

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2014)
Heft: 46

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. 46 · 13. November 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



PRODUKTIONSFAKTOR HUMANKAPITAL

Das Personal ist mehr als ein reiner Produktionsbestandteil. Das Personal macht ein Unternehmen einzigartig, deshalb trägt es auch wesentlich zum Erfolg des Unternehmens bei.

Aus der Betriebswirtschaftslehre kennen wir die drei Hauptproduktionsfaktoren: Boden, Arbeit und Kapital. Zum Kapital zählt hierbei neben dem Sachkapital auch das Fähigkeitskapital, auch Humankapital genannt. Als Humankapital wird das Wissen, das Können und das Potenzial der Mitarbeiter (MA) eines Unternehmens bezeichnet. Der Begriff entstand Mitte der 1960er Jahre in den USA und basiert auf der Humankapitaltheorie. In den 1970er Jahren lag der Fokus der Unternehmen auf dem Potenzial der MA, welches durch den Arbeitsvertrag den Unternehmen zugesichert wurde. Dies geschah aufgrund der durch die Politik und die Gesellschaft forcierten «Humanisierung der Arbeitswelt», es wurden bedeutendere Rollen für die MA in der Arbeitswelt sowie der Wirtschaft gefordert. Ab den 1980er Jahren gewannen die Kapitalmärkte an Bedeutung, somit verschob sich der Fokus auf die Wirtschaftlichkeit des Betriebsgeschehens. Effizienz und Effektivität standen an oberster Stelle. Durch diese Verschiebung der Prioritäten wurde das Personalcontrolling entwickelt, welches sich bereits nach kurzer Zeit etablierte. Das Hauptaugenmerk lag dabei auf der Optimierung der betrieblichen Personalprozesse. Im Laufe der 1990er Jahre gewannen die immateriellen Werte immer mehr an Bedeutung. Bis heute gelten sie als Hauptfak-

tor für den betrieblichen Erfolg. Dies hatte Einfluss auf die Firmenpolitik vieler Unternehmen. Hilfe bei den emotionalen Komponenten des Wirtschaftslebens, Massnahmen gegen Mobbing, Integration der Frauen am Arbeitsplatz oder Förderung der Familienfreundlichkeit sind nur einige Beispiele für eine Verbesserung der Arbeitsbedingungen.

Umgang mit dem Humankapital

Die Planung, Steuerung und die Kontrolle des Humankapitals wird als Humankapital-Management (HCM) bezeichnet. Es ist eine Erweiterung des betrieblichen Personal-Managements durch das Berichtswesen, dem Humankapital-Reporting. Investiert ein Unternehmen in sein Humankapital z. B. durch Förderung und Weiterbildung der MA, wird langfristig ein Mehrwert geschaffen. Wird hingegen durch Entlassungen oder durch eine Reduktion der Personalentwicklung die Ertragskraft gesteigert, so stellt sich nur ein kurzfristiger Erfolg ein. Unternehmer sollten daher langfristig planen und sich nicht an kurzfristigen Erfolgen orientieren. Denn langfristige Stabilität sichert das Überleben und fördert das Vertrauen der Mitarbeitenden in das Unternehmen.



Hans Bannwart
Unternehmensberatung
RUEPP & Partner AG
www.ruepp.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Wer hohe Türme bauen
will, muss lange beim
Fundament verweilen»

Anton Bruckner, österreichischer Komponist (1824–1896)

AGENDA

20. NOVEMBER

«Informationsnachmittag HF»,
von hotelleriesuisse, in der
Hotelfachschule Thun, in Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

24. NOVEMBER

«Info-Anlass» Hotel-Tourismus-
Handelsschule hotelleriesuisse,
im Institut Minerva, in Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

8. DEZEMBER

«Seminarbüro – aber richtig»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Glärnischhof, in Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

13. FEBRUAR 2015

«Kosten der Reinigung»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei der Hotel & Gastro Union,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

13. FEBRUAR 2015

«Kosten der Wäscherei»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei der Hotel & Gastro Union,
in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

