

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Band: - (2014)

Heft: 24

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: 13.10.2024

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. 24 · 12. 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

DAS STREBEN NACH DEM «WOW»

Vor genau 20 Jahren ist vom passionierten und unerbittlichen Qualitäts- und Erfolgs-Vor- und Querdenker Tom Peters «The Pursuit of WOW!» erschienen. Ein Handbuch, das zu dieser Zeit mit grosser Begeisterung vom Markt aufgenommen wurde. Heute, 20 Jahre später, hat Tom Peters Werk nichts an Aktualität verloren. Die Zeiten sind immer noch (oder wieder) schwierig, und der Begriff «WOW» steht immer noch für etwas, das Menschen begeistert, und begeisterte Menschen – ob Kunden oder Mitarbeitende – sind immer noch das wichtigste Kapital eines jeden Unternehmens.

Was aber macht den Inhalt dieses Buches so zeitlos, so spannend und praktisch zugleich? Damals wie heute ist das Erfolgsthema Nummer eins: Wie gelingt es, den Kunden zu begeistern, so dass er gerne zum Unternehmen zurückkehrt und dass er seine Begeisterung der ganzen Welt zeitnah online mitteilt (was vermutlich der wesentlichste Unterschied zu 1994 ist)! Auf jeden Fall verstand es Tom Peters, einem auf eine einfache, aber plakative Art und Weise den Dienstleistungspegel vorzuhalten: Ob gestern, heute oder morgen, es waren und sind immer die Kleinigkeiten, die den grossen Unterschied ausmachen. Es sind immer die einzelnen Menschen, die für besondere Erlebnisse sorgen. Noch immer ist die Bereitschaft des einzelnen Menschen, seine persönliche Arbeit nicht nur zu erledigen, sondern mit Begeisterung zu vollbringen, der wichtigste Schritt zum WOW-Effekt. Doch wenn es so banal ist, warum erleben wir so wenige Dienst-

leistungs-WOWs, wo immer wir hinkommen? Liegt es vielleicht daran, dass zwar die richtigen Menschen, diese aber am falschen Ort eingesetzt werden oder dass sie nicht den notwendigen Handlungsspielraum erhalten? Kann es sein, dass sie keine Kenntnis der übergeordneten Vision des Unternehmens haben und nicht wissen, wofür sie arbeiten oder dass sie keine Anerkennung für ihre Leistung erhalten? Ist es möglich, dass sie nicht in die Entscheidungsprozesse mit einbezogen werden und einzig auf ihre Arbeitskraft reduziert werden oder dass ihre Initiativen laufend im Keim erstickt werden? Könnte es sogar so sein, dass ihr Streben nach Perfektion zu Neid und Missgunst führt oder dass sich das Unternehmen mit Mittelmässigkeit zufriedenen gibt und Innovation nur aus dem Fachmagazin kennt? So viele Gründe es auch geben mag, so viel ist sicher: Nur wer unablässig danach strebt, besser zu werden, hat gute Chancen, auch morgen noch auf dem Markt zu sein, und es sind letztlich die vielen kleinen «WOWs», die den grossen Unterschied ausmachen!

Was es dazu braucht? Vorbilder, die den ersten Schritt machen!



Hans-Rudolf Rütli
Managing Partner
CFB Network AG
www.cfbnetwork.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Ein Traum
ist unerlässlich,
wenn man die Zukunft
gestalten will»

Victor Hugo

AGENDA

19. JUNI

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

24. JUNI

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

24. JULI

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

11.-13. AUGUST

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

18. AUGUST

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

19. AUGUST

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

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle vermieden werden können.

