

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2014)  
**Heft:** 38

**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. 38 · 18. September 2014

htr **hotelrevue**

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



## BLICKE HINTER DIE KULISSEN

Viel wird unternommen, um die Touristen aus den Golfstaaten für die Schweiz zu gewinnen: Jelmoli an der Zürcher Bahnhofstrasse hat für muslimische Kunden einen Gebetsraum eingerichtet. Damit können die gläubigen Kunden aus den Golfstaaten die Zeiten für die vorgeschriebenen Gebete einhalten, ohne dafür extra ins Hotel zurückzukehren. Und anknüpfend an die erfolgreiche Vermarktung des Tourismusstandortes Schweiz in Indien durch Auftritte in Bollywood-Produktionen, erhalten nun Luzern und Zürich einen Auftritt in arabischen Serienfilmen. Fast zur gleichen Zeit, im selben Land, spielen sich Szenen ab, die andersartiger kaum sein könnten: Das Tessin verbietet die Burka im öffentlichen Raum, und das Thema Kopftuchverbot an öffentlichen Schulen beschäftigt die Bevölkerungen diverser Schweizer Gemeinden. Was ist hier los? Die Einstellungen sind widersprüchlich.

Um dieses Nebeneinander an unterschiedlichen Meinungen zu erklären, hilft das Bild eines Theaters, mit Vorder- und Hinterbühne, das Erving Goffman geprägt hat. Die touristische Begegnung spielt sich vorne, abgetrennt von der Hinterbühne ab. Die Anbieter touristischer Leistungen richten sich nach den Erwartungen ihres Publikums (der Gäste). Man geht auf das Gegenüber zu, als Gegenleistung wird ein Eintrittspreis bezahlt. So zeigt man sich im geschäftlichen Umfeld gerne offen und entgegenkommend. Doch dieses Schauspiel ist nur ein Teil des Lebens. Abseits des Tourismus, hinter dem Theatervorhang, findet die Alltagswelt

statt, ein privater, zum Teil verschlossener und vor Auseinandersetzungen beschützter Kreis. Hier können die Masken fallen und man kann vom Drehbuch der Vorderbühne abweichen. «Nor mal», würde wohl der verstorbene spanische Philosoph George Santayana sagen. «Lebende Wesen, die der Luft ausgesetzt sind, brauchen eine Schutzhaut, und niemand wirft es der Haut vor, dass sie nicht das Herz ist.» So scheint diese Oberflächlichkeit nicht falsch, denn auch die Mehrzahl der Gäste bevorzugt die Fasade. Sie liebt die Schweiz wegen ihrer Kulisse, der Qualität ihrer Markenprodukte und ihrer Landschaften und nicht wegen der Menschen mit ihren Einstellungen dahinter.

Doch was, wenn sich die Ebenen mischen? Um sich auf der touristischen Vorderbühne zu begegnen, reicht es aus, die wichtigsten Dos und Don'ts des anderen zu beherrschen. Wenn es jedoch darum geht, die authentische, herzliche Gastfreundschaft zu leben, wenn nicht mehr der Schauspieler oder Zuschauer, sondern der Mensch dahinter interessiert, dann kommen wir um eine tiefründigere Wertediskussion nicht herum.



Dr. Ursula Gehbauer Tichler  
interculture GmbH  
[www.interculture.ch](http://www.interculture.ch)

### ZITAT DER WOCHE

«Du bist deine eigene  
Grenze, erhebe dich  
darüber!»

Hafis, persischer Lyriker (ca. 1320–1388)

### AGENDA

#### 29. SEPTEMBER

«Reinigung von Hart-/Textilbödenbelägen», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 6.–10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse.ch», von hotelleriesuisse, in Nottwil  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 7. OKTOBER

16. Symposium vom Berufsverband Hotel- Administration- Management, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 8. OKTOBER

«Hotelleriesuisse CAREER DAY 2014», von hotelleriesuisse, im Hotel Kursaal, in Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

#### 21. OKTOBER

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

#### 21. OKTOBER

«Lern- und Leistungs- dokumentation» vom Schweizer Kochverband, bei Gastro Baselland, in Liestal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 31. OKTOBER

«Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)



Schweizer Hotel-Datenbank [www.swisshoteldata.ch](http://www.swisshoteldata.ch)

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie



## ARBEITSSICHERHEIT

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

**Maschinen (Teil 4)**  
Abwägmaschinen

## Gefährdung:

- Scher- und Quetschstellen
- Greifen durch den Einfülltrichter in das Portioniermesser

## Mögliche Sicherung:

- Manuelle Einführung: Einfülltrichter mit elektrisch überwachtem Gitter sichern.
- Automatische Einfüllung (Hebekipper, Förderband): Einfülltrichter mit Lichtschranken sichern.
- Ob manuelle oder automatische Einfüllung, die Steuerung darf die Maschinenbewegung nur freigeben, wenn das Gitter geschlossen respektive die Lichtschranke frei ist.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäckerei-, 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)

# VOM GLÜCKSRITTER ZUM GLÜCKSMANAGER

«Jeder ist seines Glückes Schmied», sagt ein Sprichwort. «Recht hat es», sagt die Glücksforschung. Glück sei nicht bloss Zufall, sondern Einstellungssache und manageable. Mit positivem Effekt fürs Betriebsergebnis.

**D**er Sommer 2014 war für den Schweizer Tourismus kein Glückfall. Regen sorgte für leere Gartenbeizli und Hotelbetten. Obwohl die Zahlen noch nicht ausgewertet sind, ist in gewissen Regionen die Rede von Lognächteeinbussen von bis zu 10 Prozent. Das Wetter ist unbestreitbar ein wichtiger Erfolgsfaktor, aber nicht der einzige. Während man das Wetter nehmen muss, wie es ist, kann man den Faktor Glück sehr wohl beeinflussen und managen. Der Begriff «Glück» steht dabei als Oberbegriff für die positiven Werte in der heutigen Arbeitswelt: Wertschätzung, Verantwortungsbewusstsein sowie Respekt sich selbst, den anderen und den Ressourcen gegenüber.

## GLÜCKLICHE MITARBEITENDE, EIN GROSSER WETTBEWERBSVORTEIL

Früher galt: Arbeiten ist hart und ohne Fleiss kein Preis. Die heutigen Arbeitnehmenden wollen bei der Arbeit aber vermehrt Spass haben, sich einbringen und mit ihrer Leistung etwas Sinnvolles bewirken. Hoher Verdienst oder Prestige stehen dabei nicht mehr so im Vordergrund wie früher. Wertschätzung und Anerkennung, Sinnhaftigkeit, Arbeitsklima sowie Lebensqualität sind ihnen viel wichtiger.

Der Glückswissenschaftler Karl-Heinz Ruckriegel empfiehlt allen Chefs, die sich den Kopf zerbrechen über Sparmassnahmen und Strategien zur Steigerung von Wachstum und Rendite, den Menschen/Mitarbeitenden ins Zentrum zu stellen. Denn die Erkenntnisse der Forschung

zeigen: Glückliche Mitarbeitende sind viel produktiver als unglückliche. Einer Hochrechnung zufolge entgehen der deutschen Wirtschaft als Folge von unglücklichen Angestellten jährlich mehrere Milliarden Euro.

Glückliche Mitarbeitende kann sich jeder Chef leisten, denn viele der dazu nötigen Managementtools sind gratis:

- Loben Sie mehr – Ihre Mitarbeitenden, aber auch sich selbst! Anerkennung und Wertschätzung steigern den Leistungswillen nachhaltig.
- Fordern Sie Feedback ein und motivieren Sie zur Meinungsäußerung. Vielleicht erhalten Sie ja Input, der sich als gewinnbringend für das Unternehmen erweist.
- Bieten Sie Raum für kreative Ideen Ihrer Mitarbeitenden und probieren Sie die eine oder andere Idee ohne Erfolgsdruck aus. Nicht jede Innovation ist gleich ein Kassenschlager. Aber umgesetzte Ideen motivieren zu weiteren Ideen.
- Lassen Sie jedem Mitarbeitenden einen Handlungsspielraum, in dem er eigenverantwortlich agieren kann. Menschen, denen Freiräume gewährt werden, sind die besseren Mitarbeitenden.
- Pflegen Sie eine positive Fehlerkultur. Wer einen Fehler macht und dazu steht, wird nicht bestraft, sondern gelobt, dass er die Verantwortung übernimmt. Die Fehlerquelle wird eruiert und behoben; der Fehler analysiert, korrigiert und er dient im Unternehmen als Basis für Weiterentwicklungen. Riccardo Frei

## BUCHTIPP

## GLÜCK MACHT ERFOLG

Die Werte in der Gesellschaft wandeln sich. Das hat auch Auswirkungen auf die Wirtschaft. Jahrzehntelang war Wachstum um jeden Preis das Mass aller Dinge; heute stehen eher Nachhaltigkeit, Kooperation und Fairness im Handel und im Umgang mit den Mitarbeitenden im Vordergrund. Unternehmer sollten gerade in Bezug auf ihre Mitarbeitenden den Wertewandel im Auge behalten und alles daran setzen, zufriedene, ja glückliche Mitarbeitende zu haben. Sie tun damit nicht nur etwas fürs Betriebsklima, sondern vor allem viel für den wirtschaftlichen Erfolg ihres Betriebes. «Mehr als 360 Milliarden Euro Produktivkapital kann geweckt werden, wenn Unternehmen die Zufriedenheit der Mitarbeiter ins Zentrum rücken», sagt die Betriebsökonomin Dorette Segschneider. In ihrem Buch «Glück Macht Erfolg – Wie Glück zu mehr Rendite führt» liefert sie Fakten, die diese Aussage untermauern, und bietet gleichzeitig einen wertvollen Leitfaden für die eigene «Glückssarbeit». Zusammen mit Gastautoren, darunter Schauspielerin Jutta Speidel sowie Zen-Meister Hinckel Polenski, geht Dorette Segschneider auf Spurensuche und belegt: «Erfolg ist keine Glückssache, sondern eine planbare Erfolgsstrategie!»



«Glück Macht Erfolg»  
Dorette Segschneider  
Verlag Neue Zürcher  
Zeitung und Frankfurter  
Allgemeine Buch  
ISBN 978-3-03823-930-7  
Preis 28.50

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**GASTROSUSSSE**  
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung  
In drei Stufen, Berufsbegleitet.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

unternehmerisch denken  
unternehmerisch entscheiden  
unternehmerisch handeln  
von der Vision bis zur Umsetzung

Nächstes Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich  
Anmeldung: [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Wert: 10'000.- CHF  
GAV-Ausbildungsunterstützung von CHF 5'000.-  
Weitere Informationen:  
Gastrosuisse  
Gastroseminare  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Tel. 044 377 92 23, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

33860-11420

## Italienisch in Florenz

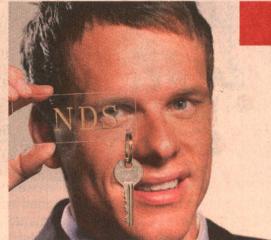
## Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,  
in kleiner Gruppe und Unterbringung  
in Einzelzimmer, total 499 Euro.

Italienisch  
Wein und Küche, Kurs 699 Euro

Scuola Toscana, Via dei Benci 23  
50122 Firenze/Italia  
Tel. und Fax 0039 055 244 583  
[www.scuola-toscana.com](http://www.scuola-toscana.com)

30588-10759



## Durchblick

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

Für unser Clubrestaurant suchen wir ab 1. März 2015 eine/n

## Gastgeber/in

Als Gastgeber/in sind Sie Pächter/in des clubinternen Restaurants.

Mit Engagement und Leidenschaft begeistern Sie unsere Mitglieder und deren Gäste mit einer exzellenten Küche und mit Ihrer Gastfreundschaft.

Sind Sie ein ausgewiesener Gastronomieprofi mit Erfahrung in der Führung eines anspruchsvollen Betriebes, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

### Lucerne Golf Club

Dietschiberg

6006 Luzern

info@golfclubluzern.ch

## DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.  
Dank Ihrer Spende auch für  
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4  
www.denkanmich.ch



## RESIDENT MANAGER/IN

Das 3-Sterne-Hotel Viktoria Hasliberg (www.hotelviktoria.ch) liegt in Hasliberg-Reuti auf 1060 m ü. M. im Haslital, Berner Oberland (www.haslital.ch). Das Hotel Viktoria Hasliberg ist ein 2-Saison-Betrieb mit 87 Zimmern / 170 Betten, einem Speisesaal, Restaurant und Bar sowie verschiedenen Seminar- und Bankettsälen. Das Haus ist innen wie aussen sehr grosszügig gebaut und liegt an einem herrlichen Aussichtspunkt direkt an der Berg-/Talstation der Bergbahnen Meiringen-Hasliberg (www.meiringen-hasliberg.ch).

Wir haben das Haus im Juni 2014 käuflich übernommen und suchen nun in Jahrestelle ab der kommenden Wintersaison (Mitte/Ende November 2014) für die operative Führung des ganzen Betriebs eine ausgewiesene frontorientierte Gastgeberpersönlichkeit, die das Haus zusammen mit der Besitzerfamilie neu positioniert und in eine erfolgreiche Zukunft führt.

Sie sind über 28 Jahre alt, haben eine Hotelfachschule absolviert, sprechen und schreiben Deutsch, Englisch und Französisch, haben Kader- und Führungserfahrung im F&B-Bereich und an der Rezeption. Sie sind frontorientiert und praktizieren gemeinsam mit ihren Mitarbeitenden die Schweizer Gastfreundschaft als Gastgeber/in mit einer gesunden Durchschlagskraft in Kombination mit einer zielorientierten Betriebsführung.

Die betrieblich bereits vorhandenen Bereiche Administration, Personalwesen, Buchhaltung, Einkauf, Verkauf, Reservation sowie Unterhalt und Bau stehen Ihnen in dieser Tätigkeit zur Unterstützung bereit.

Diese interessante und herausfordernde Position setzt ein langfristiges Engagement mit vielen Möglichkeiten der Zusammenarbeit voraus. Ein ideale Herausforderung für junge, ehrgeizige und unabhängige Gastgeber-Berufsleute, die bereit sind, den nächsten Schritt auf der Karriereleiter zu machen.

Interessierte senden ihre kompletten Unterlagen an:

Mopa Hotels AG  
Postfach 660  
3860 Meiringen



34030-11460

## GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform  
für Hotellerie, Gastronomie  
und Tourismus



JETZT  
BUCHEN

Kann man  
positive  
Energie  
sparen?

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



Die international frequentierte Raststätte Gunzen Nord liegt an den beiden Hauptachsen des Schweizer Autobahnnetzes, der A1 und A2. Der privat geführte Laden mit 220 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche, das bediente Restaurant sowie die Tankstelle mit Shop.

Zur Führung unseres Ladens suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine initiative, selbstständige Persönlichkeit als

## Abteilungsleiter/in Laden (100%)

### Ihre Aufgaben:

- Eigenständiger Warenaufkauf, Verhandlung mit Lieferanten und Warenpräsentation
- Führung, Schulung und Einsatzplanung von bis zu 12 Mitarbeitenden
- Verantwortung für die wirtschaftliche Rentabilität des Ladens
- Administrative Arbeiten (Lagerbewirtschaftung, Inventur, Statistiken)
- Ablösungen und Stellvertretung anderer Abteilungsleiter

### Ihr Profil:

- Abgeschlossene Lehre im Verkauf oder in der Gastronomie
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in ähnlicher Position
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten
- Unternehmerisch denkende und handelnde Person mit Flair für Zahlen
- Gute Deutschkenntnisse, Fremdsprachen (E, F, I) von Vorteil
- Organisationstalent mit Interesse an abteilungsübergreifenden Aufgaben
- Hohe Einsatzbereitschaft

### Wir bieten:

- Selbständige Kaderstellen mit Entscheidungskompetenz und Handlungsspielraum
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Interessante, abwechslungsreiche und vielseitige Aufgaben
- Kurze und direkte Kommunikationswege, direkt dem Geschäftsführer unterstellt
- Langfristige Anstellung

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lohnvorstellung. Für ergänzende Auskünfte wenden Sie sich an Yves Zgraggen, Geschäftsführer.

Autobahnrasstätte Gunzen Nord AG, 4617 Gunzen  
info@gunzgennord.ch, www.gunzgennord.ch, T 062 216 25 65

34117-11461



Für die Neueröffnung eines Boutique-Hotels im Zürcher Unterland suchen wir per Frühling 2015 einen

## Küchenverantwortlichen 100%

In einem historischen Städtchen mit traumhafter Aussicht entsteht ein modernes Boutique-Hotel mit 15 Gästzimmern, Restaurant, Terrasse und Seminarräumen. Sanft in die historische Altstadt eingebettet, bauen wir ein Hotel-Bijou mit regionaler und internationaler Ausstrahlungskraft. Gehobene, kreative Gastronomie gepaart mit moderner Infrastruktur und einem ausgeklügelten Servicemix macht einen Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis.

### Ihre Aufgaben

Kochen ist Ihre Leidenschaft, und das Wohl der Gäste steht bei Ihnen an oberster Stelle. Zusammen mit einem sehr kleinen Team verwöhnen Sie sowohl unsere Restaurantgäste (ca. 25 Plätze) wie auch unsere internationalen Bankett- und Seminar-gäste. Sie sind verantwortlich für den Warenkauf, die MitarbeiterInnenführung in der Küche, einen hohen Qualitätsstandard sowie die Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs aller Tätigkeiten im Küchenbereich und bei den Hygienevorschriften.

### Anforderungen

Sie kennen sich in der internationalen Küche aus, verfügen über ein solides Fachwissen und ausreichend Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind offen für Neues und bereit, neue Wege zu gehen. Mit viel Leidenschaft lassen Sie die Küchen dieser Welt verschmelzen und setzen dabei auf Kreativität und Qualität. Sie sind eine gewinnende, weitoffene Persönlichkeit, die sich gerne engagiert und weiterentwickelt.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, bieten wir Ihnen die einmalige Chance, dabei zu sein, wo etwas Neues und Einzigartiges Entsteht.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Mattias Larsson  
Schäfer Gastro GmbH  
Hinterdorfstrasse 21  
8157 Dielsdorf

Tel. 044 855 61 61  
m.larsson@loewen-dielsdorf.ch

34014-11452

**Gesucht: Salzstreuer  
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch**

**hotel  
marktplatz.ch**  
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

# **DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON **htr hotel revue** HOTELLERIE\*  
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](http://www.stellenPROFIL.ch)

Wir suchen Sie!

**HR Coordinator (m/w)**

Jobcode hoteljob.ch: J86788

BâleHotels, Romy Callegher  
Clarastrasse 43, 4005 Basel  
personalbuero@balehotels.ch

34118-11462

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Stv. Geschäftsführer/in**Restaurant Way to India  
Bärenplatz 3  
3011 Bern

33600-11463



Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die **Direktion Betrieb** suchen wir per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung eine/n

**Gruppenleiter/in  
Patienten-Hotellerie  
100%****Ihre Hauptaufgaben**

In dieser neu geschaffenen Stelle führen und entwickeln Sie ein Team mit ca. 20-30 direkt unterstellten Mitarbeitenden. Sie stellen mit Ihrem Team die Professionalität der Hotellerie auf den Bettenstationen anhand der definierten Standards sicher. Dabei berücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenarbeit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilung runden diese Stelle ab.

**Ihr Profil**

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau/-mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vor teil in einem Grossbetrieb. Erfahrung im Gesundheitswesen wird vorausgesetzt. Sie zeichnen sich aus durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um ihre Führungsfunktion vollenständig wahrnehmen zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbeitenden und internen Kunden. Sie haben eine motivierte Grundhaltung und können diese auch an Ihre Mitarbeitenden im operativen Betrieb sowie in gezielten Schulungen weitergeben. Sie sind initiativ, teamfähig, selbstständig, belastbar und zuverlässig. Eine weitere Stärke ist Ihre hohe Sozialkompetenz. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen den Überblick, priorisieren richtig und haben grosses Koordinationstalent.

**Unser Angebot**

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fort schriftlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Pflegequalität, Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Sie erhalten die Möglichkeit, gezielte Weiterbildung in Anspruch zu nehmen. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie dabei in allen Belangen.

**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.**

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte vor zugweise per Email an: [willkommen@usz.ch](mailto:willkommen@usz.ch), Frau Ursina Giger

## ANZEIGEN

**Komplette Zimmerausstattung**

von 20 bis 25 Hotelzimmern in Kirschbaum, günstig abzugeben inkl. Bett, Matratze, Nachttisch, Sofa, Tisch, Stühle, Sessel, Beleuchtung, Vorhänge, Schrank, Garderobe. Die Möbel sind gut erhalten und grösstenteils restauriert.

Gerne schicken wir Ihnen die Dokumentation.

Parkhotel Bellevue & SPA  
Irene & Martin Müller  
Bellevuestrasse 15, 3715 Adelboden  
info@parkhotel-bellevue.ch  
www.parkhotel-bellevue.ch  
Tel. 033 673 80 00

34027-11462

Hier könnte auch Ihr Stelleninserat stehen

**www.htr.ch/jobdispo**

Für nur 150 Franken erreichen Sie über 40 000 bestens ausgebildete Fachleute aus Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus

**Küchenchef (w/m)**

Gastronomie im Parlamentsgebäude  
Parlamentsgebäude, 3003 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)

34119-11463

## 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, Telefon 031 370 42 39

Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

UniversitätsSpital  
Zürich[www.usz.ch](http://www.usz.ch)

34018-11463

**10-Tage-Job** Zuger Messe 24. Okt. bis 2. Nov.

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten od. die Zwischensaison überbrücken?

**Service-/Küchen-/Buffet-Angestellte/Pizzaiolo**

nussbaumer.karl@bluewin.ch od. rufen Sie an.

K. Nussbaumer, Catering, Sattelstr. 5, CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG

Tel. 041 750 40 40, Fax 041 750 84 84

34013-11461

## SUISSE ROMANDE



Le Service de la restauration du CHUV est chargé d'assurer une alimentation et un service parfaitement adaptés aux demandes de ses clients internes et externes. Cette mission exige à la fois rigueur et souplesse d'esprit, ainsi qu'une grande capacité d'adaptation.

Afin de renforcer son équipe, nous recherchons un-e

**Cuisinier-ière en diététique****Activités principales:**

- Préparation de mets chauds et froids, normaux et diététiques.
- Encadrement de personnel de production/entretien.
- Participation à la formation des apprentis.
- Assurer le respect et l'application des règles d'hygiène en vigueur dans l'Institution.

**Exigences du poste :**

- CFC de cuisinier-ière en diététique.
- Avoir le sens de l'organisation.
- Etre à l'aise dans les tâches de production et de gestion des matières premières.
- Savoir appliquer les principes d'autocontrôle (ODAI).
- Etre capable de s'intégrer au sein d'une grande brigade.

**Entrée en fonction :** de suite ou date à convenir.

**Renseignements :** M. Jean-Jacques Rensch, chef cuisine secondaire, ☎ 021 314 58 60

**Délai de postulation :** 22 septembre 2014

**Département logistique hospitalière du CHUV,**  
Ressources Humaines, réf. 3040  
Mont-Paisible 18 - 1011 Lausanne

visitez notre site [www.chuv.ch](http://www.chuv.ch)

34131-11464

## SVIZZERA ITALIANA

**BELVEDERE**

LOCARNO

Da più di cento anni l'Hotel Belvedere\*\*\*\* Superior accoglie i suoi ospiti dalla collina che sovrasta la città di Locarno con una splendida vista sulle montagne e sul Lago Maggiore. Oltre alle 89 camere e suites arredate con gusto, l'hotel offre una gastronomia raffinata nei suoi quattro ristoranti, il centro Wellness & Beauty Oasi e il moderno centro congressi per seminari, riunioni e manifestazioni.

Per complementare il nostro team cerchiamo da subito o per data da definire

**un/una Senior Sales & Marketing Manager**

In questo ruolo il suo obiettivo sarà il raggiungimento del budget nella vendita delle camere, F&B, seminari/eventi e SPA. Le sue funzioni principali sono:

- Elaborare e implementare il piano marketing
- Definire il budget del marketing e gli obiettivi di vendita in collaborazione con la direzione
- Analizzare e osservare l'evoluzione del mercato e aumentare le vendite
- Valutare e scoprire nuovi mercati, segmenti e canali di distribuzione
- Nuove acquisizioni tramite sales calls
- Individuare le fiere più importanti dove rappresenterà l'albergo
- CRM
- Comunicazioni tramite social media
- SEO, SEM (in collaborazione con una ditta esterna)
- PR

Dopo aver concluso con successo la scuola alberghiera il candidato ha maturato conoscenze in ambito hotel sales e marketing. Oggi ha la capacità di dirigente con pluriennale esperienza in una posizione analoga e dimostrata nell'ambito alberghiero 4 o 5 stelle. Negociare, impegno e creatività sono aspetti fondamentali della sua personalità e per assumere questo incarico complessivo dispone di flessibilità e perseveranza. Riesce ad esprimersi e negoziare in modo chiaro e comprensibile in italiano, tedesco, francese e inglese oralmente e per iscritto.

Aspettiamo la sua candidatura, con foto e indicazione del salario annuo richiesto, unicamente se riesce ad identificarsi completamente con il profilo descritto preferibilmente per posta nella forma classica.

Hotel Belvedere  
Gregor Beck, Direttore

Hotel Belvedere Via ai Monti della Trinità 44 6600 Locarno Switzerland  
T +41 91 751 03 63 F +41 91 751 52 39 lavoro@belvedere-locarno.com [www.belvedere-locarno.com](http://www.belvedere-locarno.com)

34009-11460

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



ZVG

## MIT WEBAUFTITT ZUM ERFOLG

Um ihre Gäste ausreichend zu informieren, stellen viele Hotels ihre Angebote auf eine moderne Website. Denn eine eigene Homepage ist weitaus mehr als nur eine Visitenkarte, es ist ein überregionales Aushängeschild des Unternehmens sowie eine kostengünstige Möglichkeit, den Kontakt mit künftigen Gästen zu erleichtern.

Der Alltag findet zunehmend online statt. Junge Erwachsene greifen alle sieben Minuten auf ihr Smartphone zu, tauschen Erfahrungen auf sozialen Medien aus, posten Bilder ihres Ferienaufenthaltes oder suchen nach der idealen Unterkunft. Und dennoch vernachlässigen einige Hotel- und Gastronomieunternehmen diesen Trend und verzichten auf einen adäquaten Webauftritt. Sie sind damit für eine wachsende, online-affine Kundenschaft nicht mehr auffindbar. Die Webpräsenz ist der direkte Draht zu Kunden und dient Gästen und Interessenten dazu, rund um die Uhr mit dem Hotel kommunizieren zu können. Mit einer persönlichen Homepage ermöglicht das Hotel potenziellen

Gästen, den Betrieb besser kennen zu lernen und sich mit dem Angebot und der Umgebung des Hotels vertraut zu machen.

### Webdesign – leichter als gedacht

Heute sind Websites nicht mehr wegzudenken. Dennoch haben einige Hotelbetriebe den Schritt in die digitale Welt noch nicht gewagt. Häufig weil ihnen die Ressourcen dazu fehlen oder ihnen die Gestaltung einer Website zu komplex ist. Aber eines steht fest: Es war nie einfacher, eine eigene Website zu erstellen. Heutzutage werden viele Tools angeboten; mit den meisten wird die Gestaltung der Website zum Kinderspiel. Grundsätzlich ist kleinere und mittelgrossen Hotelunternehmen zu empfehlen, sich nicht nur an den Preisen solcher Tools zu orientieren, sondern eines auszuwählen, das professionelle Vorlagen bietet, einfach in der Bedienung ist und keine Programmierkenntnisse voraussetzt. So kann der Hotelmanager in Handumdrehen seine Inhalte auf Twitter, Facebook und Co. verbreiten und damit neue Zielgruppen erreichen, die wiederum die Inhalte kommen-

tieren und teilen und damit gratis Werbung machen. Hotelbetriebe sollten ausserdem bei der Wahl des Tools nur Anbietern vertrauen, die Erfahrung mit modernen Kommunikationstechnologien haben, Kundenservice ins Zentrum stellen und entsprechende Beratungen anbieten. Nicht zuletzt ist es wichtig, dass der Anbieter sämtliche Daten auf sicheren Servern in der Schweiz speichert, damit diese nach strengem Schweizer Gesetz vor Zugriffen geschützt sind. Die Art der Kommunikation mit Kunden hat sich geändert. Hoteliers dürfen den Anschluss nicht verpassen. Ein erster Schritt in die digitale Zukunft ist der richtige Auftritt im Web.



Thomas Bachofner  
Leiter Customer Experience Design  
kleinere und mittlere Unternehmen  
Swisscom (Schweiz) AG

## Liegenschaften verkaufen – neu auch online [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr** hotel revue

Zu vermieten oder zu verkaufen  
in **SAMEDAN** (Oberengadin) ein  
**HOTEL/RESTAURANT**  
an hervorragender Passantenlage.  
Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit  
zwei Sälen mit insgesamt 105 Sitz-  
plätzen, einer Terrasse und 20 Gäste-  
zimmern (36 Betten).  
Die Lage des Hotels/Restaurants eignet  
sich hervorragend für den Aufbau einer  
treuen Stammkundschaft.  
Der Übergabetermin ist der 1. Mai 2015  
oder nach Vereinbarung.  
Kaufinteressenten oder ausgewiesene  
Bewerber für eine Anmietung (ideal-  
weise Ehepaar) melden sich bitte unter  
Chiffre U 176-797097, an Publicitas S.A.,  
Postfach 1280, 1701 Fribourg.

34028-11459

**Tessin/Région Lugano:**  
**Restaurant à louer**  
bonne clientèle, cadre rustique, terrasse,  
parking.  
Svp envoyer lettre d'intention + copies des  
certificats, patents et références à:  
Case postale 14, 6959 Maglio di Colla

34022-11454

**HESSER**  
Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen,  
vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine  
Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimie-  
rung – 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 Präffikon SZ  
055 410 15 57, [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

30258-10076

## Immobilien jetzt auch online unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr** hotel revue