

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

Autor(en): **hotelleriesuisse**

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 6

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

EINE BEILAGE DER
htr hotelrevue

Nr. 6-17. März 2016

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



FLAZINGO PHOTOS

FÜHRUNGSERFOLG IST VERLANGT

Verbindliches Handeln hat einen grossen Einfluss auf den Führungserfolg. Einigkeit besteht bei den meisten Führungskräften, dass je näher jemand bei den Mitarbeitenden ist, sich dies auch auf das verbindliche Handeln des Einzelnen auswirken wird. Die Antwort auf die Frage, «wie man im Unternehmen Verbindlichkeit sicherstellt», könnte lauten: Die Mitarbeiter-Nähe suchen und der Kommunikation ein grosses Augenmerk zukommen lassen. Nehmen sich die Führungskräfte dafür Zeit, wird das Verbindlichkeitsklima ansteigen und der Führungserfolg nicht ausbleiben. Vielleicht ist die Sache mit dem Führen doch komplexer. Klar ist, dass die Verbindlichkeit komplex ist und von vielen Kriterien beeinflusst wird. Bespricht man das Thema mit Führungskräften, kommen unterschiedliche Meinungen und Ratschläge zutage. Sucht man Gemeinsamkeiten innerhalb der Aussagen, fällt auf, dass die Suche nach Vorgehen und Massnahmen in gemeinsame Richtungen zielt. Ansätze wie Normen und Regeln, Selbstmotivation, Selbstbestimmung, Kooperation, Zielsetzungen und Kommunikation werden immer wieder erwähnt.

Eigene Erfahrungen
Selbstbestimmung, Zusammenarbeit (Kooperation) und klare, wenn immer möglich persönliche Zielsetzungen, steuern aus meiner Sicht einen wesentlichen Beitrag für ein verbindliches Verhalten im Unternehmen bei. Bei der Selbstbestimmung ist der persönliche Anspruch, «erfolgreich zu sein», ein wesentlicher Grund für ein verbindliches Handeln. Ähnliche Verhaltensweisen sind bei der Zusammenarbeit

erkennbar. Man will den Anderen nicht enttäuschen oder gar hinter dessen Leistung zurückstehen. Diese Einstellung führt zu einem höheren Grad an Verbindlichkeit. Eine klare, persönliche Zielsetzung verstärkt die Anstrengung des Einzelnen nochmals. Keiner möchte seine Ziele verfehlen.

Was es sonst noch braucht

Normen und Regeln, die Selbstmotivation und eine natürliche und persönliche Kommunikation sind weitere entscheidende Voraussetzungen für die Verbindlichkeit. Der Einfluss von Normen und Regeln sowie der Selbstmotivation erscheint als selbstverständlich. Die grosse Bedeutung der aktiven Kommunikation wird jedoch von vielen Führungskräften deutlich unterschätzt.

Und wann hat man nun Führungserfolg?

Dann, wenn alle im Unternehmen verstehen, um was es geht, die definierten Wertvorstellungen leben, die gemeinsamen und persönlichen Ziele verfolgen und die Aufgaben fachlich korrekt abgewickelt werden; wenn man sich gegenseitig vertraut, Versprechen eingehalten werden, als hätte man einen gemeinsamen «Vertrag» unterzeichnet und jeder im Unternehmen zuverlässig handelt.



Roland Berger
Inhaber
tune management & training ag
www.tune-quality.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Der Computer arbeitet
deshalb so schnell, weil er
nicht denkt.»

Gabriel Laub, Journalist und Satiriker

AGENDA

18. MÄRZ

«Expertenforum»
Thema: Kostenoptimierung
Hotel Einstein, St. Gallen
www.hotelbildung.ch

31. MÄRZ

«Schweizer Meisterschaft»
Hauswirtschaft, Restauration
und Küche
Anmeldeschluss: 31.3.2016
www.hotelgastro.ch

5. APRIL

«eHotelmarketing»
Newsletter erstellen
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

6. APRIL

«eHotelmarketing»
CRM Customer Relationship
Management
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

24. APRIL

«Nachdiplomstudium NDS»
Informationsanlass
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

25. APRIL

«eHotelmarketing»
Social Media
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch



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.

KÜCHENARBEITSPLÄTZE

Treppen: Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern oder Stürzen

- Handläufe anbringen: Ab 5 Stufen einseitig und ab 1,5 m Breite beidseitig gesetzlich vorgeschrieben.
- Regelmässige Reinigung.
- Stufen mit rutschhemmenden Belägen ausrüsten.
- Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen ausrüsten. Stufenkanten markieren.
- Stolperstellen vermeiden. Treppen freihalten und nicht als Abstell- oder Lagerflächen benutzen.
- «Transportrinne» anbringen, z.B. für Transport von Harassen.

