**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2015)

**Heft:** 16

**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:** 05.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

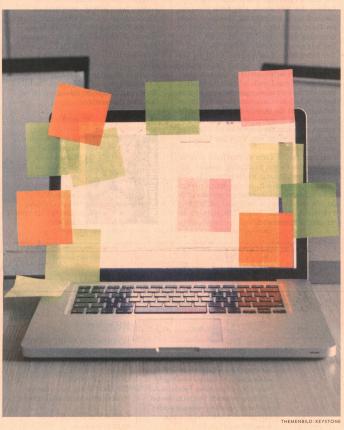
GESAMT-**AUFLAGE** 

40.000

Nr. 16 · 16. April 2015

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



# KEINE ANGST VOR BEWERTUNGEN

Wir sind uns wohl alle einig: Gute Bewertungen sind heute für die meisten Gäste das ausschlaggebende Buchungskriterium und können in diesem Zusammenhang sogar einen höheren Zimmerpreis wettmachen. Aktives Bewertungsmanagement auf den relevanten Porta-len ist somit eine der wichtigsten, einfachsten und effektivsten Massnahmen im Online-Mar keting – und sollte damit Pflicht für jedes Hotel sein. Dennoch kümmert sich immer noch nur rund ein Drittel aller Hotels aktiv um die eige-nen Bewertungen. Warum? Fürchtet man sich denn immer noch vor Bewertungen? Ja, Bewer tungen können lästig sein. Aber sie sind hier und sie werden auch nicht mehr verschwin-den. Unsere Gäste brauchen und nutzen Entscheidungshilfen, und es ist völlig normal, dass sie eher den Empfehlungen anderer Gäste vertrauen als unserer Werbung. Damit müssen wir umgehen. Aber wir können dieses Verhalten auch aktiv für uns nutzen, denn: Bewertungen bieten Hoteliers auch einige grosse Vorteile!

Bewertungen schaffen Vertrauen: Mehr als die Hälfte aller Nutzer von Tripadvisor bucht ein Hotel ohne Bewertungen nicht, solange es in der Gegend noch andere Hotels zu annehmbaren Preisen gibt.

Bewertungen sind meist positiv: Die über-wiegende Mehrzahl aller Bewertungen sind positiv und die Nutzer von Bewertungsplattfor-men wissen allfällige negative Bewertungen im Gesamtzusammenhang einzuschätzen. Bewertungen bringen Besucher auf die

Webseite: Die Mehrzahl aller Gäste bucht nicht, ohne vorher die Hotel-Webseite besucht

zu haben. Das ist Ihre Gelegenheit, aus dem Besucher einen Bucher zu machen – direkt über Ihre Webseite!

Gute Bewertungen bringen bessere Preise: Je mehr positive Bewertungen, desto besser das Ranking und der Gesamtscore bzw. die Weiter-empfehlungsrate. Je besser Ranking und Gesamtscore, desto positiver die Wahrnehmung des Hotels und desto gerechtfertigter sind angemessene Preise statt Discounts!

Last but not least: Aktives Bewertungsma-nagement ist ein Wettbewerbsvorteil. Laut Tripadvisor buchen mehr als 60 % der Gäste lieber ein Hotel, das Bewertungen angemessen beantwortet, als eines, das Bewertungen ignoriert.

Also kümmern Sie sich um Ihre Bewertungen: Definieren Sie die für Sie wichtigen Portale. Pflegen Sie Ihre Präsenzen auf diesen Porta-len und verfolgen Sie die eingehenden Bewer-tungen. Kommentieren Sie Ihre Bewertun-gen. Und zwar so viele wie möglich! Sorgen Sie dafür, dass Sie auf den für Sie wichtigen Porta-len mehr gute Bewertungen erhalten. Einfach, indem Sie höflich fragen oder Ihren Gästen ein nettes Mail mit einem Link zu einer Bewer-tungsplattform nach Hause senden.



