

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Band: - (2015)

Heft: 14-15

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

Autor: hotelleriesuisse

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: 09.11.2024

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 14/15 · 2. April 2015

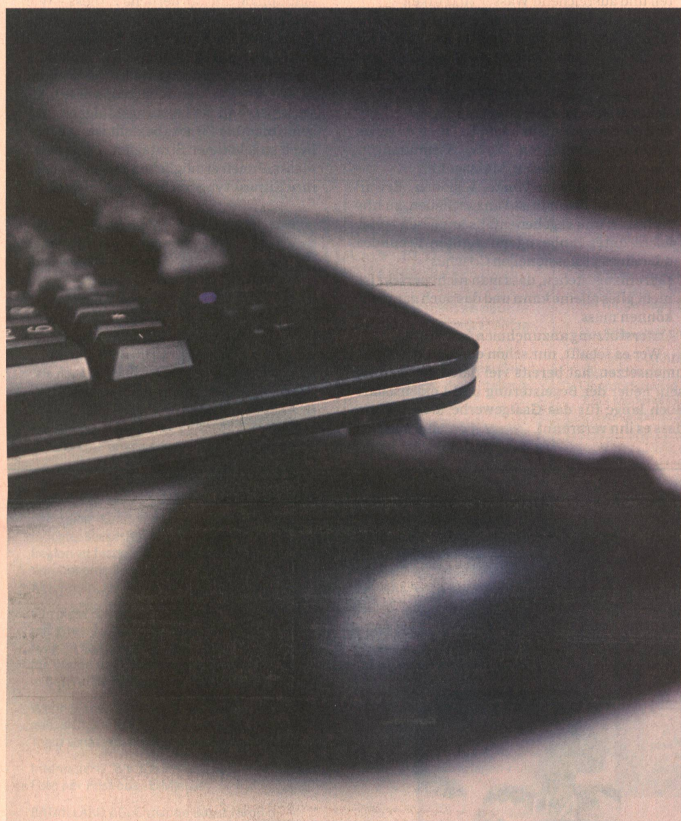
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

REMARKETING: VOM KLIKK ZUM GAST

Svenja Müller macht es sich auf dem Sofa bequem. Sie plant ein verlängertes Skiwochenende im Engadin und sucht dazu mit ihrem iPad eine passende Unterkunft. Ein erster Augenschein auf Tripadvisor offenbart zwölf verschiedene Angebote – darunter auch die Website Ihres Hotels. Während der nächsten Tage wird Svenja im Web immer wieder auf Ihre Werbebanner stossen. Aus einem einfachen Grund: Ihre Hotelwebsite hat auf Svenjas iPad so genannte Cookies hinterlassen. Während nun andere Hotels in Vergessenheit geraten, bleibt Ihr Haus «top of mind». Ist Ihr Angebot attraktiv, Ihre Website einladend – und das Pistenwetter vielversprechend –, wird sich Svenja mit grosser Wahrscheinlichkeit für Sie entscheiden. Möglich macht dies Remarketing. Doch was genau ist das?

Ihr Werbefranken trifft ins Schwarze

Konkret versteht man unter Remarketing – auch Retargeting genannt – das Bewerben von potenziellen Gästen, die sich bereits auf Ihrer Hotelwebsite aufhielten, jedoch noch nicht gebucht haben. Im Gegensatz zu Suchmaschinenmarketing geht es also nicht um das Bewerben von Erstbesuchern. Mit Remarketing nimmt Ihre Werbung ernsthaft interessierte, potenzielle Kunden ins Visier – und wird deshalb von dieser Zielgruppe als relevant empfunden.

Besonders zu empfehlen ist das Remarketing-Programm von Google, da es im Google-AdWords-Programm integriert ist. Remarketing

ist ein ausgesprochen wirkungsvolles Online-Marketingtool. Gerade in der Hotellerie bildet es eine effiziente Alternative zur Massenwerbung mit ihren hohen Streuverlusten.