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

DIE SCHULHOTELS – EIN ERFOLGSMODELL

Menschlich und fachlich – nirgends lernt man intensiver und nachhaltiger als in einem Schulhotel von hotellerieuisse.

Die Schulhotels sind das Herzstück der Bildungslandschaft des langjährigen Engagements von hotellerieuisse in der Grundbildung. hotellerieuisse bietet mit seinen vier Schulhotels für jährlich rund 800 angehende Berufsleute in den Berufen Hotelfachfrau/-mann EFZ, Hotellerieangestellte/-r EBA, Restaurationsfachfrau/-mann EFZ und Restaurationsangestellte/-r EBA den Berufsfachschulunterricht inklusive den überbetrieblichen Kursen in Blockform an. Die Schulhotels wurden vor über 50 Jahren gegründet, um besser auf die Bedürfnisse der Saisonhotellerie einzugehen und einen wichtigen Beitrag zur Ausbildung von Nachwuchskräften für die Branche zu leisten. 65% aller Lernenden Hotelfachfrauen/-männer EFZ in der Schweiz absolvieren die Ausbildung im Erfolgsmodell Schulhotel hotellerieuisse. Die Ausbildung erfolgt in Blockkursen zu jeweils fünf Wochen in einem als Internat geführten Hotel. Ein grosser Pluspunkt ist, dass die Theorie (Berufsfachschule), die Praxis (Hotelbetrieb) und der überbetriebliche Kurs (Verbindung von Berufsfachschule und Betrieb) unter einem Dach miteinander verknüpft und verankert sind. Fabio Truffer, Lernender im 3. Lehrjahr im Hotel National Zermatt AG, bestätigt diese Aussage: «Während den fünfwöchigen Ausbildungseinheiten im Schulhotel kann ich mich gezielt auf das Schulprogramm fokussieren und zugleich persönliche und fachliche Erfahrungen sammeln und mich weiterentwickeln.» Das «Learning by doing» ist zentral für das Schulhotel. Nochmals Fabio Truffer: «Der theo-

retisch erlernte Schulinhalt wird laufend in den überbetrieblichen Kursen oder in praktischen Lerneinheiten vor Ort vertieft.» Das Aufdecken der Tische, das Servieren der Mahlzeiten und das Abwaschen des Geschirrs gehören in den Verantwortungsbereich der Lernenden. Sie nutzen das Schulhotel als Plattform zum Üben, Ausprobieren und um Routine zu gewinnen. Nebst dem ordentlichen Schulbetrieb schätzen die Lernenden die freundschaftliche und kollegiale Atmosphäre und das Zusammenleben im Internat. Jungen Menschen gefallen die gemeinsame Lernvorbereitung mit ihren Klassenkameradinnen und -kameraden sowie der Austausch mit den Lernenden sowohl im gleichen Ausbildungsjahr wie auch übergreifend. Gegenseitiges Unterstützen und verantwortungsvolles Denken und Handeln werden im Unterricht sowie im Internatsbetrieb konsequent gefördert. Fabio erwähnt weiter, dass er im Schulhotel sehr gute Freundschaften geknüpft hat, welche auch ausserhalb des Blockkurses regelmässig gepflegt werden. Der Besuch des Schulhotels fördert gezielt die Selbst- und Sozialkompetenz. Nebst den beruflichen Inhalten werden Integrationsfähigkeit, Toleranz, Team- und Konfliktfähigkeit geübt und weiterentwickelt. Mit dem Erfolgsmodell Schulhotel sollen weiterhin motivierte und engagierte Nachwuchsfachkräfte in einem herzlichen Umfeld eine ganzheitliche Grundausbildung in der Schweizer Hotellerie erhalten.

Weitere Informationen unter www.hotelbildung.ch/schulhotels

BUCHTIPP

DAS GROSSE BEWERBUNGS-HANDBUCH

Ob nach der Schule, der Ausbildung, dem Studium oder für den nächsten Karriereschritt – früher oder später kommt jeder in die Situation, seinen Wunscharbeitgeber von den eigenen Stärken überzeugen zu müssen. Dieses umfassende Handbuch bietet alle Erfolgstopps der Karriere-Experten Püttjer und Schnierda in einem Band. Zusätzlich enthält es einen Extrateil zum Thema Einstellungstest. Die Autoren kennen den Blick der Personalverantwortlichen und wissen aus ihrer langjährigen Berufspraxis, worauf es im Bewerbungsverfahren ankommt. Das umfassende Bewerbungshandbuch enthält, zusammengefasst in einem Band, alles, was Berufseinsteiger, Jobwechsler oder karrierebewusste Aufsteiger zu den einzelnen Bewerbungssituationen wissen müssen:

- Vorbereitende Stärken-Schwächen-Analyse mithilfe der Profilmethode®
- Schriftliche Bewerbung: Anschreiben, Lebenslauf, Foto, Leistungsbilanz, Arbeitszeugnis
- Vorstellungsgespräch, Assessment-Center und Einstellungstests
- Sonderformen: Online- und Initiativbewerbung
- Gehaltsverhandlung, Arbeitszeugnisse und Probezeit.