Erste Hilfe

Mögliche Sicherung:

- Nummer der Notfalldienste beim Telefon gut sichtbar anbringen. Die wichtigsten Nummern sind: Sanitätsnotruf 144, REGA 1414, Polizei 117, Feuerwehr 118, Vergiftungen 145, Notruf 112
- Freie direkte Telefonverbindung nach aussen
- Material für Erste Hilfe bereitstellen.
- Mitarbeitende in Erster Hilfe ausbilden

Siehe dazu auch die Suva-Checkliste 67062.d

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

ZWEI UNTERSCHIEDLICHE BEWERBUNGSBRIEFE

Es ist nicht dasselbe, ob Sie auf ein Inserat reagieren (reaktiv) oder ob Sie von sich aus einen Betrieb anschreiben (aktiv). Der Inhalt des Briefes ist nicht derselbe und auch das mitgeschickte Dossier unterscheidet sich.

Die Vorgehensweise ist ein wichtiger Faktor für den Erfolg einer Bewerbung. So muss sich eine reaktive Bewerbung im offenen Markt gegen zahlreiche Bewerbende durchsetzen, während eine Aktivbewerbung kaum auf Konkurrenz trifft, es aber gilt, die Aufmerksamkeit auf ein Angebot zu lenken, obwohl vielleicht noch kein Bedarf vorhanden ist.

WO BEWERBEN?

Es gibt zwei verschiedene Möglichkeiten. Sie können sich reaktiv bewerben. Das bedeutet, Sie suchen in Stellenanzeigen oder im Internet nach Inseraten und bewerben sich dort. Sie können sich aber auch aktiv bewerben. Das heisst, Sie überlegen sich, in welchen Betrieben sie gerne arbeiten würden und schicken dann eine Bewerbung an diese Unternehmen.

ANALYSE

Sammeln Sie Informationen über den Betrieb und die Stelle, um die Sie sich bewerben wollen. Lesen Sie ein Inserat genau, schauen Sie auf der Homepage des Betriebes nach und erkundigen Sie sich bei Bekannten über den Betrieb.

VORBEREITUNG

Überlegen Sie, ob Sie die Anforderungen erfüllen und erarbeiten Sie Verkaufsargumente. Wenn damit Aufmerksamkeit und Interesse geweckt werden kann, telefonisch vor-

fassen: offene Fragen klären, Motivation und Qualifikation platzieren, Vorgehen abklären.

BEWERBUNGSBRIEF

In den letzten beiden Ausgaben von «Profil» gab es Artikel zum Thema Bewerbungsbrief. Deshalb hier nur noch kurz einige Ergänzungen. Wenn Sie telefoniert haben, nehmen Sie Bezug auf das Telefonat sonst auf das Inserat. Die wichtigsten Resultate der Recherche und Analyse sollten in den Text einfließen. Zum Schluss schreiben Sie, dass Sie sich auf ein Vorstellungsgespräch freuen. Bei einer aktiven Bewerbung schreiben Sie zum Abschluss: Ich werde Sie am Tag X zwischen neun und elf Uhr telefonisch kontaktieren.

DOSSIER

Bei einer reaktiven Bewerbung müssen Sie ein vollständiges Bewerbungsdossier mitschicken. Das heisst, neben dem Bewerbungsbrief einen Lebenslauf und sämtliche Schul- und Arbeitszeugnisse. Bei einer aktiven Bewerbung genügt ein Lebenslauf.

VERSAND

Je nachdem schriftlich, elektronisch oder persönlich. Klären Sie den Bedarf ab. Mario Gsell

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

BUCHTIPP

WIE SIE ANDERE ÜBERZEUGEN UND BEGEISTERN

Immer wieder kann es vorkommen, dass sich ein Gast unwohl fühlt, obwohl ihn die Mitarbeitenden an der Réception oder im Service freundlich behandeln. Der Grund dafür kann sein, dass die Freundlichkeit nur gespielt ist und die Körpersprache etwas anderes sagt. Und das merken die Gäste sehr wohl. Dasselbe gilt bei Gesprächen mit dem Chef. Der Körper spricht immer mit. So ist er auch Bestandteil jeder Karriere. Wer seine Meinung mit den passenden Gesten und Signalen zu unterstreichen weiss, wirkt souverän und mitreissend zugleich. Auch die richtige Einschätzung des Gegenübers vereinfacht das Arbeitsleben enorm. Dieses Buch illustriert, was die Körpersprache alles verrät und wie man es besser machen kann. Erfahren Sie, wie Sie den Erfolgsfaktor Körpersprache optimal nutzen – sei es beim Vorstellungsgespräch, beim Mitarbeitergespräch oder im Umgang mit Gästen. (mgs)



«Körpersprache im Beruf»

Gräfe und Unzer Verlag von Monika Matschnig

ISBN 978-3-8338-3355-7 CHF 29.90

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.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-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.immoprofil.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
16.01., 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.

Legendäres Spitzenhotel.

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

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

Direktor & Gastgeber w/m

in einem Top Hotel in dem Weltgeschichtliche geschrieben wurde

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

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

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

82097-11177

Top Service, hohe Kompetenz, starke Marke.

Das attraktive Hotel neuester Generation verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur: Restaurant, Bar/Lounge, modernste Convention/Meeting Facilities, Fitness-Center und knapp 200 klimatisierte Komfort- & Executive Zimmer. Wir richten uns mit diesem spannenden Angebot an professionelle Hotel Manager mit Flair für Sales & Marketing, Affinität zur New Media, Versiertheit in allen Disziplinen der Stadthotellerie sowie einschlägiger Praxis aus dem Kongress- & Veranstaltungsbereich.

Die harmonische Verbindung aus exzellentem Angebotsmix, 1A-Dienstleistungen, beeindruckender Lage und gelungener Kombination aus «Relax- & Business-Ambiente» bildet ein Alleinstellungsmerkmal! Optimale Ausgangslage für bestausgebildete Hoteliers & Hotelières, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, durch Ausstrahlung überzeugen und dank geschickter Positionierung/Profilierung des Hauses im Zielgruppenmarkt die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern.

General Manager w/m

eines erstklassigen Business Hotels in Zürich

Authentizität und spürbares Engagement sind Ihre Markenzeichen. Sie beherrschen den Umgang mit allen gängigen Online-Vertriebskanälen und haben wertvolle Führungspraxis in der Schweizer Hotellerie gesammelt. Mit solidem **Allrounder-Know-how** unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Vertrautheit mit dem Wirtschaftsraum Zürich, sehr gute Fremdsprachenkenntnisse und ausgeprägter Unternehmergeist erleichtern Ihnen den Einstieg.

Sind Sie ambitioniert? Haben Sie den **Blick fürs Detail** und bringen Erfahrung aus der internationalen Konzernhotellerie mit? Dann bieten wir Ihnen dazu die entsprechende Plattform. Ihre Prioritäten: Kontinuierliche Optimierung der Auslastung und des RevPAR, Weiterentwicklung des hohen Leistungslevels und der Servicequalität sowie die fachlich und menschlich kompetente Führung des Hotels! – 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

32563-11200



**CRESTA
PALACE**

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

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

Direktionspaar

IHR PROFIL

❖ Alter: 32 – 45 Jahre

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

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

Kontakt: Annatina Pinösch, Verwaltungsratspräsidentin, Ahornwegli 1
CH-5242 Lupfig, E-mail: annatina.pinoesch@bluwin.ch



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



das Bergjuwel

32453-11165

HOTEL KRONE UNTERSTRASS ZÜRICH

Das Hotel Krone Unterstrass ist ein renommiertes ****Hotel im Zentrum von Zürich. Der Betrieb wurde in den letzten Jahren kontinuierlich erneuert und ausgebaut. Unseren Gästen stehen neben 57 im Haupthaus gelegenen, modernen und geschmackvoll eingerichteten Zimmern auch 19 grosszügige und elegante Studios sowie Juniorsuiten mit separatem Wohnbereich im «Townhouse» zur Verfügung. Bankett- und Seminarräumlichkeiten für Anlässe bis 200 Personen auf neuestem semintechnischen Stand sowie das stadtbekannteste Restaurant & Bar «differente» runden das Angebot ab. Der Betrieb beschäftigt 50 Mitarbeitende.