Geschäftsführerin Blum, Bryant AG www.blumbryant.ch

«Was wir am nötigsten

brauchen, ist ein Mensch, der uns zwingt, das zu tun, was wir können»

Ralph Waldo Emerson, US-amerikanischer Philosoph (1803-1882)

Fachkurs: «Lebensmittelabfälle vermeiden», von United Against Waste, www.hotelbildung.ch/agenda

28. APRIL

«Forum Restauration 2015», vom Berufsverband Restauration im Giardino Verde, Uitikon Waldegg www.hotelgastrounion.ch

## 30. APRIL

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Kneipphof Dussnang AG, Dussnang www.hotelgastrounion.ch

AGENDA

## 19. MAI

«NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

## 20. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», von Hotel & Gastro Union, www.hotelgastrounion.ch

«Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, Lenzerheide www.hotelbildung.ch/agenda





hotelleriesuisse

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

## für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter: www.htr.ch/jobdispo htr hotel revue - Telefon 031 370 42 42 «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

### Unfallhäufigkeiten nach Orten und Ursachen

Die meisten Unfälle (44 Prozent) im Gastgewerbe und in der Hotellerie ereignen sich in der Küche. Weniger unfallgefährlich sind die Arbeiten im Service (19 Prozent) und in der Lingerie und auf der Etage (10 Prozent). Der Rest der Unfälle (27 Prozent) ereignet sich in den anderen Bereichen in und um den Hotel-oder Restaurantbetrieb. Die meisten Unfälle (59 Prozent) gehen auf zwei Verletzungsarten zurück. Es handelt sich um Stürze (32 Prozent) sowie um Schnitt-, Kratz- und Schürfverletzungen (27 Prozent). Der Rest der Unfälle verteilt sich auf Anstossen/Anschlagen, Getroffenwerden von herunter- oder umfallenden Gegenständen, Einklemmen von Körperteilen, sich überlasten/überheben oder in Kontakt kommen mit gefährlichen/ätzenden Stoffen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS, Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

# DAS REZEPT FÜR EIN **ERFOLGREICHES TEAM**

Für den Erfolg eines Unternehmens sind die Mitarbeitenden wichtig. Daher werden Bewerber für einen Job meistens sorgfältig ausgewählt. Weniger beachtet wird hingegen noch, wie Teams zusammengestellt sind.

ine der wichtigsten Aufgaben, die ein Fussball- oder Eishockey-Coach hat, ist das Zusammenstellen der Mannschaft. Spieler werden wie Schachfiguren herumgeschoben. Sie werden für horrende Beträge ein- oder verkauft. Manchmal werden sie auch an andere Clubs ausgeliehen oder gegen deren Spieler ausgetauscht. Das Ganze dient nur einem Ziel: Ein möglichst perfektes Team zusammenzustellen. Dazu muss nicht nur jede Position mit einem Vollprofi besetzt sein. Viel wichtiger ist, dass die Spieler sich optimal ergänzen, gut zusammenarbeiten können und so zu einer unschlagbaren, erfolgreichen Einheit

Auch in der Branche Hotellerie/Gastronomie/Tourismus ist Teamarbeit enorm wichtig für den Betriebserfolg. Deshalb lohnt es sich, einmal zu schauen, wie die Teams im eigenen Betrieb eigentlich zusammengesetzt sind. Ist jede Position im Spiel optimal besetzt? Funkti-oniert das Team als Einheit oder besteht es aus lauter Einzelkämpfern? Damit ein Team opti-mal funktioniert und neue Ideen erfolgreich umgesetzt werden können, müssen fünf Persönlichkeitstypen vertreten sein.

Der Erfinder/Erneuerer: Dieser Persönlichkeitstyp liefert neue Ideen oder entwickelt ungewöhnliche Lösungsansätze. Mit seinen kreativen Inputs schafft er die Grundlage für neue Angebote und bringt Bewegung ins Team. Er sorgt aber auch für Unruhe.

Der Wegbereiter/Weichensteller: Dieses

tert auf, macht sie sich zu eigen, entwickelt sie weiter und sorgt dafür, dass alles, was zu deren Umsetzung nötig ist, bereitsteht.

Der Umsetzer: Er ist der eigentliche Macher. Basierend auf den kreativen Vorarbeiten von Erfinder und Wegbereiter verwirklicht er die Idee zum ersten Mal (Prototyp/Testballon).

Der Verwalter: Dieser Persönlichkeitstyp verleiht dem kreativen Chaos von Erfinder und Wegbereiter sowie dem «Prototyp»-Groove des Umsetzers eine feste Struktur. Dadurch ist er zwar für die kreativen Köpfe im Team eine kleine Spassbremse, bringt im Gegenzug dafür aber Klarheit, Ruhe, Sicherheit und geregelte Arbeitsabläufe ins Team. Der Integrator/Koordinator: Er ist der Ver-

mittler zwischen den eigenen Teammitgliedern sowie zwischen anderen Teams und Abteilungen. Dieser Persönlichkeitstyp reagiert zwar auf die Veränderungen und neuen Ideen, behält jedoch die Gesamtstrategie des Unter-nehmens und die innerbetrieblichen und firmenexternen Zusammenhänge im Blick. Er schaut, dass sein Team bei aller Begeisterung für das Neue nicht vom Kurs des Unternehmens abkommt.