Blieben Sie auf dem Radar

Buchungen geschehen selten auf den ersten Klick. Oftmals schauen sich Ihre potenziellen Gäste verschiedene Häuser an und vergleichen die Angebote. Von der Recherche bis zur Buchung können so mehrere Tage vergehen. Dank Remarketing bleibt Ihr Angebot stets «auf dem Radar». Mittels dynamischer Anzeigen können Sie sogar Besuchergruppen mit speziell auf sie zugeschnittener Werbung ansprechen. Dazu legen Sie einfach fest, welche Besucher Sie mit welchen Botschaften zurück auf ihre Seite holen möchten. Und das Beste zum Schluss: Mit Remarketing wird der Erfolg Ihrer Kampagne präzise messbar. Wie viele Personen klickten auf Ihre Werbebanner? Und vor allem: Wie viele Conversions, sprich Reservationen, konnten Sie erzielen? Wird Remarketing auch für Ihren Hotelbetrieb funktionieren? Bestimmt. Ob sich die Investition beziehungsweise die laufenden Kosten rechnen? Das finden Sie heraus, wenn Sie einen Versuch wagen.



Mathias Schürmann
Berater und Teilhaber iHotel
Websites für Hotels und Restaurants
www.rocket-hotel.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Ein guter Mann
muss gemacht,
nicht gekauft werden»

Joyce Maynard, amerikanische Autorin (1953)

AGENDA

14. APRIL

«KOPAS-Kurs»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

20. APRIL

«Online Marketing & Social
Media für die Hotellerie»,
vom Berufsverband Hotel-
Administration Management,
bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

20./21. APRIL

«QV-Vorbereitungstag»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft,
im Campus Sursee, Sursee
www.hotelgastrounion.ch

28. APRIL

«Forum Restauration 2015»,
vom Berufsverband Restauration,
im Giardino Verde,
Uitikon Waldegg
www.hotelgastrounion.ch

19. MAI

«NDS Informationsanlass»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

9. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe 2,
Qualitäts-Trainer»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Monopol, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Die Hauptursachen für Unfälle

- Technische und bauliche Mängel
z. B. Schwachstellen, nicht konforme Maschinen und Geräte, enge Platzverhältnisse, Abnutzung, Planungsfehler
- Organisationsmängel
z. B. Überforderung, Zeitdruck, hektik, schlechtes Arbeitsklima, unklare Arbeitsabläufe, fehlende Aus- und Weiterbildung
- Menschliche Faktoren
z. B. Unaufmerksamkeit, Missverständnisse mit fremdsprachigen Mitarbeitenden, Bequemlichkeit, Hast, Ermüdung, zum Teil mangelhafte Berufsbildung

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

FIT STATT AUSGEBRANNT UND ABGELÖSCHT

Im Gastgewerbe wird oft vom Feuer der Begeisterung und der Leidenschaft für den Beruf gesprochen. Die Gefahr, dass ein dieses Feuer ausbrennt und die Lust in Frust verwandelt, ist gross – es sei denn, man beugt bewusst vor.

Das Zauberwort in der Prävention von Burnout und anderen stressbedingten Krankheiten lautet Entspannung. Das weiss jeder und doch können sich viele Berufsleute dem Dauerstress nicht entziehen. Sei es, weil sie nicht wissen wie; sich nicht trauen, auch einmal «Nein» zu sagen, oder weil sie mit so viel Herzblut und Leidenschaft bei der Arbeit sind, dass sie ganz vergessen, auch mal Pause zu machen und auszuspannen.

Gerade Letzteres führt dazu, dass körperliche und seelische Erschöpfungszustände oder Überforderungen oft zu spät erkannt werden. Dabei gibt es genügend Symptome, die einen darauf hinweisen, dass es Zeit ist, ein paar Gänge runterzuschalten. Zu diesen Symptomen zählen unter anderem:

- Schlafstörungen
- Gefühlsschwankungen (Überempfindlichkeit, erhöhte Reizbarkeit, Depression)
- Impotenz oder Zyklusstörungen
- Erhöhte Infektanfälligkeit
- Erhöhter Blutdruck
- Appetitstörungen, Magen-Darm-Probleme
- Vergesslichkeit

Jeder Mensch entwickelt seine eigenen Methoden, wie er mit Stress umgeht. Leider sind nicht alle davon erfolgreich. Einige sind sogar kontraproduktiv und verschärfen die Situation. Eine gefährliche Stressbewältigungsstrategie, die leider zu oft angewandt wird, ist der Griff zu Alkohol, Drogen oder Medikamenten. Die Substanzen im Blut gaukeln einem Entspannung vor, während der Abbau der Giftstoffe für den

Körper mehr als stressig ist. Auch die Strategien «Ablenkung» und «Verleugnung» bringen nichts. Für beides muss man viel Energie aufbringen, die man eigentlich gar nicht mehr hat.

