

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2013)  
**Heft:** 26

**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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 02.02.2026

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

# PROFIL

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

GESAMT-AUFLAGE  
40.000

Nr. 26 · 27. Juni 2013

**htr** hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE\***  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

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



## NDS – WEITERBILDUNG FÜR JUNGE HOTELIERS

Das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement von hotelleriesuisse (NDS) bedeutet für mich als jungen Hotelier vor allem eine Horizonterweiterung, die ich ein paar Jahre nach dem Abschluss der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern gesucht habe. Besonders profitiert habe ich vom Modul Mensch, wo wir uns intensiv mit unseren Teams und uns selbst auseinandergesetzt haben. Auch die Inputs zur Architektur waren für mich Neuland und sehr interessant. Schliesslich bot mir das NDS die Möglichkeit, gewisse, bereits an der Hotelfachschule erlernte Elemente aus einer anderen Perspektive zu betrachten, insbesondere Aspekte des Finanzmanagements, des Marketing und des Businessplans.

### Warum das NDS

Ich habe eine berufliche Weiterbildung gesucht, die ich in Blöcken absolvieren kann. Gerade bei unregelmässigen Arbeitseinsätzen kommt es einem zugute, wenn nicht noch zwei Tage/Abende pro Woche für die Weiterbildung eingeplant werden müssen. Ausserdem haben mir viele Ehemalige das NDS, das ehemalige Unternehmerseminar, sehr empfohlen. So zum Beispiel Ernst Leander, vormals Hotel Ekkehard, St. Gallen, oder Andrea Scherz vom «Gstaad Palace». Für mich war der Umstand, dass ich zeitlich und finanziell von den Betrieben, für die ich während des NDS tätig war, unterstützt wurde, sehr wertvoll. Wissbegierige und motivierte Mitarbeitende werde auch ich immer zu einer Weiterbildung anspornen. Das NDS ist weder ein Hochschulstudium noch

eine Wiederholung der Hotelfachschule, sondern eine Erweiterung. Durch den Austausch mit Referierenden und anderen Kursteilnehmenden lernt man ständig neue Ideen und Best-Practice-Ansätze kennen, und es kann ein solides Netzwerk innerhalb der Hotellerie geknüpft werden. Schliesslich bietet es einem die Möglichkeit, eigene Ideen und Abläufe einmal vertieft zu überdenken. Selbstverständlich kommt trotz allem das Gesellige nicht zu kurz. Ich habe im NDS sehr gute Freunde gefunden. Ich freue mich über meinen Abschluss und über den gut gefüllten Werkzeugkasten, den ich mir im NDS erarbeiten konnte. Vielleicht wäre ein Refresher-Kurs in fünf Jahren spannend? Eines Tages ein Hotel zu führen, wäre für mich eine grosse Freude. Zurzeit sammle ich gerne noch Führungserfahrung. Neben der Arbeit geniesse ich die Zeit zu Hause viel bewusster. Meine Frau und ich sind im Februar Eltern geworden. Es ist unglaublich, wie schnell unsere Tochter wächst und wie fröhlich sie uns schon frühmorgens anlächelt. Lange Arbeitstage gehören zwar zu unserer Branche, trotz Karriere und Weiterbildungen ist es jedoch wichtig, mit der Familie zu Hause oder auswärts bei einem verlängerten Wochenende die Seele baumeln zu lassen.



Jonas Zollinger  
Absolvent NDS  
Stellvertretender Gastgeber  
Villa Honegg

### ZITAT DER WOCHE

«Ich habe keine besondere Begabung, sondern bin nur leidenschaftlich neugierig»

Albert Einstein

### AGENDA

22.-27. JULI  
«Summer Academy – French Weeks», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

9. AUGUST  
«Refresher Qualitäts-Trainer – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

13. AUGUST  
«Learning by Doing – Modul 5», von hotelleriesuisse, Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

17. SEPTEMBER  
Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

23.-27. SEPTEMBER  
«Internationale Service-meisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeho, in Basel  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

1. OKTOBER  
15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel-Administration-Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

16. OKTOBER  
3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, in Lenzburg  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**stars&hotels**  
Swiss Hotel Film Award

[WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH](http://WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH)

You are welcome!



## ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. 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. Die Grundtipps in dieser Folge gelten für beide Branchen.

## Gesundheitsgefährdungen vermeiden (Teil 3)

## Ergonomie

Zu niedrige Arbeitstische, das heißt arbeiten in Zwangshaltung, falsches Heben und Tragen von Lasten und Ausbrechen von zu grossen Teigportionen aus dem Knetkessel führen zu Rücken-/Haltungsschäden und schnell Ermüden. Im Weiteren ist Schwitzen, verbunden mit häufigem Wechsel zwischen Backstube und Küh-/Tiefkühlräumen eine gesundheitliche Belastung für den Körper.