Zur Unterstützung unseres Direktors suchen wir ab September oder Oktober 2014 eine ausgewiesene Gastgeber-Persönlichkeit als

Vizedirektor/-in (100%)**Aufgabenbereich:**

- Führung des gesamten Hotel-Bereichs, inkl. Budgetverantwortung und Qualitätssicherung
- Aktive Pflege aller Verkaufskanäle, inkl. Yieldmanagement
- Mithilfe HR-Administration, inkl. Lohnwesen und Rekrutierung aller Positionen
- Planung und Durchführung diverser Marketingaktivitäten, inkl. Pflege der Social Media Kanäle
- Kontrolle und Weiterentwicklung der ISO-Standards
- Stellvertretung des Direktors nach Innen und Aussen

Anforderungsprofil:

- Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule
- Alter ab ca. 30 bis 40 Jahre
- Umfassende Réception-Erfahrung in der Zürcher Stadt-Hotellerie
- Erfahrung in der Personal-Administration von Vorteil
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse für Fidelity Suite 8 sowie MS-Office
- Bereitschaft zu einem mehrjährigen Engagement
- Lehrmeisterkurs und erste Erfahrungen in der Ausbildung von Lehrlingen
- Muttersprache Deutsch sowie gute Englisch- und Französisch-Kenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sind Sie Schweizer Bürger/-in oder verfügen über eine Niederlassungsbewilligung C? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per Mail, an:

Hotel Krone Unterstrass
Roger Jutzi, Direktor
Schaffhauserstrasse 1
8006 Zürich

Telefon 044 360 56 56
jutzi@hotel-krone.ch
www.hotel-krone.ch

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG
www.wueger-gastronomie.ch

32568-11203

**Betriebsleitung (w/m)**

Restaurant Allegra der Helsana
Versicherungen AG
Beim Bahnhof Stettbach, 8600 Dübendorf
per 1. Juli 2014

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



32555-11196

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

www.htr.ch/jobdispo

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

**Küchenchef (w/m)**

Tierpark-Restaurant Dählhölzli
Tierparkweg 2, CH-3005 Bern
per 1. August 2014

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

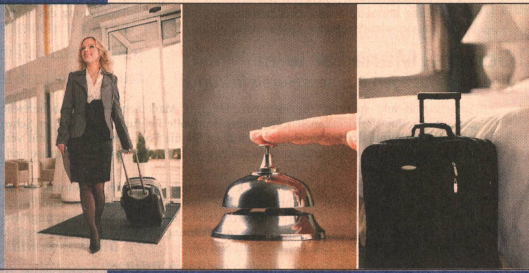


Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



32555-11201

hotellerieuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverein die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



hotellerieuisse ist für die Organisation und Durchführung der interkantonalen Berufsschulkurse in fünf Schulhotels verantwortlich. Das Schulhotel Regina ist ein ganzjährig geführtes Schulhotel mit acht Schulkursen pro Jahr. Das Schulhotel Waldhotel führt jeweils vier Kurse pro Jahr durch.

Für unsere Berufsschule in den Schulhotels Regina und Waldhotel in Matten bei Interlaken suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte Persönlichkeit als

Schulleiter/in Schulhotels Regina und Waldhotel Interlaken mit Lehrertätigkeit (100%)

Ihre Aufgaben

Als Schulleiter/in sind Sie für den reibungslosen Ablauf des Schulbetriebes beider Schulhotels zuständig. Sie kümmern sich um das Lehrmanagement, führen, begleiten und fördern die Ihnen unterstellten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Sie arbeiten in enger Zusammenarbeit mit der zuständigen Fachstelle von hotellerieuisse das Budget und tragen die Verantwortung für dessen Einhaltung. Sie begleiten verschiedene Projekte und steigern dank Ihrer innovativen Denkeise die Qualität im Schulkursbetrieb stetig. Ihr Team, bestehend aus Lehrpersonen aus den Bereichen Allgemeine Bildung, Rechnen, Sport, Berufskunde, Informatik und Fremdsprachen, wird unterstützt von verschiedenen Spezialistinnen und Spezialisten aus dem Geschäftsfeld Bildung von hotellerieuisse. Das Schulhotelsystem zeichnet sich unter anderem durch eine Internatsbetreuung aus, welche mit der Schulleitung eng zusammenarbeitet und für die Qualität der überbetrieblichen Kurselemente mitverantwortlich ist. Die Funktion der Schulleiterin/des Schulleiters beinhaltet ein Lehrpensum von 30% im Bereich Allgemeine Bildung, Rechnen, Sport, Informatik oder Fremdsprache.