Eine bessere und erfolgversprechendere Strategie ist es:

- den Tag zu strukturieren (Zeiten einplanen für Arbeit, Ruhepausen/Schlaf, Nahrungsaufnahme, soziale Kontakte, Hobby, Sport)
- auf gesunde, ausgewogene Ernährung zu achten und ausreichend Wasser zu trinken
- sich regelmässig zu bewegen
- täglich etwas zu tun, das einen glücklich macht (z. B. zum Liebblingssong tanzen, einen Freund anrufen, Haustier streicheln, mit Kindern spielen, ein Sonnenbad nehmen)
- sich realistische Ziele zu setzen
- sich aktiv zu entspannen (z. B. autogenes Training, Meditation, Yoga, Atemübungen, Singen und Musizieren, Massagen)
- seine persönlichen Werte, Visionen, Erwartungen und Bedürfnisse anzuschauen, zu hinterfragen und gegebenenfalls anpassen – vielleicht unter Einbezug eines guten Freundes oder eines professionellen Coaches
- sich einzugestehen, dass man nicht perfekt ist, nicht alles alleine kann und das auch gar nicht können muss
- Unterstützung anzunehmen/anzufordern

Wer es schafft, nur schon ein paar der Tipps umzusetzen, hat bereits viel dafür getan, dass sein Feuer der Begeisterung und Leidenschaft noch lange für das Gastgewerbe lodert, ohne dass es ihn verbrennt.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

MENTALE, EMOTIONALE UND KÖRPERLICHE FITNESS

Ob in der Schule, im Beruf oder im Privatleben – viele Menschen müssen laufend Höchstleistungen erbringen. Das schafft auf lange Sicht nur, wer körperlich, mental und emotional im Gleichgewicht ist. Die Ausbeutung des Körpers wird oft erst sichtbar, wenn es möglicherweise schon zu spät ist. Zum Beispiel in Form von Schlafstörungen, körperlichem Verschleiss oder Burnout. Wie aber kann jemand konstant hohe Leistungen erbringen, ohne sich körperlich, mental oder emotional derart zu verausgaben, dass irreparable Defizite entstehen? Dieser Frage gehen Sven C. Voelpel, Professor für Betriebswirtschaft, und Anke Fischer, Fachbuchautorin, nach. In ihrem gemeinsamen Buch «Mentale, emotionale und körperliche Fitness – Wie man dauerhaft leistungsfähig bleibt» zeigen sie auf, wie Ernährung, Bewegung und Emotionen zusammenhängen. Dank zahlreicher Checklisten und Selbsttests kann jeder Leser rasch einschätzen, wie es um seine persönliche Leistungsfähigkeit und seine mentale Fitness bestellt ist. Die im Buch angebotenen Strategien, Tipps und Massnahmen ermöglichen es den Lesern, ihre Fitness typgerecht zu optimieren.



«Mentale, emotionale und körperliche Fitness» von Sven Voelpel und Anke Fischer
Publicis Publishing
ISBN 978-3-89578-450-7
CHF 41.90
Das Buch ist auch als E-Book erhältlich.

AUS- UND WEITERBILDUNG



Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis

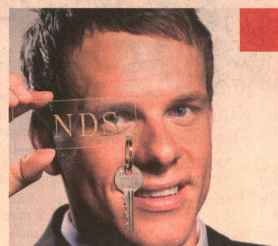


Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch





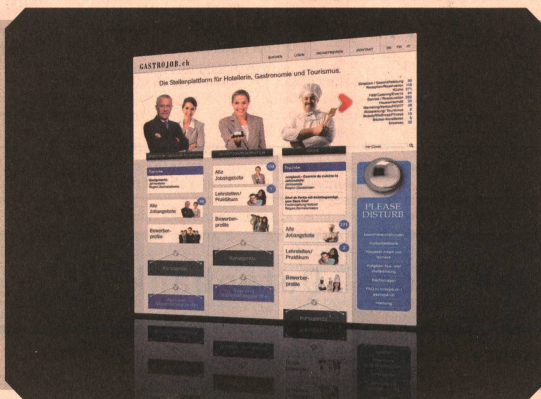
Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus



KRAMER

GASTRONOMIE

Tram und Gastronomie – diese Kombination bieten wir, die Kramer Gastronomie, zusammen mit der VBZ in der Stadt Zürich an. Durch abwechslungsreiche Themen wie Fondue und Sushi möchten wir den Gästen einen einzigartigen, unvergesslichen Anlass auf rollenden Rädern bieten. Während Events im Letzigrund-Stadion verköstigen wir die Gäste mit verschiedenen Grilladen und Köstlichkeiten aus aller Welt an Take-away-Ständen (vor dem Stadion) sowie mit Getränken und unserem hausgebrauten Steinfels-Bier.

Für diese lebhafteste und abwechslungsreiche Gastronomie suchen wir per Juni 2015 oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

Leiter Gaströ-Tram und Event Letzigrund w/m

Sie haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Führungsposition sammeln können und besitzen eine gastronomische Grundausbildung. In dieser Funktion sind Sie für die Organisation von A bis Z im Tram, als direkte Ansprechperson für die VBZ und für die Events im Letzigrund Stadion verantwortlich.

Sie lieben den Kontakt zu Gästen, und es liegt Ihnen am Herzen, den Qualitätsstandard auf höchstem Niveau zu halten. Aufgaben wie Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse, Mitarbeiterplanung, Bestellwesen und Warenkontrolle sind für Sie kein Fremdwort. Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kramer Gastronomie, Rosmarie Prinz, Leiterin Human Resources,
Herdenstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich,
rosmarie.prinz@kramergastronomie.ch, www.kramergastronomie.ch

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Für lebhaftes Hotel im BEO, Nähe Jungfrauregion, suchen wir eine **Gesch.-F., Stellvertretungspaar oder Single mit Fachabschl.** Top-EDV- und -Englischkenntnisse erforderlich. Ziel: business takeover. Anfragen unter Chiffre 36902-11930 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



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.

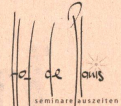
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

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

Tagungszentrum Hof de Planis Stels



Das Tagungszentrum Hof de Planis in Stels, hoch über dem Prättigau (1280 m ü. M.), ist rundum erneuert. 27 Zimmer, 41 Betten, moderne Tagungsräumlichkeiten und gemütliche Speisesäle bilden eine ideale Basis-Infrastruktur für erfolgreiches Wirken. Die lebhafteste Nachfrage nach unseren Angeboten (Kurse, Tagungen, Versammlungen, Auszeiten, Privatveranstaltungen) zeigt, dass unsere Zielvorgaben auf Kurs sind.

Zusammen mit Ihnen möchten wir an unserer Zukunft weiterbauen. Wir suchen auf den **1. November 2015** oder nach Vereinbarung eine branchenerfahrene

Geschäftsleitung für das Tagungszentrum Hof de Planis Stels

Diese verantwortungsvolle Aufgabe möchten wir vorzugsweise an Leute übertragen, welche sich durch Führungseigenschaften auszeichnen und eine ausgeprägte Freude mitbringen. Neues anzupacken und Bewährtes weiter zu pflegen.

Fachkompetenz in allen Belangen der Administration, Food & Beverage und Hauswirtschaft sind uns wichtig; kreative, unternehmungsfreudige Kandidaten finden hier auch die Möglichkeit, haus eigene Kurs- und Tagungsangebote zu entwickeln, welche die bestehende Nachfrage im Seminarbereich ideal ergänzen. Ein hohes Mass an Selbständigkeit, Kreativität und Freude am Umgang mit Menschen sind ideale Voraussetzungen für diese Aufgabe.

Hof de Planis liegt an reizvoller Lage mit Weitblick, bietet fortschrittliche Anstellungsbedingungen und ein ideales Umfeld für die persönliche Weiterentwicklung im Beruf.

www.hofdeplanis.ch – das ist unsere Homepage. Wenn es funkt, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen bis zum 15. April 2015.

Kontakt: Stiftung Hof de Planis Stels
Hansueli Baier
Präsident des Stiftungsrates
Hartbergstrasse 11
7000 Chur
mail@hbaier.ch
081 253 09 66

WYHUS BELP

Weingenuss aus gutem Haus

Herzblut, Weitblick, Kundenfokus: Für uns bei Bataillard sind das mehr als nur einfache Worte. Wir sind stolz auf unsere Weine und lieben es, den Schweizer Alltag ein kleines bisschen schöner zu machen.

Wir sind eine dynamische und wachsende Unternehmung der Weinhandelsbranche. Seit mehr als 30 Jahren bedienen wir das Gastgewerbe, die Hotellerie und Privatkunden mit Qualitätsweinen.

Zur Ergänzung unseres Verkaufsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine engagierte Verkäuferpersönlichkeit (m/w) als

Regionalen Verkaufsleiter – Gastronomie Zentralschweiz

der seine Kunden mit Engagement und Leidenschaft professionell betreuen möchte. Sie setzen sich zum Ziel, die Marktpräsenz unseres Unternehmens in der Region zu festigen und weiter auszubauen. Sie sorgen für eine optimale Distribution unseres Produktportfolios an den Verkaufspunkten und setzen persönliche Akzente in der Planung und Umsetzung verkaufsfördernder Events.

Für diese spannende Position suchen wir einen abschlussstarken Verkaufsprofi mit einer fachlich/kaufmännischen Berufsausbildung und einigen Jahren Erfahrung im Gastronomie-Aussendienst. Sie bringen zudem eine ausgeprägte Passion für Weine und Champagner mit. Eine gute regionale Verwurzelung mit Wohnort in der Verkaufsregion ist zusätzlich wünschenswert.

Wenn Sie gerne hervorragende Leistungen in einem interessanten Umfeld erbringen, sich als Teil eines Ganzen verstehen und die Arbeit in einem dynamischen Team schätzen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Interessiert? Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder E-Mail an:

BATAILLARD AG, Christine Babst Nämpflin
Hasenmoosstrasse 33, 6023 Rothenburg
christine.babst@bataillard.ch, Tel. 041 289 61 61

Chef de réception

Wir suchen eine junge, engagierte Persönlichkeit, welche mit Herzblut und Freude die Position als **Chef de réception** in unserem traditionsreichen Haus übernehmen möchte. Eintritt **1. Mai 2015** oder nach Vereinbarung.

Ein erfüllter Arbeitstag bedeutet für Sie:
– Gäste betreuen und Wohlfühlatmosphäre schaffen
– Mitarbeiter führen und als Team voranbringen
– administrative Herausforderungen lösen

Sie besitzen:
– Engagement und Erfolgswillen
– Energie, Ausdauer und Tatendrang
– Hervorragende Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch (Sprachkenntnisse Italienisch und Französisch von Vorteil)
– Erfahrung im Umgang mit dem FrontOffice-System Protel
– Erfahrung im Führen eines Teams von 5 bis 8 Mitarbeitenden
– Einfühlungsvermögen
– Organisationstalent
– Verantwortungsgedühl

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich in einem gut eingespielten, dynamischen Team wohlfühlen würden... dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) an:

Cresta Palace Hotel
Frau Christin Schwabe
Via Maistra 75 / PF 16
CH-7505 Celerina
Tel. 081 836 56 56
Mail job@crestapalace.ch

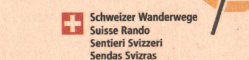


GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



JETZT BUCHEN



Über 60 000 km einheitlich signalisierte und gut gepflegte Wanderwege erschliessen die schönsten Naturlandschaften der Schweiz. Der Dachverband Schweizer Wanderwege sorgt zusammen mit seinen 26 kantonalen Wanderweg-Organisationen für die hohe Qualität dieses weltweit einmaligen Freizeit- und Tourismus-Angebotes und setzt sich für die Förderung des Wanderns in der Schweiz ein.

Für die Geschäftsstelle des Dachverbands in Bern mit ihren 17 Mitarbeitenden suchen wir nach Vereinbarung zwei engagierte Persönlichkeiten als

- Bereichsleiter/in PR/Partnerschaften (80–100%)
- Verantwortliche/n Sponsoring/Partnerschaften (80–100%)

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, spannende Aufgabe in einer modern geführten Non-Profit-Organisation, die Zusammenarbeit in einem aufgestellten, motivierten Team, flexible Arbeitszeiten und einen Arbeitsplatz in der Nähe des Bahnhofs Bern.

Die detaillierten Stellenausschreibungen finden Sie auf unserer Website www.wandern.ch.



«Ich muss unter Menschen sein. Darum ist die Migros genau das richtige für mich.»

Marion Itensohn, Leiterin Sport/XX, Mythen Center Schwyz

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit 6'000 Mitarbeitenden in mehr als 80 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.41 Mrd. Franken. Im Bereich Systemgastronomie sind wir ein führendes Unternehmen.

Für ein Migros-Restaurant im Kanton Luzern suchen wir nach Vereinbarung eine ausgewiesene Fach-, Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit als

Leiter Migros-Restaurant (m/w)

Ihre Aufgaben:

- Führung des Migros-Restaurants
- Verantwortlich für Umsätze und Erträge des Restaurants
- Sozialkompetente Führung und Förderung von rund zehn Mitarbeitenden

Ihr Profil:

- Grundbildung als Koch mit fundierter Ausbildung im Bereich der Gastronomie und Betriebswirtschaft (FA)
- Fach- und Führungspraxis in der Systemgastronomie
- Freude, täglich als Gastgeber bei den Gästen präsent zu sein
- Selber in der Produktion tätig zu sein
- Bedienung der Gäste mit hohem Qualitätsanspruch und Umsetzungskompetenz
- Fähigkeit, als überzeugende Persönlichkeit Beziehungen partnerschaftlich zu gestalten

Unser Angebot:

Eine verantwortungsvolle Funktion, in welcher Sie Ihr Fachwissen sowie Ihr unternehmerisches Flair einbringen können.

Überzeugen Sie uns von Ihrer Kompetenz und senden Sie uns bitte Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs. Wir berücksichtigen für diese Funktion ausschliesslich Online-Bewerbungen.



Ihr Kontakt für diese Stelle:
Genossenschaft Migros Luzern
Reto Kron
Leiter Personelles/Ausbildung
www.migros Luzern.ch/jobs



hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellen- plattform!



SERVICE / RESTAURATION

Alle
Jobangebote

258

Lehrstellen/
Praktikum

920

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Jobangebote

News

Ratgeber

Weiterbildung

Lehrstellen

Karrieretipps

Kurse

Berufsportraits

Veranstaltungen

Praktikumstellen

Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Die Viva Luzern, Eichhof in Luzern sucht

Köchin / Koch

Jobcode hoteljob.ch: J94552

Viva Luzern AG, Personal
Hirschengraben 17, 6002 Luzern
www.vivaluzern.ch

Wir suchen

Küchenchef/in

Jobcode hoteljob.ch: J94758

Stiftung Arbeitskette
Badenerstrasse 705, 8048 Zürich
043 818 69 80, c.hug@arbeitskette.ch

Sous-Chef / Junior Sous-Chef (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J94968

Aparthotel Rotkreuz
Mattenstrasse 1, 6343 Rotkreuz
041 799 49 99, www.aparthotel-rotkreuz.ch

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die BewohnerInnen der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette durchgeführt werden.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicemitarbeiter/in

für flexible Arbeitseinsätze, auch an Wochenenden. Sie bringen Erfahrung im à la Carte-Service mit, haben Freude ältere Menschen zu bedienen, sind ausgeglichen und schätzen einen zuvorkommenden, freundlichen Service. Sie arbeiten gerne im Team, bewahren auch in hektischen Situationen Ruhe und verwöhnen die Gäste dennoch speditiv und professionell.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Egghölzli
Frau Julia Fernandez, Restaurationsleiterin
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

HR-Kompetenz in Adler-Manier!

Ein Adler überblickt die Situation und reagiert effizient, schnell, zielorientiert und setzt sich mit Stolz und Herzblut für die wesentlichen Themen ein. Handeln in dieser Kategorie erwartet das marktführende Unternehmen, das sich durch umfassende Dienstleistungen im Bereich Facility Management und anverwandte Services durch Professionalität einen ausgezeichneten Ruf geschaffen hat. Als initiative/r, durchsetzungsfähige/r

Bereichs-Personalverantwortliche/r

mit Adlereigenschaften übernehmen Sie von Anfang an eine wichtige Rolle: Sie führen ein Team von drei HR-Managern und einer HR-Assistentin. Eigenverantwortlich betreuen Sie selber einen Bereich auf allen Stufen, von Mitarbeitenden bis zur Abteilungsleitung, ein Schwergewicht liegt dabei auf effizienter Rekrutierung von A-Z. Als Sparring-Partner für die Linienverantwortlichen bieten Sie aktiven Support und Beratung in allen HR-Fragen (exkl. Lohn und Sozialversicherungen). Dazu sind Sie für den Gesamt-HR-Leiter eine wichtige Ansprechperson und liefern Ihren In- und Output auch in Projekten und strategischen Fragestellungen. Ebenso repräsentieren Sie intern und extern das moderne HR und die Unternehmung. Eine echte Challenge also!

Ihre langjährige Erfahrung im HR und eine entsprechende Weiterbildung verleihen Ihnen (Adler-) Flügel. Dabei sind Sie jedoch keinesfalls abgehoben sondern eine pragmatische Persönlichkeit mit klarem Fokus aufs Machbare und mit Umsetzer-Qualitäten. Aus eigener Führungserfahrung kennen Sie die Fallstricke und Herausforderungen. Mit einem Mix aus Standfestigkeit gepaart mit überzeugendem Auftreten aber auch einer guten Portion Humor ist Ihnen der Erfolg hier sicher!

