
4524 Günsberg
Tel. 079 636 24 73

30261-11244

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

30254-11186

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Sind Sie auf der Suche nach einer
passenden Investition und einer
neuen Herausforderung?

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir
per Frühjahr 2015 das

Hotel Restaurant Bären, 5242 Biri

Der Betrieb in ruhiger Wohnlage ist aufgrund
seiner Gastronomieleistungen und dem gut
ausgelasteten Hotel stark nachgefragt.

Wir suchen eine engagierte Käuferschaft für
den weiteren Auf- und Ausbau des erfolgreich
positionierten Unternehmens.

Räumlichkeiten:
Restaurant/Kunststube 87 Sitzplätze
Bankett 120 Sitzplätze
Bar/Tagessrestaurant 50 Sitzplätze
Seminarraum 10-30 Sitzplätze
Parkplätze 42
Hotelzimmer 35

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden
wir Ihnen die Verkaufsdokumentation.

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung / Fritz Rohrer
Standstrasse 8 / Postfach / 3000 Bern 22
031 340 66 30 / fritz.rohrer@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch

30242-11235

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir suchen auf die
Wintersaison 2014/2015

Pächter für 4-Sterne-Hotel in Davos

Das Hotel verfügt über 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

30767-11249

Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien