

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 32

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: 15.01.2026

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

GESAMTAUFLAGE
40.000

Nr. 32 · 7. August 2014

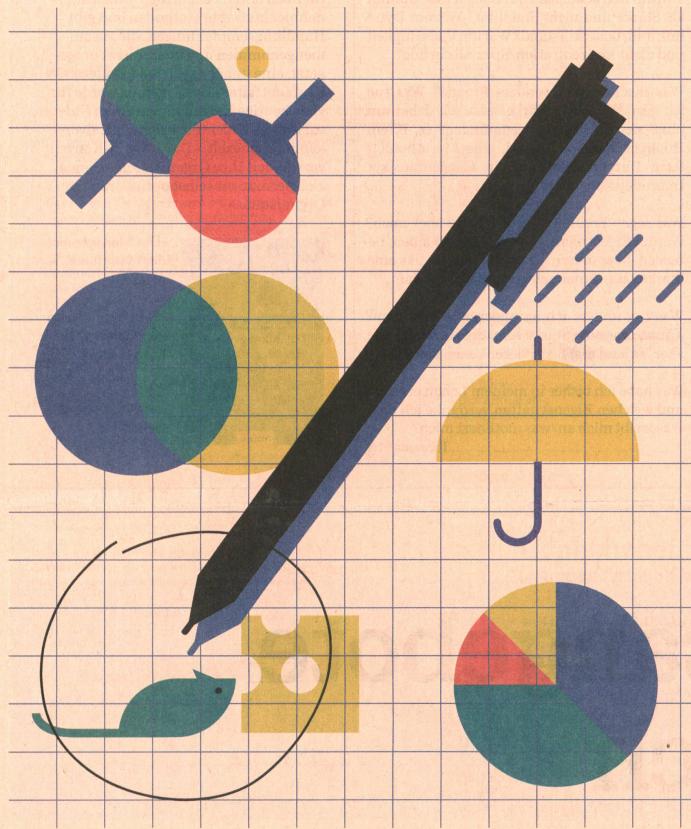
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Macht Ernst mit euren
schönen Worten, so wird
das Paradies auf Erden
sein!»

Paul de Lagarde

Orientalist und Kulturphilosoph

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Telefon 031 370 42 42

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

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Arbeitskleidung und Hygiene (Teil 3)
Geeignete Kleidung und sicheres Arbeitsmaterial verhindern Verletzungen und helfen, die Hygieneanforderungen zu erfüllen.

Gefahrenquelle Staubsauger:

- Ausblasen von gesundheitsgefährdenden Stäuben
- statische Entladung

Mögliche Sicherung:

- Staubsauger gemäss EN 60335-2-69 beschaffen (Konformitätserklärung kontrollieren).
- Staubsauger für Bäckereien/Konditoreien müssen für die Staubklasse M zugelassen sein (Eignung für gesundheitsgefährdende und brennbare Stäube aller Staubklassen).
- Ab 1200 W und/oder 50 Liter Fassungsvermögen des Staubsammlerbehälters ist die Kategorie B1 (explosionsgeschützt) erforderlich.

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

STÄRKEN ERKENNEN – SELBSTREFLEXION HILFT

Ob in Vorstellungsgesprächen oder auf Management-Seminaren, immer wieder wird man mit der Frage konfrontiert: «Was sind Ihre Stärken?» Eine Frage, bei der es sich lohnt, sich etwas intensiver mit ihr zu befassen.

H and aufs Herz – können Sie aus dem Stegkreis zehn Stärken von sich aufzählen? Den meisten Menschen fällt das schwer. Komischerweise gehen ihnen zehn Schwächen viel leichter von den Lippen. Dabei wäre es doch wesentlich angenehmer und vor allem sinnvoller, sich auf seine Stärken zu besinnen und darauf zu bauen, als sich mit seinen Schwächen abzumühen. Klar muss man beides kennen, schon alleine, um eine SWOT-Analyse, zum Beispiel für den nächsten Karriereschritt, machen zu können. Bei dieser Analyse werden Stärken (Strengths), Schwächen (Weaknesses), Chancen (Opportunities) und Gefahren (Threats) gegeneinander aufgewogen und einander gegenübergestellt. Anhand der dadurch gewonnenen Erkenntnisse werden Entscheidungen gefällt. Nach ihren persönlichen Stärken gefragt antworten viele Menschen mit: «Ich bin flexibel, dynamisch, vielseitig interessiert.» Das hört sich gut an, sagt aber in Wirklichkeit nichts über den Menschen aus, denn es sind leere Worthülsen. Um solche und ähnliche Hülsen zu füllen, muss man sich selbst gut kennen. Deshalb wird in Persönlichkeitscoachings und Leadership-Programmen oft viel Zeit auf die Frage nach den persönlichen Stärken aufgewendet. Denn diese sind die Basis für das berufliche und private Vorrätskommen. Hier ein paar Denkanstöße, die helfen, den eigenen Stärken und Motiven auf die Spur zu kommen.

- In welchen Lebenssituationen haben eine besondere Eigenschaft, ein Talent oder ein er-

lertes Know-how mir einen besonderen Vorteil gebracht, mich aus einer misslichen Lage gerettet oder mich etwas Herausragendes tun lassen?

- Welche Werte habe ich im Leben? Was ist mir wichtig? (Familie, Karriere, Selbstverwirklichung, finanzieller Erfolg, sozialer Status usw.)
- Warum betrachte ich zum Beispiel Flexibilität als Stärke und nicht Stabilität? Warum Dynamik und nicht Stillstand? Warum Vielseitigkeit und nicht Konzentration/Spezialisierung?
- Was macht mir besonders Freude? Was tue ich gerne? Welche Stärke setze ich dabei um, ohne sie als Stärke zu empfinden? (z. B. ein Hobbyfischer hat Geduld, eine Marathonläuferin Durchhaltewillen, ein Guggenmusiker Improvisationstalent.)
- Was sagen Freunde und Vertraute über mich? Wofür (Eigenschaft, Talent, Wissen) loben, bejedigen, bewundern sie mich? Könnte das eine Stärke sein, die ich selber an mir übersehe?
- Was bewundere ich an anderen und warum? Könnte das eine Stärke sein, die auch ich habe, aber bis jetzt erst bei anderen sehen kann?
- Was habe ich bisher in meinem Leben erreicht und welchen Eigenschaften verdanke ich das? Was treibt mich an/was motiviert mich?

Riccarda Frei

BUCH TIPP

DAS MANAGEMENT DER MARKTFÜHRER VON MORGEN

Unternehmen sehen sich heute einem fundamentalen Wandel gegenüber. Die Komplexität ist derart angestiegen, dass die Managementmethoden von gestern morgen nicht mehr erfolgreich sein werden. Reines Profitstreben hat ausgedient. Der Mensch wird im Mittelpunkt des betriebswirtschaftlichen Handelns stehen. In seinem Buch «Das Management der Marktführer von morgen» stellt der Unternehmer und Autor Clemens Kalverkamp «Acht Erfolgsprinzipien im Zeitalter des Miteinander» vor. Er nennt dies das «All-win-Konzept». Im Buch erklärt der erfolgreiche Unternehmer konkrete Methoden und gibt Handlungsempfehlungen, die zusammengekommen und konsequent umgesetzt, eine unbändige transformierende Kraft entfalten. Das Ergebnis werde für viele heutige Unternehmen einen Kulturwandel bedeuten. Clemens Kalverkamp prophezei: «Das All-win-Konzept verwandelt Ihre Organisation in einen sich permanent selbst optimierenden Organismus.»



«Das Management der Marktführer von morgen»

Wiley-VCH Verlag von Clemens Kalverkamp

ISBN
978-3-527-50645-3
CHF 37.90

Weiterbildungsangebote

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. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

IMMOBILIENANZEIGEN

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während einem Monat auf www.htr.ch / immobilien.aargau.ch aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.htr.ch resp. www.immobilien.aargau.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative Direction)
Natalie Schmid (Art Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
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.

Professionell geführtes Spital mit angeschlossenen Pflegeheimen

Im Rahmen einer Neuausrichtung hat die Geschäftleitung der privaten gemeinnützigen Institution beschlossen, die Hauswirtschaft und Gastronomie zusammenzuführen und unter eine Gesamtheit zu stellen. Das Spital verfügt über 130 Betten, ein attraktives öffentliches Restaurant und betreibt Pflegeheime mit rund 300 Plätzen. Der Arbeitsort ist im Herzen einer der drei deutschschweizerischen Metropolen an bester City-Lage.

Ziel der Stelle ist die Übernahme der Verantwortung für die Bereiche Gastronomie, Service, Reinigung und Wäsche-rei sowie die Entwicklung eines vielfältigen, hochstehenden Gastronomieangebotes. Im Bereich Hauswirtschaft ist die Sicherstellung der Hygienestandards von grosser Bedeutung. Die Organisation und Durchführung von Anlässen sowie die Mitwirkung in interdisziplinären Projekten runden das Aufgabengebiet ab.

Leiter/Leiterin Hotellerie

Mitglied der erweiterten Geschäftleitung

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, verfügen über die nötige Affinität und Empathie im Umgang mit Patienten und haben entsprechende Führungspraxis in der Hotellerie gesammelt – vorzugsweise auf Betriebsleitungssebene. F & B und Hauswirtschaft sind Ihnen besonders gut vertraut. Erfahrung aus dem Gesundheitswesen ist von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. 140 Mitarbeitende unterstehen Ihnen Verantwortungsbereich.

Die Qualität der Hotellerie ist im Spital wie auch in den Pflegeheimen einer der zentralen Erfolgsfaktoren! Als Mitglied der erweiterten Geschäftleitung liegt es in Ihrer Hand, massgeblich zur Erreichung der strategischen Ziele beizutragen. Ihr Eintritt wird flexibel gehandhabt. Er kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. – Interessiert? Dann freuen wir uns auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

33904-11294

Sie stehen für Service Excellence!

Das Unternehmen läuft auf Hochtouren und erhebt Führungsanspruch. Das Nr. 1-Erstklass-Superior-Hotel am Platz. Beste City-Lage in einer der beliebtesten deutschschweizer Metropolen. Die beeindruckende Infrastruktur des stark frequentierten Unternehmens mit gelungenem Gesamtkonzept lässt keine Wünsche offen: 185 Designzimmer-Suiten, Top-Restaurants und F & B Outlets sowie ein beeindruckendes, grosses Tagungs- und Convention Center.

Als excellent ausgebildete Hotelier-/Hotelleiter-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen in den Rooms Division, Revenue-Management, F & B, Congress/Event, Sales & Marketing und HR aus dem Effekt. Direktrapport an den VR. Die langfristig angelegte Position bietet Potential für zusätzliche strategische Aufgaben. Angedacht ist die spätere Führung weiterer Business Units! Was das genau heisst besprechen wir mit Ihnen gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch.

General Manager w/m

des führenden Erstklass Superior Hotels am Platz

Als ambitionierte Branchenprofi sind Sie mit der schweizerischen Hotellerie bestens vertraut! Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, Präsenz und Energie. Sie begleiten krisenbedingten Veränderungen im Markt souverän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt. Ziel der Stelle: Das rentable Unternehmen in einer langfristig sichere Zukunft zu führen. Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagegeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungsmöglichkeiten ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten Ihnen die entsprechende Plattform. – Interessiert? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

33805-11295

Geschäftsführerin

Nach Spiez suchen wir für neu zu eröffnendes Eventrestaurant motivierte, erfahrene Geschäftsführerin. Haben Sie Erfahrung mit Trendgastronomie? Sind Sie bereit, neue Ideen anzunehmen und umzusetzen? Können Sie sich lösen von Althergebräuchen? Lieben Sie die Herausforderung, und sind Sie bereit, etwas zu bewegen, was es so noch nicht gibt? Liegt es in Ihrer Natur, Herz und Seele vollumfänglich einem Projekt zu widmen und dieses zum Erfolg zu führen? Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, empfehlen wir Ihnen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Anforderungsprofil:

- Abschlussreife Berufslese in Gastgewerbe oder Hotellerie
- Erfolgreicher Abschluss von: hftun, belpvoipark, ehl oder shl
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Worts und Schrift
- Französisch und Englisch mündlich und schriftlich
- Hohes persönliches Engagement
- Freundschaftlichkeit
- Kommunikativ
- Teamfähig
- Selbstverständlicher Umgang mit PC, Office, Mail und Websites
- Gute Auffassungsgabe
- Exakte und saubere Arbeitsweise
- Sehr grosses Organisationstalent
- Bereitschaft, in allen Arbeitsbereichen persönlich mitzuarbeiten
- Starkes Motivationtalent
- Führerschein/kategorie B

Stellenantritt:
1. Oktober 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und handschriebenen Lebensstaus an:
Ernst Bürki
Airport Hotel & Restaurant
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp

Gesucht wird ab sofort oder nach Absprache

Köchin mit Erfahrung

als rechte Hand des Betriebsleiters.

Interessante Aufgabe in motiviertem Team.

Anforderungsprofil:

- Schweizerbürgerin
- Mindestalter 25 Jahre
- Erfahrung in der A-la-carte-Gastronomie
- Erfahrung mit gutbürgerlicher Küche
- Erfahrung mit starken Frequenzen
- Erfahrung mit Bankettbetrieb

Haben wir Interesse geweckt?

Sollten Sie diese Bedingungen interessieren, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Ernst Bürki
Airport Hotel Belp
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp

33904-11290

Auf Herbst 2014 oder nach Vereinbarung

Küchenchef m/w

Jobcode hoteljob.ch: J67356

Ferien- und Familienhotel Alpina
Flecklistrasse 40 3715 Adelboden
033 673 75 75 r.mueller@alpina-adelboden.ch

33278-11328

Die Jugendherberge Rotschuo, idyllisch direkt am Vierwaldstättersee bei Gersau gelegen, führt 30 Zimmer mit 144 Betten, verteilt auf ein Hauptgebäude und ein Nebengebäude. Weiter beinhaltet die Jugendherberge drei Gruppen- und Aufenthaltsräume sowie eine grosse Aussenanlage. Die Gästestruktur teilt sich in Familien, Schulklassen, Gruppen und Individualgäste. Die Jugendherberge wird gerne für Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Seminare gemietet. Dank dem Topstandort ist das Hostel Rotschuo überregional für Ruhe und Erholung bekannt und ein idealer Ausgangspunkt für Aktivitäten rund um den See.

Unser Betriebsleiter hat sich nach sechs erfolgreichen Jahren für eine neue Herausforderung entschieden. Deshalb suchen wir nach Absprache ab der Saison 2015 eine/n engagierte/n und loyale/n

Betriebsleiter / Betriebsleiterin / Betriebsleiterpaar

Als Betriebsleiter/in sind Sie verantwortlich für die operative Führung der Jugendherberge Rotschuo, welche folgende Aufgabenbereiche umfasst:

- Gästebetreuung, Anlässe, eventuell eigenes Kursangebot
- Marketingaktivitäten
- Reservationssystem und Kassenführung
- Allg. Administration, Preisgestaltung
- Küche, Einkauf, Lagerbewirtschaftung
- Hauswirtschaft
- Personaleinführung, Personalführung und Einsatzplanung
- Unterhalt der Betriebsanlagen
- Mithilfe bei der Budgetierung und dem Rechnungsabschluss

Unterstützt werden Sie bei Ihrer Arbeit von der Treuhandstelle und dem Stiftungsrat.

Sie bringen Erfahrung bei der Führung eines gastgewerblichen Betriebes vorzugsweise im Küchenbereich mit. Ein Team zu führen und auch selber anzupacken, ist für Sie selbstverständlich. Während der Hauptsaison ist Ihre hohe Präsenz erforderlich. Umso schöner sind die ruhigen Zeiten während der Betriebsferien vom November bis März. Ihnen steht ein Wohnhaus mit Blick auf den See in der Anlage zur Verfügung. In absehbarer Zeit plant der Stiftungsrat ein Bauprojekt, um in der Zwischen-saison mit zusätzlichen Räumlichkeiten neue Gäste anzuziehen. Dieses Projekt möchte er mit Ihnen in einer gemeinsamen langfristigen Zusammenarbeit realisieren.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und handgeschriebenem Motivationsschreiben bis 1. September 2014 an Chiffre 33273-11327, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Mehr Information finden Sie unter www.hostelrotschuo.ch oder schicken Sie uns eine E-Mail an Stiftungsratrotschuo@bluewin.ch.



Hotel The Angels Lodge*** Engelberg, Switzerland

Assistant Hotel Manager (f/m)

Already 3 years of operation after our opening, we are looking for a full time dynamic assistant manager with minimum 2 years of experience!

Certificate in the hotel management & hospitality business, speaking English & German, French will be appreciated!

Strong personality that enjoys the spirit to work in alpine resort and accepts multi-task responsibilities.

- Reporting to Managing Director, assist and manage daily tasks & operation!
- Supervise and coordinate staff.
- Administration support and manage back office reservation system.
- Coordinate marketing activities on request.
- Participate actively in the financial target.

Profile

- Previous experience in small organization, flexible and trustful.
- Pro-active, responsible, self motivated, delivering exceptional guest services.
- Very good knowledge of PC Software including Excel, Word and Protell the reservation system.
- Swiss working permit/availability at the latest December 1st 2014.

Please send introduction letter with salary expectation and CV in English by email to jeanlaporte@bluewin.ch, deadline August 31st 2014.

www.TheAngelsLodge.com

33280-11321



Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Restaurant Grosse Schanze
Parkterrasse 10, CH-3012 Bern

per sofort

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

 Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



33278-11324



Man muss Menschen mögen!

Für die Koordination von drei Hotelbetrieben im Berner Oberland suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

Ihr Hauptaufgabe ist die Betreuung von kleinen und grösseren Gruppen und Individualtouristen aus aller Welt. Ihr Profil: 25 bis 40 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, einsatzfreudig, flexibel, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd. Sprachen: D + E, Erfahrung in Online-Marketing und im Umgang mit Tour Operators und Reservationskanälen. Inhaber/in des Fähigkeitsausweises. Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
Jürg Zumkehr und Sophie Etterli
Unternehmensberatung
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken
info@hotelforsale.ch
www.hotelforsale.ch

33148-11325

DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EING htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE et GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE
40.000

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



BUCHEN SIE JETZT!

Und erreichen Sie
Woche für Woche
200.000 Leserinnen
und Leser aus dem
Schweizer
Gastgewerbe!

www.stellenPROFIL.ch

www.immoPROFIL.ch

Das Sport- und Freizeitgebiet Atzmännig in der Region oberer Zürichsee bietet Freizeitpass für die ganze Familie. Mit einem Familienkigebiet im Winter und einem Freizeitpark mit Sommerrodelbahn, Seilpark und weiteren zahlreichen Attraktionen im Sommer bieten wir einen attraktiven Ganzjahresbetrieb.

Für unsere Restaurationsbetriebe suchen wir per 01. Oktober oder nach Vereinbarung eine(n):

Leiter/in Gastronomie

Das «Restaurant Atzmännig» und die «Brustenegg Hütte» mit

- Selbstbedienungsrestaurant mit 100, respektive 80 Sitzplätzen
- Saal, unterteilbar bis zu 100 Sitzplätzen
- Grosse Terrasse mit 300, respektive 80 Sitzplätzen
- heimeligem Stübli mit 20 Sitzplätzen
- Massenlager und einfachen Zimmern

bietet einem innovativen, initiativen Gastgeber eine ausgezeichnete Möglichkeit sich zu verwirklichen.

Sie sind nicht nur ein exzellerter Gastgeber, sondern haben Erfahrung in der Gastronomie (inkl. Küche), sowie in der Betriebs-/Personalführung und verfügen über die nötigen Aus- und Weiterbildungen, um einen Betrieb zu führen. Sie sind initiativ, flexibel was die Arbeitszeit anbelangt und sehen die anstehenden Umbauarbeiten und Neugestaltungen als Chance, wo Sie sich und Ihre Ideen mit einbringen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto und Gehaltsvorstellungen bis 15. August 2014.

Sportbahnen Atzmännig AG, Postfach 69, 8638 Goldingen
Roger Meier, Geschäftsführer, Telefon 055 284 64 34
roger.meier@atzaennig.ch
www.atzaennig.ch



ich bin nicht nur ein Chef de Service

sondern ein echter Praktiker

Führungserfahrung, Gastgewerbler und vielseitig einsetzbar, ab Frühjahr 2015
sven.eisenhardt@bluewin.ch

33262-11326

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



Ab Herbst 2014 oder nach Vereinbarung

Direktionsassistent m/w

Jobcode hoteljob.ch: J85186

Ferien- und Familienhotel Alpina
Flecklistrasse 40 3715 Adelboden
033 673 75 75 r.mueller@alpina-adelboden.ch

33279-11329

33271-11325

33151-11317

33261-11322

33271-11325

33271-11325



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 35 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison aufgestellte Mitarbeiter:

- Hotelfachfrau

Einsatzgebiet: Service der Halbpensionsgäste und Etage/Lingerie

- Küchenhilfe / Office zur allgemeinen Mithilfe

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli

Hotel Belri AG

7050 Arosa

Tel. 081 378 72 80

belri@bluewin.ch/www.belri.ch

BELRI HOTEL AROSA

33271-11325



Hotel Restaurant Gourmet

Richard & Yvonne Stöckli

CH-3812 Wilderswil/Interlaken

Tel. +41 (0)33 828 35 50

info@hotel-alpenblick.ch

ALLE JOBANGEBOTE AUF:

www.hotel-alpenblick.ch

Unser gemütliches Berner Oberländer Haus blickt auf eine 400-jährige Tradition zurück, und mit unserer hochangesehenen Küche, ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Punkten und Michelin-Stern, haben wir eine grosse Stammgätekundskraft aufgebaut. Sie unterstützen uns bei unserer täglichen Arbeit und verstehen es, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten?

Nehmen Sie die Herausforderung an und werden Sie Teil unseres Teams als

Chef/Leiterin der Rezeption in Jahresstelle

Als freundliche, verantwortungsvolle und teamorientierte Mitarbeiterin haben Sie in den letzten Jahren Erfahrungen in D/F/E gesammelt, können selbstständig arbeiten und Sie verfügen über Kenntnisse in den allgemeinen Reservationssystemen wie Protel oder Fidelio, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

33261-11322



Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

im Hotel Ambassador & Spa in Bern:

- **Teppanyaki- und Sushi-Koch** für unser japanisches Restaurant «Taishi»
- **Commis de Cuisine** für unser Panorama-Restaurant «Le Pavillon»
- **Servicefachangestellte/n**

sowie für unser Hotel City am Bahnhof in Bern:

- **Direktionsassistentin mit Schweregewicht Reception**

Aussagekräftige Bewerbungen bitte an:
Hotel Ambassador & Spa, Thomas Kübli
Seftigenstrasse 99, CH-3007 Bern
thomas.kuebli@hotels.ch
www.fassbindhotels.com



Für unser 3-Sterne-Hotel mit 35 Betten suchen wir für die kommende Wintersaison aufgestellte Mitarbeiter:

- **Hotelfachfrau**
Einsatzgebiet: Service der Halbpensionsgäste und Etage/Lingerie
- **Küchenhilfe / Office zur allgemeinen Mithilfe**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Claudia Beerli
Hotel Belri AG
7050 Arosa
Tel. 081 378 72 80
belri@bluewin.ch/www.belri.ch

BELRI HOTEL AROSA



Hotel Restaurant Gourmet

Richard & Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Tel. +41 (0)33 828 35 50
info@hotel-alpenblick.ch
ALLE JOBANGEBOTE AUF:
www.hotel-alpenblick.ch

Unser gemütliches Berner Oberländer Haus blickt auf eine 400-jährige Tradition zurück, und mit unserer hochangesehenen Küche, ausgezeichnet mit 16 Gault-Millau-Punkten und Michelin-Stern, haben wir eine grosse Stammgätekundskraft aufgebaut. Sie unterstützen uns bei unserer täglichen Arbeit und verstehen es, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten?

Nehmen Sie die Herausforderung an und werden Sie Teil unseres Teams als

Chef/Leiterin der Rezeption
in Jahresstelle

Als freundliche, verantwortungsvolle und teamorientierte Mitarbeiterin haben Sie in den letzten Jahren Erfahrungen in D/F/E gesammelt, können selbstständig arbeiten und Sie verfügen über Kenntnisse in den allgemeinen Reservationssystemen wie Protel oder Fidelio, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Ab Herbst 2014 oder nach Vereinbarung

Direktionsassistent m/w

Jobcode hoteljob.ch: J85186

Ferien- und Familienhotel Alpina
Flecklistrasse 40 3715 Adelboden
033 673 75 75 r.mueller@alpina-adelboden.ch

33279-11329



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



KEystone

NACHHALTIGES TEXTILMANAGEMENT

1992 wurde mit dem OEKO-Tex® Standard 100 das erste weltweit einheitliche, unabhängige Prüf- und Zertifizierungssystem für Textilien ins Leben gerufen. Auslöser waren alarmierende Funde von Schadstoffen in Textilien. Die seriösen Textilanbieter haben sich seither zu diesem Label bekannt und lassen sich entsprechend überwachen. Was hat das mit Nachhaltigkeit zu tun? Der Begriff Nachhaltigkeit stammt von der durch die Vereinten Nationen im Jahre 1987 geprägten Formulierung: «Eine Entwicklung, die den Bedürfnissen der heutigen Generation entspricht, ohne die Möglichkeiten künftiger Generationen zu gefährden, ihre Bedürfnisse zu befriedigen.» Nebst der ökonomischen Nachhaltigkeit ist somit die ökologische und soziale Nachhaltigkeit entlang der textilen Kette gefragt. Die tragischen Unfälle u. a. in Bangladesch, das Thema Kinderarbeit und die bedenklichen, wiederkehrenden Umweltverschmutzungen und der übermässige Ressourcenverbrauch, verursacht durch kurzfristiges Profitdenken, haben die Konsumenten sensibilisiert. Dieses Bewusstsein der Gäste darf resp. soll man sich als

Gastgeber auch zu Nutze machen. Dazu eignen sich die bekannten Labels wie Max Havelaar®, OEKO-Tex®, kbA® (aus kontrolliert biologischem Baumwolle-Anbau) oder GOTS® (Global Organic Textile Standard) für die proaktive Kommunikation. Diese Produktkennzeichnungen sind am Textiletikett jeweils für den Gast ersichtlich – ganz nach dem Motto: «Tue Gutes und sprich darüber».

Qualität, Pflege und Schutz

Die Qualität und somit Langlebigkeit der Hotel-Textilien spielt ebenfalls eine ganz zentrale Rolle – können die Textilien 5 Jahre und mehr eingesetzt werden oder gehen sie aufgrund mangelhafter Qualität bereits nach 2 Jahren kaputt? Nebst der Qualität der eingesetzten Textilien wie Tisch-, Bett- und Frottierwäsche ist auch die Pflege der Textilien für die Lebensdauer relevant. Wenn die Wäscherei entsprechend schonend die Textilien pflegt oder wenn mittels Sanitized® die Textilien zusätzlich geschützt werden, kann die Nachhaltigkeit ebenfalls deutlich verbessert wer-

den. Zusätzlich zu den Textilien ist auch die tägliche Reinigung ein elementarer Punkt in Sachen Nachhaltigkeit – so zum Beispiel die kurzen Wege von der Textilwäsche zum Hotel oder zum Gastronomiebetrieb: Macht es wirklich Sinn, täglich Tonnen von schmutziger Wäsche in einer Grosswäscherei im Ausland zu reinigen und dann wieder über hunderte von Kilometern in die Schweiz zu transportieren? Wohl kaum!

Auch Matratzen können dank besserer Qualität und jährlicher fachgerechter Reinigung bis zu 15 Jahren (statt der bisher empfohlenen 8 Jahre) eingesetzt werden. Auch das ein nachhaltiger Beitrag, sowohl ökonomisch wie auch ökologisch.



Stephan Hirt
Vorsitzender Geschäftsleitung
Schwob AG
www.schwob.ch

HESSE
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 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

30238-100705

Neueres rustikales Hotel/Restaurant in Davos zu vermieten

(auf Wintersaison 2014)
ca. 120 Innen-Sitzplätze
ca. 120 Aussen-Sitzplätze
ca. 50 Betten
sehr sonnige Lage mit grosser Terrasse,
Tiefgarage und Aussenparkplätze vorhanden.
Bewerbungen mit Referenzen bitte an:
Chiffre A662022
Buchdruckerei Davos AG
Werbemacher
Promenade 60, 7270 Davos Platz
Volle Diskretion wird garantiert.

32947-11313

CREATIVE HOME

Immobilien sind Vertrauenssache

Im Kundenauftrag gesucht
Hotels auch Umbauprojekte und inaktive Betriebe
Kurzbeschreibung bitte an:
info@creative-network.ch
oder Telefon 076 576 10 73, Herr Sigrist

32817-11267

HESSE
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen
Hotels und Restaurants

Wir suchen für unsere Kundschaft
Hotels und Restaurants ab Fr. 1.5 Mio.
Umsatz zu mieten oder zu kaufen

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

33281-11330

Kann man positive Energie sparen?

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