Das Unternehmen ist spannend, sehr dynamisch und stetig wachsend. Das HR ist im Umbruch, bei der Gestaltung und Umsetzung können Sie ein wichtiges Wort mitreden. Und das Team freut sich auf kundenorientierte, positiv denkende HR-Macher!

Bereit für neue Höhenflüge? Dann überzeugen Sie uns von Ihren Adler-Qualitäten! Erika Bleisch Imhof freut sich auf Ihre Unterlagen! Bitte per Mail an: erika.bleisch.imhof@prisma-personalberatung.ch. Absolute Diskretion ist garantiert.



Prisma Personalberatung AG Brunngasse 2 8400 Winterthur Telefon 052 212 94 24 Fax 052 213 37 86
www.prisma-personalberatung.ch

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO
www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir folgende Stellen an:

- FRONT-OFFICE
Mitarbeiter/in
- HOUSEKEEPING
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.ch

SUISSE ROMANDE

Le Palais Oriental

cherche
1 chef(fe) de rang
1 serveuse

qualifié(e), jeune, dynamique
fr./angl.

Faire offre manuscrite:
Le Palais Oriental
Quai Ernest-Ansermet 5
1820 Montreux 2

**Mitarbeiter
suchen –
Mitarbeiter
finden**

www.hoteljob.ch

Hotel Alpenblick Tenna

Führungsperson gesucht

Jobcode hoteljob.ch: J94967

Alpenblick
Mitte
7106 Tenna

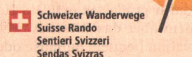


**Front Office Manager
(w/m)**

Sorell Hotel Tamina
Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

per 1. Mai 2015

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



Un réseau de plus de 60 000 kilomètres de chemins de randonnée parfaitement entretenus et uniformément balisés permet de découvrir les plus beaux sites naturels de Suisse. L'association faitière Suisse Rando et les 26 organisations cantonales qui lui sont affiliées sont garantes de la qualité élevée de cette offre unique au monde et s'engagent pour promouvoir la randonnée en Suisse.

Nous recherchons pour le secrétariat de l'association faitière à Berne, qui compte 17 collaborateurs, deux personnes prêtes à s'investir pour occuper, à une date à convenir, les postes de

- chef(fe) du domaine RP/
partenariats (80 à 100%)
- responsable du sponsoring et
des partenariats (80 à 100%)

Nous vous proposons des tâches variées et passionnantes au sein d'une organisation moderne à but non lucratif, une collaboration dans une équipe enthousiaste et motivée, des heures de travail flexibles et un poste situé près de la gare de Berne.

Vous trouverez les offres d'emploi détaillées sur notre site Internet, à l'adresse www.randonner.ch.

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-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

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

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotmail-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, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafika (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

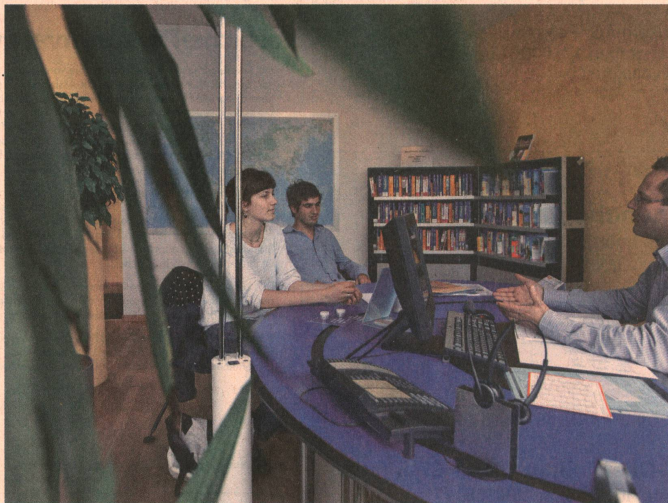
GEDRUCKTE AUFLAGE

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

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.

