

STELLENINSERATE



Betriebsleiter/in

Restaurants Allegra und Giardino der
Helsana Versicherungen AG
Zürichstrasse 130, 8600 Dübendorf

Nach Vereinbarung

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



(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



42091-13310



WIR LIEBEN ESSEN! UND DU?

Wenn Kochen für dich mehr ist als ein trendiges Hobby
und du die tägliche Herausforderung des guten
Geschmacks liebst, dann bist du bei uns richtig!

Bewirb dich als Jungkoch/Jungköchin

Das Pensum liegt zwischen 60 und 80%,
die Konditionen sind fair und die Stimmung ist prima –
eben, weil wir Freude am Gas(t)geben haben.

Gerne schon ab **übermorgen** oder früher
wenn es dir passt – bis Ende Oktober.

Wir sehen uns im **Restaurant Green** in Kiesen
und besprechen die Details!



Golf Aaretal AG
Rolf Stalder
Professorestrasse 36
3629 Kiesen
Tel. 031 782 00 00
E-Mail: info@golfaaretal.ch
www.golfaaretal.ch

42097-13314



In unseren beiden Häusern, BASLER-
TOR Summer Pool Hotel & RÖSLI
Guest House, verfügen wir über total
26 Zimmer.

Wir sind ein Jahresbetrieb, im Zen-
trum gelegen, und das einzige Hotel in
Luzern mit eigenem Aussenpool &
Jacuzzi.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir

per 1. Oktober 2017

in Jahresstellung eine/n flexible/n und
belastbare/n

Réceptionist/in 80%

Bei uns erwartet Sie eine selbststän-
dige, abwechslungsreiche und span-
nende Tätigkeit, inkl. Wochenende, in
einem kleinen Team.

Neben den üblichen Réceptionstätig-
keiten werden Sie auch in weiteren
Bereichen eingesetzt.

Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sollte
Ihre Muttersprache sein.
Englisch mündlich und schriftlich.
Französisch mündlich.

Eine Ausbildung in der Hotellerie oder
im kaufmännischen Bereich wird er-
wartet.

Von Vorteil bringen Sie Erfahrung in
einer vergleichbaren Position mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per
E-Mail an roland.wismer@baslertor.ch

BASLERTOR Summer Pool Hotel
Roland WISMER, Prop./Dir.
Pfistergasse 17
6003 Luzern
Tel. 041 249 22 22
www.baslertor.ch & www.roesli.ch



42099-13315



Das Parkhotel Bellevue & Spa ★★★★★ in Adelboden gehört zu den führenden
Wellness- und Ferienhotels der Schweiz. Das Hotel (50 Zimmer) zeich-
net sich nebst Lage, Design und Geschichte durch ein junges und moti-
viertes Team mit hohem Qualitätsbewusstsein aus. In Küche (14 GaultMil-
lau-Punkte) und Keller orientieren wir uns an der 5-Sterne Hotellerie. Sind
auch Sie mit Leidenschaft im Beruf und bereit für einen Karriereschritt als

Restaurationsleiter/in / Vizedirektor/in

Per sofort oder nach Vereinbarung

In der Funktion als Vizedirektor/in übernehmen Sie sowohl für den ope-
rativen Gesamtbetrieb als auch für die Betriebsergebnisse und die kon-
tinuierliche Weiterentwicklung des Hotels Verantwortung. Während der
Abwesenheit der Direktion übernehmen Sie die operative Leitung des Hotels
und stimmen die Tätigkeiten der verschiedenen Departements ab. Bei ent-
sprechender Neigung und Fähigkeit übernehmen Sie zusätzlich Aufgaben
im Personalbereich und der Buchhaltung.

Wir wenden uns an einen gäste- und frontorientierten Profi (w/m). Sie sind
ein Teamplayer und haben Freude daran, junge Mitarbeitende in ihrer Weiter-
entwicklung aktiv zu unterstützen. Neben Ihren Führungsqualitäten denken
Sie unternehmerisch und kostenbewusst. Sie verfügen über eine gastron-
omische Grundausbildung (von Vorteil eine abgeschlossene Hotelfachschule)
und relevante Berufserfahrung in der 4- oder 5-Sterne- Hotellerie. Gute
Französisch- und Englischkenntnisse wie auch PC-Anwenderkenntnisse
qualifizieren Sie weiter für diese Aufgabe.

Es erwartet Sie eine vielfältige und anspruchsvolle Stelle mit Gestaltungs-
möglichkeiten und Entwicklungspotenzial im Herzen des Berner Oberlandes.
Das Gehalt umfasst einen erfolgsabhängigen Jahresbonus.

Für Auskünfte steht Ihnen Daniel Schüpfer, Direktor, gerne zur Verfügung. Ihre
Bewerbung senden Sie per E-Mail an: d.schuepfer@parkhotel-bellevue.ch



BELLEVUE

★★★★★ PARKHOTEL BELLEVUE & SPA 3715 ADELBODEN | BERNER OBERLAND
TELEFON +41 (0)33 673 80 00 | INFO@PARKHOTEL-BELLEVUE.CH

42096-13313

ERFOLGSZAUBER DANK SERVICE DESIGN?

Bereits 1982 gab es die ersten wissenschaftlichen Beiträge in den
USA, aktuell scheint die «Bewegung» omnipräsent. SERVICE
DESIGN lautet das Zauberwort, das mit der üblichen Verspä-
tung auch hierzulande gelandet ist. Hinter dem Namen verbirgt
sich etwas scheinbar Vertrautes, das bei manchen eine abfällige
Handbewegung und eine «Das gibt's ja eh schon»-Reaktion auslöst.

Viele Angebote für Aus- und Weiterbildung im Service Design
buhlen auch im Schweizer Tourismus um Dienstleistungswil-
lige: Als engagierte, weltoffene Fachkräfte sollen «Service De-
signer» zukünftig die Angebote im Tourismus- und Dienstleis-
tungssektor mit Service- und Kundenorientierung erfolgreich
gestalten und in der global umkämpften Touristenwelt konkurrenzfähig bleiben.

Ja, der Handlungsbedarf ist da. Rückläufige Gästezahlen in Ho-
tels und Destinationen, Klimaveränderung, veränderte Kun-
denbedürfnisse und schwierige internationale Märkte fordern
heraus. Selbst in der bis anhin technikorientierten Bergbahn-
branche ist ein Trend weg vom reinen Transportunternehmen
hin zum gästeorientierten Erlebnisanbieter zu beobachten.

Hat Service Design hierzulande wirklich das Potenzial für einen
Turnaround der Hotel-, Tourismus- und Bergbahnbranche und
deren rund 200 000 Vollzeitbeschäftigten?

Der Schreibende staunt nicht schlecht, als ihm die Google-Suche
zu Service Design gleich einmal 248 Mio. Ergebnisse in 0.56 Se-
kunden ausspuckt. Und die Antwort auf die Frage: Ja, es hat. Der
Ansatz kann touristischen Leistungsträgern in der Tat als Mittel
dienen, Lücken in der eigenen Dienstleistungskette auf Betriebs-
oder Destinationsebene zu erkennen und zu schliessen. Service
Design fördert das Denken über den unternehmenseigenen Ho-
rizont hinaus, orientiert sich nach aussen an den Gastbedürfnis-
sen sowie nach innen an den Fähigkeiten und Erwartungen der
Mitarbeitenden. Das hilft, bestehende Dienstleistungen zu opti-
mieren und neue synergetische Produkte zu entwickeln.

Beispiel Hotels. Sie sind einerseits der Inbegriff von Dienstleis-
tung und andererseits auch jene Orte, an denen Service-Design
schon lange eingesetzt wird – wenn auch nicht immer bewusst.
Dabei werden alle Berührungspunkte des Kunden zum Produkt
ständig unter die Lupe genommen. Das beginnt bei der Vorab-
information, etwa im Internet, zieht sich über die Réception, den

Zimmerservice und die Räume selbst bis zur Post-Service-Pe-
riode, also jener Phase, in der der Gast seine Beurteilungen auf
einer Online-Plattform postet oder zum Geburtstag eine Post-
karte erhält.

Service Design ist also schlussendlich die moderne Überarbei-
tung der altmodischen authentischen, kundenorientierten,
warmherzigen Gastfreundschaft; die alte, neue Entdeckung, den
Gast zurück in den Mittelpunkt des Leistungsangebotes eines
Hotels, eines Restaurants, eines Ausflugsberges, eines Skigebie-
tes, eines Erlebnisparks, einer Destination zu stellen. Der Zauber
für den Gast beim Erleben stellt sich dann ganz von selbst ein.



Roland Zegg
Grischconsulta AG
grischconsulta.ch