In kleinen Teams kann es durchaus vorkommen, dass eine Person gleichzeitig mehrere Rollen übernimmt. So lange sie die entsprechenden Positionen gut ausfüllt, ist das kein Problem. Für die erfolgreiche Umsetzung einer Idee ist es egal, wie viele Personen im Team sind. Wichtig ist vielmehr, dass alle Persönlichkeitstypen anBUCHTIPP .....

### SETZEN SIE BUSINESS-IDEEN **ERFOLGREICH UM**

Nicht jeder Mensch liest gerne. Und wenn, dann bevorzugen viele einen spannenden Thriller oder eine romantische Liebesgeschichte. Natürlich wäre ein Sachbuch lehrreicher, doch leider sind diese oft sehr textlastig, langweilig oder kompliziert geschrieben. Dass es auch anders geht, beweisen Lena Ramfelt, Jonas Kjellberg und Tom Kosnik. Das Autorenteam hat mit «Wie ein Uhrwerk – So setzen Sie Ihre Business-Ideen erfolgreich um» ein praxisnahes, visuelles Workbook geschaffen. Statt langer Texte bringen aussagekräftige Illustrationen und kurze Statements das Wichtigste auf den Punkt. Die für den Geschäftserfolg wichtigen Faktoren werden am Beispiel eines Uhrwerks erklärt. Jeder Faktor – zum Beispiel Kundenakquise, Geschäftsmodell, Team – ist ein Zahnrädchen. Die Autoren zei-gen auf, welche Bedeutung das jeweilige Zahnrad hat, wo und wie die Zähnchen der einzelnen Räder ineinandergreifen; wie man es schafft, die verschiedenen Zahnräder zu synchronisieren und sie gut geölt zu halten. Entwickelt wurde das Uhrwerk-Modell an der Harvard Business School und an der Stanford University.



«Wie ein Uhrwerk -So setzen Sie Ihre Business-Ideen erfolgreich um» von Lena Ramfelt. Jonas Kjellberg, Tom Kosnik Wiley-VCH Verlag ISBN 978-3-527-50820-4

# PROFI

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

6006 Luzern

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

Tel 041 418 24 44 nicole.kaelin@hotellerie-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,

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 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

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 automa tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ immobilien aufgeschaltet. 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) Luka Beluhan, Solange Ehrler Ursula Erni-Leupi, grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION Inserate: htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Hotellerie Gastronomie Verlag, Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39.

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 Verwer dung 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.

# Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch



Das Inselspital setzt sich seit 1354 mit heute mehr als 7'700 Mitarbeitenden für die Ge-sundheit seiner Patientinnen und Patienten ein - von der Grundversorgung bis zur Spitzenmedizin. Engagierte Personen finden bei uns spannende und sinnstiftende Arbeit mit attraktiven Entwicklungsperspektiven.

> Direktion Betrieb Bereich Gastronomie sucht per 01.07.2015 oder n.V

## Leiterin/Leiter Restauration Kongresse & Anlässe

Die Direktion Betrieb erbringt für das Inselspital sowie für die Spitäler Tiefenau und Ziegler die Dienstleistungen Gastronomie, Facility Services sowie Beschaffung und Logistik.

### Ihre Herausforderung

Zusammen mit Ihrem Kaderteam und ca. 120 Mitarbeitenden sorgen Sie wäh-rend 365 Tagen im Jahr für das leibliche Wohl von Mitarbeitenden und Besu-chern. Täglich verpflegen sich über 4500 Gäste in den verschiedenen Restaurationen sowie bei Anlässen und Kongressen. Ihre Tätigkeit umfasst vor-wiegend Führungs- und Managementaufgaben sowie die strategische Weiterent wicklung der Restauration. Einen hohen Einfluss nehmen Sie auf die Weiterentwicklung der Angebote, der Dienstleistungen sowie der Verkaufsaktivitäten. Als Mitglied des Leitungsteams nehmen Sie eine tragende Rolle im Führungsgremium ein.

