

**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

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

Nr. 32 · 7. August 2014

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE\*  
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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

## SPIDER (WO-)MAN

**Wissensmanagement** – das ist doch nur etwas für Unternehmen. Sie haben Ihr Wissen schliesslich im Kopf, oder? Doch erst wenn Sie dieses Wissen aufdecken, wird es wertvoll für Unternehmen. Denn der Arbeitsmarkt sucht kaum einzelkämpfende Genies, sondern Mitarbeitende, die wirkungsvoll in Teams arbeiten und sich einbringen, Wissen teilen, Win-win-Situationen schaffen.

Wie können Sie sich Klarheit verschaffen über die Mehrwerte, die Sie ins Team einbringen? Wie werden Sie sich der Potenziale bewusst, die Sie weiterbringen? Ich lade Sie ein zu einem Perspektivenwechsel in der Frage nach ihren Stärken und Schwächen: Haben Sie das, was Sie können, in Ihrem Job gelernt? Oder haben Sie Ihren Job gewählt, um zu lernen, was Sie jetzt können? Welche Weiterbildung starten Sie demnächst? Etwas, was Ihnen Spass macht, das Ihnen liegt und wo Sie sich weiter vertiefen wollen? Das liegt natürlich auf der Hand – es geht nämlich auch leicht von der Hand. Aber ist es auch sinnvoll? Die Differenzierung zwischen Bedürfnis und Bedarf macht den entscheidenden Unterschied. Denn das Wissensnetz ist wie ein Spinnennetz: Zieht man an einem Faden, vibriert das ganze Netz. Eine klare Struktur hilft, Lücken zu entdecken und ganzheitlich zu wachsen, sodass nicht ein Faden allein das Ganze halten muss. So wie die Spinne ihr Netz systematisch webt, können auch Sie Ihr Profil systematisch schärfen. Mit drei gezielten Schritten schaffen Sie eine Struktur für Ihr persönliches Wissensmanagement:

**1. Performancebeschreibung:** Wie sieht ein Tag in der Stelle aus, die Sie suchen? Eine typische Arbeitssituation, wie Sie sie optimal

gestalten? Wenn man Sie beobachtet, was stellt man fest?

- 2. Ressourcenmapping:** Was braucht es, damit Sie die beschriebenen Handlungen ausüben, Herausforderungen lösen, Situationen erfolgreich meistern können? Sortieren Sie relevante Eigenschaften als Mindmap um die vier Ankerpunkte: a) Kenntnisse (Alltags-, Fach-, Spezialwissen), b) Fertigkeiten (erlernbare Vorgehensweisen, Methoden, Techniken), c) Fähigkeiten (Verhalten, Haltungen, Persönlichkeit) und d) externe Ressourcen (Hilfsmittel, Infrastruktur, Netzwerke).
- 3. Machen Sie Inventur:** Markieren Sie im Mindmap Ihre besonderen Stärken grün und jene Stellen rot, wo Sie Aufholbedarf haben. Konkretisieren Sie jeweils: Wie belegen Sie Ihre Stärken, wie werden sie sichtbar, nutzbar, was verändert sich dadurch konkret? Wie äussern sich Ihre Schwächen, wie gehen Sie vor hinsichtlich Prävention, Intervention? Und dann markieren Sie: Welche «Fäden» in diesem Mindmap wollen Sie stärken?

Die nächste Weiterbildung/der nächste Job kann nun zukunftsorientiert ausgesucht werden. Lassen Sie Ihr Wissen wachsen und spannen Sie ein Netz, das seine Flexibilität aus der Struktur gewinnt – und werden Sie damit zum Spider Man respektive zur Spider Woman auf dem Arbeitsmarkt.



Margarita Gressl  
Fachspezialistin für Lernprozesse 2.0  
CAS eLearning  
NewPlacement GmbH  
www.newplacement.ch

ZITAT  
DER WOCHE

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

Paul de Lagarde  
Orientalist und Kulturphilosoph

AGENDA

### 18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, BASIC»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Glockenhof, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, ADVANCED»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Glockenhof, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 19. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers  
Teil 1: Mehr Direktbuchungen bekommen», von hotelleriesuisse,  
im Hotel Storch, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 16. SEPTEMBER

«Selbstmanagement»  
vom Berufsverband Hotel ·  
Administration · Management,  
im Richemont Kompetenzzentrum, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 17. SEPTEMBER

«Gastroprozesse –  
Prozessdenken im Alltag» vom  
Schweizer Kochverband, in der  
Fachschiule Richemont, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 7. OKTOBER

16. Symposium «Gästebetreuung  
2.0 – Der Kunde im Focus,  
heute & morgen»,  
vom Berufsverband Hotel ·  
Administration · Management,  
im Hotel Palace, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://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 Staubsammelbehälters ist die Kategorie BI (explosionsgeschützt) erforderlich.

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

lerntes 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, beneiden, 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

## BUCHTIPP

## 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 Klemens Kalverkamp «Acht Erfolgsprinzipien im Zeitalter des Miteinanders» vor. Er nennt dies das «All-win-Konzept». Im Buch erklärt der erfolgreiche Unternehmer konkrete Methoden und gibt Handlungsempfehlungen, die zusammengefasst und konsequent umgesetzt, eine unbändige transformierende Kraft entfalten. Das Ergebnis werde für viele heutige Unternehmen einen Kulturwandel bedeuten. Klemens Kalverkamp prophezeit: «Das All-win-Konzept verwandelt Ihre Organisation in einen sich permanent selbst optimierenden Organismus.»



«Das Management der Marktführer von morgen»

Wiley-VCH Verlag von Klemens Kalverkamp

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

# Weiterbildungsangebote

## [www.hoteljob.ch](http://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](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\* Gastronomie Verlag**

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://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](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto: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](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  
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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

**Aus- und Weiterbildung**

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.55

**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](http://www.htr.ch) / [www.immo.ch](http://www.immo.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung 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**

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 Geschäftsleitung der privaten gemeinnützigen Institution beschlossen, die Hauswirtschaft und Gastronomie zusammenzuführen und unter eine Gesamtleitung 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 Wäscherei 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 Geschäftsleitung

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 Betriebsleitungsebene. **F & B** und Hauswirtschaft sind Ihnen besonders gut vertraut. Erfahrung aus dem Gesundheitswesen ist von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. 140 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich.

Die **Qualität der Hotellerie** ist im Spital wie auch in den Pflegeheimen einer der zentralen Erfolgsfaktoren! Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung 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 Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

32904-11294

### 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 exzellent ausgebildete Hoteller/-Hoteldirektoren/-Personalien beherzigen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms Division, Revenue-Management, F & B, Congress/Event, Sales & Marketing und HR aus dem Effci. Direktkontakt 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 ambitionierter Branchenprofi sind Sie mit der **schweizerischen Hotellerie** bestens vertraut! Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, Präsenz und Energie. Sie begreifen 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 eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagesgeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für **Service Excellence**, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

32905-11295

### 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 Althergebrachtem? 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:

- Abgeschlossene Berufslehre in Gastgewerbe oder Hotellerie
- Erfolgreicher Abschluss von: hftun, belvoirpark, ehl oder shl
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Französisch und Englisch mündlich und schriftlich
- Hohes persönliches Engagement
- Freundlichkeit
- 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 Motivationstalent
- Führerscheinkategorie B

#### Stellenantritt:

1. Oktober 2014

#### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und handgeschriebenen Lebenslaufs an:

Ernst Bürki  
Airport Hotel & Restaurant  
Flugplatzstrasse 57  
3123 Belp

32907-11297

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

32904-11294

Auf Herbst 2014 oder nach Vereinbarung

### Küchenchef m/w

Jobcode hoteljob.ch: J67356

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

32978-11298

### Erstklassiger Betrieb – Internationales Publikum – Nr. 1 am Platz

Professionelles Marketing, klares Profil und ein erfolgreiches Gastroskonzept sind die drei Eckpfeiler! Neuerer Betrieb: Modern, urban, designorientiert, geeignet als Eventlocation und trendig. High Tech Küchen-Infrastruktur und ca. 100 Innensitzplätzen sowie 80 Terrassenplätzen an 1A-Lage in einer weltbekannten kleineren Schweizer Stadt; nur gerade eine gute halbe Autostunde von der nächsten Deutschschweizer Metropole entfernt.

### Geschäftsleiter eines angesagten Restaurants m/w

#### Tolles Ambiente, erfolgreiches Konzept

Ideal für jüngere, engagierte Vollblutgastronomen, die das ausgezeichnete im Markt eingeführte Unternehmen weiterbringen wollen. Geeignet sowohl für Hotelfachschulabsolventen, die den Sprung ins Management machen wollen als auch für ambitionierte Küchenfachpersönlichkeiten, die sich zutrauen mit einem starken Team die Geschäftsleitung zu übernehmen. Eintritt: Anfangs Oktober bzw. nach Vereinbarung. – Interessiert? Idealerweise vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen.

Ansgar Schäfer & Stephan Kistler, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

32905-11295



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



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



32905-11295



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 quest 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@bluemail.ch](mailto:jeanlaporte@bluemail.ch), deadline August 31st 2014.

[www.TheAngelsLodge.com](http://www.TheAngelsLodge.com)

32980-11291

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
- Mitthilfe 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 Zwischenzeit 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](http://www.hostelrotschuo.ch) oder schicken Sie uns eine E-Mail an [Stiftungsratsrotschuo@bluewin.ch](mailto:Stiftungsratsrotschuo@bluewin.ch).

32973-11327

33148-11315



# DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE

## IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

**htr hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

**HOTELLERIE<sup>®</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE 40.000**

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

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

**htr hotelrevue** **HOTELLERIE<sup>®</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

**FACEBOOK ODER GOOGLE+?**

**BUCHEN SIE JETZT!**  
Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

Gesucht: Salbsteuer  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)

**marktplatz.ch**

**PROFIL**

**SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN**

22. Jan. 8. August 11. August 13. August 15. August 17. August 19. August 21. August 23. August 25. August 27. August 29. August 31. August

**Letzte Post & Sonette**

**SCHAFER & PARTNER**

**Küchenchef**

**SSP Switzerland**

**Küchenchef**

**PROFIL**

**IMMOBILIEN**

**HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH**

**HESSER**

**RESTAURANT**

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)



Das Sport- und Freizeitgebiet Atzmännig in der Region oberer Zürichsee bietet Freizeitspass für die ganze Familie. Mit einem Familienskigebiet 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 «Brustenneg 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 exzellenter 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@atzmaennig.ch  
www.atzmaennig.ch



33292-1131

ich bin nicht nur ein Chef de Service

#### sondern ein echter Praktiker

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

33279-11329



www.fassbindhotels.com

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 Schwergewicht Réception**

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

32946-11312

#### Attraktive Tagdienststelle

#### SERVICE FRÜHDIENTST

Jobcode hoteljob.ch: J84919

Thessoni classic lifestylehotel  
Eichwatt 8105- Zürich-Regensdorf  
044 870 88 88 rg@thessoni.com

33191-11317

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



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 Stammgästekundschaft aufbauen können. 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



# 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 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 Baumwoll-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 werden.

den. Zusätzlich zu den Textilien ist auch die tägliche Reinigung ein elementarer Punkt in Sachen Nachhaltigkeit – so zum Beispiel die kurzen Wege von der Textilwäscherei 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](http://www.schwob.ch)

### HESSER

#### Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u. a. m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
 055 410 15 57, [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

32038-10076

### 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.

32947-11310

★ **CREATIVE** ★  
 Immobilien sind Vertrauenssache **HOME**  
 ★ Im Kundenauftrag gesucht ★  
**Hotels** auch Umbauobjekte und inaktive Betriebe  
 ★ Kurzbeschreibung bitte an: ★  
 ★ [info@creative-network.ch](mailto:info@creative-network.ch) ★  
 ★ oder Telefon 076 576 10 73, Herr Sigrist ★

32817-11267

### HESSER

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](mailto:hesser@bluewin.ch)

32081-11330

# Kann man positive Energie sparen?

Bewusst leben macht glücklich: [www.ch/gluecks-experiment](http://www.ch/gluecks-experiment)