«Das grosse Bewerbungshandbuch» Christian Püttjer, Uwe Schnierda ISBN 978-3-593-50035-5 CHF 28.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

HESSER
Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir erarbeiten seit 40 Jahren Konzepte zur Optimierung des Umsatzes- und der Betriebskosten auf Erfolgsweg. Lassen Sie sich überraschen, mit welchen Vorschlägen ein ausserstehender Fachmann aufwarten kann.

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-

- Italienisch für Tourismus, Euro 589.-
- Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-

Scuola Toscana - Via de' Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch

ACADEMY OF HOTEL EXCELLENCE SWITZERLAND

CAS/DAS in Hotel- und Tourismusmanagement
Studienbeginn: 29. August 2016

Infoanlass:
12.04.2016 im Grand Resort Bad Ragaz, 18.00 Uhr
Anmeldung: info@aohc.ch

Verschiedene Fachdiplome
www.aohc.ch

MANAGED BY GRAND RESORT Bad Ragaz **HTW Chur** Fachhochschule Ostschweiz

G3 12 Gastro-Grundseminar Zertifikat GastroSuisse

G3 12 Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis

G3 12 Gastro-Unternehmer mit eidg. Diplom

GASTRO SUISSE
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

EDUQUA



Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotellerieuisse.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association


Stadt Zürich
 Stadtspital Waid

Das Stadtspital Waid ist das Spitalzentrum Zürich Nord und gewährleistet mit über 1000 Mitarbeitenden in seinem Einzugsgebiet rund 170 000 Menschen eine umfassende, patientenzentrierte medizinische und pflegerische Betreuung. Das Spital verfügt über eine moderne, zukunftsgerichtete Infrastruktur und liegt etwas erhöht mit Blick auf den See und die Innenstadt.

Wir suchen per 1. August 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Hauptküche 100%
Das Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen:

- Führung der Mitarbeitenden der Hauptküche
- Sicherstellung einer auf die Bedürfnisse der Kunden (Patienten, Mitarbeitende, Gäste) abgestimmte Verpflegung
- Gewährleisten fachgerechter, rationaler und wirtschaftlicher Ausführung der Arbeiten in dem unterstellten Bereich Küche unter Berücksichtigung der finanziellen und personellen Ressourcen sowie unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben
- Sicherstellung einer guten Ausbildung und Betreuung der Lernenden
- Unterstützung der Mitarbeitenden im Tagesgeschäft
- Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, Banketten, Aktions- und Spezialangeboten

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung Köchin/Koch EFZ, von Vorteil mit Zusatzausbildung Diätköchin/-koch
- Mehrjährige Führungserfahrung und ausgewiesene Führungskompetenz gepaart mit hohem Mass an Selbstvertrauen
- Ausgeprägte Sozialkompetenz für die Führung einer anspruchsvollen, multikulturellen Abteilung
- Offene, dialogfähige Kommunikationsfähigkeit mit klarer Überzeugungskraft
- Kreative und initiative Persönlichkeit

Wir bieten:

- Interessantes, anspruchsvolles Arbeitsgebiet
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen nach städtischen Richtlinien
- Möglichkeit zu Fort- und Weiterbildung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für nähere Informationen steht Ihnen Herr Thomas Schuster, Co-Leitung Hotellerie/Ökonomie, unter der Telefonnummer 044 366 27 33 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte per Mail an ich@waid.zuerich.ch oder auf dem Postweg an:
 Stadtspital Waid, Human Resources, Tüchchstrasse 99, 8037 Zürich.

www.waidspital.ch

3604-1260

Die Barmelweid ist eine der führenden Spezial- und Rehabilitationskliniken der Schweiz. Zusammen mit dem Pflegezentrum beschäftigt sie rund 500 Mitarbeitende.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 2016 eine/n

Mitarbeiter/in Restauration mit Stv.-Funktion
Ihr Tätigkeitsfeld

- Aktive Mitarbeit im Team innerhalb des Restaurationsalltags sowie bei allen servicerelevanten Arbeiten wie Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung
- Betreuung von Banketten und Seminaren sowie aller Gästegruppen der Restauration
- Bewirtschaften der Verkaufsfläche
- Unterstützen und Vertreten der Leitung Restauration sowie Übernehmen von allgemeinen administrativen Aufgaben
- Kontrolle der Qualitätsvorgaben und Prozesse innerhalb der Restauration

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie
- Ausgewiesene Berufserfahrung im Bereich Restauration
- Führungserfahrung von Vorteil
- Ausgeprägte kommunikative und organisatorische Fähigkeiten/ Teamfähigkeit

Barmelweid Gruppe AG, 5017 Barmelweid, T 062 857 21 11, F 062 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmelweid.ch



- Freundliches und gepflegtes Auftreten, gute Umgangsformen sowie hohe Kunden- und Dienstleistungsorientierung
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten und Wochenenddienste
- Gute IT-Kenntnisse sowie Grundkenntnisse im Kassenwesen
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Die Barmelweid bietet Ihnen ein attraktives, interdisziplinäres Arbeitsumfeld in einer familiären Atmosphäre. Dazu gehören auch fortschrittliche Anstellungsbedingungen, vorteilhafte Sozialleistungen, ein vielseitiges Freizeitangebot und eine hauseigene Kindertagesstätte.

