

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2013)**

Heft 37

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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. 37 · 12. September 2013

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



grafika

ERFOLGREICH MIT DER MARKE ICH

Wer eine neue Arbeitsstelle sucht, muss sich gegen eine Vielzahl von gut qualifizierten Mitbewerbern durchsetzen. Umso wichtiger ist es deshalb, sich und seine Qualitäten von der Masse abzuheben.

Gute Leistungen allein verhelfen kaum zu einem neuen Job oder zum beruflichen Aufstieg. Was zählt, sind Eindruck und Bekanntheitsgrad. Wer kein eindeutiges, unverwechselbares Profil hat, der wird es schwer haben, sich auf dem freien Arbeitsmarkt zu behaupten. Erkennen und pflegen Sie deshalb Ihre Einzigartigkeit und machen Sie diese zu einem Teil Ihres Images. Bauen Sie sich ein individuelles, unverwechselbares, widerspruchsfreies und dauerhaftes Markenimage auf und Sie werden (be-)merkwürdig!

Persönlichkeit und Positionierung

Ein klares Profil zu haben bedeutet, zu wissen, wer ich bin, was ich kann, was ich will. Sich zur Marke zu entwickeln, ist somit die Kunst, seine Stärken zu kennen, zu nutzen und zu kommunizieren. Dazu gehört auch eine ehrliche Analyse des Selbst- und des Fremdbildes. Es ist ein Weg mit Schritten vorwärts, aber auch mal mit einem Schritt zurück. Es ist eine Oszillation zwischen Denkarbeit und Umsetzung, Betrachtung der Ergebnisse und Vornahme von Änderungen. Bauen Sie Ihre Marke ICH so auf, dass Sie von aussen als die Person wahrgenommen werden, die Sie auch tatsächlich sind. Ihre Marke ICH ist letztendlich nichts anderes als Ihr persönliches Qualitätsversprechen.

Um dieses Qualitätsversprechen zu erarbeiten, können wir uns der Vorgehensweise im Produktmarketing bedienen, indem wir eine Markenidentität und ein Markenbild schaffen und für beides eine aussagekräftige, passende Markenkommunikation entwickeln. Ganz nach dem Motto «tue Gutes und sprich darüber» muss man sich eine «Bühne» verschaffen: mit einer offensiven Präsentation seiner Stärken und der Betonung seiner Leistungen. Erfolge müssen beworben werden!

Strategie

Definieren Sie Ihre Ziele: Was wollen Sie erreichen? Wo möchten Sie gerne arbeiten? Und verlieren Sie diese nicht aus den Augen. Entwickeln Sie eine klare Strategie, wie Sie Ihre Ziele erreichen wollen.

Kommunikation

Wer zu viel Sprunghaftigkeit in seinem Auftritt an den Tag legt, verwirrt höchstens und kann damit nicht punkten. Motivationsschreiben, Lebenslauf, Bewerbungsfoto, Onlinepräsentation und der Auftritt im Vorstellungsgespräch sowie die gewählte Ausdrucksform sollten eine geschlossene, widerspruchsfreie Einheit bilden.



Prisca A. Bruch-Meier
Leitende Unternehmensberaterin
BDO AG, Solothurn
www.bdo.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Damit das Mögliche entsteht,
muss immer wieder das Un-
mögliche versucht werden»

Hermann Hesse

AGENDA

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, Zürich
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel-Administration Management, im Hotel Belvoir, Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

«Start Nachdiplomstudium HF Hotelmanagements», von hotelleriesuisse, im SolbadHotel, Sigriswil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

16. NOVEMBER

«Jubiläumsfeier IST/EIT», von hotelleriesuisse, in Zürich und Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«reception@hotelleriesuisse.ch – Modul III», von hotelleriesuisse, im Hotel Sempachersee, Nottwil
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

27. NOVEMBER

«KOPAS», von hotelleriesuisse, im Hotel Walhalla, St. Gallen
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

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

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

Treppen/Aufstiege (Teil 1)

Gefährdung:

Verletzungen durch Ausgleiten, Stürzen

Mögliche Sicherung:

- Treppen sicher gestalten (mit rutschhemmenden Belägen versehen, auf richtiges Tritterhältnis achten)
- Abgenutzte oder ausgeschlagene Stufen instand stellen
- Handläufe anbringen (innerbetrieblicher Bereich ab 5 Stufen und im Kundenbereich ab 2 Stufen), Treppen stützseitig mit Geländern versehen – in der Regel geradläufige Treppen wählen (keine Spindeltreppen)

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

ERFOLGREICH SCHWIERIGE GESPRÄCHE FÜHREN

Ob es das jährliche Qualifikationsgespräch ist oder Probleme mit einem Mitarbeitenden beziehungsweise Vorgesetzten, es gibt immer wieder schwierige Gespräche. Einige Tipps, wie Sie diese besser meistern können.

Was auch immer der Grund ist für einen Vorgesetzten oder einen Mitarbeitenden für ein gemeinsames Gespräch, eines gilt für alle: Die richtige Vorbereitung ist das A und O. Überlegen Sie sich, was Sie wie sagen wollen und machen Sie sich Notizen.

KONFLIKT UNTER MITARBEITENDEN

Konflikte zwischen Mitarbeitenden sind für einen Vorgesetzten kein angenehmes Thema. Doch ein guter Chef kommt nicht darum herum, einzugreifen und das Gespräch zu suchen. Nur so kann man den Konflikt schnell lösen. Falls der Konflikt zwischen einem Mitarbeitenden und seinem Vorgesetzten besteht, ist es sinnvoll, dessen Vorgesetzten miteinzubeziehen. Er soll das Gespräch leiten:

- Erforschen Sie die wahren Interessen und Bedürfnisse der Konfliktbeteiligten.
- Führen Sie zuerst Vieraugengespräche mit den Beteiligten und dann ein Gespräch mit allen. Suchen Sie gemeinsam nach Lösungen. Vereinbaren Sie realistische Ziele.
- Achten Sie darauf, dass die vereinbarten Lösungen eingehalten und umgesetzt werden. Die Konfliktparteien sollten sich folgende Gedanken machen?
 - Welche Forderungen habe ich?
 - Was kann ich zur Konfliktlösung beitragen?
 - Wie soll sich der Andere ändern?
 - Wie ändere ich mich?
 - Was soll der Chef im Konflikt unternehmen? Bleiben Sie sachlich, aber bestimmt.

SCHWIERIGE MITARBEITENDE

Ob Alkoholproblem, ungenügende Arbeitsleistung oder Schwierigkeiten in der Schule. Alles nicht einfach für einen Chef. Doch auch hier gilt in erster Linie: Suchen Sie das Gespräch!

- Überlegen Sie, welche Forderung Sie an den Mitarbeitenden haben. Beispielsweise keine Verspätungen mehr, kein Alkoholkonsum am Arbeitsplatz oder gar eine Therapie.
- Führen Sie ein Gespräch unter vier Augen.
- Unterbreiten Sie Ihre Forderung und stellen Sie allenfalls auch ein Ultimatum!
- Vereinbaren Sie mit dem Mitarbeitenden, wie Ihre Forderung umgesetzt wird.
- Je nachdem kann es sinnvoll sein, die getroffene Vereinbarung schriftlich festzuhalten.
- Überprüfen Sie regelmässig, ob die getroffene Lösung auch wirklich umgesetzt wird. Sonst müssen Sie ein zweites Gespräch führen.

GESPRÄCHSFALLEN

Das sind mögliche Probleme:

- **Siegen:** Wenn jeder siegen will, gibt es einen Verlierer und einen Gewinner. Doch in Wahrheit verlieren alle – vor allem der Betrieb! Respektieren Sie die andere Person.
- **Vereinfachen:** Die Beteiligten versuchen, eine einfache Ursache für komplexe Probleme zu finden. Gehen Sie der Sache auf den Grund.
- **Ziel verlieren:** Bei jedem Gespräch geht es darum, das Ziel im Auge zu behalten. Sie sollten wissen, was Sie am Schluss erreichen wollen!

Mario Gsell

BUCHTIPP

WISSENSWERTES VOM VERTRAG BIS ZUR KÜNDIGUNG

Wer seine Rechte und Pflichten in der Schweizer Arbeitswelt kennen will, ist mit dem aktuellen Beobachter-Ratgeber bestens bedient. Umfassend und kompetent beantwortet er alle rechtlichen Fragen und verhilft zum Durchblick in diesem komplexen Rechtsgebiet. Was wird in einem Arbeitsvertrag individuell geregelt? Wie werden Überstunden abgegolten? Muss eine Lohnkürzung oder Kurzarbeit hingenommen werden? Was gilt für den Umgang mit den neuen Medien? Was ist bei Verfahren vor Arbeitsgericht zu beachten? Die Autorin und langjährige Beobachter-Arbeitsrechtsspezialistin begleitet mit diesem Buch Angestellte aller Branchen und Stufen vom ersten Tag im Job bis zum Austritt. Sie weiss auch Rat, wenn sich das Arbeitsverhältnis verschlechtert oder die Kündigung droht. Die neuesten wegweisenden Gerichtsurteile sowie viele praktische Beispiele, Tipps und Mustervorlagen runden den umfassenden Ratgeber ab.



«Arbeitsrecht»
Beobachter Edition
von Irma Traud
Bränlich Keller
ISBN
978-3-85569-771-7
CHF 38.00

AUS- UND WEITERBILDUNG



G3

Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen, Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom
unternehmerisch denken
unternehmerisch entscheiden
unternehmerisch handeln
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächste Session: 19. Januar 2014 in Bern und 26. Januar 2014 in Zürich, eidg. anerkannt
L-GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.-
Weitere Informationen
GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

27772-10336

Das Intensivseminar GASTRO SUISSE
Der Schweizer Wein-Sommelier®
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis
Termine: berufsbegleitend
Level 2: Start Frühling: 19.02.13, Start Herbst: 23.08.13
Level 3: Start Frühling: 25.03.13, Start Herbst: 22.10.13
Weitere Informationen
GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrouisse.ch

20090-9507

QUALITY Our Passion GASTRO SUISSE
Qualitätsgütesiegel
Stufe II: Ausbildung zum Qualitäts-Trainer
Termine: 25.-26. Juni 2013, Meisterschweizer, 14. Oktober 2013, Thalwil, 25.-26. November 2013, Lenzerheide
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111 www.gastrouisse.ch

23758-9908

Séminaire intensif GASTRO SUISSE
Sommelier suisse de la bière®
La découverte, la dégustation et la présentation attractive de la bière
Format des cours
en emploi, un jour par semaine
Début de la formation: Lundi 7 octobre 2013
Pour plus d'informations
GastroSuisse
Av. Général-Guisan 42, 1009 Pully
Tel. 021 721 08 30 www.gastrouisse.ch

27671-10293

Italianisch in Florenz
Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total 499 Euro.
Italianisch
Wein und Küche, Kurs 699 Euro
Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

25338-9624

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch

Attraktives Komforthotel im Raum Zürich

Die spannende Leitungsfunktion dieses Kleinod mit Restaurants, weiteren attraktiven F & B-Outlets und Meeting-Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hands-on-Hotel Managers Typ Gastgeber. Hauptaugenmerk liegt dabei auf starker Präsenz des Hauses im Markt mit dem Ziel die Auslastung weiter zu steigern. Verkaufsfair, Affinität zur New Media und Versiertheit mit Front-Office, Reservations, Events und Stärken im Bereich **Food & Beverage** bringen Sie mit.

Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Infrastruktur und gelungener Kombination aus «Relax- & Geschäfts-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Gute Ausgangslage für jüngere **Gastro-Hotelprofis**, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen, geplante Ausbauten gerne begleiten und dank geschickter Führung Ihrer Mitarbeitenden die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

Hotel Manager Typ Gastgeber w/m
Ein Gastgeber-Paar ist übriens auch gerne gesehen!

Mit überzeugendem Auftritt und spürbarem Engagement begeistern Sie Team und Gäste gleichermaßen. Sie kommunizieren geschickt auf allen Ebenen, beherrschen die relevanten Online-Vertriebskanäle und haben wertvolle Führungspraxis in der CH-Hotellerie gesammelt. Mit solidem Gastronomie-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Von Vorteil sind Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich und ausgeprägter **Unternehmergeist**.

Sind Sie ambitioniert und wollen das mittelgrosse Unternehmen weiter entwickeln? Haben Sie den **Blick fürs Detail** und suchen eine ganzheitliche Herausforderung? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Auch starke Nachwuchskräfte, z.B. Vizedirektoren oder Resident Manager, auf dem Sprung zur Geschäftsleitung sind willkommen. – Eintritt ab März/April 2014 bzw. nach Vereinbarung. – Fühlen Sie sich angesprochen? Dann CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

27919-10395

Eines der renommiertesten Restaurants an einzigartiger Lage in Zürich

Das kulinarische Angebot geht in Richtung marktführig, à la minute zubereitet, innovativ sowie einer dem Zeitgeist entsprechenden Kombination aus moderner französischer Küche und attraktiven Gerichten der Schweizer Küche. Verbunden mit saisonalen und regionalen Spezialitäten, klassischen und mediterranen Einflüssen ergibt sich eine **einzigartige Vielfalt**. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen zusammen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und mit umsichtiger Planung fit halten für höchste gastronomische Performance und herausragender Qualität.

Traumjob für Head Chefs mit dem **Auge fürs Detail**, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen. Die mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten, sehr gut laufendem Bankett-Geschäft, stark wachsendem Catering und Produktion genauso gut umgehen können wie mit einer grösseren Anzahl Auszubildender, Praktikanten sowie regelmässig anwesenden Hotelfachschülern, die bei Ihnen ihr Handwerk erlernen. Dies im Umfeld eines bestbekanntesten Restaurants – ein stilvoller Traditionsbetrieb – und weiteren attraktiven F & B-Outlets.

Organisationsstarker Küchenchef w/m
mit besonderem für Flair für Aus- & Weiterbildung von Nachwuchskräften

Als starker Hands-on Chef de Cuisine werden Sie bei dieser spannenden Tätigkeit von je einem erfahrenen Abteilungs-Chef für die vier Bereiche à la carte, Bankett/Catering, Produktionsküche und Patisserie sowie weiteren zehn erfahrenen Köchen wirkungsvoll unterstützt. Dabei liegt Ihnen das Thema Aus- & Weiterbildung ebenso am Herzen wie der Wunsch Hand in Hand mit Ihrem Profiteam den exzellenten Ruf des Hauses durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern. Das Motto **«Mit Freude für Freunde kochen»** steht Ihnen nahe.

Fachlich versierte Küchenchefs, die in Spitzenzeiten mit mehr als 40 Leuten in der Küche die Übersicht behalten und die Auszubildenden zu begeistern vermag, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Küche hilfreich. Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt, z.B. auf Herbst oder Dezember, jedoch spätestens auf Mitte Januar. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

27919-10395

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Küchenchef (m/w)

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses „Portikon“ im neuen und aufstrebenden Stadtteil Glattpark in Zürich-Nord.

In unserem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant verköstigen wir mittags bis zu 350 Gäste mit frischen saisonalen Gerichten und Köstlichkeiten. Im Bistro kann man sich mit kleinen Snacks stärken. Des Weiteren sind wir für die Seminarverpflegung im Haus, Konferenzbewirtschafungen und Sonderveranstaltungen im Atrium für bis zu 600 Personen zuständig.

Wir wünschen uns einen Küchenchef/in mit Erfahrung in der gehobenen Gemeinschafts-/Systemgastronomie und im Bankettbereich. Sie verfügen über eine abgeschlossene Koch-Ausbildung und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Sie haben Freude an der Führung und Förderung unseres jungen 5-köpfigen Küchenteams. Sie haben ein ausgeprägtes Qualitäts- und Kostenbewusstsein und verfügen über eine hohe Leistungsbereitschaft und Flexibilität. Sie besitzen küchenspezifische IT-Kenntnisse, gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift und den Führerausweis Kategorie B.

Sind Sie unser Wunschkandidat? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
Info@graf-z.ch, Frau F. Nancy, Tel. Nr. 058 890 34 14

28295-10393

10-Tage-Job Zuger Messe 18. bis 28. Okt.

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten od. die **Zwischensaison** überbrücken?

Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo
nussbaumer.karl@bluewin.ch od. rufen Sie an (ab 15. Sept.)

K. Nussbaumer, Catering, Sattelstr. 5, CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG
Tel. 041 750 40 40, Fax 041 750 84 84

27781-10392

Koch/Köchin 100%

Jobcode hoteljob.ch: J68137

Wohn- und Pflegezentrum Zollikon
Seestrasse 109 8702 Zollikon
043 336 90 53 brigitte.arandia@zollikon.ch

27789-10396



Betriebsleiter/in

UBS Restaurant Europaallee
Eisgasse 10, 8004 Zürich

per 15. Oktober 2013

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



28206-10397



SEEROSE RESORT & SPA

eintauchen am Hallwilersee



ZEITGEMÄSSES UND AUSSERGEWÖHNLICHES RESORT SUCHT LEITUNG UND TEAMMITGLIED FÜR DEN BEREICH RESERVIERUNG & EMPFANG SOWIE LEITUNG SERVICE SAMUI-THAI

Es erwartet Sie

Ein atemberaubender Arbeitsort im Grünen direkt am See und im Herzen der Schweiz.

Die aussergewöhnlich hohe Vielfalt an Dienstleistungen und Produkten lässt es zu, ihnen ein Umfeld mit viel Dynamik und (Entwicklungs-)Möglichkeiten zu bieten. Langeweile und Stillstand sind demnach bei uns Fremdwörter, während engagiertes, verantwortliches Handeln das angestrebte Ziel ist.

Individuell für Sie

Die attraktiven Stellenangebote sind detailliert auf unserer Website www.seerose.ch beschrieben. Diverse Startoptionen in den Monaten Oktober, November und Dezember 2013

Deshalb

Senden Sie bei Interesse noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an Manuela Villiger – Verantwortliche Mitarbeiter.

Bis bald – bei uns am See.

Seerose Resort & Spa
Seerosenstrasse 1, CH-5616 Meisterschwanden
T +41 56 676 68 68, F +41 56 676 68 88
mitarbeiter@balancehotels.ch, www.seerose.ch



BALANCE HOTELS
das Gute leben
www.balancehotels.ch

28499-10394



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.

Gesucht Führungspersönlichkeit

Küchenchef Zentralküche (m/w)

Ihre Aufgaben

- Sie tragen die Gesamtverantwortung für die Zentralküche und sind somit zuständig für Angebot, Einkauf, Produktion und Qualität unserer Restaurants MERCATO (Selbstbedienung, 500 Plätze), PIAZZA (Bistro, 200 Plätze), Jugendgastronomie und Bankette (30 bis 450 Personen)
- Jahresleistung Selbstbedienung (6- bis 7-Tage-Woche): 400'000 Hauptmahlzeiten, d.h. täglich Frühstücksbuffet für 500 Gäste, bis 1'300 Mittagessen und 600 Abendessen
- Führen der Küchenbrigade mit 25 Mitarbeitenden

Ihr Profil

- Starke Führungspersönlichkeit
- Freundliches, motivierendes und gästeorientiertes Auftreten
- «eidg. dipl. Küchenchef/Produktionsleiter» HFP von Vorteil
- Mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie im Bankettbereich
- Verständnis für unsere Gästevielfalt: 400 Lernende des Bauhauptgewerbes, Erwachsenenbildung des Bildungszentrums Bau, Kunden aus Firmen und Non-profit-Unternehmen

Wir bieten Ihnen

- Lebhafter, einzigartiger, vielseitiger Grossbetrieb
- Mitgestaltung bei Weiterentwicklung unserer zukunftsgerichteten Gastronomie
- Moderne Infrastruktur, neue Küche und Produktionsräume
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gern Thomas Hegnauer, Leiter Gastronomie, Tel. 041 926 23 23.

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/portraet/jobs>

28108-10398



SCHWEIZERHOF
BERN

WERDEN SIE TEIL EINES FÜHRENDEN EXKLUSIVEN HOTELS DER SCHWEIZ!

Im Fünfsterne-Superior-Hotel an Berns zentralster Lage verschmilzt Tradition mit kontemporärem Flair, edlem Design und Service von Welt.