Ihr Profil
Wir erwarten eine mehrjährige Berufs- und Facherfahrung in der Selbstbedienungs-, System-, Care- und Catering-Gastronomie sowie einen Abschluss Hotelfachschule oder einer anderen adäquaten Weiterbildung. Sie bringen
Führungserfahrung über mehrere Hierarchiestufen mit und legen grossen Wert
auf eine positive und wertschätzende Kommunikation. Ein hohes Kosten- und
Qualitätsbewusstsein, Kenntnisse im Qualitätsmanagement (EFQM) sowie
Ferunde an kanzentienellen. Arbeiten serten wir werzus. Freude an konzeptionellen Arbeiten setzen wir voraus. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und besitzen sehr gute Deutschkenntnisse. Französisch und Englisch-kenntnisse sind von Vorteil.

### **Unser Angebot**

Wir bieten eine herausfordernde und vielseitige Tätigkeit in einem spannenden Umfeld, mit vielen Möglichkeiten Ihren Arbeitsbereich aktiv mitzugestalten.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Vinzenz Meier, Bereichsleiter Gastronomie Telefon +41 (0)31 632 26 78

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung www.jobs.insel.ch, Kennziffer 5324/15

Für unser Büro in Elm suchen wir auf 1. Juli

## Leiter/in Geschäftstelle 80%

Elm Ferienregion Säge 5 8767 Elm



## Propstei Wislikofen Ruhe und Bildung an einem Ort

Die Propstei Wislikofen ist ein idyllisch gelegenes Seminarhotel und Bildungshaus der Römisch-Katholischen Landeskirche Aargau mit 45 renovierten Zimmern und sieben Seminarräumen. In der Nähe von Bad Zurzach bietet die Ausstrahlung des ehemaligen Klosters und die Ruhe der ländlichen Umgebung eine Atmosphäre für konzentriertes Arbeiten und stimmige kulturelle Anlässe.

Da uns die jetzige Stelleninhalberin nach sieben erfolgreichen Jahren leider verlässt, suchen wir eine

## Leitung Hotel, 80-100%

welche die Propstei mit hohem persönlichem Engagement und gut zehn Mit-arbeitern/-innen im Rahmen der Strategie weiterentwickelt. Sie gestalten die Hotellerie der Propstei mit Weitsicht und im Geist benediktinischer Gastfreundschaft. Mit aktivem Marketing gelingt es Ihnen, neue Gastgruppen von der Props-

Wir wünschen uns von der neuen Leitung eine Ausbildung mit Hotelfachschule und einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Führungsposition. Sie verbinden zu-dem eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und des-sen inhaltlicher Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Unweltver-antwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine moderne Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit der Gesamtleitung Bildung und Propstei zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab September 20157 Dann freuen wir uns auf Ihre baldigen Bewerbungsunterlagen mit einem handgeschriebenen Brief an Dr. Claudia Mennen, Leiterin Bildung und Propstei, Propstei Wislikofen, 5463 Wislikofen, claudia.mennen@kathaargau.ch – www. propstei.ch

### Spitzenhotel als Flaggschiff mit weiteren Hotelbetrieben.

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels mit berühmter Gästeliste optimal nutzen. Führendes Haus am Ort und im Kanton. Top Spa & Wellnessbereich, elegante Superior-Zimmer und Suiten, Restaurants auf GM-Niveau sowie hochmoderne Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Autraggueer – ein siue Cinp der Irancine – herzlich willkommen.

Der hohe Bekanntheitsgrad, namhafte Investitionen im Rahmen einer gelungenen Komplettrenovation und die Schaffung einer Wohlfühloase mit diskretem Luxus bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An allerbester Lage in einer der angesagtesten, weltbekannten und zugleich einer der grössten Premium Resort Destinationen der Deutschschweiz, Jetzt kommen Sie ins Spiel: Als charismatische Führungs- und Frontpersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, dieses best ausgelastete Boutique-Hotel und seine angeschlossenen Unternehmen in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

## General Manager & Gastgeber w/m inklusive Führung weiterer exklusiver Betriebe (CEO-Funktion)

Für diese spannende Executive Position benötigen Sie einschlägige Erfahrung als Hotelière/Hotelier von Deluxe-Hotels. Sie sind nah beim Gast, haben den Blick fürs Detail, setzen sich durch, treten souverän auf und kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds. In Sachen Leitung starker Teams bzw. starker Departement Heads macht Ihnen so schnell keiner was vor. Rhetorisch, sprachlich sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Die Funktion ist langfristig angelegt und bietet die Chance in den Verwaltungsrat aufzusteigen!

Sie sind selbstbewusst, verstehen die Boutique-/Resort- & Convention-Hotellerie und haben mehrere Jahre CH-Sie sind selbstbewusst, verstehen die Boutique-/Resort- & Convention-Hotellerie und haben mehrere Jahre CH-hoteldirektor-Praxis erworben. Servicebereitschaft, Weltoffenheit - gleichwohl ein hohes Mass an Swissness -sowie Authentizität werden hoch gewichtet! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien. Sportler, Business-Klientel, VIPs und internationale High Society gleichermassen wohlfühlen, sollten wir nus unbedingt kennenlernen! Der Eintritt wird flexible gehandhabt zw. kann nach Vereinbarung erfolgen. Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf. Wir sind gespannt auf Sie!

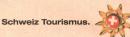
Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER Tel. 441 44 802 12 00
Human Resources Consultants ansgar.schaefergartner.ch



Wir sind eine Spezialitätenräucherei mit Schwerpunkt Wir sind eine Spezialitätenräucherei mit Schwerpunkt Alaska-Wildlachs. Im Rahmen der Nachfolgeregelung suchen wir eine motivierte und initiative Persönlichkeit, vielleicht aus dem Gastgewerbe. Sie beabsichtigen nach der Einarbeitungsphase, unseren kleineren handwerklichen Betrieb per Ende 2017 oder eventuell früher käuflich zu erwerben. Mit Ihrer Haltung und Ihrem Arbeitsverhalten wollen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Service von unserer Kundschaft aus Bestaurstinn Hotellerie und Detailbandel schaft aus Restauration, Hotellerie und Detailhandel sowie Privaten auch in Zukunft erfüllen.

Über Ihre Bewerbungsunterlagen freue ich mich. Herr Hugues Armbruster, Nordfisch AG Würenloserstrasse 2, CH-8956 Killwangen Für Fragen erreichbar unter: 056 401 41 11



## Account Manager Strategische Partnerschaften.

Bringen Sie Wirtschaft und Tourismus auf einen Nenner? MvSwitzerland.com

Schweiz Tourismus ist für die landesweite und internationale Promotion des Ferien-, Reise und Kongresslandes Schweiz zuständig. Sowohl am Hauptsitz in Zürich als auch in 27 Ländern weltweit bieten 245 Mitarbeitende täglich auf innovative und unkonventionelle Art die Schweiz als attraktive Feriendestination an.

Das Team Strategische Partnerschaften betreut diverse Schweizer Unternehmen aus der Wirtschaft, welche die weltweite Marktpräsenz und das Know-how von Schweiz Tourismus nutzen. Wir suchen per 1. Juli 2015 oder nach Vereinbarung einen Account Manager, der die anspruchsvolle Betreuung von strategischen Partnerschaften übernehmen möchte.

- Planung, Koordination und Umsetzung der Marketingpläne für die zugeteilten Partner
- Entwicklung von Marketingplattformen für Partner in Zusammenarbeit mit internen Stellen
   Erfolgskontrolle, Aufbereitung und Präsentation umgesetzter Aktivitäten
- Budgetverantwortung für die zugeteilten Partner
   Führen von Vertragsverhandlungen mit bestehenden Partnern
- Akquisition neuer Wirtschaftspartner für Schweiz Tourismus

- Begeisterung für die Schweiz als Reiseland und fundierte Kenntnisse der touristischen Schweiz
   Betriebswirtschaftliche Ausbildung mit Vertiefung im Bereich Tourismus/Marketing/Sponsoring
- Berufserfahrung im Account Management/Sponsoring
   Strukturiertes, unternehmerisches und vernetztes Denken und Handeln
- Selbstständige sowie ziel- und resultatorientierte Arbeitsweise
   Gewinnende, kommunikative und verhandlungsstarke Persönlichkeit
- Stilsicheres Deutsch sowie gute Englisch- und Französischkenntnisse

- Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen und unkomplizierten Team
   Abwechslungsreiches und vielfältiges Tätigkeitsgebiet mit viel Eigenverantwortung

## Arbeitsplatz im Zentrum von Zürich mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Schweiz Tourismus.

# DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

# IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

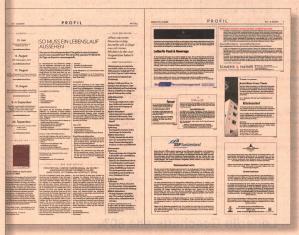
EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

htr hotel revue

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG **AUFLAGE** 40.000

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





# SIE JETZT!

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



Ab sofort, 100%

## Asia Koch gesucht

Restaurant Punkt, Place de Notre Dame 4 1700 Fribourg – Tel. 026 322 65 21 fribourg@restaurant-punkt.ch

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 Wir suchen auf die Sommersaison

## Chef de Partie m/w Jobcode hoteljob.ch: J95178

Post Hotel & Spa / Relais & Châteaux 200 Pipestone Road, Lake Louise Alberta 001 403 522 3989, andre@posthotel.com

PROFIL

## Bar Aushilfe 20-40% Jobcode hoteljob.ch: J75715

Hotel arcade Luzernerstrasse 31, 5643 Sins 041 789 78 78, info@hotel-arcade.ch





Das Thermalquellen-Resort mit seinen drei Hotels zur Therme, Hotel Tenèdo und Turmhotel bietet seinen Gästen 170 Zimmer, 3 Restaurants sowie eine beliebte Hotelbar, Alle Häuser verfügen über einen direkten Zugang zum grössten Freiluft-Thermalbad der Schweiz mit SPA und grossem Fitnessbereich.

Für unser Team suchen wir eine motivierte und herzliche Persönlichkeit als

## Réceptionist (m/w)

Sie erwartet

 $Gastro \equiv Express$ 

www.gastro-express.ch

Aide du Patron/Réceptionist/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen Tel. 034 437 16 76, Fax 034 437 19 80 www.luederenalp.ch – hotel@luederenalp.ch

HOTELSILBER - BESTECK

**UND VERSILBERTES** Wird abgeholt und bar bezahlt. F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder 061 222 23 60

Servicefachangestellte/n Hotelfachfrau (Etage/Lingerie/Service)

Stellenbörse für

das Schweizer

- Einsatzort an zwei verschiedenen Rezeptionen mit vielfältigem Aufgabengebiet inkl. Reservationsannahmen, Check-in und Check-out sowie Gästebetreuung Abwechslungsreiches Gästeklientel aus den Bereichen Wellness, Leisure, Business, Familien, Kur
- Freier Zutritt für Mitarbeitende ins Thermalbad Zurzach und ins moderne

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann besuchen Sie unsere Homepage www.thermalquelle.ch Dort finden Sie den ausführlichen Stellenbeschrieb und weitere offene Stellen.

SUISSE ROMANDE

Le Palais Oriental

1 chef(fe) de rang

1 serveuse

qualifé(e), jeune, dynamique fr./angl.

Faire offre manuscrite: Le Palais Oriental Quai Ernest-Ansermet 5 1820 Montreux 2

info@palaisoriental.ch

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform

für Hotellerie, Gastronomie

und Tourismus



## Chef Pâtissier (w/m)

Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee Monument im Fruchtland 1, 3000 Bern 31

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







Upon agreement the U.S. Embassy in Bern seeks a

## **Protocol Assistant**

The position's primary role is to be the expert in the embassy on protocol matters, including precedence, correspondence, invitations, «who is who» in the Swiss/ Liechtenstein social, cultural and political fields, advising the Ambassador and all other officers on the best way to promote the interests of the United States.

For more detailed information, please check the Embassy's website http://bern.usembassy.gov

Please send your letter of application with curriculum vitae

U.S. Embassy Human Resources P.O. Box 3001 Bern

or by e-mail to BernHRJobs@state.gov

**Restaurant Gottstatterhaus** 

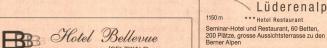
www.gottstatterhaus.ch

Wir sind ein bekanntes Fischspezialitätenrestaurant direkt am Bielersee und suchen für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober ) eine/n

Chef de partie / Commis de cuisine und Restaurationsfachfrau

Sie haben eine abgeschlossene Lehre (EFZ), sind einsatz-freudig, teamfähig und belastbar?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf. 032 322 40 52 (Marianne Römer verlangen) info@gottstatterhaus.ch



Unser Hotel\*\*\* mit 20 Betten, 80 Terrassen-und 80 Restaurantplätzen liegt vor den Toren von Interlaken, direkt am idyllischen Brienzersee, und benötigt hoch motivierte und gut ausgebildete Mitarbeiter m/w (in Saison- oder Jahresstelle) mit deutscher Muttersprache:

- ➤ Chef de partie (Mai)
- ➤ Gelernter Commis de cuisine (Eintritt April/Mai)

- Wir bieten:

  > einen innovativen Arbeitsort direkt am Brienzersee

  > kochen saisonal

  > tolles und gut ausgebildetes Team

  > Mitglied des Cercle des Chef de Cuisine (CCCB)

  > bekannt für seine Fischspezialtäten

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und

Hore Bewerbung schicken Sie bitte an folgende Adresse:
Hotel Bellevue Familie Unterberger
Postfach 36
3807 Iseltwald

+41 (0)33 845 11 10

info@bellevue-iseltwald.ch www.bellevue-iseltwald.ch





**ANZEIGEN** 





## TOTAL-LIQUIDATION

Alles muss raus!

Grosser öffentlicher Ausverkauf wegen Umbau am:

Freitag, 17. April 2015 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr Samstag, 18. April 2015 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr Nur Barzahlung und Direktabholung möglich!

Vorabbesichtigung nach telefonischer Terminvereinbarung möglich

SPORTHOTEL VALSANA – Äussere Poststrasse 1 – 7050 Arosa – Schweiz Tel. +41 (0)81 378 63 63 – Fax +41 (0)81 378 63 64 info@valsana.ch – www.valsana.ch – Member of Tschuggen Hotel Group

## Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt







## Chef de Service (w/m)

Gastronomie BERNEXPO Mingerstrasse 6, 3000 Bern 22

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







Stelle suchen - Stelle finden www.hoteljob.ch

## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



# HOTEL- UND TOURISMUS-«BASHING»

Seit dem 15. Januar 2015 äussern sich Fachleute, Journalisten, Verbände, selbsternannte Spezialisten und Ökonomen über den Zustand der Branche. Die Liste der Tipps wird immer länger, visionäre, aber auch unbrauchbare Thesen und Ansätze machen die Runde. Ist es aber nicht so, dass die engagierten Hoteliers ihre Hausaufgaben längst gemacht haben und nicht auf die Erkenntnisse von selbsternannten Experten angewiesen sind? Ein Hotelsterben von nicht mehr marktfähigen Betrieben ist durchaus wünschenswert. Innovation ist das Wort der Stunde – dessen Definition unterschiedlich interpretiert wird. Innovation heisst wörtlich «Neuerung» oder «Erneuerung». Innovationen resul-tieren erst dann, wenn die Ideen in neue Produkte oder Dienstleistungen umgesetzt werden. In der Hotellerie hat es früher oder später mit Bauen zu tun. Die unglaubliche Regulierungswut rund um Immobilien nimmt laufend zu, Lex Koller, Zweitwohnungsinitiative, Zuwanderungsinitiative, Raumplanungsgesetz, Energiewende sind nur einige Problemstellungen mit teilweise massiven Auswirkungen. Diese Regulierungen und die Unmög-

lichkeit, heute ein Hotelprojekt in einer Destination zu finanzieren, ohne Mäzene oder Quersubventionierung, müssen nach denklich stimmen. Was passiert mit Destinationen, in denen das lokale Gewerbe verschwindet, die unrentablen Hotels zur Hälfte in Zweitwohnungen umgewandelt werden, die Bergbahnen nicht mehr rentieren und neue Hotels nicht mehr gebaut werden können, da sie auch wegen der Regulierungswut viel zu teuer sind und keine Bank sie je finanziert? Es ist an der Zeit, dass sich Verbände, Interessensvertreter, Leistungsträger und die Politik gemeinsam um zukunftsgerichtete und ganzheitliche Rahmenbedingungen – keine Subventionen – bemühen, die einen nachhaltigen und wirtschaftlich tragbaren Tourismus zulassen. Was wären die klassischen Tourismuskantone ohne einen funktionierenden Tourismus und welcher volkswirtschaftliche Schaden wäre zu verkraften? Auch seit dem 15. Januar 2015 berichten Herr und Frau Schweizer an Veranstaltungen aller Art über die ganz persönlichen Erfahrungen in der Schweizer Hotellerie. jeder und jede wartet mit einer noch süffisanteren Geschichte auf und steht dazu, dass im Ausland alles besser sei. Die Krö-nung sind unqualifizierte und subjektive Aussagen eines renommierten Ökonomen einer Bank, die Fragen aufwerfen. Woher kommen die fehlende Loyalität zur eigenen Leistung, das ewige Beschmutzen des eigenen Nestes und das unerträgliche Besserwissen? Ist die Erwartungshaltung im eigenen Land viel höher als im Ausland – oder hat der Markt schlicht eine andere Wahrnehmung, als es sich die Branche eingestehen will? Wo Rauch ist, ist auch Feuer. Es ist an der Zeit, dem kollektiven «Hotel und Tourismus Bashing» entgegenzuwirken und mit gemeinsamen Kräften an einem positiveren Image zu arbeiten.



Andrea Jörgei **Managing Partner** CFB network AG www.cfbnetwork.ch

## **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

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



Hochprofitables Hotel-Restaurant

ter uno so-eichnetem Ruf. Zimmer-Ausresson. 70 %, Sommer 48 %. sterhaltsnachholbedarf vorhanden. ümergewinn auf Stufe EBITDA 000.–. Für den Kauf ist ein nkapital von Fr. 800'000. n Sie unsere ausführlichen

### **A VENDRE**

Restaurant/Pizzeria à 15 km de Verbier

CHF 1 900 000.-

Pour tout renseignement: VFP Immobilier SA vfp@verbier.ch / 027 775 30 10



## Pächter/in gesucht

Firma oder Privatperson/en



Attraktiver Neubau mit zweiteiligem Restaurant und 10 modernen Hotelzimmern im entstehenden Rheinfels-Park in Stein im Fricktal AG. Grosszügige und lichtdurchflutete Räume, effiziente Abläufe, Parkanlage und Sicht auf den Rhein.

- Die Gemeinde wünscht sich einen Begegnungsort für Einwohner, Touristen, Geschäftsleute, Junge und Alte, mit einem populären Konzept und attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Erdgeschoss (ca. 225 m²)
- Addiguate Aussenflächen
  Kombinierter Bar-/Buffet-/Rezeptionsbereich
- Grosszügige Küche mit Tageslicht und Spüle Anlieferung (Gebäuderückseite) inkl. Waren-/Personenlift 20 Aussenparkplätze (nicht exklusiv)

- Untergeschoss (ca. 200 m²)
   Gästetoiletten, Mitarbeitergarderoben und -toiletten
- Kleines, abschliessbares Büro Diverse Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume, Entsorgungsraum 10 Einstellparkplätze exklusiv für Hotelgäste

- 1. und 2. Obergeschoss (ca. 160 m²)
   10 Doppelzimmer mit Dusche/WC, TV, Minibar und Rhein-Sicht
- Raucher-Loggia und Etagenoffice pro Geschoss
- Pachtbeginn: 1. Januar 2016
- Die Gemeinde Stein bietet faire Pachtbedingungen. Das Grossinventar/Mobiliar gehört zur Pachtsache, Das Kleininventar ist Sache des Pächters/der Pächterin
- Exposé und weitere Details: www.jlz.ch unter Aktuelles oder www.gemeinde-stein.ch unter Aktuelles/Neuigkeiten





## **Alvaneu Dorf**

hen Davos und Lenzerh Im Auftrag der Eigentümer verpachten oder verkaufen wir auf Anfang Winter 2014/15 oder nach Vereinbarung das

## Hotel-Restaurant Belfort

Das von den Eigentümen im 1976 neu erbaute Restaurant w 1986 mit einem Hotelanbau ergänzt und befindet sich in esehr guten Zustand. Der Betrieb ist für seins esehr gute Kotelanbau ergänzt und befindet sich in esehr guten Zustand. Der Betrieb ist für seins esehr gute Kotela die ausserlesenen Weine über die Kantonsgrenzen hinaus bekollen über die Kantonsgrenzen hinaus bekollen die Kantonsgrenzen d

Der Betrieb befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Golfclub und Bad Alvaneu. Davos, Lenzerheide, Savognin oder Bergün erreichen Sie in 15 bis 20 Autominuten.

- GILDE-Restauration
   Familiäres, heimeliges Restaurant mit 45 Sitzplätzen
   Sonnige Aussichtsterrasse mit 50 Sitzplätzen
   Saal mit 60 Sitzplätzen
   Stübli mit 30 Sitzplätzen

- Hotel (Hotelklassifizierung Gastrosuisse) mit DU/WC oder Bad/WC, Radio, TV, Telefon und W-Lan ausgestattet, teliweise mit Balkon Touristenlager mit 28 Schlafstellen

- Sauma
  Parkflädne im Freien für ca. 20 Autos
  49-Zimmer-Wirtewohnung im DG und 3 Personalzimmer
  mit Aufenthaltsraum

Für ein fachlich ausgewiesenes Wirtepaar bietet dieser Betrieb eine ausgezeichnete Existenz.

Bei Interesse senden Sie uns bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisherige Berufstätig-keit an:

## Gastroconsult AG Urban Augustin

Urban Augustin Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62 E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch www.gastroconsult.ch