Erfahren Sie mehr zur ausgeschriebenen Stelle und bewerben Sie sich direkt auf unserer Website www.barmelweid.ch.

3654-1260

AUS- UND WEITERBILDUNG

"Window to the Future"

MONDAY 11 APRIL 2016

at Ecole hôtelière de Lausanne, Switzerland

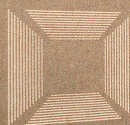
An exclusive think-tank summit by hospitality leaders who will discuss issues that will impact the entire industry.

Organised by Ecole hôtelière de Lausanne and Lausanne Hospitality Consulting.

Connect with hospitality leaders, global thinkers and experts to jointly develop ideas on issues that could impact the future of our industry.

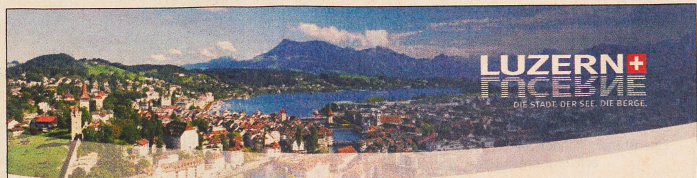
WHAT COULD THE HOSPITALITY INDUSTRY OF TOMORROW LOOK LIKE?

Register now on www.w2f-lausanne.com



WINDOW
2 THE FUTURE

3650-1262


Marketing

Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen.

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

Produktmanager/in (100%)
Ihre Aufgaben

Sie sind für das Produktmanagement von Luzern Tourismus sowie die Betreuung und Koordination der Schweiz-Tourismus-Kampagnen verantwortlich. Das vielseitige Aufgabengebiet beinhaltet insbesondere die Umsetzung der Haupt- und Nebenkampagnen von Schweiz Tourismus mit den touristischen Partnern für die gesamte Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee, die Produktion von Printprodukten sowie die Konzeption, Produktion und Verwaltung von multimedialen Inhalten (Bild, Film, Audio und Text).

Ihr Profil

Als Produktmanager/in verfügen Sie über eine kaufmännische Grundausbildung mit entsprechender Weiterbildung im Tourismus, Marketing oder in der Werbung und konnten dabei bereits Berufserfahrungen in einer ähnlichen Position sammeln. Sie bringen eine grosse Begeisterung für die Region Luzern-Vierwaldstättersee mit. Kenntnisse der Region sind ein Vorteil für diese Stelle.

Sie arbeiten selbstständig, exakt und zielorientiert. Dabei entwickeln und setzen Sie eigene Ideen effizient um und verfügen über einen ausgeprägten Dienstleistungsgedanken. Sie sind ein neugieriger, vielseitiger und kontaktfreudiger Teamplayer. Die Kommunikation mit internen Dienstleistern sowie externen Partnern fällt Ihnen leicht. Sie beherrschen die MS-Office-Anwendungen und kennen die wichtigsten Social-Media-Applikationen. Weiter haben Sie ein Gespür für das gute touristische Bild und kennen die zeitgemässe visuelle Umsetzung von touristischen Inhalten. Ihr stilsicheres Deutsch und Ihre guten Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen

Ein vielseitiges Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team im internationalen Umfeld. Es erwartet Sie ein freundliches Arbeitsklima an einem attraktiven Arbeitsplatz mitten in der Stadt Luzern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 30. März 2016 an: Luzern Tourismus AG, Regina Waldis, Bahnhofstrasse 3, 6002 Luzern.

Für Fragen steht Ihnen Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, unter der Telefonnummer +41 41 227 17 46 oder per E-Mail regina.waldis@luzern.com gerne zur Verfügung.

Luzern Tourismus – Tourist Board | Bahnhofstrasse 3
 CH-6002 Luzern | Tel. +41 (0)41 227 17 17 Fax +41 (0)41 227 17 18
luzern@luzern.com | www.luzern.com

36518-1265



Küchenchef (w/m)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort

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



39523-12653

Ein wiederauferstandenes Hotel im Valle Maggia führen und entwickeln

Im romantischen und architektonisch intakten Fusio, direkt am Lauf der noch jungen Maggia, eröffnet das frühere Traditionshaus Hotel Fusio nach einer Totalsanierung im Sommer 2016 seine Tore für naturverbundene Personen jeden Alters. Das Alta Valle Maggia mit dem schmucken Dörfchen Fusio in unmittelbarer Nähe des Lago del Sambuco ist eine Perle der Tessiner Täler. Es bietet einerseits Ruhe und Erholung in einer traumhaften und noch vielfach unberührten Natur mit imposanter Bergkulisse und andererseits vielfältige Möglichkeiten für Wanderer, Biker, Wintersportler oder einfach Geniesser des vielfältigen Naturparadieses abseits bereits ausgetretener Pfade bekannter Tessiner Täler. Zu jeder Jahreszeit bietet Fusio aktive Erholung pur mit ungeahnten Naturerlebnissen.

Innovativer Hotel-Manager, Typ Gastgeber w/m Romantisches, historisches Hotel mit Restaurant

Das neue Hotel Fusio verfügt über 12 Doppelzimmer, 6 davon in der angrenzenden ebenfalls neu renovierten Dependance, alle modern eingerichtet mit Dusche/WC. Im Erdgeschoss befindet sich das hoteleigene Restaurant mit typischer Tessiner Küche. Der grosszügige Garten mit direktem Zugang zur Maggia bietet Raum zum Verweilen, Spielen und Baden. Für die Leitung des Hotels suchen wir eine unternehmerisch denkende, initiative und charmante Gastgeberpersönlichkeit, welche selber anpacken will, sei es in der Küche oder im Hotel-Restaurant. Wir können uns auch gut vorstellen, dass das Hotel Fusio eine spannende, neue Herausforderung für ein Vollblut-Gastgeberpaar ist.

Selbstverständlich werden Sie bei der definitiven Fertigstellung, der Positionierung und Lancierung des neuen Hotels und Restaurants mitwirken und können so Ihre eigenen Ideen einbringen und selber umsetzen. Sehr gute Italienischkenntnisse sind ein Muss. Eine neue 3-Zimmer-Wohnung steht für Sie im Hotel bereit.

Wollen Sie die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten und aktiv weiterentwickeln? Dann sollten wir uns kennenlernen. Flexibler Eintritt möglich, spätestens jedoch per Juli 2016.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung an direktion@hotelfusio.ch, La Fim SA, 6696 Fusio.

39441-12653

F&B Manager (w/m)

Thermalquellen Brigerbad AG – Brigerbad

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen F&B Manager (w/m).

Die Stelle bietet Ihnen die optimale Möglichkeit, in kreative Prozesse einzugreifen, ihre Führungsqualitäten zu entfalten und ein junges, dynamisches Team zu leiten.

Sie sind energisch, praxisbezogen und dynamisch. Sie sprechen genauso gut Deutsch wie Französisch und haben bereits einen Restaurationsbetrieb geführt.

Eigenständig können Sie zum Nutzen des Unternehmens effizient organisieren und planen.

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und haben bereits mehrjährige Berufserfahrung in Bereich F&B.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie die kompletten Unterlagen mit Foto an:

Thermalquellen Brigerbad AG
Personalabteilung
Thermalbad 1
3900 Brigerbad
Auskünfte erhalten Sie über die
Telefonnummer 027 948 48 32.



39521-12653



Reservationsleitung

Das Sunstar Alpine Hotel Grindelwald ist ein führendes 4-Sterne-Haus im Herzen von Grindelwald. Wir verfügen über 217 Zimmer und rund 400 Betten mit grosser Seminarinfrastruktur und heller Wellness-Oase. Im Weiteren stehen unseren Gästen das Restaurant Ambiance sowie unser À-la-carte-Restaurant Adlerstube zur Verfügung.

In dieser interessanten Kaderposition sind Sie für die Reservation von verschiedenen Anlässen und Gruppen verantwortlich. Sie bearbeiten die Guppenreservierungen, pflegen einen guten Kontakt zu unseren Partnerfirmen und erstellen die internen Function-Sheets. Weiter arbeiten Sie sehr eng mit der Direktion und dem Front Office zusammen.

Als Grundlage bringen Sie eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit und konnten bereits Erfahrungen im Front Office oder in der Reservation sammeln. Sie sprechen Deutsch, Englisch sowie von Vorteil Französisch und haben gute Kenntnisse in Fidelio V8.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung:
Sunstar Alpine Hotel Grindelwald
Postfach 135
3818 Grindelwald

Yves P. Timonin, Gastgeber/Direktion
direktion.grindelwald@sunstar.ch
Tel. 033 854 77 77

39535-12653

GESUCHT

Geschäftsführer/in

für spannenden Restaurationsbetrieb mit Eventlokal im Berner Oberland. Gastronomische Ausbildung und Erfahrung sind Voraussetzung!

Bewerbungen an:
Chiffre 39521-12651, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39521-12651

erlebnisplan

Als Kreativ- und Planungsagentur begleiten wir Destinationen und Unternehmen bei der Konzeption, Entwicklung und Umsetzung von freizeit-touristischen Angeboten. In unserem Fokus stehen dabei erlebnisrelevante Projekte, bei denen wir mit unserem speziellen Blickwinkel neue und zukunftsweisende Sichtweisen in eine dynamische Branche bringen.

Um in unseren Projekten verstärkt auch betriebliche und strategische Argumente gewichten zu können, suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine/n erfahrene/n

Tourismus Consulter m/w

Sie verfügen über einen betriebswirtschafts- und tourismusgeprägten Hintergrund sowie über mehrjährige Erfahrung im Beraten und Begleiten von touristischen Unternehmen. So sind Sie mit der Tourismusbranche entlang des Alpenkamms bestens vertraut und entsprechend vernetzt.

Sowohl Teamgeist als auch Führungsqualitäten sind Teil Ihrer persönlichen Disposition. Ihre selbständige Arbeitsweise und Ihre unternehmerische Einstellung bilden die Basis für die effiziente und nachhaltige Bearbeitung unserer Projektmandate.

Zu Ihrer analytischen Denkweise gesellt sich Neugier und ein Interesse an kreativen und unkonventionellen Lösungsansätzen.

Reisebereitschaft (Mitteleuropa) ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und Ihre guten Englisch-, Französisch- und/oder Italienischkenntnisse machen Sie für uns umso interessanter.

Wir bieten ein äusserst vielfältiges Kundenportfolio in einem spannenden und internationalen Projektumfeld – von touristischen Hotspots bis zu branchenverwandten Marktsegmenten wie Museen und Industrie.

Die dynamische Atmosphäre in unserem jungen, designkompetenten Team bildet den Nährboden für unsere innovativen Konzepte. Kombiniert mit Ihrem tourismuswirtschaftlich motivierten Denk- und Handlungsweisen ergibt sich so ein Gestaltungsspielraum mit Perspektiven.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre Online-Bewerbungsunterlagen an Frau Franziska Rogger (rogger@erlebnisplan.com).

erlebnisplan GmbH
Hirschengraben 15
6003 Luzern

T +41 41 500 16 50
www.erlebnisplan.com

39537-12653

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



Die Tschentenalp ist der Hausberg von Adelboden, eine bestbekannte Feriendestination im Berner Oberland. Das Restaurant, mit einer der schönsten Bergterrassen, ist aus dem Dorfzentrum mit der Luftseilbahn in 5 Minuten erreichbar.

Das Konzept der Tschentenalp zeichnet sich durch Qualität auf höchstem Niveau, aussergewöhnliche Ideen und originelle Gastronomiedienstleistungen aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab 1. Mai 2016

Servicemitarbeiter/in 80-100% & Teilzeit

Sind Sie eine aufgestellte Frohnatur, welche den Umgang mit unseren Gästen schätzt? Arbeiten Sie gerne selbstständig in einem jungen, motivierten Team? Behalten Sie auch in hektischen Momenten den Überblick und Ihr Strahlen?

Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Ihr Aufgabengebiet umfasst die professionelle und freundliche Bedienung unserer Gäste. Seien Sie kreativ und verwöhnen Sie unsere Gäste mit einem einzigartigen Service!

Eine zukunftsorientierte Unternehmenskultur sowie ein vielseitiges Publikum erwarten Sie in einem angenehmen Betriebsklima. Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld reizt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per Mail.

Restaurant Tschentenalp

Marco Künzli
Bellevuegässli 4
3715 Adelboden
restaurant@tschentenalp.ch



36815-12646

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39625-12647

SEEGARTEN
HOTEL RESTAURANT
ARSON

Seehorn
unbeschwert campen am Bodensee

Seehuus
Bistro | Bar | Shop | Live Music

Seelust
ein Landgasthof zum Verlieben

Für unsere Betriebe am Bodensee suchen wir Mitarbeiter.

Für Sommersaison oder in Jahresstelle

Restaurationsfachmann/-frau EFZ

Koch/Köchin EFZ

Restaurationsprofis Teilzeit für Bankette und à la carte

Nanny

Ihre Bewerbung richten Sie an
Landgasthof Seelust AG
Martin Hasen
Wiedehorn, 9322 Egnach

39625-12662

LANDGUET RIED

Die Stiftung Landguet Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begegnungszentrum mit 27 Zimmern, 2 Massnlagern und 6 Seminarräumen. Am Stadtrand von Bern gelegen, verbindet das Landguet Ried moderne Ansprüche mit traditionellem Charme. Da uns die jetzige Stelleninhaberin leider verlässt, suchen wir eine

Fachfrau Hauswirtschaft 80% mit Führungserfahrung

welche das Landguet mit hohem persönlichem Engagement, grosser Eigeninitiative, Flexibilität und 2 Mitarbeitern/-innen bewirtschaftet. Sie haben das Können und die Energie, die Hauswirtschaft zu führen und mitzuarbeiten, das Flair für kleine Details, Spass, in der Küche zu helfen oder sogar mal selbst zu kochen? Auch unsere Aussenanlage und unsere vielen Blumen sollten Ihnen am Herzen liegen und Sie geniessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Fachfrau Hauswirtschaft eine Ausbildung in diesem Bereich und/oder einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Position. Sie verbinden eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und dessen inhaltliche Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine zeitgemässe Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit unserem Team zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab Mai 2016 oder nach Vereinbarung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an Dominik Stalder,
Stiftung Landguet Ried, Hilfligweg 10, 3172 Niederwangen
office@landguet.ch - www.landguet.ch

39481-12645

ANZEIGEN

**KAUFE:
ZINN, HOTELSILBER,
VERSILBERTES, BESTECK**

Wird abgeholt und bar bezahlt.

F. De Lorenzo, 079 341 25 86

39130-12625

Jeder Franken hilft

Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch

cbm
Schweizerisches Komitee für Blindenarbeit

39168-12648

Stellvertretungen im Krankheitsfall und Ferienablosungen für Betriebsleiter – Hotellerie

Ein in der Gastronomie versiertes Paar übernimmt Ihre Mitarbeiter von Küche, Réception, Service und Housekeeping während Ihrer Abwesenheit mit hoher Fachkompetenz. Bei Interesse fordern Sie unser Dossier mit Lebensläufen und flexibles Honorarmodell an.

Hansjörg Zwahlen, E-Mail: hjzwahlen@datazug.com,
Natal 079 311 35 48

39168-12648

INTERNATIONAL

POST HOTEL & SPA LAKE LOUISE

Canadian Rocky Mountains

RELAIS & CHATEAUX

Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht für **1. Mai 2016** Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie Jungkoch

Serviceleiter für Frühstück und Lunch

Eine spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über

International Experience Canada - Young Professionals
<http://www.ic.gc.ca/iec-eic/>

Information und Bewerbungen
Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

39168-12648

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



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

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

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt 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@htr.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. 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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

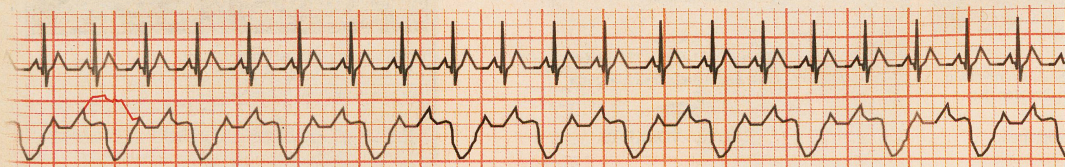
ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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.



Für Gesundheit in Afrika.



www.solidarmed.ch

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



LAUREN MANCKE

WLAN IM HOTEL

Im Hotel einchecken, das Zimmer beziehen und erst einmal mit dem WLAN verbinden – auf die Annehmlichkeiten moderner Technologien wollen wir kaum mehr verzichten.

Das gilt auch für Hotelgäste. Sie sind sich von zu Hause oder dem Büro einen gewissen Standard gewohnt und erwarten konsequenterweise auch auf dem Hotelzimmer eine schnelle WLAN-Verbindung – im Idealfall kostenlos. So ist bei der Wahl eines Hotels längst nicht mehr nur der Preis, die Lage oder das Zimmer- respektive das Serviceangebot, sondern vermehrt auch der Zugang zum Internet ein Schlüsselkriterium.

Planbar und bequem – für den Gastgeber

Langfristig gesehen kommt ein zukunftsorientiertes Hotel – solche mit Offline-Geschäftsmodell ausgenommen – nicht um ein attraktives und leistungsfähiges WLAN-Angebot herum. Ein Modell mit freier Preisgestaltung bietet Hoteliers die Möglichkeit, die Login-Art sowie die Nutzungs- und Verrechnungsvarianten nach den eigenen Vorstellungen zu konfigurieren. Der

Hotelier selbst bezahlt für das Modell seiner Wahl einen monatlichen Fixbetrag. Die Kosten sind dementsprechend transparent und planbar. Für den Gastgeber bietet das Modell zusätzlichen Komfort, wenn es in Form eines «Managed Service» bezogen wird. Der Anbieter stellt hier nämlich nicht nur die Infrastruktur und Bandbreite zur Verfügung, sondern kümmert sich auch um den Betrieb und die Wartung. Das Hotelpersonal muss sich also weder um technische Fragen noch um Geräte-Updates und -Ersatz kümmern. Besonders bei Kapazitätserhöhungen und räumlichen Erweiterungen des WLAN-Netztes ein Vorteil, da hier Spezialwissen gefragt ist. Nicht zuletzt liegen auch sämtliche juristischen und sicherheitsrelevanten Fragen in den Händen des Anbieters. Dementsprechend können sich die Gastgeber vollends um das Wohlbefinden der Gäste kümmern.

Gäste sollen sich im Hotel wohlfühlen und den Aufenthalt in guter Erinnerung behalten. Mit einem performanten WLAN-Angebot tragen Hoteliers einen grossen Teil dazu bei. Bei modernen Lösungen kann der Hotelier die Login-Seite sogar nach dem

eigenen Geschmack gestalten, beispielsweise mit eigenen Texten und Bildern aber auch aktuellen Angeboten oder Gästeinformationen – das ist nicht nur persönlicher, sondern dient auch der Interaktion mit den Gästen. Das Login selbst sollte aber nach wie vor im Zentrum stehen und so einfach wie möglich sein. Ist der Gast im WLAN-Netz erst mal eingeloggt, kann der Hotelier ihn anschliessend auf eine Seite seiner Wahl weiterleiten: zum Beispiel die eigene Homepage, eine Umfrage oder den Auftritt in den sozialen Medien.



Markus Zangger
Head of Hotspot Management bei
Swisscom

Gut gehendes Restaurant mit Stammkundschaft

Das liebevoll eingerichtete und gut gehende Restaurant Pizzeria Rondino, welches sich in einem sehr gepflegten Zustand präsentiert, steht aufgrund Pension zum Verkauf. Das Angebot zeichnet sich durch viele Stamm- und Vereinsgäste, die zentrale Lage, die schöne Einrichtung und die gute Erhaltung aus.

Objektart Restaurant

Preis Fr. 435 000.-

Weitere Informationen und Kontakt:

Marco Gatsas

Telefon +41 79 296 77 13

(erreichbar von 9.30 bis 22.00 Uhr)

39031-1265

Dans un charmant village de montagne sur l'axe international du Grand St-Bernard

à vendre

Auberge – restaurant familial

25 lits, 50 places au restaurant

Informations et renseignements:

F&S, Immobilier à Vollèges

+41 27 780 11 60

immobilier@fidservices.ch

39096-12607

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb? Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent, diskret und auf Erfolgsbasis

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

39903-12454

Restaurant in Uznach SG zu vermieten

Kein 0815-Lokal, sondern stilvoll und modern!

Das erwartet Sie

Restaurant mit 60 bis 80 Sitzplätzen
Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen
Aussenparkplätze vorhanden
Elegantes Interieur
Moderne Küche

Das erwarten wir

Sie sind innovativ und begeistern mit einer speziellen Küche. Ihr Konzept spricht Gäste an, welche eine gepflegte Gastronomie suchen.

Gerne lassen wir uns von Ihrem Konzept überzeugen!

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

KunstHof AG, Im Zübli 24, 8730 Uznach
www.kunsthofag.ch, Tel. 055 285 84 50

39053-12645

Zu vermieten

heimeliges Restaurant Post

in der Industriegemeinde **Münchwilen AG**.
Haben Sie Erfahrung in der Gastronomie und sind Koch oder Köchin?

Freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf an:

Bernhard Zumsteg

vor den Haldenstrasse 1, 5074 Eiken

Telefon 079 778 07 62

39038-12651

Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer

Für unseren Landgasthof Sternen in Matzendorf SO suchen wir nach Vereinbarung eine/n Mieter/in.

Wir bieten folgende attraktive Konditionen:
Mietpreis als Starthilfe zu Beginn: Fr. 1500.- pro Monat (inkl. Kleininventar und Maschinen, daher ist kein Investitionskapital nötig).

Einkünfte aus Wohnungs- und Hotelzimmervermietung: Approximativ Fr. 3000.- pro Monat zu Gunsten des Mieters.

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen an:

Fluri Real Estate AG, Frau Verena Fuchs
Schulhausstrasse 10, 6330 Cham

39111-12648

ZU VERMIETEN

in Ascona an der Seepromenade dieses Restaurant mit Seelounge an Bestlage mit 70 Innen- und 60 Terrassenplätzen. Zusätzlich gibt es eine Bar und eine Seelounge.
Mietdauer: mind. 10 Jahre
Miete: Auf Anfrage

Ascona

Telefon +41-(0)91-785 14 80
www.engelvoelkers.ch/ascona



ENGEL & VÖLKERS

39033-12626

bb businessbroker

Erfolgreich in die Zukunft

Etablierter Online-Ferienhausvermittler zu verkaufen

Umsatz: CHF 1'400'000.-
Preis: CHF 450'000.-



Bewährtes und profitables Geschäftsmodell

Schlanke Organisation mit sehr tiefen Fixkosten

Sehr guter Ruf und hohe Gästezufriedenheit

Aktiv in attraktiver Ferienregion

Plattform mit sehr guten Rankings & automatisiertem Buchungssystem

Business Broker AG
T +41 (0)44 420 11 11
info@businessbroker.ch

www.businessbroker.ch

39036-12659