In unserem Haus erwartet Sie eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Arbeit, ein offenes Arbeitsklima mit transparentem Informationsfluss sowie ein modernes Arbeitsumfeld mit einem jungen, dynamischen Team. Folgende Stellen (m/w) sind per sofort oder nach Vereinbarung zu besetzen:

FRONT OFFICE	HOUSEKEEPING
Front Desk Manager Rezeptionist	Etagengouvernante Etagenmitarbeiter im Stundenlohn
SALES & MARKETING	F&B KÜCHE
Sales Manager Proactive	Commis de Cuisine
FINANCE	F&B SERVICE
Cost Controller / Einkäufer	Chef de Rang Bankett Barkeeper Serviceaufhilfen für sporadische Einsätze im Bankett
TECHNIK - UNTERHALT	
Mitarbeiter Technik - Unterhalt mit Schwerpunkt Maler/Lakierer	

Für alle Stellen setzen wir gute Deutschkenntnisse resp. Kenntnisse anderer Sprachen sowie Erfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie voraus. Weitere Details zu den Stellenangeboten finden Sie unter:
www.schweizerhof-bern.ch

Für Fragen stehen Ihnen Frau Manuela Schär oder Frau Sabine Leist, Human Resources, unter der Telefonnummer 031 326 80 88 oder per Email auf hr@schweizerhof-bern.ch gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Hotel Schweizerhof Bern AG - Human Resources - Bahnhofplatz 11 - 3001 Bern
Telefon 031 326 80 88 - hr@schweizerhof-bern.ch - www.schweizerhof-bern.ch



LUTZ & PARTNER AG

HUMAN RESOURCES

KURSAAL BERN CONGRESS
EVENT
HOTEL
RESTAURANTS
CASINO

Als eines der grössten und bekanntesten Gastronomie-Unternehmen der Schweiz bietet der Kursaal Bern seinen Gästen ein umfassendes «all-in-one»-Angebot mit Kongress- und Kulturzentrum, 4-Sterne-Superior-Lifestyle-Hotel, Grand Casino sowie diversen Bars und Restaurants. Für die Muttergesellschaft der Berner Kursaal-Unternehmungen suchen wir den zukünftigen

CEO Kursaal Bern (Kursaal – Hotel Allegro – Restaurants)

Zusammen mit Ihrem Führungsteam entwickeln Sie die Unternehmung zukunftsorientiert weiter und steuern ebenso innovativ wie umsichtig die Geschicke des Kursaals Bern in strategischer und operativer Hinsicht. Dass es sich dabei um eine unternehmerisch anspruchsvolle Führungsaufgabe – rund 200 Festangestellte mit über 10 Leistungsbereichen – in einem komplexen, dynamischen Umfeld handelt, ist offensichtlich. Nebst der Gesamtführung liegt Ihr persönliches Arbeitsschwergewicht auf der Akquisition neuer Kunden / Kongresse / Events, also dem Marketing und Verkauf (nationale + internationale Kontaktpflege zu Tour Operators, Unternehmungen, Verbänden, Politik etc.).

Wir suchen Kontakt zu Persönlichkeiten – Frau oder Mann – mit einem Studienabschluss (Betriebswirtschaft, Hotelfach, Tourismus) und idealerweise einer adäquaten Weiterbildung in Unternehmungsführung (MBA oder vergleichbar). Sie verfügen über unternehmerische Erfolgsnachweise und gesamtheitliche Führungserfahrung in einer vergleichbaren Unternehmung, beispielsweise im Tourismus (insbesondere der MICE-Branche), in der Hotellerie/Gastronomie oder einer anderen dienstleistungsorientierten Branche. Sie überzeugen durch einen integrativen, kooperativen Führungsstil in Kombination mit überdurchschnittlichen Kommunikationsfähigkeiten und einem ausgeprägten Verhandlungsgeschick in Deutsch, Englisch und Französisch. Ihre Networking-Qualitäten, Ihre Zielorientierung und Ihre Vertrauenswürdigkeit runden Ihr Profil geeignet ab.

Der beauftragte Berater Beat Lutz freut sich auf Ihre Bewerbung (per E-Mail oder Post) und garantiert Ihnen absolute Diskretion sowie eine professionelle, zügige Abwicklung Ihrer Bewerbung.

Lutz & Partner AG Human Resources, Steinerstrasse 41, CH-3000 Bern 15
Telefon +41 31 350 00 10, welcome@lutzpartner.ch, www.lutzpartner.ch

Seit mehr als 25 Jahren.

Erste Personalberater mit zertifiziertem Managementsystem (ISO 9001) in der Schweiz.



29113-10390

Leiter/in Hotellerie/Gastronomie LUKS



Ein gutes Essen weckt Lebensfreude! Die Hotellerie/Gastronomie leistet einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und zur Zufriedenheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Am Standort Luzern verwöhnen wir im cook and serve Verfahren täglich rund 650 Patientinnen und Patienten und bedienen 1300 Gäste in unserem topmodernen Restaurant "feingut". Am Standort Sursee betreiben wir eine gepflegte cook and chill Küche für rund 300 Patienten und Patientinnen sowie 300 Mitarbeitende in den Spitalern Sursee und Wolhusen.

Per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung ist die anspruchsvolle und interessante Funktion des Leiters der Hotellerie/Gastronomie neu zu besetzen.

Als Leiter/in Hotellerie/Gastronomie LUKS

- führen Sie die Gastronomiebetriebe und den Hotelservice des Luzerner Kantonsspitals und sind für die Weiterentwicklung verantwortlich
- sorgen Sie für eine optimale, auf die Bedürfnisse der Patienten, Mitarbeiter und Besucher ausgerichtete Organisation der Produktion, der Speisenverteilung und des Services
- gestalten Sie die künftige Ausrichtung Patienten- und Mitarbeitergastronomie federführend mit
- pflegen Sie die strategischen Kontakte zu den Lieferanten
- stellen Sie die Weiterentwicklung des Qualitätsmanagementsystems der Gastronomiebetriebe sicher
- sind Sie verantwortlich für einen kostenoptimalen Betrieb und die Einhaltung der Budgetvorgaben

Luzerner Kantonsspital
HR Abteilung
Spitalstrasse
CH-6000 Luzern 16

Tel. +41 (0)41 205 11 11
Fax +41 (0)41 205 44 11
www.luks.ch

27863-10382



Bei uns sind Sie in besten Händen



Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.

Sie bringen das Hotel ins Spital!

Für die Erweiterung des Room-Services des Kantonsspitals Graubünden suchen wir per 1. November 2013 oder nach Vereinbarung eine/-n

Hotel- oder Restaurations- fachfrau/-mann

(Arbeitspensum 40 – 50 %)

Hauptaufgaben

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

Anforderungsprofil

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

Unser Angebot

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

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Angabe der Referenznummer 68/13 an: Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur, www.ksg.ch

Ref.-Nr. 68/13

27864-10383



Unterhof am Rhein
Hotel Restaurant Gastronomie

Ihre Zukunft erwartet Sie...
in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhenflüge.

In dieses inspirierende Umfeld suchen wir per **1. November 2013** oder nach Vereinbarung eine/n

Seminarkoordinator/in

Als Teil unseres eingespielten Réceptionsteams sind Sie für den Verkauf und die optimale Auslastung unserer Seminarräume und die effiziente Koordination der reibungslosen Tagesabläufe zuständig. Mit Freude und Leidenschaft beraten Sie unsere Seminare und bereiten die internen, operativen Prozesse gezielt und sorgfältig vor.





Für diese verantwortungsvolle Aufgabe bringen Sie mit:


- Grundausbildung in der Gastronomie
- Berufserfahrung im Bereich F&B und Seminarkoordination/Réception
- Sprach- und Wortgewandtheit in Deutsch und Englisch
- Sehr gute MS-Office Kenntnisse, Protel Kenntnisse von Vorteil

Überzeugen Sie durch ein gewinnendes, selbstbewusstes Auftreten mit hoher Kundenorientierung und sind es gewohnt, selbstständig und qualitätsbewusst zu arbeiten?

Dann erwartet Sie eine spannende, herausfordernde Aufgabe!

Ihre Bewerbung senden Sie bitte per Post oder per E-Mail an:
Seminarhotel Unterhof · Schaffhauserstrasse 8 · 8253 Diessenhofen
Tel. 052 846 38 11 · www.unterhof.ch · christine.schnoor@unterhof.ch

28172-10331



sucht für die kommende Wintersaison 2013/2014 noch (m/w)

Sous Chef
Chef de Partie
Bardame
Rôtisseur
Commis de Rang
Masseur/Masseuse
(nach Abruf)

- * ca. 60 Zimmer & Suiten
- * 5 hauseigene Restaurants
- * Bar & Lounge
- * romantischer Wellnessbereich

Anforderungen:

- * abgeschlossene Ausbildung oder mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie/Hotellerie
- * Führungserfahrung (für Kaderpositionen)
- * ausgezeichnete Fachkenntnisse, saubere Arbeitsweise

Weitere Informationen geben wir Ihnen gerne nach Erhalt Ihrer vollständigen Bewerbung (aktueller lückenloser Lebenslauf mit Foto, Zeugnisse Ihrer bisherigen Arbeitgeber) per E-Mail.

Posthotel Holiday Villa Arosa
Jakob Fahrni
Oberseepromenade, CH-7050 Arosa
Tel.: +41 81 378 50 00
Fax: +41 81 377 40 43
j.fahrni@posthotel-arosa.ch
www.posthotel-arosa.ch
www.posthotelholidayvillaarosa.ch

27896-10379



Kategorie: Unikat
Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus


Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und Bankette statt. Zur Ergänzung unseres Teams, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n)

Köchin/Koch 100%

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen, Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar. Sie haben Freude am verwöhnen unserer Gäste und beherrschen die Deutsche Sprache, dann wartet eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen auf Sie.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diese senden Sie bitte bis 20. September 2013 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

27870-10384



euofins
the bioanalytical company

Eurofins Scientific ist ein international führendes Unternehmen für bioanalytische Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittel, Umwelt und Pharma mit über 150 Niederlassungen und mehr als 13 000 Mitarbeitern in 29 Ländern.

Wir suchen zur Verstärkung und zur Ergänzung unseres Beratungs-Teams für die schweizerische Gesellschaft mit Sitz in Schönenwerd (SO) ab **Oktober** oder nach **Vereinbarung** eine/einen

Berater/in für Lebensmittelsicherheit (Lebensmittelindustrie/Gastronomie) / 80-100%

Sie haben eine qualifizierte Ausbildung in der **Gastronomie** eventuell **Lebensmitteltechnologie** oder eine vergleichbare Qualifikation und konnten idealerweise bereits vielfältige und fundierte Erfahrung im Bereich **Betriebshygiene, Lebensmittelsicherheit und HACCP** sammeln. Der Umgang mit dem PC ist Ihnen ebenso vertraut wie eine eigenverantwortliche Arbeitsweise und ein am Kunden orientiertes Verhalten. Das Einsatzgebiet bildet die gesamte Schweiz mit einem Schwerpunkt im **Mittelland**. Sie haben neben den notwendigen Vorkenntnissen (Führerausweis B) ausreichende Sprachkenntnisse (bevorzugt Italienisch oder Französisch).

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und attraktive Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen mit Perspektive. Selbstverständlich wird Ihnen die für die Aussendiensttätigkeit erforderliche Ausrüstung inklusive Firmenwagen zur Verfügung gestellt.

Haben wir Ihr **Interesse geweckt**? Dann sind wir gespannt auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen (bevorzugt in elektronischer Form, da Dossiers nicht retourniert werden) an:

Eurofins Scientific AG, Parkstrasse 10, CH-5012 Schönenwerd
Telefon 062 858 71 00, E-Mail: Bewerbung@eurofins.ch, www.eurofins.ch


27954-10335

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



JETZT BUCHEN



Swiss School of Tourism and Hospitality

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Passugg

Studienberater Berufliche Grundbildung m/w mit Marketing Verantwortung

Gesuchtes Profil:

- Kunden- und serviceorientiert, selbstbewusst, präsentationssicher
- Freude an der Beratung von Studierenden
- Teamfähigkeit, exakte Arbeitsweise, hohe Belastbarkeit und Flexibilität, Reisebereitschaft Schweiz und Deutschland
- Gute Kommunikationsfähigkeit, analytische Denkwiese sowie rasche Auffassungsgabe, stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift, sehr gute MS Office Kenntnisse
- von Vorteil Branchenkenntnisse (Tourismus, Hotellerie, Reisebranche, Gastronomie) und vertraut mit dem Schweizerischen Bildungssystem
- Ideales Alter zwischen 25-35 Jahre

Verantwortungsbereich umfasst:

- Beratung von Studierenden und Studieninteressierten (Zielgruppe zwischen 12-18 Jahre)
- Telefonische Nachfolge von Anfragen, Mailings, Website Leads
- Organisation von Messen, Infotagen und Schnuppertagen
- Marketingmassnahmenplanung / Kundenbeziehungsmanagement
- Präsentation mit Lernenden an Schulen/Messen/Bildungsveranstaltungen
- Kontakt zu Berufsberatern, BIZ sowie Alumni

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Hauptstrasse 12, 7062 Passugg Araschen, Tel. +41 (0)81 255 11 11
marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

27871-10386

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE "GASTRONOMIE ZEITUNG"

HERAUSGEBER
hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.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

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

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

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23
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 einem Monat 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
Natalie Schmid (Art Direction)
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 15.8., 29.8., 28.11., 12.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

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

MULTIMEDIA A LA CARTE



FOTOLIA

Ob Fernsehen, Internet oder Telefonie – um ihre Gäste zu verwöhnen, setzen viele Hotels auf eine moderne technische Infrastruktur. Auch kleinere Hotels können hier die Kosten trotz Hightech im Griff behalten und das ohne zusätzlichen Aufwand für die Mitarbeitenden, denn: Um die Anlagen und Geräte kümmert sich der Anbieter. Wer bei der Auswahl sorgfältig vorgeht, kann auch mit begrenztem Budget seinen Gästen ein hochwertiges Multimedia-Erlebnis bieten.

Mit der neuesten Folge der Lieblingsserie vor einem grossflächigen Bildschirm entspannen oder nach dem Meeting-Marathon mit der Familie einen unterbrechungsfreien Videochat führen. Zu einem perfekten Aufenthalt im Hotel gehört heute für viele Gäste auch ein entsprechendes Multimedia-Angebot. Die Ansprüche sind hoch: moderne Fernseher mit grosser Senderauswahl, eine schnelle Internetverbindung und störungsfreie Telefonie. Die Gäste wollen in puncto Technik auch im Hotel auf nichts verzichten müssen. Trotzdem gilt es, die Kosten und den

Aufwand für die technische Infrastruktur im Rahmen zu halten. Eine Herausforderung für die Hoteliers.

Kontinuierlicher Service

Neue TV-Lösungen speziell für kleine und mittelgrosse Hotels erfüllen Anforderungen an Budgetvorgaben und Zeitressourcen. Dabei wird die Infrastruktur zu einer monatlichen Pauschale genutzt. Support und Installation werden von einem externen Partner übernommen. Die strategischen Entscheide bleiben beim Hotel, lediglich die Umsetzung wird abgegeben. Die Gäste kommen damit in den Genuss einer topmodernen Infrastruktur, ohne dass für das Hotel selbst grosse Aufwände anfallen. Die Hardware, also TV-Geräte oder Telefonapparate, kann sowohl gekauft als auch über einen Nutzungsvertrag gemietet werden.

Flexibler dank Mietlösungen

Mit einem Nutzungsvertrag entfallen nicht nur Investitionen in Hightech-Geräte sowie Kosten für Wartung und Betrieb

der Technik. Gerade in der Hotelbranche, wo der Alltag häufig schnelle Anpassungen erfordert, können Mietlösungen praktisch sein. Wenn ein zusätzliches Zimmer ausgestattet werden muss oder ein Gerät nicht mehr funktioniert, ist dies mit einem Telefonat beim Partner rasch erledigt und erfordert kein eigenes technisches Know-how. Praktisch ist auch, dass das Multimedia-Erlebnis bedürfnisgerecht à la carte bestimmt werden kann. Lösungen, die modular aufeinander aufbauen, lassen sich massgeschneidert zu einem Angebot für jede Hotelkategorie zusammenstellen. Hotels können so von Digital-TV bis hin zur kompletten Kommunikationslösung alles beim selben Anbieter beziehen.



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

hotelforsale.ch

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Sind Sie innovativ, zielorientiert und führungssicher? Dann sind Sie die Richtigen!

zu vermieten per 1. Juni 2014
 oder nach Vereinbarung
 traditionelles und beliebtes

3-Sterne Hotel Restaurant

in einem der schönsten Gebiete der
 Berner Voralpen!

19 charmante Doppelzimmer, Restauration
 mit ca. 140 SP, Gartenterrasse mit ca. 32 SP
 moderner Seminarraum
 Umsatzgrösse heute 1.4 Mio - ausbaubar
 Kaufinventar ca. CHF 100'000.--

Ideal für engagiertes Pächterpaar!

Ein erfolgreiches und lebensfrohes Konzept
 wartet auf Ihre Weiterentwicklung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Jürg Zumkehr & Sophie Etterli
 Unternehmensberatung
 Bernastr.25, 3800 Interlaken
 Tel. 033 822 63 84
 info@hotelforsale.ch

TESSIN

Zu verpachten ab Ostern 2014

Kleines Hotel mit Restaurant

In der Nähe von Lugano (10 km)
 50 Sitzplätze und 50 Gartensitzplätze
 6 Zimmer
 3-Zimmer-Wirtwohnung
 Bushaltestelle vor dem Haus
 Bocciabahn und Grill
 bri.merzagli@bluewin.ch

28900-10395

Interessante Kapitalanlage für Investor

30 Autominuten von Basel, in der Region Delémont, verkaufen wir altershalber Renditen-Objekt-Aktienpaket (AG) zu 100% in Familienbesitz.

Gewerbe und Wohnungen, Gebäudekomplex auf 3700 m². Einkaufsladen Mini-Marché 220 m² mit Depot und Post-Abgestellte. Güter Umsatz, Raiffeisen-Bank-Automat. Zu und Ausfahrt für Tankstellenanlage an Hauptstrasse, grosse Schaufensterfront (10x2 m²) und Büro. Parkplätze vor der Ausstellung. Evtl. Ladenvergrößerung oder medizinisches Zentrum. Heilpraktiker-Massage Hr. Lindenberger, sehr bekannt, schon vorhanden. Fünf Wohnungseinheiten. Einstellhalle UG. Angegliedert Hotel-Restaurant-Betrieb, 3-Stern-Einrichtung mit 14 Hotelzimmer, 28 Betten. Das Hotel eignet sich als Alters- oder Pflegeheim. Rollstuhlgängig, Lift, Invaliden-Toiletten etc. Neuzzeitliche Einrichtung, super Infrastruktur, Parkanlage. Angrenzend 5400 m² Bauland. Voll erschlossen. Wohn-/Gewerbezone. Grosses Einzugsgebiet.

Verkaufspreis inkl. Hotel und Ladeneinrichtung
 sowie Bauland Fr. 6 800 000.--
 Finanzierung: Bankzusage Raiffeisen 3,8 bis 4 Millionen
 Eigentümer Fr. 1 200 000.--
 Erforderliches Eigenkapital Fr. 1 800 000.--
 Interessenten erhalten nähere Auskunft.

Kontaktadresse:
 Centre de Commerce Bellerive SA
 z. Hd. Hr. A. Habertür
 Rte de France 22
 2805 Soyhières

27844-10372

HESSER

Unternehmensberatung

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

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

28968-10376

ANZEIGEN

NEUERÖFFNUNG ANTIK- GALERIE mit Perlen des ehemaligen ROMANTIK HOTELS SCHWEFELBERG-BAD

Verkaufs-Ausstellung mit Bildern von
 bekannten Schweizer Kunstmalern:
 A. Schwarzenbach Spiez, Walter Krebs
 Adelboden, Tiemaler Fritz Hug und
 andere.

Einzigartige HOTEL-ANTIQUITÄTEN und
 vieles mehr.

ERÖFFNUNGS-APÉRO AM

FREITAG, 20.9.2013

VON 11 BIS 20 UHR

Anschließend jeweils geöffnet:
 Donnerstag bis Samstag, 11 - 18 Uhr
 oder nach telefonischer Vereinbarung
 unter 079 652 94 76

BEO-CENTER direkt beim Kreisler der
 Autobahn-Ausfahrt Spiez
 Parkhaus Etage 0

28953-10396