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



THEMENBILD: KEYSTONE

DAS POPO-PRINZIP

Die Entwicklungen im Onlinevertrieb waren in den letzten Wochen das grosse Thema. Zweistellige Zuwachsraten bei den Verkäufen erregten die Aufmerksamkeit. Die Grossverteiler haben es nach einer langen Anlaufphase anscheinend geschafft, die online bestellten Lebensmittel kostengünstig dem Kunden zu liefern. Das Bestellen von Kleidungsstücken und Schuhen per Internet gehört heute zum Alltag. Im Tourismus, wie auch bei Büchern und Musik werden die Produkte und Dienstleistungen schon seit vielen Jahren online angeboten. Gerade die Hotellerie ist dafür prädestiniert. Das Hotelzimmer wird einfach am Bildschirm über das Internet gebucht und die Bestätigung der Reservation bequem zuhause oder im Büro ausgedruckt. Beim genaueren Hinsehen ist zu beobachten, wie unterschiedlich sich die Onlinezimmerbuchungen entwickelten. In der Stadthotellerie, in der hauptsächlich Geschäftskunden und Städtereisende die Zimmer buchen, ist der Anteil der Onlinebuchungen in den letzten Jahren rasant gestiegen. In der Ferienhotellerie jedoch bewegt er sich seit einiger Zeit, je nach Destination, bei

einem Anteil von plus/minus 20 % am gesamten Buchungsaufkommen. Es buchen also noch immer $\frac{4}{5}$ aller Feriengäste ihren Aufenthalt offline. Bei Ferien handelt es sich um ein hoch emotionales Produkt. Die wenigen Wochen im Jahr, die dafür zur Verfügung stehen, sind kostbar und wollen optimal genutzt werden. Feriengäste möchten sich erholen, Neues erleben und sich wohl fühlen. Beim Hotel ihrer Wahl wollen sie kein Risiko eingehen. Sie informieren sich deshalb im Vorfeld ihrer Ferienreise sehr genau über das Angebot der Destination und das Hotel ihrer Wahl. Beim endgültigen Buchungsentscheid spielt dann der Mensch eine grosse Rolle. Erfahrungen von Kollegen und Bekannten, die Qualität der Antworten auf telefonische Anfragen und der gute Ruf der Destination und des ausgewählten Hotels sind wichtige Kriterien. **Dabei verhalten sich die Gäste nach dem POPO-Prinzip: Plan Online Purchase Offline.** Zur Informationsbeschaffung und zur Planung wird das Internet gern und oft benutzt. Für den Entscheid zur Ferienbuchung spielen jedoch zusätzliche, meist durch menschliche Kontakte

vermittelte Informationen eine grosse Rolle. Diese Aussage wird durch das Buchungsverhalten der Gäste der Private Selection Hotels, einer Schweizer Hotelgruppierung von zurzeit 59 Ferienhotels, bestätigt. Der Anteil der online getätigten Buchungen beträgt seit einigen Jahren konstant 20%. Die restlichen Buchungen erfolgen über das Callcenter der Hotelgruppierung. Dabei benutzt ein Grossteil der Gäste das Telefon und lässt von den kompetenten Mitarbeiterinnen die Buchung vornehmen. Viele Gäste haben sich vorher auf der Homepage über das Hotelangebot informiert. Für den letzten Schritt, die Ferienbuchung jedoch, vertrauen sie dem menschlichen Kontakt.



Olaf Reinhard
Swiss Spire, Luzern
www.swiss-spire.ch



Ich – altehrwürdiger
Landgasthof in Hohentannen TG

suche neuen Pächter

3 Gaststuben mit 96 Plätzen.
Möglichkeit Saalbenutzung mit 200 Plätzen.
4½-Zimmer-Wirtewohnung.

Gemeindeverwaltung Hohentannen
Hauptstrasse 18
9216 Hohentannen
www.hohentannen.ch
Tel. 071 422 54 80

36907-11937

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
Wir verkaufen/vermieten Hotels und
Restaurants und sind die Spezialisten
für Gewinnoptimierung...
Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie
mehr darüber auf unserer Website
www.hesser-consulting.ch

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

36907-11938

Zu verkaufen

Restaurant Spycher in Niederwil
Gemütliches Restaurant direkt im
Dorfkern mit 75 Sitzplätze und 35
Aussenplätze. Sämtliches Grossin-
ventar ist im Preis inbegriffen.
Verkaufspreis: Fr. 570'000.-

immovendo 056 649 99 66
079 630 19 57
Erika Mahrer erika.mahrer@immovendo.ch

36909-11937

Panorama-Hotel Restaurant Hulftegg

ZH / SG / TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze –
200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen,
VP CHF 1'680'000 - weitere Auskünfte unter:
www.engelvoelkers.com/ch/zuerich-oberland
Frau Ursula Bolliger - Telefon 055 533 04 50

36909-11945

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen
Monat online abrufbar.

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

htr hotel revue