14. FEBRUAR 2015

«QV-Vorbereitungstag»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei GastroBaselland,
in Liestal
www.hotelgastrounion.ch

23. FEBRUAR 2015

«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
bei Hotel & Gastro formation
Aargau,
in Untertentfelden
www.hotelgastrounion.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Maschinen (Teil 12)

Glacemaschinen (Freezer, Soft-Ice-Maschinen) und verschiedene Rührwerke

Gefährdung:

- Scherstellen bei rotierender Welle beziehungsweise Abstreifspachtel
- Quetschungen
- Verletzungen durch Einklemmen

Mögliche Sicherung:

- Der Trichterhals muss so lang sein, dass nicht in die gefährlichen Bereiche gegriffen werden kann.
- Der Einfülltrichter muss mit dem Deckel fest verbunden sein.
- Die Auslauföffnung muss mit Rundstäben so gesichert sein, dass nicht in den Spachtelbereich gegriffen werden kann.
- Das Greifen in die Gefahrenstellen durch Schutzvorrichtungen verunmöglichen.

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

16 INSTRUMENTE ZUR MITARBEITERBINDUNG

Viele Hoteliers unternehmen grosse Anstrengungen, um aus Gästen Stammgäste zu machen. Bei den Mitarbeitenden machen sie sich hingegen weniger Mühe. Dabei sind langjährige Angestellte für den Betriebserfolg wichtig.

Es gibt verschiedene Gründe, warum ein Mitarbeitender einen Betrieb wechselt. Es gibt aber mindestens genauso viele gute Gründe, um einem Unternehmen die Treue zu halten. Ein der Leistung angemessener Lohn ist zwar wichtig, aber er ist eben nicht der einzige Kitt, der den Mitarbeitenden mit dem Unternehmen verbindet. Andere Faktoren, darunter auch solche, die gratis sind, zählen sogar noch mehr.

Hier 16 Instrumente, die helfen, gute Mitarbeitende langfristig und nachhaltig ans Unternehmen zu binden.

- Aufstiegs- und Entwicklungschancen: Angestellte, die eine berufliche Perspektive im Betrieb haben, bleiben länger.
- Kompetenzen fördern: interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten anbieten.
- Attraktive und herausfordernde Aufgaben und Arbeitsinhalte: Gute Leute wollen gute Leistungen erbringen – Unterforderung und Langeweile tunen ab.
- Sinngebende Ziele und Perspektiven: Mitarbeitende wollen sinnvolle Arbeit, und sie wollen wissen, welchen Nutzen sie für den Unternehmenserfolg bringen.
- Verantwortungsspielraum und Freiräume: Aufgaben delegieren, Kompetenzen erteilen.
- Anerkennung und Wertschätzung der Leistungen: Lob kostet nichts, hat aber einen unbezahlbaren Motivationswert.
- Entscheidungs- und Mitgestaltungsmöglichkeiten: Wer sich einbringen darf, steht hinter dem Ergebnis und setzt sich stärker ein.

- Leistungsorientierte und variable Entlohnung: Erfolgsbeteiligungen spornen an.
- Massgeschneiderte Work-Life-Balance-Angebote: Stimmt die Lebensqualität, gibt es keinen Grund, den Job zu wechseln.
- Inspirierendes und interessantes Arbeitsumfeld: An einem ansprechenden Ort mit gutem Material zu arbeiten, macht Freude.
- Sozialkompetenzen und Feedback der Führungskräfte: Kompetente Führungskräfte können Begeisterung wecken.
- Vollständige und aktuelle Kommunikation: Mitarbeitende fühlen sich ernst genommen, wenn sie gut informiert werden.
- Moderne Führungsinstrumente und -stile: fördern und fordern, statt befehlen und verlangen.
- Change Management und neue Herausforderungen: Veränderungen nicht als Verlust darstellen, sondern als neue Möglichkeiten, die sich eröffnen.
- Ehrlichkeit und Glaubwürdigkeit des Unternehmens: Mitarbeitende wollen ihren Chefs vertrauen können.
- Arbeits- und Teamklima mit Wir-Gefühlen: Erfolge gemeinsam feiern, Lob teilen.

Natürlich können in einem Restaurant oder Hotel nicht alle Instrumente auf alle Mitarbeitenden angewandt werden. Schliesslich stehen immer die Gäste und ihre Bedürfnisse im Zentrum. Es lohnt sich aber zu prüfen, auf welchen Hierarchiestufen und in welchen Abteilungen man in Sachen Mitarbeiterbindung noch ungenutztes Umsetzungspotenzial hat. Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE BESTEN MITARBEITER ERFOLGREICH GEWINNEN, ENTWICKELN UND HALTEN

Eine freie Stelle möchte man möglichst optimal besetzen. Doch wie und wo findet man die beste Besetzung? Und woran erkennt man den perfekten Mitarbeitenden? In seinem Buch «Die besten Mitarbeiter erfolgreich gewinnen, entwickeln und halten» erklärt Herbert Janssen, wie man den Besten unter den Bewerbern erkennt und wie man die Arbeitsbedingungen regelt, damit der neue Angestellte sein ganzes Potenzial auch zum Wohl des Unternehmens einsetzen kann. Bewährt sich der Mitarbeitende, möchte man ihn natürlich möglichst lange im Betrieb behalten. Auch dazu hat Herbert Janssen zahlreiche Tipps und Anregungen. Der Autor setzt unter anderem auf das Rezept: «Mitarbeiterbindung durch Mitarbeiterbildung». Dem Buch beigelegt ist eine CD-ROM. Sie enthält zahlreiche Mustervorlagen, Übersichtstafeln sowie Arbeits- und Entscheidungshilfen. Anwendungsbeispiele aus der Praxis geben konkrete Anregungen und Hilfestellungen. Sie machen das Buch zu einem informativen, praxisorientierten Ratgeber rund ums Thema Mitarbeiterbindung.



«Die besten Mitarbeiter erfolgreich gewinnen, entwickeln und halten» von Herbert Janssen
ISBN: 978-3-9523596-7-9
CHF 64.90
Auch als E-Book erhältlich.

AUS- UND WEITERBILDUNG

GASTRO SUISSE
Für Hotellerie und Restauration



G3

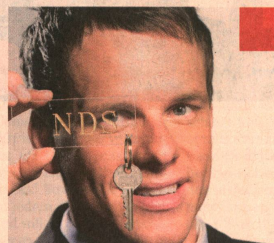
Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom

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

Nächstes Seminar: 19. Januar 2015 in Zürich
für alle anwendbar
1. GAV Ausbildungsgestaltung von GfH 5.000
Weitere Informationen:
Gastro Suisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8004 Zürich
Tel. 044 377 52 23, weiterbildung@gastrouisse.ch
www.gastrouisse.ch

33660-11429



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

JETZT
BUCHEN



American Express ist einer der grössten Finanz- und Reisedienstleister der Welt. Manche Unternehmen bieten Vorteile. American Express begeistert. Viele versprechen das Besondere. American Express ist Exklusivität. Mit Premium-Services für Premium-Kunden sind wir immer einen Schritt voraus. American Express setzt Massstäbe. Mit mehr als 60.000 Beschäftigten in über 200 Ländern. Werden Sie Teil von American Express.

Kommen Sie zu uns nach Zürich als

Concierge m/w
Travel and Lifestyle Services

Ihre Aufgabe, die Ihnen Gestaltungsfreiraum bietet: „Buchen Sie mir für den 20sten ein Sightseeing in Peking?“, „Können Sie uns ein japanisches Restaurant in Moskau empfehlen?“, „Reservieren Sie mir zwei Tickets für das Konzert von David Garrett?“. Es erwarten Sie die vielfältigsten telefonischen oder schriftlichen Anfragen und Wünsche. Sie bearbeiten diese und übernehmen oder veranlassen die Ausführung. Kurz: Sie bieten eine farbige Palette individueller, niveauvoller Lifestyle-Services für unsere Top-Kartenkunden. Im „Lifestyle Servicecenter“ von American Express.

Ihr Profil, mit dem Sie zu uns passen: Abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung (Hotel, Gastronomie, Reisebüro o. a.) | Berufserfahrung im Dienstleistungssektor (Tourismus, Hotellerie, Luxusgüterindustrie) von Vorteil | Gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift | Fundierte EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Internet) | Wünschenswert: Kenntnisse des Who is Who (national und international) und der Ins & Outs | Erfahrung mit anspruchsvoller Kundenklientel vorteilhaft | Gespür für Kunden und Service

Ihr Arbeitsplatz: Modern und abwechslungsreich. Freuen Sie sich neben exklusiven Aufgaben auf kleine, kollegiale Teams, die Arbeit mit moderner EDV, den engen Kontakt zu Kunden und Anbietern und den Verkauf von aussergewöhnlichen Produkten.

Warum American Express? Als Top-Service-Marke bietet American Express einzigartige Job- und Karrieremöglichkeiten. Respekt und Teamgeist kennzeichnen unsere Unternehmenskultur. Herausforderungen unseren Arbeitsalltag, Inspiration unseren Spirit. Wir erfinden uns immer wieder neu und beantworten die Frage „Was geht?“ mit Begeisterung. Realisieren Sie Ihr volles Potenzial in einem Unternehmen, das anderen hilft, ihr Potenzial zu realisieren. Machen Sie etwas, das zählt.

Bitte bewerben Sie sich über unsere Karriereseite unter www.americanexpress.com/jobs. Ref.-Nummer 14015438.

what will you do **foraliving?**



35429-11574

Die Brig Simpon Tourismus AG sucht eine/n innovative/n und junge/n



Geschäftsführer/in

Ihr Aufgabengebiet:

- Operative Geschäftsführung der Brig Simpon Tourismus AG
- Leitung des Tourismusbüros
- Weiterentwicklung der Brig Simpon Tourismus AG
- Weiterentwicklung der Produkt- und Dienstleistungspalette
- Ansprechpartner für die Leistungserbringer in der Destination
- Interessenvertretung gegenüber Partner, Kunden, Markt und Öffentlichkeit
- Vermarktung und Kommunikation der Destination

Ihr Profil:

- Betriebswirtschaftliche Ausbildung
- Führungserfahrung und -kompetenz
- Fachkenntnisse in den Bereichen Management, Marketing, Projektmanagement und Finanzen
- Praktische Erfahrung im Bereich Tourismus
- Sprachgewandt & kommunikative Fähigkeiten
- Selbstständige Arbeitsweise & Hohe Einsatzbereitschaft

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie an:

Stefan Luggen, VR Präsident BST AG, Giserallée 106
CH-3902 Gils, Tel.: 027 922 40 50, stefan.luggen@wernerag.ch

35419-11568



Das Parkhotel Bellevue & Spa ★★★★★ in Adelboden gehört zu den führenden Wellness- und Ferienhotels der Schweiz. Seine Toplage, seine Architektur mit dem aparten Vintage-Design, seine Küche (14 GaultMillau-Punkte) und nicht zuletzt seine Geschichte machen den Reiz dieses charmanten Hotels (53 Zimmer) aus.

Die aktuellen Direktoren, Irene und Martin Müller, haben den Betrieb während 5 Jahren erfolgreich geführt. Nun stellen sie sich einer neuen Herausforderung. Wir suchen per März 2015 oder nach Vereinb. eine/-n

Direktor/-in (auch Gastgeberpaar)

Sie lieben schöne Hotellerie, wie wir sie bieten können, und haben Spass daran, unser Haus mitzugestalten und es auf die Kundenbedürfnisse von morgen auszurichten. Neben der Produktentwicklung und den strategischen Aufgaben gehört auch die operative Führung des Hotels zu ihren zentralen Aufgaben, was Ihnen dank Ihren Erfahrungen als Direktor oder Vizedirektor und dem Abschluss einer Hotelfachschule (idealerweise auch NDS) bestens gelingt.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe wenden wir uns an eine gewinnende Persönlichkeit zwischen 30 und 45 Jahren, die sich in der Gastgeberrolle wohl fühlt. Sie sind mit Leidenschaft Gastronom sprich Gastronomin. Sie bilden ein starkes Team und motivieren dieses zu Höchstleistungen. Neben Ihren Führungsqualitäten denken Sie unternehmerisch, sind kostenbewusst und haben ein Flair für Zahlen. Sprachgewandtheit und eine Affinität für Marketing und New Media qualifizieren Sie für diese Aufgabe.

Für Auskünfte steht Ihnen Andreas Richard, Verwaltungsratspräsident, gerne zur Verfügung (079 635 90 30). Ihre Bewerbung senden Sie per E-Mail an: a.richard@parkhotel-bellevue.ch



BELLEVUE

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

35412-11568



Stv. Leiter/in Gastronomie

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per 1. Dezember 2014

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



35425-11572

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

30260-9910



Lyceum Alpinum Zuoz
SWISS INTERNATIONAL BOARDING SCHOOL

Das Lyceum Alpinum Zuoz ist eine internationale Internatsschule mit über 100-jähriger Tradition in der Nähe von St. Moritz im Engadin. 200 interne Schülerinnen und Schüler aus der ganzen Welt sowie 85 Tagesschüler aus der Region werden an unserer Schule auf die Schweizer Matura, das deutsche Abitur oder das International Baccalaureate (IB) vorbereitet.

Auf den 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung suchen wir in Ganztagesanstellung

Leitung Hotellerie/Gastronomie (m/w, 90-100%)

Sie führen die Bereiche Küche, Service, Reinigung und Lingerie mit rund 35 Mitarbeitenden. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Arbeitsstandards stetig zu verbessern, um eine professionelle, kundenorientierte und effiziente Dienstleistung zu gewährleisten.

Sie verfügen über eine Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie auf Ebene FH/HF und haben mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung. Sie sprechen Deutsch und Italienisch, Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem lebhaften, internationalen Umfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Roman Grossrieder, Leiter Finanzen und Dienste, gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 30. November 2014 an:

Lyceum Alpinum Zuoz AG
Roman Grossrieder, Leiter Finanzen und Dienste
7524 Zuoz
Tel: +41 81 851 30 06
roman.grossrieder@lyceum-alpinum.ch
www.lyceum-alpinum.ch

35424-11574

In Myanmar (Burma) besiegen Kleinbauern-Familien mit Bio-Landbau den Hunger.

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.



PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.



Kurt Schindler AG

Kaderselektion
Unternehmensberatung

Seit 1980

Verstehen - Suchen
Bewerten - Umsetzen



Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf www.kurt-schindler.ch oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an ks.sg@kurt-schindler.ch. Für ein vertrauliches Gespräch in Bern oder Zürich steht er gerne zu Ihrer Verfügung.

35384-11564

Lebensmittel-Industrie

Unsere Mandantin ist eine bekannte Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Eine umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Zur Verstärkung der Verkaufsorganisation, mit dem Ziel, die Marktstellung weiter auszubauen, suchen wir eine jüngere Persönlichkeit als

Verkaufsberater im Aussendienst m/w für die Region Berner Oberland und Obwalden

Ihren neuen Traumjob finden Sie auf hoteljob.ch!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.





MARKETING/VERKAUF/KV/IT

REISELEITUNG/ TOURISMUS

BEAUTY/ WELLNESS/ FITNESS

Alle Jobangebote ²⁹

Bewerber-
profile

Kursagenda

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Alle Jobangebote ⁴

Bewerber-
profile

Aus- und
Weiterbildungsprofile

Alle Jobangebote ¹⁴

Bewerber-
profile

Aus- und
Weiterbildungsprofile

htr-Code

**PLEASE
DISTURB**

News/Veranstaltungen

Kurse/Seminare

Ratgeber Arbeit und
Karriere

FAQ zu hoteljob.ch /
gastrojob.ch

Direktion / Geschäftsleitung	38
Reception/Reservation	103
Küche	250
F&B/Catering/Events	55
Service / Restauration	242
Hauswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/KV/IT	29
Reiseleitung/ Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bäcker-Konditoren	7
Diverses	22

htr hotelrevue

PARKHOTEL BELLEVUE – 3775 LENK
(3-Sterne-Familienhotel – Sauna – Fitness)
Für den Winter suchen wir vom
15. Dezember 2014 bis 10. April 2015
1 Service m/w, deutsche Sprache
(für Halbpensionen)
1 Zimmermädchen
Fabio Piazza, Dir. / fpiazza@gmail.com /
Handy 079 648 55 43

35420-11570

STERNEN MURI

Der Sternen Muri ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unser Haus verfügt über 44 Hotelzimmer und verschiedene Restaurationsmöglichkeiten, wie die Gaststube, das A-la-carte-Restaurant Laubi, die Gartenterrasse und diverse Bankett- und Seminarräume für bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung:

Ein/e Receptionist/in resp. Front Office Mitarbeiter/in (d/f/e)

Sie verstehen sich als Gastgeber für unsere nationalen und internationalen Gäste und stellen stets deren Wünsche und Bedürfnisse in den Vordergrund. Zudem arbeiten Sie gerne im Team und sind eine fröhliche, freundliche und motivierte Person, die eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit sucht. Zu Ihrer **abgeschlossenen Ausbildung** bringen Sie idealerweise Kenntnisse in Fidelio Suite 8, Word und Excel mit.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Sternen Muri
Eva und Thomas König
Thunstrasse 80
3074 Muri
direktion@sternenmuri.ch

STERNEN MURI HOTEL RESTAURANT SEMINARE / Thunstrasse 80 / CH-3074 Bern-Muri
T +41 31 950 71 11 / F +41 31 950 71 00 / info@sternenmuri.ch / www.sternenmuri.ch

33911-11467

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77



Hotel Seeburg Luzern

Gastfreundschaft und Tradition, Atmosphäre und Genuss am Vierwaldstättersee.
Lust, ab sofort neue Wege zu gehen?
Wir suchen ab 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung

LEITER/IN EVENTS

IHR SPANNENDES AUFGABENGEBIET

Führen des Event-Teams mit zwei Mitarbeitenden.
Gesamtverantwortung nach innen und aussen für die optimale Planung und Organisation aller Events.
Führen von Verkaufs- und Beratungsgesprächen vor Ort und per Telefon.
Schriftliche Korrespondenz, Rechnungslegung, Controlling und Überwachung.
Administration, Akquisition und Verkaufsförderung.
Weiterentwickeln der Hilfsmittel und Arbeitsprozesse.

SIE ERFÜLLEN FOLGENDE ANFORDERUNGEN

Berufserfahrung in der Hotellerie und im Eventbereich. Führungserfahrung in einer ähnlichen Position.
Sehr gute Umgangsformen und ein sicheres Auftreten. Eine selbständige und strukturierte Arbeitsweise.
Einen ausgeprägten Hang zu Detailtreue, Genauigkeit und Qualitätsbewusstsein.
Deutsch ist Ihre Muttersprache, Englisch beherrschen Sie sehr gut mündlich und schriftlich.
Professioneller Umgang mit allen gängigen MS-Office-Programmen und wenn möglich der Protel-Hotel-Software.
Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidatinnen und Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen. Oliver Büchi, Leiter Sales & Marketing, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.
Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53–61, 6006 Luzern
Mail: buechi@hotelseeburg.ch, Tel. 041 375 55 55, Fax 041 375 55 50

35408-11567

Rapelli SA



RAPELLI SA sucht für die deutsche Schweiz

PROFI IM AUSSENDIENST

Sie sind 28- bis 40-jährig, haben nachweisliche Aussendienstenerfahrung im Lebensmittelhandel, speziell im Frische-Bereich. Sie betreuen unsere bisherigen Kunden und verstehen es, neue Kunden im Bereich Gastro/Detailhandel/Metzgereikanal anzuwerben. Günstige Voraussetzung wäre eine Grundausbildung als Koch, Metzger oder Lebensmittelverkäufer. Schweizerdeutsch (Muttersprache), gute Kenntnisse in Französisch und evtl. auch Italienisch sowie sicherer Umgang mit Microsoft Office.

Wir sind Produzent (CH) von Charcuterieprodukten mit Leader-Stellung im Schweizer Handel und bieten Ihnen somit einen soliden Hintergrund. Sie erhalten eine fundierte Ausbildung am Produktionsstandort, wo Sie ein motiviertes Team erwartet und gerne in Ihre Aufgabe einführt. Wir bieten ein leistungsgerechtes Salär, Spesenentschädigung, übliche Sozialleistungen und stellen Ihnen ein Firmenfahrzeug zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung mit möglichem Eintrittsdatum senden Sie bitte an
RAPELLI SA, Personalbüro, Postfach 632, CH-6855 STABIO
oder per E-Mail an offerteimpiego@rapelli.com

www.rapelli.com ist eine Firma der ORIOR Gruppe www.orior.ch

35408-11573

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.

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 / www.immo.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

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative Direction)

Natalie Schmid (Art Direction)

Luka Beluhan, Solange Ehrler

Ursula Erni-Leupi

grafili (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.

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

SILVESTER MIT HUND IM HOTEL



KEYSTONE

Wie jedes Jahr stellt sich für Frauchen und Herrchen die heikle Frage, wohin zum Jahreswechsel mit dem vierbeinigen Liebling.

Für Hundeohren sind Feuerwerk und die Knallerei eine entsetzliche Qual, denn die Knall- und Zischgeräusche können zu übersteigerten Angstreaktionen des Hundes führen. Nicht jeder Hund ist feier- und knallfest. Ob ein Hund bei lauten oder ungewohnten Geräuschen Angst hat, zeigt er z. B. mit Symptomen wie zurückgezogenen Ohren, geduckter Haltung, unter den Bauch eingezogener Rute, Fluchttendenzen oder ungewohnt aggressivem Verhalten. Diese Symptome können sich von Jahr zu Jahr weiter verstärken, da zur Angst noch die Angst vor der Angst dazukommt.

Zu Hause können Hundebesitzer bei Gewittern oder Feuerwerk allenfalls in Räume ausweichen, die den Hund vor dem Lärm schützen. Aber auch Hundebesitzer möchten allenfalls an Silvester in Urlaub fahren oder wollen gerade wegen der

Knallerei daheim mit ihrem Hund an einen ruhigen Ort flüchten. Aber wie sollen und können Hotels auf diese besonderen Gäste reagieren? Wichtig ist, dass Hoteliers, die gezielt Hundehalter ansprechen wollen, klar angeben, ob in der Silvesternacht Feuerwerk oder andere laute Aktivitäten geplant sind oder nicht. So kann der Gast selber abschätzen, ob der zu erwartende Lärm für sein Tier zumutbar ist oder nicht.

Hundefreundliche Hotels finden

Für Hundehalter, die mit ihren lärmempfindlichen Hunden Weihnachten oder Silvester gerne im Kreise unter Gleichgesinnten verbringen möchten, bietet das hundefreundliche Urlaubsportal holiday-with-pets.de auch spezielle Arrangements an. Anbieter von Hundewandertouren haben dazu spezielle mehrtägige Pakete geschnürt, die in absolut knallfreien Hotels und ruhiger Umgebung stattfinden. Geführte Touren sowie gemeinsame Abende in entspannter und ruhiger Atmosphäre lassen die Sorgen um den Liebling auf vier Pfoten schwinden.

Somit sind gemeinsame positive Erfahrungen möglich und bescheren sowohl den zwei- wie auch den vierbeinigen Gästen entspannte Festtage.

Auf dem gleichen Portal finden Hundebesitzer zudem eine Liste mit hilfreichen Tipps, wie sie ihrem Hund bei Angst vor Lärm helfen können. Die Tipps wurden von der Tierärztlichen Fakultät München zusammengestellt und können kostenlos heruntergeladen werden.



Sabine Sinzig
Urlaub mit Hund
www.holidays-with-pets.de

Verpachtung – Restaurant MÜHLE Gemeinde Arbon, BODENSEE/CH

Das Restaurant Mühle in Stachen/Arbon (CH) am Bodensee wird zum Jahresbeginn 2015 neu verpachtet. Sehr gute Konditionen, niedrige Pacht, schlüsselfertig (Kleininventar vorhanden)! Circa 5 Radminuten vom Bodenseeufer/Arbon entfernt liegt die aufwendig sanierte «Mühle» neben einem beliebten Geh- und Radweg. St. Gallen liegt nur 15 Kilometer entfernt. Zum Gasthaus-Restaurant mit ca. 30 Sitzplätzen (mit separatem Raucherraum) gehören eine Wein-Lounge bzw. ein einzigartiger Mühlekeller für Veranstaltungen. Ebenso verfügt das Haus über eine schöne Pächterwohnung. Im grossen Nebengebäude (aufwendig renoviertes Landwirtschaftsgebäude), das zum Pachtobjekt gehört, können Veranstaltungen für bis zu 50/80/125 Personen in einem originellen Ambiente durchgeführt werden. Das Pachtangebot richtet sich an Personen, die über Praxis in der Gastronomie verfügen.

Informationen zum Pachtobjekt: www.muehlefeilen.ch
Anfragen: hannes.konzett@genussziele.com oder telefonisch +43 664 88711700

35431-11576

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

35038-10076

Engagierter und innovativer Pächter gesucht!

Im Grünen und doch in Stadtnähe eröffnet im Oktober 2015 das neue Zentrum "Maiengrüen" in Neuenkirch LU.

Das neu erbaute Restaurant bietet italienische Spezialitäten an, mit integrierter Pizza-Station und Sitzplätze für:

- 88 Besucher im Restaurant
- 32 Besucher im Saal
- 42 Besucher auf der Terrasse

Im modernen Zentrum "Maiengrüen" werden unter anderem 52 Eigentumswohnungen und eine grosse Fläche für Geschäftsraum und Dienstleistungen entstehen. Ebenso wird ein grosser Lebensmittel-Supermarkt vor Ort sein, ein Coiffeur-Salon sowie weitere Detailhändler. Eine komfortable Parksituation bietet den Besuchern stressfreies Flanieren und Geniessen.

Der Innenausbau des Restaurants wird in den kommenden Monaten definiert. Der zukünftige Pächter kann noch Wünsche zur Innenausstattung einbringen.

Gerne senden wir Ihnen unsere detaillierten Unterlagen zu.



Bader Gastro GmbH
Fritz J. Bader, Telefon 041 725 29 00
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Mail: f.bader@bagc.ch

35403-11568

Namhaftes Hotel an erstklassiger Lage mit Seeanstoss

Das erfolgreiche Boutiquehotel besticht durch sein attraktives Erscheinungsbild und die atemberaubende Aussicht.

Sehr angesehene Positionierung in der Drei-Seen-Region

Sehr gut unterhalten.

Über 6% Pachtzins im Verhältnis zum Investitionsvolumen.

Verkaufspreis CHF 9,6 Mio.

Detaillierte Informationen erhalten Sie unter
Chiffre: HD3996bzA an Espace Media AG,
WMBZ, Postfach 5434, 3001 Bern.

35402-11565

Hotel for sale: near to Verbier, Switzerland Create a residential hotel like Richard Branson did in Verbier

- Located in the village of Tzoumaz near to Verbier
- 30 hotel rooms
- 20 parking spaces
- Only 30 meters to cable car station
- Permission to build appartments/studios and retail space

Price 2350 000 CHF

For details please contact:

- Paul Siddebottom
- Tel. 0041 76 371 40 39
- Swisscommercialproperty.com

35403-11576

**Weltweit erblindet
jede Minute ein Kind.
Schenken Sie Augen-
licht!**

Senden Sie eine SMS an 339
mit CBM10 und spenden Sie
10 Franken an eine Graue-
Star-Operation.

Online-Spende auf
www.cbmswiss.ch

cbm
christoffel blindenmission
christoffel blindenmission
christoffel blindenmission

Jeder
Franken
hilft