Ihr Profil

Als Berufsschullehrer/in mit mehrjähriger Berufstätigkeit oder Leiter/in einer Berufsschule mit einer Weiterbildung zum/zur Schulleiter/in, kennen Sie die Berufsschule bestens. Ihre Fachkenntnisse können Sie idealerweise mit Erfahrungen in der Hotellerie/ Gastronomie ergänzen. Sie richten Ihr Denken und Handeln an aktuellen und zukünftigen Herausforderungen aus. Betriebswirtschaftliche Themen wie operative Planung, Prozessorganisation, Budgetierung oder finanzielles Controlling sind Ihnen vertraut. Ihre Kompetenzen als Führungspersönlichkeit zeigen sich auch in Ihrer Durchsetzungsfähigkeit. Sie setzen angemessene, zeitgemässe Führungsmethoden ein und können Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit guten Umgangsformen und Empathie von sich überzeugen. Sie sind vertrauenswürdig, diskret und belastbar. Fragestellungen, die sich im Umgang mit multikulturellen Lernenden und in einem heterogenen Lehrerteam ergeben können, gehen Sie mit Freude lösungsorientiert an.

Die Kernaufgaben von hotellerieuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessensvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf und Bildung. hotellerieuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Thomet, Leiter Berufsschule Schulhotels, Tel. 031 370 43 02 oder E-Mail daniel.thomet@hotellerieuisse.ch zur Verfügung.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

32560-11200

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung in postalischer oder elektronischer Form.

hotellerieuisse – Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Human Resources
Morbijustrasse 130
Postfach 3001 Bern
hr@hotellerieuisse.ch
www.hotellerieuisse.ch



Betriebsleiter/in (w/m)

Restaurant Grosse Schanze
Parkterrasse 10, CH-3012 Bern

per 1. Juli 2014

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



32563-11200



Dès juin 2015, l'Hôtel Royal Savoy à Lausanne, membre des Hôtels "Bürgenstock Selection", offrira un confort inégalé et sera classé 5 étoiles. En tenant compte du bâtiment historique et de la nouvelle extension, le complexe comprendra 196 chambres et suites, de nombreux services dont des salles de réunions/événements de grande capacité, un restaurant et une terrasse uniques, un « Lobby Lounge », un bar à cigares, un Sky-Lounge avec une terrasse panoramique, un vaste spa et centre de bien-être ...

Nous cherchons de suite ou à convenir un

Directeur Commercial & Marketing (DOSM) m/f

Responsabilités:

- Constitution et direction d'une équipe de Ventes, Marketing, Réservation et Evénements/Banquets
- Planification stratégique, établissement de budgets, mener des actions de ventes, marketing, partenariats et de communication, établissement des plans de promotions et d'activités relatives à l'hôtel et sources de revenus
- Connaissances et pratiques des stratégies Pricing et E/Commerce
- Nouer et entretenir soigneusement les relations avec les partenaires, clients, distributeurs, acteurs locaux et internationaux
- Acquérir et s'occuper des relations clients en particulier dans les domaines Corporate, MICE et du tourisme de loisir sur les marchés locaux, nationaux et internationaux
- Participation aux salons professionnels, "road shows", événements, rencontres en relation avec les marchés/segments cibles dont il/elle a la responsabilité
- Collaborer avec tous les départements de l'hôtel, des hôtels du groupe et de la marque/affiliation

Expérience professionnelle et profil:

- Une expérience reconnue de plus de 5 ans, dans l'industrie hôtelière très haut de gamme
- Formation d'Ecole supérieure, universitaire ou MBA
- Très bons niveaux de français et d'anglais (écrit et parlé), si possible la connaissance d'une autre langue (Allemand)
- Connaissances et pratiques des outils: Powerpoint, Excel, Word, Outlook
- Une connaissance et pratique des PMS Opera, Fidelio est un atout supplémentaire
- La fonction nécessite de nombreux déplacements, soit 40/50 % du temps

Nous vous offrons de participer à une expérience professionnelle unique, dans un cadre tout aussi unique.