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

## ERFOLGREICHES VORSTELLUNGSGESPRÄCH

Wer zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen wird, hat gute Chancen, den Job zu bekommen. Denn dazu werden nur drei, vier Personen eingeladen. Die wichtigsten Tipps, damit das Gespräch ein Erfolg wird.

Die richtige Vorbereitung ist das A und O. Das ist gut möglich, denn die meisten Gespräche laufen ähnlich ab. Die Fragen sind oft standardisiert. Der zukünftige Chef will sich ein Bild vom neuen Mitarbeiter machen und zwar über seine fachliche Kompetenz, zwischemenschenlichen Beziehungen (passt er ins Team, kann er sich durchsetzen?), Kommunikationsfähigkeit, Problemerkennung, Stresstoleranz, Arbeitstil und Präsentation. Ein gelungenes Gespräch hat viel mit Strategie zu tun, die Sie sich zulegen können.

## VORBEREITUNG

- Holen Sie Informationen über den Betrieb ein.
- Eigene Fragen überlegen und aufschreiben.
- Überlegen Sie, was der zukünftige Chef von Ihnen wissen möchte (Standardfragen über Ihre Stärken und Schwächen, auf welchem Gebiet will er eventuell mehr über Sie wissen?) Welches sind allfällige Stolpersteine (zunächst, zu alt, unter- oder überqualifiziert)?
- Gedanken über die richtige Kleidung machen. Wichtig ist, dass Sie gepflegt erscheinen.

## GEspräch

- Klopfen Sie selbstbewusst an, so dass Sie gehört werden, aber auch nicht zu laut.
- Stellen Sie sich mit vollem Namen vor. Falls Ihnen die Hand entgegengestreckt wird, geben Sie einen festen Händedruck. Dabei nicht übertreiben; nicht zu kräftig, aber auch

nicht zu lasch, das könnte als Willensschwäche interpretiert werden. Keinesfalls einen Händedruck aufdrängen.

- Auf ausreichende Distanz achten, ohne distanziert zu wirken. Wer zu dicht auf die Pelle rückt, kann Aggressionen wecken.
- Erst nach Aufforderung hinsetzen.
- Den Namen des Gesprächspartners einprägen und im Gespräch gelegentlich einbringen. Falls der Name anfangs nicht verstanden wird, sofort nachfragen.
- Eine angebotene Zigarette besser höflich ablehnen und selber nicht rauchen.
- Ohne Zögern kann man ein angebotenes (alkoholfreies) Getränk annehmen.
- Unterlagen wie Inserat, Ihre Bewerbungsunterlagen sowie sämtliche Zeugnisse und Referenzen bereithalten.
- Gut zuhören – deutlich über 50 Prozent selber reden. Schliesslich ist es ein Vorstellungsgespräch, der Chef möchte etwas erfahren. Ihre Antworten dürfen keinesfalls auswendig gelernt tönen. Bei Chefs, die sich selber gerne reden hören, aufmerksam zuhören und ab und zu eine kluge Bemerkung machen, um zu überzeugen.
- Auf die Fragen des Gegenübers eingehen und nicht ausweichen. Ist etwas unverständlich, dann höflich nachfragen.
- Auf die eigene Körpersprache achten. Arme nicht verschränken, keine Barrieren aus Kaffeeässen und Block etc. aufbauen.
- Beim Abschied unbedingt abmachen, wie es weitergeht.

Mario Gsell

## BUCHTIPP

## SPANNENDE GESCHICHTE FÜR GASTGEWERBLER

Die europäische Oberschicht reiste en grand seigneur, mit Gefolge und Equipagen, bepackt mit Koffern, Schirmtaschen und Hutschachteln an. Sie verströmte den Duft der weiten Welt und verhalf der Kleinstadt am Tor zum Berner Oberland zu mondäner Ambiance. Es war der bestzugängliche Ausgangsort für die beliebten Alpenfahrten. Die Gründe dafür lagen nicht nur in der günstigen verkehrsgünstigen Lage, sondern auch in der touristischen Infrastruktur und vor allem in der einrücklichen Landschaft, in welche Thun eingebettet ist. Wie all die Fremden in den Gastort Thun gelangten, welche Sehenswürdigkeiten ihnen dort geboten wurden, bei welchen Gastgebern und in welchen Gaststätten sie nächtigten, wie sie ihren Aufenthalt verbrachten, reisten und sich vergnügten, das beschreiben die beiden Stadtälteste Isabelle Schlett und Jon Keller aufs Vortrefflichste. Das reich illustrierte Buch veranschaulicht anhand wissenschaftlicher und historischer Fakten, aber auch mittels subjektiver Berichterstattung aus den vergangenen Jahrhunderten die legendäre Blütezeit.



«Gastort Thun»  
Zytglogge Verlag von Isabelle Schlett und Jon Keller ISBN 978-37296-0847-4 CHF 42.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**Das Intensivseminar**  
GASTROSUSSIE

Der Rezeptionskurs  
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: Berufsbegleitend  
Start Frühling: Montag, 8. April 2013  
Start Herbst: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen  
Gastrosuisse  
Eduktionsstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 0848 377 111, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

25178-9594

**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

[www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

**Für Ihren Erfolg – unser Beraternetzwerk**

CURAVIVA.CH  
hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## 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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**

Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**

htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

## Hotellerie "et" Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch)

## LEITUNG

Barbara König  
Philipp Bitzer  
Michael Gollong

## REDAKTION

Barbara König  
Tel. 031 370 42 39  
Maria Gsell  
Tel. 041 418 24 57

## ADMINISTRATION

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

## Nikole Kälin

Tel. 041 418 24 48  
nikole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragerteilung

via Hotellerie "et" 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](mailto:inserate@stellenProfil.ch)  
[inserate@immoProfil.ch](mailto:inserate@immoProfil.ch)

## PREISE

## Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.35  
Kaderkennung  
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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschriftung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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](http://www.htr.ch) / [www.immobiliensuisse.ch](http://www.immobiliensuisse.ch) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS  
Montag, 12.00 Uhr

## GESTALTUNG

Michael Gollong (Creative-Direction)  
Luka Belušić  
Ursula Erni-Leupi  
grafilu (Illustrationen)

## PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue.  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

## Redaktion:

Hotellerie "et" Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION  
Ringer 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  
28.6., 9.8., 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)  
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.



Switzerland Tourism (www.MySwitzerland.com) is the marketing organization for the national and international promotion of Switzerland as a vacation, travel and convention destination. Each day, the 240 employees at our Zurich headquarters and in 26 countries around the world use innovative and unconventional means to market Switzerland as an attractive destination. For our branch in Dubai we are looking for an entrepreneurial and enthusiastic professional as

## Director GCC

Spread «a passion for Switzerland» throughout GCC!

In close cooperation with the management team at our headquarters in Zurich, you will take on overall responsibility for the development of one of our fastest growing markets. This includes efficient sales and marketing duties, the marketing concept and the annual and medium-term planning, public relations, marketing development of key accounts and the media as well as the organization of tourism events. You will manage the operations on the GCC market, with a focus on the core markets of Saudi Arabia and the United Arab Emirates and increasingly Kuwait and Qatar. You will implement, coordinate and execute the goals and marketing strategy. You will be responsible for the budget and controlling process and the various marketing projects and you will con-

tinuously expand the contact network and distribution outlets. You will motivate your team of currently 2 full time employees to achieve outstanding performances. Your entrepreneurial experience and your passion for Switzerland will help you to promote Switzerland as an ideal platform for leisure and business. This challenging, exponent and varied position demands a high degree of professionalism and a decisive, integrative, passionate and winning personality with a great sense of responsibility. We expect a degree in marketing and/or sales with several years of business experience, preferably in the tourism industry. Furthermore, you bring along an excellent grasp of new communication channels. With relevant experience in a similar role, you have proved your

extensive leadership qualities, your creativeness, your sales and consultancy talent as well as your excellent social and communicative competence. Thanks to your high motivation, your excellent sales and negotiation skills and your personality, you will pass on «your passion for Switzerland». Your native language is German, French or Italian, with excellent command of English. Arabic would be an asset. As a Swiss citizen with great enthusiasm for Switzerland, you will feel comfortable in representing Switzerland Tourism in front of large audiences. You will enjoy a varied and wide-ranging field of work in Dubai with a qualified, motivated and business oriented team of professionals. Are you motivated for this challenge?

We thank you for applying via [www.mercuriurval.ch](http://www.mercuriurval.ch). If you send your application at [luzern.ch@mercuriurval.com](mailto:luzern.ch@mercuriurval.com) please quote the reference CH-MULU-003972/262. For further information please call +41 41 228 80 90. Mercuri Urval has offices in Zurich, Nyon, Basel, Bern and Lucerne as well as more than 70 branches worldwide.

Board & Executive

**Mercuri Urval**

30 years in Switzerland

27164-10172



### Betriebsleiter/in

Dow Restaurant  
Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

per 15. August 2013 oder nach  
Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



27173-10176

### Seerestaurant Guldifuss in Mammern Pächter für Saisonbetrieb gesucht

Saison 1. April bis 31. Oktober,  
auf Wunsch Pacht auch ganzjährig möglich.

Pachtbeginn 1. April 2014

Das gemütliche Restaurant mit herrlichem Seeblick befindet sich auf dem Campingplatzareal und verfügt über 66 Sitzplätze sowie eine grosse Gartenterrasse. Im Haus befindet sich die frisch renovierte Wirtschaftswohnung und bei Bedarf eine zusätzliche Wohnung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen per Post an unten stehende Adresse oder per Mail ([ca@klinik-schloss-mammern.ch](mailto:ca@klinik-schloss-mammern.ch))  
Schloss Mammern AG  
Chefarztinnesekretariat  
Dr. A. O. Fleisch-Strasse 3  
CH-8265 Mammern

27151-10156

Die Propstei Wislikofen, Seminarhotel und Bildungshaus in Wislikofen (Nähe Bad Zurzach), hat zwei spannende Stellen zu vergeben:

**Chef de Réception (w), 100%, spät. per 1.10.2013  
Koch (w/m), 100%, per 19.8.2013**

Alle weiteren Informationen erhalten Sie unter:  
[www.propstei.ch](http://www.propstei.ch). Ihre Fragen beantwortet  
Frau A. Kim / Hotelleitung unter 056 201 40 40.

27162-10171



### WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN.

Matterhorn glacier paradise, die höchstgelegene Bergbahnhaltung Europas mit neuem Restaurant auf fast 4'000 m ü. M. und atemberaubendem Panorama auf italienische, französische und Schweizer Alpenriesen. Sie befinden sich auf dem Gipfel des internationalen Skigebiets. Unter Ihnen liegt das grösste Sommerskigebiet Europas und nicht weit entfernt ein hipper Gravity Park für Snowboarder und Freeskier, offen an 365 Tagen im Jahr, ebenso wie der neu gestaltete Gletscher Palast.

Gefragt ist ab November 2013 ein selbständiger und konzeptstarker

### Gastgeber & «Hüttenwart» (m/w)

Ihr Aufgaben

- garantieren als Verantwortlicher für das Restaurant, die Bergsteiger-Lodge und den Shop für Gastfreundschaft und Qualität
- überraschen und überzeugen mit gastronomischen Angeboten von hoher Qualität und Kreativität
- konsequente Marktsicherung durch Kunden- und Dienstleistungsortierung sowie erfolgsorientierte Positionierung unseres Juwels auf Klein Matterhorn

Ihr Profil

- für diese Gastebertätigkeit verfügen Sie über eine fundierte Erfahrung im Gastrobereich (Erfahrung als Koch von Vorteil) und sprechen fließend D. F. E und I
- ihre Fokus liegt auf dem persönlichen Gätekontakt sowie der Begeisterung und Motivation Ihres Teams
- Sie sind bereit, in hochalpinem Gelände, in guten und hektischen Zeiten, Verantwortung zu übernehmen und zeichnen sich als kommunative, sozialkompetente Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit aus

• Sie nennen repräsentative Fähigkeiten und unternehmerisches Denken und Handeln in allen Bereichen, ein hohes Mass an Eigeninitiative, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft Ihr Eigen

Über uns  
Die Zermatt Bergbahnen AG ist mit rund 240 Mitarbeitenden, 220 Pistenkilometern und 34 Transportanlagen im Skigebiet von Zermatt die grösste reine Seilbahnunternehmung der Schweiz. Neben einem vielseitigen Aufgabenbereich bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und die Möglichkeit der stetigen Weiterbildung.

Ready for Zermatt?  
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) per Email an [markus.hasler@zbag.ch](mailto:markus.hasler@zbag.ch).

**MATTERHORN**  
ZERMATT BERGBAHNEN



26360-9995

Das traditionsreiche Hotel Schweizerhof Zürich liegt direkt gegenüber dem Hauptbahnhof und bildet den eleganten Auftakt zur Bahnhofstrasse. Im Gästebereich mit 107 stilvollen Zimmern wie auch hinter den Kulissen ist das Hotel absolut erstklassig ausgestattet und unterhalten. Infolge Übertritts des langjährigen Stelleninhabers in den Ruhestand ist die

### Direktion des Hotels Schweizerhof Zürich

ab Mai 2014 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Das Hotel Schweizerhof bietet ein herausragendes F&B-Angebot im Restaurant «La Soupière», ein innovatives Café Gourmet im Erdgeschoss mit Feinschmecker-Fastfood sowie eine attraktive Bar. Ergänzt wird das Angebot durch modern eingerichtete Konferenzräume mit variablen Grundrissen.

Für die selbstständige operative Führung dieses Hauses suchen wir eine Persönlichkeit, welche die folgenden Voraussetzungen mitbringt:

Nach der Ausbildung an einer anerkannten Hotelfachschule, Berufspraxis und Weiterbildung für die Betriebsführung, haben Sie als Direktor oder Direktorin erstklassige Hotels in der Schweiz oder im Ausland geführt. Selbstverständlich bringen Sie sehr gute Sprachkenntnisse, neben Deutsch auch in Englisch und Französisch mit.

Sie haben Leistungsausweise in der Leitung einer modernen Hoteladministration und Ihre Kenntnisse der Nutzung von Buchungsplattformen sowie der neuen Marketing- und Sales-Methoden sind fundiert. Sie beherrschen das Rechnungswesen als Führungsinstrument und betreuen Kunden und Gäste mit sprachlicher Gewandtheit und kulturellem Niveau.

Gesucht wird eine führungsstarke, motivierende Persönlichkeit im Alter zwischen 35 bis 45 Jahren.

Der jetzige Stelleninhaber und VR Präsident, Jörg Rudolf von Rohr, steht Ihnen für weitere Informationen unter 079 431 71 43 ([www.hotelschweizerhof.com](http://www.hotelschweizerhof.com)) zur Verfügung. Er freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, CV, Bild, Zeugnisse, Diplome), digital oder in Printform.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:  
Irniger Personalberatung AG  
Judith Irniger  
Stampfenbachstrasse 142, 8006 Zürich  
[judith@irnigerag.ch](mailto:judith@irnigerag.ch)

27079-10140

⋮⋮⋮



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche. Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Pro- fisi der Gastronomie.

Zur Ergänzung unseres Teams im Verkaufsinndienst suchen wir eine verantwortungsbewusste und einsatzfreudige Persönlichkeit als

### Teamleiter/in im Verkaufsinndienst (100%)

#### Ihre Aufgaben

- Informativ-Verarbeitung der Offerten, Aufträge und Anfragen sowie Sicherstellung des Informationsflusses für die Aussenstimmitarbeiter
- Auskünfte über Auftragsstatus, Verfügbarkeit, Preise oder Produkteigenschaften bei Direktanfragen der Geschäftskundschaft
- Bedienung von Geschäftskundschafft, die den Showroom besucht, in Ablösung mit den Teammitgliedern
- Stellvertretung von Teammitgliedern bei Ferien-abwesenheiten

#### Was Sie mitbringen

- Kaufmännische oder gastronomische Grundausbildung, vorzugsweise mit Weiterbildung oder Erfahrung in der Verkaufssachbearbeitung auf Grosshandelsstufe
- Effizienter und teamorientierter Arbeitsstil, gepaart mit guten Informatikkenntnissen
- Stilisiertes Deutsch, gute mündliche und schriftliche Französischkenntnis sowie Freude an Qualitätsprodukten
- Ausgeglichene und korrekte Umgangsformen gegenüber dem Team und einer anspruchsvollen Kundenschaft

#### Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsbetrieb

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung zuhanden der Frau Rebeka Beerli.

**Victor Meyer Hotelbedarf AG**  
Industriestrasse 15  
Postfach 256  
6203 Sempach Station  
041 462 72 87  
[www.victor-meyer.ch](http://www.victor-meyer.ch)  
[rebekka.beerli@victor-meyer.ch](mailto:rebekka.beerli@victor-meyer.ch)

27157-10169

# LINDNER

\*\*\*\*\* GRAND HOTEL BEAU RIVAGE  
Interlaken

### Grande Dame – zwischen Bergwelt und Tradition

Das Lindner Grand Hotel Beau Rivage ist ein traditionsreiches \*\*\*\*\*Hotel mit 101 Gästezimmern und Suiten, dem Restaurant «L'Ambiance» mit grosszügiger Aare-Terrasse, der Hotelbar «Le Vieux Rivage», dem Ballsaal «Le Belle Epoque», dem Restaurant «La Bonne Fourchette» sowie diversen Seminar- und Banketträumen. Unsere Gäste sind internationaler Herkunft und je nach Saison beherbergen wir mehr Privat-, Seminar- oder Kongressgäste.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, motivierten

### Commis de rang m/w

Eine fundierte Hotelfach- oder Restaurationsausbildung setzen wir voraus.

### Commis de cuisine m/w

Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Koch in der gehobenen Gastronomie.

Wenn Freundlichkeit für Sie selbstverständlich ist und Sie es als Ihre Hauptaufgabe verstehen Gastgeber zu sein, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto. Ein dynamisches, motiviertes Team erwartet Sie.

#### \*\*\*\*\*Lindner Grand Hotel Beau Rivage

Franziska Steiger, Leiterin Personalwesen  
Höheweg 211  
3800 Interlaken  
Telefon 033 826 70 07  
[franziska.steiger@lindnerhotels.ch](mailto:franziska.steiger@lindnerhotels.ch)

Lindner Hotels: Nicht nur Besser. Anders

27176-10180

Restaurant Bahnhofbuffet Spiez  
Familie Barua-Hari  
Bahnhofstrasse 12  
3700 Spiez, Berner Oberland

Wir suchen per sofort und auf Herbst  
**Köchin/Koch**  
**Aushilfsköchin/Aushilfskoch**  
**Servicemitarbeiterin/Servicemitarbeiter**  
**Aushilfsservicemitarbeiterin/Aushilfsservicemitarbeiter**

Bitte nur schriftliche Bewerbungen.



### Stv. Leiter/in Einkauf

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

#### nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

 **Die Gastronomiegruppe**  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



27176-10181

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



**Weiterbildung**  
**Kurse**  
**News**  
**Karrieretipps**  
**Lehrstellen**  
**Berufsportraits**  
**Bewerberstellen**  
**Bewerberdossiers**

**Jobangebote**  
**Ratgeber**  
**Veranstaltungen**  
**Praktikumstellen**  
**Ausb- und Weiterbildungsprofile**

**hoteljob.ch**

## UNESCO Destination Schweiz

Die UNESCO-Welterbestätten in der Schweiz sind Teil des bedeutendsten Natur- und Kulturerbes der Welt. Mit dieser Anerkennung erreichen sie hohe Beachtung und sind attraktiv für Besucher. Der Zusammenschluss der UNESCO-Welterbestätten und der UNESCO-Biosphäre mit dem Tourismus zum Verein UNESCO Destination Schweiz (UDS) hat zum Ziel, das natürliche und kulturelle Erbe in gemeinsamer Verantwortung durch einen nachhaltigen Tourismus in Wert zu setzen. Dies stellt besondere Anforderungen an die Gestaltung nachhaltiger vernetzter Welterbe-Angebote (Themenrouten) und deren erfolgreichen Marketing-Kommunikation. Für die Leitung der Geschäftsstelle UNESCO Destination Schweiz suchen wir Sie als

### Geschäftsleiter/in (80-100%)

#### Ihre Aufgaben:

- Führung der Geschäftsstelle mit zwei Mitarbeitenden sowie Gestaltung der planerischen, organisatorischen und operativen Aktivitäten
- Umsetzung der strategischen Ziele im Rahmen des interkantonalen NRP-Projektes
- Förderung natur- und kulturnaher Tourismusangebote mit hoher Vermittlungskompetenz unter Einbezug der UNESCO-Welterbestätten, UNESCO-Biosphäre und Tourismuspartner
- Vernetzung der UNESCO-Welterbestätten der Schweiz mit Welterbestätten der Nachbarländer im Sinne der Strategie «Produkt-Marktentwicklung»
- Effiziente und erfolgreiche Kommunikation der Programme mit geeigneten Partnern im Tourismus-Marketing und aus dem Reiseveranstalter-Geschäft
- Repräsentationsaufgaben

#### Ihr Profil:

- Höhere Ausbildung (FH/UNI) in Wirtschaft/Tourismus oder in Natur-/Kulturwissenschaft mit betriebswirtschaftlicher Vertiefung
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Ausgeprägtes Interesse am UNESCO-Welterbe und einem nachhaltigen Tourismus
- Fähigkeit, soziökonomische Ziele mit Natur-/Kulturschutzfragen zu verbinden
- Hohe Sozialkompetenz und Teamfähigkeit in einem interdisziplinären Umfeld
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch/Italienisch von Vorteil
- Ihre Offenheit, Begeisterungs- und Kommunikationsfähigkeiten fördern eine gute Unternehmenskultur im Kreise der Mitglieder und der Partner

#### Wir bieten:

- Möglichkeit, sich aktiv am Aufbau des Projektes «UNESCO-Welterbe und nachhaltiger Tourismus» mit nationaler und internationaler Ausstrahlung zu beteiligen.
- Tätigkeit in einem inspirierenden Umfeld zwischen Tourismus, Natur-/Kulturschutz und Wissenschaft

**Eintritt:** Per sofort oder nach Vereinbarung

**Arbeitsort:** Bern

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis **12. Juli 2013** an Beat Ruppen, UNESCO Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch, Präsident UNESCO Destination Schweiz, Kehrstrasse 12, CH 3904 Naters (b.ruppen@jungfrauletsch.ch)

**Weitere Auskünfte erteilen:** Beat Ruppen, Präsident, unter 079 503 10 11 oder Emmanuel Estoppey, Vizepräsident, unter 079 357 12 18 (estoppey@lavaux-unesco.ch)



### Hotelfachfrau (w/m)

Sorell Hotel Arte  
Wigarterstrasse 10, 8957 Spreitenbach

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter [www.sorelhotels.com](http://www.sorelhotels.com) oder [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



27183-10184

## exersuisse

Das gesunde Krafttraining

#### Fit für einen Branchenwechsel?

Unser Unternehmen ist mit 18 Standorten in der Schweiz der führende Anbieter von gesundem Krafttraining.

Exersuisse Schlieren sucht per sofort

### Trainer/in Teilzeit 20-40%

(Basis Stundenlohn, auch Wochenende und Feiertage)

#### Ihre Aufgaben sind

- Kunden ins Krafttraining einführen
- Trainingsabos verkaufen
- Trainingsprogramme erstellen
- Betreuen der Kunden

Sie werden auf diese Aufgaben in internen Schulungskursen vorbereitet.

#### Wenn Sie

- Freude am Umgang mit Menschen haben
- sportlich sind und eventuell Erfahrung im Krafttraining haben
- bereit sind, sich neues Wissen anzueignen
- über eine abgeschlossene Berufsausbildung oder Gleichwertiges verfügen
- gerne flexibel arbeiten

dann bitten wir um Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Exersuisse  
Delia Riniker  
Wagistrasse 2  
8952 Schlieren  
[info@exersuisse.ch](mailto:info@exersuisse.ch)

27181-10183

## SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL  
PARKHOTEL  
LUGANO

[www.continentalparkhotel.ch](http://www.continentalparkhotel.ch)

Zur Ergänzung unseres Teams  
bieten wir ab sofort  
folgende Arbeitsstellen an:

FRONT OFFICE  
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind  
Via Basilea 28  
CH-6900 Lugano  
[edgar.fassbind@continentalparkhotel.com](mailto:edgar.fassbind@continentalparkhotel.com)

27085-10143

**Mitarbeiter suchen –  
Mitarbeiter finden  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**

## STELLENGESUCHE

### Troubleshooter bietet sich an

Erfahrener, jüngstgebliebener Rentner (1944), mit grosser Erfahrung im Restaurations- und Hotelbusiness (ohne Küche) sowie in der Tourismusbranche (Reiseleitung) sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung bis zu 50%-Pensum.

Interessenten melden sich bitte bei:

**FST Consultant and Trading**  
Lindenbergrstrasse 8b  
6331 Hünenberg ZG  
Telefon 079 340 71 27

27128-10199

## INTERNATIONAL

**Mosimann's Ltd** ([www.mosimann.com](http://www.mosimann.com)) is a family company with an exclusive member's restaurant at its heart and a rapidly expanding outside catering operation.



The **Private Members Dining Club** is located in Knightsbridge, London. The unique surroundings and style of service and cuisine have been widely acclaimed.

The founder – Mr. Anton Mosimann OBE – is known around the world for his passion and numerous accolades that he has received over the years.

With nearly 20 years in the business, Mosimann's Party Service is London's premier event caterer. From private and corporate catering to the largest and most prestigious.

International events, delivering the highest standards of professionalism, creativity and service.

We are looking for:  
– Chef de Partie  
– Sous Chef

[administration@mosimann.com](mailto:administration@mosimann.com) – Teresa Ganuza

27189-10187

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

# NEUE KONKURRENZ FÜR HOTELS



KEystone

Apartments dienen in nachgefragten Destinationen schon längst als Alternative für Hotelaufenthalte. Vor allem, wenn man mit mehreren Personen reist, sind Apartments preislich sehr attraktiv. Mindestaufenthalte, Reinigungspauschalen, Vorauszahlungen, Schlüsseldepots und böse Überraschungen bei der Ankunft? Diese Zeiten sind vorbei! Wohnungen werden heutzutage auf den meisten Portalen schon ab einer Nacht angeboten. Die Kreditkartengarantie für eine Reservation reicht in vielen Fällen aus. Zahlreiche Bewertungen und eine namhafte Plattform schenken den Gästen Vertrauen. Für die Reinigung wird gesorgt, die Putzfirma kommt zum Einsatz und ist im Preis inbegriffen.

## Hotel versus Ferienwohnung

Kann man, und wie kann man ein Hotel und seine Serviceleistungen auf höchstem Niveau mit einer nicht bedienten Wohnung vergleichen? Diese Frage sollte man auch an die Hotel-Buchungsportale richten. Denn: Immer mehr Wohnungsblöcke, Apartments und private B&Bs werden heute auf den ursprünglichen

«Hotel»-Reservierungsportalen angeboten. Ein gutes Beispiel für die boomenden Buchungsportale in der Schweiz ist E-Domizil, in Deutschland Wimdu oder Air BnB. Sicherlich auch ein Grund, weshalb die Hotelbuchungsportale gesamte Wohnungsblöcke oder so genannte «Business Apartments» aufschalten lassen. Aber reichen monetäre Anreize der Buchungsportale aus, um Hotel- und Wohnungsangebote in denselben Topf zu werfen? Vorbildlich ist in diesem Falle myswitzerland.com, welches Hotels und Ferienwohnungen vor der Suche komplett abtrennt. Während internationale Hotelketten das Angebot an Hotelzimmern in der Schweiz stets erweitern, steigen auch die Kapazitäten an Apartments immer mehr. Hotels müssen sich bereits heute auch über die neuen Wohnungskapazitäten auf den Portalen informieren. Die Hoteliers müssen den Trend beobachten und in Zukunft auch auf diesen reagieren. Es braucht somit eine klare Differenzierung des Angebots auf den Portalen. Wenn die Plattformen das nicht von sich aus sicherstellen können, dann müssen es eben die Hoteliers via Beschreibungen und Fotos tun, um

so auch die Preisdifferenz zu rechtfertigen. Eine Recherche zeigt auf, dass die Ferienwohnungsanbieter bei Kapazitäten für Mehrfachbelegungen (3–6 Personen inkl. Kindern) deutlich im Vorteil sind. Oft stellen die Hotels die Mehrfachbelegungen nur auf Anfrage zur Verfügung. Verbindliche Online-Buchbarkeit ist aber heutzutage auch für Familien essentiell. Viele Hotels werden schon bei Belegungen von über zwei Personen nicht mehr auf den Portalen sichtbar. So scheint es, als wären die Hotels bei Mehrfachbelegungen alle ausgebucht, dabei stehen die grösseren Zimmer leer. Daher ist es wichtig, alle Belegungsmöglichkeiten verbindlich anzubieten, damit auch sie in Zukunft gefunden werden.



Gianluca Marongiu  
Revenue Consultant/Partner  
SHS Swiss Hospitality Solutions AG

**HESSER**  
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit 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

29868-10076

Zu verkaufen per 1. Januar 2014  
oder nach Übereinkunft

**Besteingeführtes Restaurant,  
Top Lage in St. Gallen, Rohbaumiete,  
Verkaufspreis: Fr. 250 000.–**

Ihre Bewerbungsunterlagen  
mit Kurzlebenslauf und Anschrift  
senden Sie bitte per E-Mail an:  
benno.jud@treuhandjudgraf.ch  
Per Post an Treuhandbüro Benno Jud,  
St.-Jakob-Strasse 37, 9000 St. Gallen.

Herr Jud beantwortet gerne Ihre Fragen  
Telefon 071 244 93 93  
Diskretion zugesichert und erwartet.

27101-10750

**HESSER**  
Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

**Spitzenkoch sucht Restaurant**

Wir suchen für einen ausgewiesenen  
Küchenchef (ehem. Nati-Mitglied)  
einen Restaurationsbetrieb zu mieten.  
Der Betrieb sollte über eine gute  
Geschäftslage verfügen, ev. in einem  
grösseren Hotel integriert sein.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06  
hesser@bluewin.ch

27107-10175

**HESSER**  
Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

**Anlage-Objekt zu verkaufen  
4-Sternehotel im Oberengadin**

Der Betrieb ist total renoviert und  
für 10 Jahre plus Option mit guter  
Rendite vermietet.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06  
hesser@bluewin.ch

27166-10174

**Hotel/Restaurant**

mit einem Projekt für ein Motel, ca. 70 Zimmer,  
im Kanton Schwyz zu verkaufen.

Verkehrsgünstige Lage, Motel-Betreiber vorhanden.  
VKP: 5,6 Mio. Fr., inkl. Projekt.

ANMAT ImmoTreuhand AG, T: 078 622 91 44

27031-10111



Die Stellenplattform  
für Hotellerie,  
Gastronomie und  
Tourismus

JETZT  
BUCHEN