

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 10

**Anhang:** Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme  
**Autor:** hotelleriesuisse

#### **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:** 06.02.2026

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

# PROFIL

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

GESAMT-AUFLAGE  
40.000

Nr. 10 · 5. März 2015

htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

von

**HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Wenn das einzige Gebet, das  
du während deines ganzen  
Lebens sprichst «Danke» heisst,  
würde das genügen»

Meister Eckhart, Theologe und Philosoph (1260-1328)

## «EMPLOYABILITY»

Erfolg im Arbeitsmarkt erlangen Absolventinnen und Absolventen höherer Bildungsgänge, wenn sie die notwendigen Kompetenzen für das entsprechende Umfeld ausweisen und erste Erfahrungen aus der Praxis mitbringen können.

Mehr denn je sind wir in unserer Zeit gefordert, immer wieder aufzubrechen, uns neuen Herausforderungen zu stellen, innovativ und kreativ zu handeln, Veränderungen anzunehmen. Dies erfordert hohe Fachkompetenz, Flexibilität und Erfahrung. Auch in der Bildung muss permanent die Frage gestellt werden, wie die Zukunft aussehen wird, was zu tun ist und wie sich die Entwicklungen abzeichnen werden. Eines ist sicher: Gute Schulen braucht es mehr denn je. Gerade in schwierigen Zeiten ist es äusserst wichtig, sich aus- und weiterzubilden, um noch besser vorbereitet zu sein für die Zukunft. So wohl Schulen wie Unternehmungen müssen sich den Herausforderungen stellen. Vor allem müssen sie nahe am Puls der Wirtschaft sein. Ein permanenter Austausch zwischen den Bildungsstätten und der Arbeitswelt ist unerlässlich. Vielerorts wird dies mit grossem Erfolg umgesetzt, da die Dozierenden grossmehrheitlich selber hochkompetente Praktiker sind, welche im entsprechenden Umfeld tätig sind und begleitend ihr Wissen an den Schulen weitergeben.

### Kompetenzen und praktische Erfahrung führen zur «Employability»

Gutes Basiswissen in der Allgemeinbildung, eine solide theoretische Grundlage in den gefragten Fachbereichen müssen gepaart sein

mit Erfahrungswerten aus der angewandten Praxis. Nur so können die notwendigen Kompetenzen für einen erfolgreichen Einstieg und Einsatz in der Arbeitswelt gewährleistet werden. So werden die Absolventinnen und Absolventen vermittelbar oder eben zu gut englisch «employable». Die höheren Fachschulen erfüllen diese Vorgaben in hohem Mass und nehmen einen nicht zu unterschätzenden Platz ein. In den letzten Jahren wurde zwar viel mehr von den Fachhochschulen gesprochen – von den Bachelor- und Master-Abschlüssen. Doch mehr und mehr gewinnen höhere Fachschulen mit eidgenössisch anerkannten Diplomabschlüssen Boden zurück. In diesen Lehrgängen gelingt die Verknüpfung von Praxisnähe und fundiertem theoretischem Background optimal. Es ist statistisch erwiesen, dass die Arbeitslosenquote von Abgängern aus der Bildungschiene der höheren Berufsbildung (höhere Fachschulen und höhere Fachprüfungen) mit Abstand am niedrigsten ist. Abgängerinnen und Abgänger von Fachhochschulen und noch viel mehr von den Universitäten sind primär betriebswirtschaftlich, wissenschaftlich und forschungsorientiert ausgebildet.