- Un travail riche et passionnant dans un nouvel hôtel
- La possibilité de participer de manière significative, déjà dans la phase de préouverture au succès de l'hôtel
- Salaire et prestations sociales en relation avec la fonction

Si vous êtes intéressé(e) et que vous correspondez au profil, merci de nous envoyer votre dossier complet:

HOTEL ROYAL SAVOY
Madame Regula Cuendet
Responsable des Ressources Humaines
Avenue d'Ouchy, 40
1006 Lausanne
Téléphone : +41 21 614 88 88
E-Mail : regula.cuendet@royalsavoy.ch

32560-11204

CARITAS

Wir helfen Menschen.

**ERSTE HILFE
BEI SCHULDEN**

Kostenlose Beratungs-Hotline der Caritas

• Seriös • Anonym • Kostenlos

www.caritas-schuldenberatung.ch



RESTAURANT DOKTORHAUS

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

Chef de Partie

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

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

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

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

Rita Essig gibt Ihnen **gerne Auskunft**.

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

Restaurant zum Doktorhaus, Alte Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen

32452-11164

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

32020-9910



Tropenhaus Wolhusen

Wir suchen 'auf August' 14 oder nach Vereinbarung:

- **Servicefachperson 100 %**

Infos: www.tropenhaus-wolhusen.ch

Sie sind kommunikativ, charmant, mobil und haben eine Ausbildung im Servicefach. Sie kennen die Abläufe eines gehobenen à la Carte-Betriebes und freuen sich über vielfältige Gäste. Wir suchen Sie und Ihre eigenständigen und kompetente Arbeitsweise.

Ihre Bewerbung an:
luzia.marti@tropenhaus-wolhusen.ch,
Tel. 041 925 77 99

32544-11191



Wir suchen einen Gastgeber (w/m)

Mariastein, gelegen in der Nordwestschweiz in unmittelbarer Nähe zum Elsass und zum badischen Grenzgebiet, ist ein bekannter Wallfahrtsort. Die wunderbare Umgebung und die Ruhe geben vielen Menschen neue Kraft und Zuversicht.

Das **Hotel Kurhaus Kreuz** stammt aus dem 17. Jahrhundert und gehört zu den Klosterbetrieben der Benediktiner von Mariastein. Dieses Haus mit seinem einzigartigen Ambiente verfügt über 37 komfortable Hotelzimmer, eine gemütliche Cafeteria, verschiedene Speise- und Seminarräume, einen Wellnessbereich, eine Hauskapelle und einen grossen Park mit Kräutergarten.

Sie sind der Gastgeber und frontorientierte Verkäufer. Sie suchen eine neue Herausforderung, als dynamischer Geschäftsführer diesem einmaligen Betrieb eine Seele zu geben und ihn bekannt zu machen. Sie haben Bezug zu religiösen Fragen und sind direkt der Betriebsleitung der Gesamtklosterbetriebe unterstellt.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Operative Leitung des Betriebes an der Front und aktive Mitarbeit im Service
- Hotel-Check-in/-Check-out an Randzeiten oder Freitagen
- Einteilung Motivation und Vorausgehen im Team
- Ausführung diverser administrativer Tätigkeiten (Tagesabrechnungen, Korrespondenz, Bestellwesen)
- Planung des Angebots Food & Beverages in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam
- Reservationsmanagement
- Feedbackmanagement
- Strategische Planung und Zielsetzung
- Analysieren der Geschäftszahlen
- Kontinuierliche Verbesserung des Selbstkontrollkonzeptes (Hygiene und Arbeitszeiten)

Sie bringen mit:

- Fundierte Ausbildung in der Gastronomie
- Abgeschlossene Hotelfachschule oder höhere Fachprüfung
- Sprachen Deutsch und Englisch, evtl. Französisch
- Berufserfahrung an der Front und haben ein fröhliches, motivierendes und sicheres Auftreten
- Sie können vernetzt denken, behalten den Überblick und lieben es, wenn es auch mal hektisch zu und her geht

Wir bieten:

- Ein Wirkungsfeld in einmaliger Umgebung, das sehr ausbaufähig ist
- Administrative Unterstützung durch die Betriebsleiterin der Gesamtklosterbetriebe
- Fachliche Unterstützung von Seiten des Verwaltungsrats
- Nutzung der verschiedenen Synergien der Klosterbetriebe
- Wir sind für neue Ideen offen
- Angemessenes Salär entsprechend Ihrer Verantwortung

Sie sind eine Persönlichkeit, bereit für diese nicht alltägliche Aufgabe? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an: betriebsleitung@kloster-mariastein.ch, oder Kloster Mariastein, Betriebsleitung, 4115 Mariastein

32564-11206

bethesda SPITAL

THE SWISS
LEADING
HOSPITALS

Die Mitarbeitenden sind unser Kapital

Die Bethesda Spital AG (www.bethesda-spital.ch) zeichnet sich durch die zwei Kernkompetenzen Bewegungsapparat- und Frauenmedizin aus und ist mit 500 Mitarbeitenden und rund 6'000 stationären Patientinnen und Patienten ein renommiertes Spital in der Region Basel. Das gemeinnützige Privatspital bietet medizinische Spitzenleistungen und umfassende persönliche Betreuung. Im Zentrum stehen die Fürsorge und die familiäre Atmosphäre.

Ab 1. Juli 2014 öffnet der Gellert Hof der Bethesda Alterszentren seine Türen und wir dürfen die Bewohner aus unserer Küche verwöhnen.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir ab Mitte Juni 2014 oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin 100 %,

wenn möglich mit der Zusatzausbildung zum Diätkoch, und einen

Konditor-Confiseur oder Bäcker-Konditor.

Ihre Aufgaben

- Produktion von verschiedenen Gerichten in Zusammenarbeit mit einem jungen Fachteam
- Zubereitung von mediterranen und bekömmlichen Menüs nach Richtlinien des Bethesda Spitals
- Aktive Unterstützung der Lehrlingsausbildung
- Einsatz bei Anlässen, Catering, Events etc.
- Beitragen zu einer hohen Kundenzufriedenheit

Sie bringen mit

- Abschluss als Koch/Köchin oder Konditor/Confiseur oder Konditor/Bäcker
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie
- PC-Anwenderkenntnisse
- Ausgesprochen qualitätsbewusste, selbstständige und exakte Arbeitsweise
- Eine motivierte und initiative Persönlichkeit
- Teamfähigkeit und Enthusiasmus zum fachlichen Austausch

Wir bieten

- Angenehmes und innovatives Arbeitsklima
- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet
- Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen wie z.B. 5 Wochen Ferien

Sind Sie an dieser spannenden Herausforderung interessiert?

Weitere Informationen erhalten Sie gerne bei **Anton Wandeler, Ressortleiter Verpflegung Bethesda Spital AG, Telefonnummer: 061 315 24 00**. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an unseren Personaldienst, besten Dank. Bethesda Spital AG Basel, Personaldienst, Postfach 2372, 4002 Basel

32536-11191

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN

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

GÄSTEBEWERTUNGEN BEEINFLUSSEN DIE AVERAGE DAILY RATE

Bevor sich das Buchungsverhalten der Gäste so stark veränderte, waren es hauptsächlich Lage und Klassifizierung, welche als die entscheidenden Faktoren die materialisierten Durchschnittspreise bzw. die ADR (Average Daily Rate) eines Hotels mitbestimmen. Heutzutage buchen aber immer mehr Gäste aller Altersgruppen ihre Hotelzimmer über die grossen Online-Buchungsportale (OTA/IDS).

Alle grossen Online-Buchungsportale haben eines gemeinsam: Sie sammeln fleissig Gästebewertungen. Aber nicht nur die OTAs setzen alles daran, so viele Gästebewertungen wie möglich zu generieren, auch Bewertungsplattformen haben sich von Anfang an darauf spezialisiert. «Bewertungen und Kommentare von Gästen für Gäste» auf ihren Webseiten zu veröffentlichen. So wirbt zum Beispiel TripAdvisor mit 260 Millionen Besuchern pro Monat, die sich nach Hotels und Restaurants erkundigen und sich dabei auf rund 150 Millionen Erfahrungsberichte beziehen.

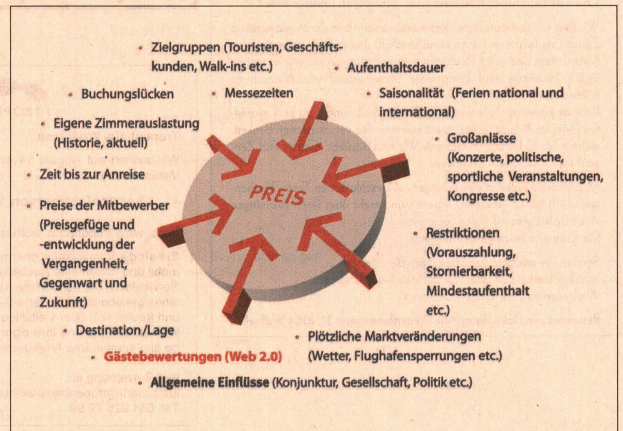
Diese Nachfrage nach Gästebewertungen ist auch ein wichtiger Faktor für das Yield/Revenue Management. Hat mein Hotel bessere Gästebewertungen als meine direkten Mitbewerber, so ist die Nachfrage nach meinem Hotel auf den Bewertungs- und Online-Buchungsportalen höher als die Nachfrage nach meinen direkten Mitbewerbern. Die Höhe der Nachfrage bestimmt den Preis. Habe ich also eine höhere Nachfrage als meine direkten Mitbewerber, kann ich im Online-Markt einen höheren Preis durchsetzen, ohne dabei Buchungsvolumen zu verlieren, sofern das Preis-Leistungs-Verhältnis dann noch stimmt.

Die Wahrscheinlichkeit ist sehr hoch, dass von zwei Hotels mit identischer Location und identischem Zimmerpreis das Hotel mit den besseren Gästebewertungen mehr Buchungsvolumen generiert. Sämtliche Auswertungen interner Marktdaten und Statistiken unserer Hotelpartfolios bestätigen diese Hypothese. Wachsam sein muss der Yield/Revenue Manager aber auch dann, wenn die Lage sich verbessert. Sobald sich die Gästebewertungen wieder verbessern, kann der Yield/Revenue Manager die Preis-

korridore wieder erhöhen und die Average Daily Rate verbessert sich alleine auf Grund des Faktors besserer Gästebewertungen. Entscheidend ist schliesslich, dass das ganze Team im Hotel zusammen an besseren Gästebewertungen arbeitet, die Gästebetreuung intensiviert (Arbeit am Gast) und der Hotelier fortlaufend in Unterhalt der Infrastruktur und Optimierung des Produktes investiert. Denn bessere Gästebewertungen beeinflussen stark das Erreichen der Zielvorgaben für jeden Yield/Revenue Manager.



Brita Moosmann
HotelPartner Yield Management
Mitglied der Geschäftsleitung in Deutschland
www.hotelpartner-ym.com



ZVG

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

32504-1116

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 Präfikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

30238-10076



Wir suchen für unseren Mandanten eine **Hotelimmoblie** (schweizweit) mit mindestens 40 Zimmern und/oder erweiterbar auf 80 bis 100 Zimmer.

Angebote nur von Privat an folgende Postanschrift:

MF² consulting GmbH, Unterer Kapf
576, 9405 Wienacht-Tobel

32565-11207

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

32558-11202

Wie viel **Schwein** brauchen Sie,
um glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment