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I  
Direktorin der Höheren Fachschulen  
für Tourismus, Zürich und Lausanne

### AGENDA

12. MÄRZ  
«Informationsnachmittag HF Thun»,  
von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule, Thun  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

13. APRIL  
«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, Qualitäts-Coach», von hotelleriesuisse, im Arte Konferenzzentrum, Olten  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

14. APRIL  
«KOPAS-Kurs», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

7. APRIL  
«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, Balsthal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

13. APRIL  
«Mental fit für die Prüfung», von Hotel & Gastro Union, bei Hotel & Gastro Union, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

14. APRIL  
«Mitarbeiter führen», von Hotel & Gastro Union, bei Hotel & Gastro Union, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

htr **hotel revue**

## ARBEITSSICHERHEIT

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

Steighilfen/Auftritte/Schemel  
Gefährdung:

- Verletzungen durch Stürzen beim Bedienen von hohen Regalen

## Mögliche Sicherung:

- Standsichere Steighilfen mit rutschhemmenden Stufen (Oberflächen) verwenden

## Verpackung von Produkten

## Gefährdung:

- Verbrennungs- und Quetschgefahr

## Mögliche Sicherung:

- Warnhinweis «Heisse Schweissbalken» anbringen!
- Betriebsanleitungen beachten

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)

## NETT IM NET – SO BENIMMT MAN SICH ONLINE RICHTIG

Es gibt Benimmregeln, Regeln für den Smalltalk und fürs erste Date. Regeln werden oft als einschränkend empfunden, dabei sind sie eher Leitplanken für einen angenehmen Umgang. Das gilt auch für den Kontakt im Cyberspace.

Das Internet ist zwar ein relativ altertümlicher Ort, trotzdem werden hier private und geschäftliche Beziehungen aller Art gepflegt. Der Umgangston im Cyberspace ist oft etwas lockerer und unkonventioneller als im «richtigen» Leben. Ein Grund ist vermutlich, dass man sich nicht von Angesicht zu Angesicht gegenübersteht. Kommunikationsaspekte wie Gesten, Blicke, Betonung und Körperhaltung fallen weg. Gleichzeitig sinkt die Hemmschwelle, da man ja von seinem Gegenüber weder einen bösen Blick noch ein Stirnrunzeln als Reaktion zu erwarten hat. Ist man als Privatperson im Internet unterwegs, mag man sich darum fühlten, wie man auf andere wirkt. Repräsentiert man auf sozialen Plattformen oder im Blog ein Unternehmen, sollte man sich unbedingt an die sogenannte «Netiquette» halten.

## Hier eine Auswahl der wichtigsten Verhaltensregeln:

1. Nennen Sie im virtuellen Raum Ihren Namen; führen Sie auf Ihrer Website und in Ihrem Blog immer ein Impressum.
2. Bevor Sie einen Beitrag twittern, posten, bloggen oder kommentieren, bedenken Sie, dass Sie dabei sind, eine öffentliche Aussage zu machen. Eine Aussage, die, wenn sie erst einmal online ist, praktisch nicht mehr zurückgenommen werden kann.
3. Verbleiben Sie keine abwertenden Äußerungen, Beleidigungen oder Falschmeldungen/Fehlinformationen. Recherchieren Sie gut, bevor Sie etwas ins Netz stellen und geben Sie die Quelle an.
4. Geben Sie das Werk von anderen im Netz nicht als Ihr eigenes aus. Fragen Sie den Urheber um Erlaubnis, wenn Sie ein fremdes Bild oder einen Text nutzen wollen.
5. Setzen Sie Funkchips, Handys und Computer nicht zur Überwachung von anderen ein.
6. Machen Sie Personen nicht ohne ihr Wissen oder sogar gegen ihren Willen auf Plattformen öffentlich. Das gilt für Bilder von Gästen genauso wie für Fotos von Mitarbeitenden, Beauftragten und -kollegen.
7. Führen Sie andere nicht mit gefälschten Identitäten in die Irre.
8. Belästigen Sie andere nicht mit Ihren Nachrichten und Gesprächen. Achten Sie den privaten wie auch den öffentlichen Raum.
9. Pflegen Sie immer einen freundlichen, respektvollen Umgangston. Gehen Sie nicht auf allfällige Provokationen ein.
10. Beachten Sie auch Online die Rechtschreibregeln und bedenken Sie, dass durchgehende Grossbuchstaben als unangemessen «laute» Ausdrucksweise empfunden werden (getipptes Anschreien).
11. Zynismus, Ironie oder Sarkasmus lassen sich in schriftlichen Kommentaren kaum erkennen und es besteht eine grosse Gefahr, missverstanden zu werden. Beim geschäftlichen Auftritt im Internet haben Smilies und andere Emoticons (Bildchen, die Stimmungen ausdrücken sollen) nichts zu suchen.
12. Geben Sie Ihren Postings eine aussagekräftige Überschrift, die das Interesse möglichst vieler Nutzer weckt.

Riccarda Frei

## BUCHTIPP

## LINKEDIN FÜR DUMMIES

Für die einen gehört es ganz einfach zu ihrem Lebensstil dazu, auf sozialen Medien verlinkt und vernetzt zu sein. Sie twittern fröhlich drauflos, befreunden sich über Plattformen mit Menschen aus aller Welt, posten Bilder ihres Mittagessens (Foodies) oder sich selbst (Selfies) und bewegen sich beruflich und privat ganz natürlich im Cyberspace.

Andere wiederum sträuben sich gegen dieses moderne Kommunikationsmittel; sei es, weil sie nicht zu viel von sich preisgeben wollen, sei es, weil sie nicht wissen, wie sie Onlinemedien für mehr als den Austausch von Banalitäten nutzen können.

Der Ratgeber «LinkedIn für Dummies» im Pocketformat zeigt, wie man ein aussagekräftiges Profil erstellt, sich erfolgreich vernetzt, Aufträge oder Arbeitsstellen findet oder Werbung macht. Kurz: wie man das Portal LinkedIn effektiv und effizient nutzt. Unter dem Motto: «Lieber LinkedIn als out» nimmt der Autor Stephan Koss den Lesenden so an die Hand, dass auch Social-Media-Anfänger rasch den Zugang zu diesem Kommunikationsmittel finden und sich im Umgang damit sicher fühlen. Das Pocketbuch ist auch als E-Book erhältlich.



«LinkedIn für Dummies»  
von Stephan Koss  
ISBN 978-3-527-71109-3  
CHF 12.90



## «Der L-GAV bringt marktgerechte Anstellungsbedingungen und klare Regeln für alle. Das gefällt mir.»

Angela Thiele, Servicefachangestellte, Oberwallis

[www.l-gav.ch](http://www.l-gav.ch)



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle



Ihre Welt ist die Kulinarik und Sie engagieren sich mit Leidenschaft für gepflegte Gastlichkeit? Dann sind Sie bei uns richtig. Für die Führung unseres Küchenteams suchen wir mit Eintritt idealerweise ab Sommer 2015 oder nach Verfügbarkeit, einen

### Küchenchef (m/w)



Grand Restaurant, La Stüva 15 Punkte GaultMillau, Bankettservice und Events, Terrassen-, Bar- und Salonservice

#### Ihre Aufgaben

- Führen und Motivieren einer ca. 13-köpfigen Brigade
- Planung und Gestaltung der kulinarischen Angebote
- Bestellwesen, Lagerung und Verarbeitung
- Förderung, Schulung und Weiterentwicklung des Mitarbeiterteams
- Kostenkontrolle und Sicherstellung der hohen Leistungs- und Qualitätsstandards
- Effektive und effiziente Mitarbeiterreiseplanung
- Mitarbeiterrekrutierung in Zusammenarbeit mit dem HR-Verantwortlichen

#### Ihr Profil

- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Führungspersönlichkeit/Coach mit Hands-on-Mentalität
- EDV- und Zahlenorientiert
- Gast- und teamorientiert
- Gute Deutschkenntnisse, Englisch und Italienisch von Vorteil
- Hohes Mass an Kreativität und Flexibilität
- Kommunikationsfähigkeit und ausgeprägte Sozialkompetenz

#### Was können Sie erwarten

Wir stellen die Werte der Leistungsfreude, Gästeorientierung, Freiräume und Innovationsgeist in den Mittelpunkt. Diese Prinzipien liegen unserer Überzeugung zugrunde, dass alle Mitarbeiter mit Passion ihr Bestes geben.

Eine komfortable Unterkunft ist vorhanden und für alle Sport- und Naturbegeisterte bietet das Engadin im Sommer wie Winter eine Fülle an Wohlfühlfaktoren zum gerne länger Verweilen.

#### Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Eine spannende, vertrauensvolle und langjährige Herausforderung erwarten Sie und wir mit grossem Interesse Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Thomas Walther. Wir freuen uns auf ein vertrauliches Gespräch mit Ihnen.

Hotel Walther | Herr Thomas Walther | job@hotelwalther.ch  
7504 Pontresina | 081 839 36 36 | www.hotelwalther.ch

36649-11857

## Gastro Express



Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

36195-11732



### Chef Lecturer in Culinary Arts

Interested applications are invited for a Chef Lecturer in Culinary Arts, for a renowned Swiss international hospitality college. All programmes and culinary classes are taught in English. This position is expected to start in July 2015.

For full details visit <http://www.hoteljob.ch/de/inserte/93706-chef-lecturer-in-culinary-arts-imu-university-centre>

Further enquiries and applications should be sent to Ms Sophie Chang, [sophie.chang@imi-luzern.com](mailto:sophie.chang@imi-luzern.com)

36241-11861

## Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen für die kommende Sommersaison 2015 folgenden qualifizierten Mitarbeitenden zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

### Spezialitätenkoch für unser Restaurant Ahaan Thai

#### Anforderung:

- Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik / [jobs@arosakulm.ch](mailto:jobs@arosakulm.ch)

## Kulm - Arosa

\*\*\*\*\* CHARMING SINCE 1882

AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA  
Innere Poststrasse - CH-7050 Arosa  
Fon +41 (0)81 378 88 07 - Fax - 89  
[jobs@arosakulm.ch](mailto:jobs@arosakulm.ch) [www.arosakulm.ch](http://www.arosakulm.ch)

36729-11853

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

### Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 36731-11856 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36731-11856

## Pächter/in als Gastgeber

Jobcode [hoteljob.ch](http://hoteljob.ch): J93579

Golfclub Küssnacht

Grossgarni 4 6403 Küssnacht am Rigi  
04178544020 s.schuler@golfkuessnacht.ch

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

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

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) publizieren.

36722-11850

BARBARA AEBI PARTNER

Projekte . Coaching . Audits



Lorzensaal Cham

Wo jeder Anlass zum Erlebnis wird. Für den LORZENSAAL CHAM, dem Veranstaltungszentrum der Einwohnergemeinde Cham, suchen wir per 1. August 2015 einen erfahrenen

### externen Küchenpartner/-chef w/m

Der Lorzensaal Cham will in Zukunft seinen überregionalen Ruf stärken. Als Gastgeber für Gastgeber. Und das über 700 Mal pro Jahr. Werden Sie Partner dieses Teams.

#### Ihr Partner-Profil

- Kleinanlass bis Grossevent – Sie sind ein Bankett- und Catering-Profi mit entsprechenden Erfolgsschweisen
- Sie führen die Küche von der Angebotsplanung, dem Einkauf und der Produktion bis zum Service-Abschluss selbstständig
- Sie kochen vielseitig, frisch und saisonal
- eine ästhetische Food-Präsentation ist Ihnen wichtig
- Sie bringen neue kulinarische Ideen ein und setzen sie um
- Sie sind top organisiert, belastbar und flexibel
- Sie planen und stellen Mitarbeitende für Küche und Office auf Ihre Rechnung
- tadellose Hygiene und Qualität ist für Sie selbstverständlich

#### Unser Angebot

- sicherer Auftraggeber und kompetente Partner
- professionelle Akquisition, Anlassorganisation und Kundenpflege
- 100+ Anlässe mit Kochleistungen im Jahr
- marktgerechte Vergütung pro verkauftes Menü
- vorhandenes Potenzial für Umsatzsteigerung
- komplette, moderne Kücheninfrastruktur mit Kühlräumen
- Infrastrukturmietung gegen Kostenbeitrag für Ihre eigenen Caterings

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.lorzensaal.ch](http://www.lorzensaal.ch).

Ihre Unterlagen senden Sie per Post an  
BARBARA AEBI PARTNER AG, Uster West 8, 8610 Uster.  
Ihr Partner für Projekte . Coaching . Audits

Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Barbara Aebi,  
Telefon 044 280 10 01, [www.bapartner.ch](http://www.bapartner.ch), [b.aebi@bapartner.ch](mailto:b.aebi@bapartner.ch).

36730-11857

## DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

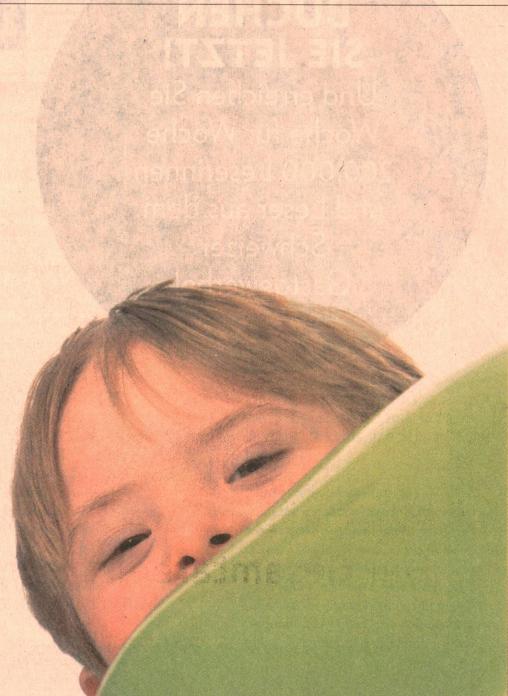


### Schenken Sie Ferien.

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](http://www.denkanmich.ch)



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

## EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

# HOTELLERIE et RONOMIE 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)



PERFECT VERWÖHNT  
AN ZWEI GANZ BESONDEREN ORTEN.

Für die führenden Wellness-Hotels der Schweiz suchen wir eine Persönlichkeit als

## SALES- UND MARKETING-ASSISTENT/IN

Eine kleine, feine Hotelgruppe, seit 37 Jahren im Familienbesitz mit grosser Wellness-Kompetenz und hohen Qualitätsansprüchen, wo der Nutzen des Gastes im Vordergrund steht, vollzieht den Generationenwechsel zu einer jungen dynamischen Crew. Als Sales- und Marketing-Assistent/in sind Sie direkt der Leiterin Marketing verantwortlich.

Diese anspruchsvolle Aufgabe erfordert folgende Voraussetzungen:

- Sie sind bereit, Marketingstrategien im Dienstleistungsbereich aktiv umzusetzen
- Sie sind ein guter Kommunikator in Wort und Schrift
- Sie wissen um die grosse Bedeutung des Aufbaus von persönlichen Beziehungen mit den Kunden.
- Verkauf ist Ihre Stärke und Sie wissen diese zur erfolgreichen Akquisition von Geschäft für die Hotels im Seminar- und Individual-Bereich einzusetzen.
- Ihre Muttersprache ist deutsch und Sie verfügen über gute französische und englische Sprach-Kenntnisse.
- Sie begeistern sich für die «neuen» Medien und erkennen deren nutzbare Potenziale, insbesondere im Bereich E-Commerce.
- Sie nutzen System-Vorteile im Bereich Kundensegmente
- Sie haben Marketing- und Sales-Erfahrung

Wenn Sie zwischen 25 und 45 Jahre alt sind, über eine gute Ausbildung verfügen, bereit sind, eine neue Herausforderung anzunehmen, so lassen Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Jasmin Helwig, Leiterin Marketing (jasmin.helwig@ermitage.ch) zugehen.



PERFECT VERWÖHNT  
AN ZWEI GANZ BESONDEREN ORTEN.

Wellness & Spa Hotel

36730-11859

Diszipliniert managen wir Ihr Hotel

## Hotelmanagement I seit 1984

Operat. Hotelmgmt, CH-Patent, Sales/Marketing  
Kurz-/Mittel-/Langfristig, selbst und ständig  
Ihre Offerte unter: info@florianhotelregie.ch

36738-11859

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

## für nur 150 Franken

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

LANDGASTHOF  
**Gruenebode**



In gut frequentierten und weit bekannten Landgasthof mit qualitätsbewusster, abwechslungsreicher Küche und gepflegter Gastlichkeit suchen wir in befristeter Anstellung (01. April 15 - 31. Oktober 15)

### Restaurationsfachangestellte/r

#### Sie bringen mit:

- Dienstleistungsorientierung
- Kommunikationsfähigkeit und soziale Kompetenz
- Schnelligkeit und Gewandtheit
- Teamfähigkeit

#### Wir bieten:

- ein interessantes u. verantwortungsvolles Aufgabengebiet
  - angenehmes Betriebsklima in einem bewährtem Team
  - geregelte Arbeitszeiten
  - zeitgemäss Entlohnung
- Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.
- Walter und Cornelia Hirzel, 8965 Berikon 2  
Tel. 056 633 32 24 Fax 056 631 90 55 | Montag geschlossen  
[www.gruenebode.ch](http://www.gruenebode.ch) | [info@gruenebode.ch](mailto:info@gruenebode.ch)



1150 m  
\*\*\* Hotel Restaurant

Schönster Aussichtspunkt im Emmental. Wir suchen für lange Sommersaison: ab April/Mai

### Aide du Patron - Reception

für Büro und Service -  
Praktikant möglich

### Servicefachfrau/-mann

mit CH-Erfahrung

### Hotelfachfrau

Etagé/Lingerie/Service

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Waser  
Tel. 034 437 16 76, Fax 034 437 19 80  
[www.luederenalp.ch](http://www.luederenalp.ch)  
[hotel@luederenalp.ch](mailto:hotel@luederenalp.ch)

36724-11852

## SVIZZERA ITALIANA



Albergo 4 stelle a conduzione familiare  
situato sulla leggendaria collina di Ascona  
cerca un/a

### Chef de reception/ assistente di direzione

con almeno 5 anni di esperienza

Ottime conoscenze del tedesco  
e comprensione dello svizzero tedesco.  
Buona conoscenza dell'italiano,  
francese ed inglese. Conoscenze del  
programma di riservazioni Fidelio.  
Formazione in una scuola alberghiera.

Da subito o data da convenire.  
Offriamo una posizione annuale.

Inviare curriculum a:

A. Biasca-Caroni  
Hotel Ascona  
6612 Ascona

[booking@hotel-ascona.ch](mailto:booking@hotel-ascona.ch)  
www.hotel-ascona.ch  
tel. 091 785 15 15  
fax 091 785 15 30

36707-11848

## perSens

Der Weg zur Einzigartigkeit.

Mit Sicherheit gehört unser Auftraggeber zu den leistungsfähigsten Unternehmen überhaupt, wenn es darum geht, den Gastronomen dabei zu unterstützen, die Stärken der italienischen Weinwelt für sein Geschäft zu nutzen.  
Hochspezialisiert, seit Jahrzehnten im Markt eingeführt, ein einzigartiges Sortiment italienischer Meisterweine.

Für die Region Zentral- und Nordostschweiz suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

## Gastronomieberater

Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs beraten.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftreten, Sie lieben die Italiänita und teilen unsere Begeisterung für italienische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherweise sogar aus der Brancherie - oder Sie wollen ganz einfach Ihr Wein-Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeistert, voll und ganz engagieren.

Schön wäre es, wenn Italienisch Ihre erste oder zweite Mutter-sprache ist und Sie, was das Essen anbetrifft, zu den Geniessem dieser Welt gehören. Ist das so? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

perSens  
Felsenstrasse 88  
CH-9001 St.Gallen  
Telefon 071 228 45 45  
Fax 071 228 45 40  
[www.persens.ch](http://www.persens.ch)  
e-mail [persens@persens.ch](mailto:persens@persens.ch)

## INTERNATIONAL

### Welcome to AUSTRALIA

Gesucht nach Australien motivierter, selbständiger Koch, Alter 24 bis 30 Jahre, Englischkenntnisse bevorzugt. Start: 15. April oder nach Vereinbarung. Zurzeit bin ich noch in der Schweiz.

Bitte bei Nick Crameri melden, Tel. 079 811 13 56.  
Sie können mich anrufen.

Meine E-Mail-Adresse ist: [nickcrameri58@gmail.com](mailto:nickcrameri58@gmail.com)  
[www.nicksrestaurant.com.au](http://www.nicksrestaurant.com.au)

36740-11862

## STELLENGESUCHE

### Pensionierter skandinavischer Arzt sucht Sommerbeschäftigung.

70+ Jahre alt. Spricht Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Norwegisch und ganz gut Russisch. Ich möchte gern meine Sprachkenntnisse in der Sommersaison benutzen. Unterricht, Hotelwirtschaft - you name it!

Ich stehe zur Verfügung von etwa 15. Juni bis 31. August 2015.

Dr. Nils Carl Lønberg, Copenhagen  
[polyglot.gp@gmail.com](mailto:polyglot.gp@gmail.com)

36739-11860

## 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-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-gastronomie.ch)

**LEITUNG**  
Barbara König  
Mario Gsell

**REDAKTION**  
Barbara König  
Tel. 031 370 42 39  
Riccarda Frei  
Tel. 041 418 24 50

**ADMINISTRATION**  
Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

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

**Kaderubrik 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 Auftragerteilung mitgeteilt werden.

#### Aus- und Weiterbildung

**Millimeter-Tarif**

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

### Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch  
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
während eines Monats auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) /  
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

Die genauen Konditionen sind unter

[www.stellenProfil.ch](http://www.stellenProfil.ch) resp.

[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

#### ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

#### GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-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

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein  
PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015,  
9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015,  
30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,  
10.12.2015.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung  
der redaktionellen Inhalte bedarf der  
schriftlichen Zustimmung durch die Re-  
daktion. 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**

Die Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus ist die Börse für alle, die in diesen Bereichen investieren möchten. Sie bietet eine Plattform für die Präsentation von Immobilienangeboten und die Suche nach geeigneten Investitionsmöglichkeiten. Die Börse ist eine wichtige Plattform für die Branche und wird von Experten und Fachleuten besucht.



THEMENBILD: KEYSTONE

## LIFESTYLE- UND BOUTIQUE-HOTELS

### Die gefühlte Mehrheit der neueröffneten Hotels in unseren Breitengraden begibt sich gezielt in die Boutique- beziehungsweise Lifestyle-Nische.

Hört man sich bei den noch nicht vertretenen Lifestyle-Marken um, ist deren Interesse an einem Markteintritt ungebrochen. Beispiele sind unter anderem das 25hours, Andaz by Hyatt, das Stue oder das Soho House. Der Blick in die europäischen Metropolen bestätigt, dass das Lifestylekonzept in allen Kategorien erfolgreich umgesetzt werden kann, von der Hamburger Superbude zu den geplanten, sportlichen Even Hotels der InterContinental-Gruppe, den Bulgari Hotels oder den W Hotels von Starwood. Nachgefragt sind auch individualisierte Lifestyle-Hotels, die keiner Kette angehören. Damit kann der Hotelier seine Ideen verwirklichen und dem Hotel, wenn gewünscht, ein lokales Flair vermitteln. Die Erwartung der Gäste, ihren Lifestyle in ihrer Unterkunft widergespiegelt zu finden, birgt jedoch etliche elementare Herausforderungen. Um erfolgreich am Markt bestehen zu

können, müssen Hotelbetreiber besonders auf Soft Skills und die Hotelinvestoren auf kürzere Re-Investitionszyklen achten. Die kürzeren Produktlebenszyklen verursachen durch häufigere und in der Regel stark individualisierte Einrichtungskonzepte höhere Kosten. Verdient werden können diese Kosten nur durch die hohe Akzeptanz des Hotel-Produktes im jeweiligen Zielsegment. Die genaue Kenntnis der Zielgruppe, die Anpassung und Erfüllung ihrer Ansprüche und Gewohnheiten ermöglichen erst die notwendige Preisdurchsetzung. Besonders auch Umwandlungen von Gewerbeimmobilien stellen eine überaus interessante Möglichkeit dar, neue Hotelkonzepte umzusetzen. Das Spannungsfeld zur vorherigen Nutzung und dem bestehenden Image der Immobilie werden oft integraler Bestandteil des Konzeptes. Umso stimmiger diese Umsetzung desto treuer werden Hotelgäste dem Eigentümer helfen, die höheren Investitionskosten und kürzere Produktlebenszyklen zu bewältigen.

### Fazit

Das Hotelkonzept muss derart überzeugend sein, dass der Preis eine untergeordnete Rolle spielt. Die Mitarbeiter müssen in der Lage sein, das Hotelkonzept zu leben. Deshalb bleibt die Qualität, Kompetenz und Glaubwürdigkeit der Mitarbeiter ein zentraler und kritischer Erfolgsfaktor



Fred Härtel  
 Verwaltungsratspräsident  
 MRP-hotels Schweiz SA  
[www.mrp-consult.com](http://www.mrp-consult.com)

### Café «am Bach» Würenlos

Nach Vereinbarung vermieten wir im Herzen von Würenlos das Café «am Bach».

#### Erfahrene Gastgeberpersönlichkeit (w/m) gesucht

##### Ihre Aufgabe

Als Pächter sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle und sowie qualitativ hochstehende Führung der Gastronomie des Café «am Bach» zuständig.

##### Ir Profil

Wir wenden uns an eine herzliche, gepflegte und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, welche bereits über einige Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, sind besorgt um das Wohl der Gäste und stehen für ein angenehmes, gemütliches und persönliches Ambiente. Ihre personelle und finanzielle Betriebsführung ist geprägt von einem unternehmerischen und kundenorientierten Handeln.

##### Wir bieten

Ein neu renoviertes Restaurant mit schönem Garten an bester Lage in Würenlos mit einem grossen Einzugsgebiet und ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten. Ein zur Lokalität passendes Konzept ist vorhanden. Der Besitzer wünscht eine langfristige Partnerschaft einzugehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden wir Ihnen eine Kurzversion des Konzeptes sowie die Ausschreibung zum Betrieb zu. Auf Ihre Bewerbung bis zum 20. März 2015 freuen wir uns. festspiel - agentur für inszenierungen GmbH, Bahnhofstrasse 23, 8956 Killwangen. Für Fragen zum Betrieb wenden Sie sich bitte an Franziska Arnold, Geschäftsführung, Tel. 079 253 39 90, Mail: [info@festspiel-inszenierungen.ch](mailto:info@festspiel-inszenierungen.ch)

Suche männlichen Partner, um gemeinsam ein schon bestehendes oder noch zu erwerbendes bzw. zu pachtendes stilvolles Hotel zu leiten. Vorzugsweise in See- oder Meernähe (keine Partnerannoncen!)

Angebote unter Chiffre 3673-11858, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

3673-11858

Zu vermieten Restaurant/Pizzeria  
 82 Pl. + 100 Pl. Terrasse + Nebensaal. Ab sofort oder nach Vereinb. Kleininventar muss übernommen werden. Murtensstr. 131, 3008 Bern, Tel. 079 273 05 36.

3674-11853

Zu verkaufen  
**4-Sterne-Hotel  
 an bekanntem Ferienort  
 im Berner Oberland**

Kein Investitionsbedarf, sehr guter Geschäftsgang. Finanzierung 75% geregelt, Verkauf erfolgt mangels Nachfolge, absolute Diskretion gewährleistet.

Angebote unter Chiffre 3671-11849, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

3671-11849

### HESSER

Unternehmensberatung  
 für Hotellerie & Restauration  
 Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...  
 Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website [www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)

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

35007-11658

### Panorama-Hotel Restaurant Hulftegg

ZH / SG / TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze – 200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen, VP CHF 1'680'000 – weitere Auskünfte unter: [www.engelvoelkers.com/ch/zuerich-oberland](http://www.engelvoelkers.com/ch/zuerich-oberland)

Frau Ursula Bolliger - Telefon 055 533 04 50

35689-11845

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

**htr** hotel revue