

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 21

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. 21 · 21. Mai 2015

hter **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Die Vernünftigen
halten bloss durch.
Die Leidenschaftlichen
leben!»

Nicolas Chamfort, französischer Schriftsteller (1741-1794)

SELBSTMARKETING IM 21. JAHRHUNDERT

Im März 2015 konnten sich zweiundzwanzig Studenten des Nachdiplomstudiums (NDS) von hotelleriesuisse im Rahmen eines Impuls-vortrages vertieft mit der Bedeutung des Selbstmarketings im 21. Jahrhundert auseinandersetzen.

Es wurden die dafür notwendigen Voraussetzungen aufgezeigt: «Selbstmanagement durch Philosophie». Sich philosophische Fragen über Wertvorstellungen oder über den Sinn des Lebens zu stellen, kann für Führungskräfte eine grosse Hilfe sein. Selbstreflexion und Selbstoptimierung via Analyse von Persönlichkeit und Umfeld, Optimierung der Persönlichkeit und Positionierung im Unternehmen sind weitere Voraussetzungen.

Die Frage steht im Raum: «Warum Selbstmarketing?» Die Antwort ist so einfach wie verbüllend: Sichtbarkeit und Erreichbarkeit ist alles! Gemäss einer vielerzierten IBM-Studie aus den 1990er-Jahren ist der berufliche Erfolg massgeblich von drei Faktoren abhängig: Zehn Prozent betreffen Leistung und Qualität der Arbeit, 30 Prozent haben mit dem Eindruck, den man auf seine Vorgesetzten und Kollegen macht, zu tun und 60 Prozent mit der Bekanntheit in der Branche. Diese Werte haben sich kaum verändert seither. Ein optimaler digitaler Auftritt ist unverzichtbar. Ob als Bewerber, Kollege, Chef oder potenzieller Geschäftspartner – wir alle werden längst (auch) mithilfe unserer Referenzen im Internet beurteilt.

Erfolgreiche Menschen sind wie erfolgreiche Marken.

Zur konkreten Umsetzung rät die deutsche Marketingberaterin und Expertin in Selfbranding, Ute Schmeiser: «Suchen Sie Ihre Nische, bauen Sie diese aus und werden Sie zum Experten. Dann beginnen Sie mit weiteren Massnahmen. Halten Sie Vorträge zu Ihrem Spezialgebiet, Geben Sie Workshops, nicht nur in Firmen, sondern auch bei Multiplikatoren, z.B. in Netzwerken, Vereinen oder an Fachschulen. Nutzen Sie die Online-Presse, Fachpublikationen und die regionalen Printmedien. Schreiben Sie in Ihrem Blog über Ihr Thema. Schreiben Sie Gastbeiträge auf artverwandten Blogs. So werden Sie sichtbar. Immer mehr Unternehmen monitoren im Zuge des Markenaufbaus oder -schutzes in den Social Media, was über sie, ihre Produkte oder die Branche im Netz publiziert wird. Wenn Sie also darüber schreiben, werden Sie Ihren Wunscharbeitgebern mehr über kurz als über lang auffallen – idealerweise als jemand, der es draufhat. Von der positiven SEO-Nebenwirkung für Ihren Namen mal ganz zu schweigen. Nutzen Sie Social Media, wo immer es Sinn macht, aber regelmässig.» Denn: Der Bekanntheitsgrad entscheidet.



Ansgar Schäfer
Personalberater und Referent
www.schaeferpartner.ch

AGENDA

8. JUNI
«Turning Lookers into Bookers;
Teil 1: Mehr Direktbuchungen
bekommen»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Storchen, Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

12. JUNI
«NDS Informationsanlass»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Bern, Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

21. SEPTEMBER
«Flambieren und Tranchieren»,
vom Berufsverband Restauration,
im Hotel Balsthal, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

8. JUNI
«Turning Lookers into Bookers;
Teil 2: Google, Booking &
Co. richtig nutzen»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Storchen, Zürich
www.hotelbildung.ch/agenda

24. JUNI
«Gastrozesse Basis –
Prozessdenken im Alltag»,
vom Schweizer Kochverband,
im Hotel Continental, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

24. SEPTEMBER
«Dekorationskurs»,
vom Berufsverband
Hotellerie-Hauswirtschaft,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
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.

vorbeugende Massnahmen (Teil 3)
Bestehen Unsicherheiten in der Beurteilung vorhandener Gefährdungen oder sind solche in grösserem Umfang vorhanden, ist es angebracht, einen externen Spezialisten gemäss Eignungsverordnung beizuziehen. Zum Beispiel einen Arbeitsmediziner, Arbeitshygieniker, Sicherheitsingenieur, Sicherheitsfachmann oder einen Spezialisten aus einem anderen Fachbereich (Ergonomie, Arbeitspsychologie, Arbeitsorganisation, Suchtprävention). Für weiterführende Auskünfte stehen das Seco, die kantonalen Arbeitsinspektorate, die Suva oder die Verantwortlichen der entsprechenden Branchenlösung zur Verfügung.

Kontakt

Geschäftsstelle Branchenlösung Gastgewerbe, c/o Ecopoint GmbH, Basel
www.ecopoint.ch

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

FÜHRUNGSWECHSEL – NEUER CHEF, NEUES GLÜCK

Verlässt ein Mitarbeiter ein gut eingespieltes Team, ist das zwar schade, aber kein Drama. Schwieriger ist es, wenn ein beliebter Vorgesetzter den Betrieb verlässt. Das löst im Team Unsicherheit oder gar Existenzängste aus.

Mit Veränderungen ist das so eine Sache. Fast alle Berufstätigten behaupten von sich, flexibel und anpassungsfähig zu sein. Doch wenn tatsächlich Veränderungen anstehen, tun sich die meisten Menschen damit doch etwas schwerer, als sie ursprünglich dachten. Das wird besonders deutlich, wenn ein neuer Chef die Führung des Teams übernimmt.

SICH KENNEN LERNEN

In der Regel ist ein neuer Vorgesetzter genauso gespannt auf sein neues Team wie die Mitarbeitenden auf ihren neuen Chef. Beide Seiten wissen nicht, wie die andere tickt, wie sie reagiert oder was ihr wichtig ist. Beide Seiten haben gewisse Vorstellungen, wie der Betrieb geführt sein und laufen sollte. Bevor der Chef mit Veränderungen loslegt oder die Mitarbeitenden mit Ansprüchen, Vorschlägen und anderem den Chef bestimmen, sollten beide Seiten sich etwas Zeit nehmen, um sich kennen zu lernen. Vor allem für den Vorgesetzten heisst das beobachten, zuhören und dann erst Massnahmen ergreifen. Er kann so unnötige und kostenintensive Stürme im Wasserglas, Leerläufe, Fehlbesetzungen und das Abwandern von Mitarbeitenden vermeiden.

Für die Angestellten bedeutet sich kennen lernen, dass sie den neuen Chef nicht ständig mit seinem Vorgänger vergleichen und ihm eine Chance geben. Natürlich wird der «Neue» vieles anders machen als der «Alte». Das heisst aber nicht, dass er es schlechter macht.

Für Führungskräfte ist es nicht einfach, sich bei einem Team von langjährigen Mitarbeitenden zu behaupten. Das Know-how der langjährigen Angestellten ist so gross, da kann der neue Chef, zumindest in der Anfangszeit, nicht mithalten. Aus Unsicherheit und um ihren Rang zu festigen treten unerfahrene Vorgesetzte gerne etwas ungestüm mit neuen Ideen auf. Sie ertragen es zudem schlecht, wenn aus dem Team Fragen oder kritische Stimmen laut werden. Selbst rein sachbezogen gemeinsame Nachfragen wird als Kritik an der eigenen Person und an der Rolle als Vorgesetzter empfunden.

UNTERSTÜTZEN IST ANGESAGT

Die Versuchung, diese Art von neuem Chef erst mal zappeln zu lassen – «Der soll mal zeigen, was er kann» –, ist gross. Unterm Strich bringt dieses Verhalten niemandem etwas. Viel sinnvoller wäre es, sich gegenseitig zu unterstützen. Mitarbeitende sollten dem neuen Vorgesetzten mit ihrem Erfahrungsschatz zur Seite stehen, ohne belehrend zu wirken. Der Chef wiederum sollte offen für den Input seiner Mitarbeitenden sein. Er sollte diesen zu schätzen wissen. Und er sollte sich bewusst sein, dass es ethische Angestellte grosse Überwindung kostet, den Chef überhaupt anzusprechen und dessen Wissenslücken aufzufüllen. Ein guter neuer Chef hört auch, was NICHT gesagt wird. Gerade im Unausgesprochenen verbergen sich Fallstricke, blonde Flecken aber auch echtes Veränderungspotenzial.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

BIG DATA SMART MIT EXCEL ANALYSIEREN

Jedes Unternehmen generiert und sammelt Kundendaten. Besonders in Hotels fallen unzählige, teilweise auch sehr persönliche und sensible Daten an. Bis anhin wurden die Daten meistens nur gehortet. Doch die gesammelten Infos können auch genutzt werden, um zielgerichtete Angebote für bestimmte Interessengruppen zu schaffen oder Prognosen zu erstellen. Doch wie macht man das? Wie können Kunden-mails automatisch analysiert oder Absätze vorhergesagt werden? In seinem Buch «Big Data smart mit Excel analysieren» zeigt der Datenwissenschaftler John W. Foreman, wie man Datenanalysen durchführt. Alles, was es dazu braucht, sind grundlegende Mathematikkenntnisse und ein Tabellenkalkulationsprogramm wie Excel oder Calc. Anhand realistischer Businessbeispiele lernen die Leser praktische Verfahren zur Analyse ihrer Daten kennen: Kundenclustern, Dokumente klassifizieren, Investitionen und Gewinne optimieren, Prognosen über zukünftige Abverkäufe treffen und wichtige Ausreisser identifizieren. Damit die Leser die Verfahren direkt ausprobieren können, finden sie alle Beispieldaten zum Download auf der Webseite des Verlags.



«Big Data smart mit Excel analysieren»
John W. Foreman
ISBN
978-3-52776-060-2
CHF 48.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ITALIENISCH IN FLORENZ
Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-
• Italienisch für Tourismus,
Euro 589.-
• Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-
Scuola Toscana - Via de' Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch

Professional Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



Das Restaurant Seegarten bildet das Herzstück des Naherholungsgebietes Park im Grünen. Seine einzigartige Lage macht es zum beliebten Ausflugsziel und Anlaufpunkt für Geschäftskunden, Junggebliebene und Familien. Schwerpunkt bildet das à la carte Restaurant, wo klassische Küche auf mediterrane Einflüsse trifft und unser grosser Selbstbedienungsbereich, der ganztägig Anlaufpunkt für alle Gäste ist.

Für die Leitung unseres Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in

Ihr Aufgaben:

Ihre Herausforderung ist, mit Ihrem Team und viel Leidenschaft unsere Gäste in den Bereichen a la carte Restaurant, Selbstbedienung und Bankett zu verwöhnen. Sie führen und motivieren ein Team von ca. 20 Mitarbeitern.

Unser Angebot:

- Zeitgemäss Anstellungsbedingungen
- Vorzüge der Migros-Gemeinschaft
- Mitarbeit in einem motivierten Team
- Attraktiver Arbeitsort

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellenboerse



Ihr Kontakt für diese Stelle:
Genossenschaft Migros Basel
Christian Mamie
Telefon: +41 (0)58 575 52 27

PARK IM GRÜNEN
MIGROS

37859-12047

Ihr Profil:

- Grundausbildung als Koch sowie als **Küchenchef mit Diplom**
- Ausgeprägte Führungspersönlichkeit
- Kreativität in der Angebotsplanung
- Erfahrung als Küchenchef
- Sicherheit in der Kalkulation
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken
- Hohe Kundenorientierung
- Flexibel in der Arbeitszeit
- Gute Informatikkenntnisse
- Sehr gute Deutschkenntnisse

37878-12047

Wir suchen per 1. Oktober 2015 eine/n

Executive Chef (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J96986

Goodfast Hotels AG, Hotel Grischa
Talstrasse 3, 7270 Davos Platz
081 414 97 97, petra@hotelgrischa.ch

37878-12047

HOTEL OPERA
ZÜRICH

S M A L L L U X U R Y H O T E L Z U R I C H
AMBASSADOR à L'OPERA

Hotel Ambassador à l'Opéra und Hotel Opera -
zwei prime Locations im Herzen von Zürich, nahe Bellevue und Opernhaus.

Das qualitativ hervorragende Angebot der beiden Häuser, inmitten von Kultur, Unterhaltung und Business, umfasst das Hotel Ambassador à l'Opéra, ein Small Luxury Hotel (SLH) mit 45 Zimmern für Individual- und Leisuregäste, das 13 Punkte Gault Millau Gourmet-Fischrestaurant mit 54 Sitzplätzen und seinen 48 Plätzen auf der gepflegten Terrasse sowie das Stadthotel Opera, ein Worldhotel mit 58 Zimmern für anspruchsvolle Businessgäste. Eine einzigartige Dachterrasse sowie die Lobbylounge runden das Angebot ab. Die beiden Häuser verfügen über eine teilweise verbundene Infrastruktur, was Synergien erlaubt. In den letzten 7 Jahren wurden etwa 10 Millionen Franken investiert.

Der langjährige, erfolgreiche Direktor wird im Mai 2016 pensioniert. Im Auftrag der Besitzerfamilie der Ambassador & Opera AG, Zürich sind wir mit der Suche der Nachfolge beauftragt.

Direktion der Hotels Ambassador à l'Opéra und Opera in Zürich
Dame oder Herr

Die gesuchte Persönlichkeit ist ein «Hands on Working Manager» und rapportiert an den Verwaltungsratsausschuss, bestehend aus 1 Familien- und einem Nicht-Familienmitglied. Für die selbstständige operative Führung der beiden Hotels in allen Belangen sind folgende, nachweisbare Voraussetzungen notwendig:

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule mit einschlägiger Weiterbildung
- Neben der deutschen Muttersprache, die Beherrschung von E und F in Wort und Schrift, eventuell weiterer Sprachen
- Arbeitserfahrung in der Schweizer Erstklasshotellerie
- Führungserfahrung als Direktor oder Direktor in 4*/5*Hotels in der Schweiz und/oder im Ausland
- Nachweisbare Kenntnis und Verständnis für moderne Hoteladministration und Know-how aktueller Buchungssysteme, neuer Sales- und Marketingmethoden sowie des heutigen elektronischen Umfeldes.

Zu allen aufgeführten fachlichen Kenntnissen gehören Selbstständigkeit, hohe Sozialkompetenz, langfristiges Denken, Werteorientierung und selbstverständlich die Freude am Umgang mit Gästen, Kunden und allen Mitarbeitenden.

Judith Imiger freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsbeschreiben, CV, Bild, Zeugnisse, Diplome) an judith@imigerag.ch.

37843-12039

Im → Quervergleich
→ am Markt

Executive Chef (w/m)

Kochen und Gastfreundschaft sind Ihre Leidenschaften, Planung und Organisation Ihre Stärken, Teamorientierung und Einfühlungsvermögen Ihre Führungsqualitäten. Kompetenzen, die Sie zum Erfolg führen – herausfordernd, abwechslungsreich und vielseitig.

Unsere Kundin bietet ein umfassendes Angebot in den Bereichen Kost und Logis sowie Erlebnis und Unterhaltung. Das Unternehmen besticht durch mehrere Gastronomiebereiche mit eigenen Konzepten. Es hat sich zum Ziel gesetzt, durch exzellente Kundenbetreuung, mit herausragender Qualität und Innovationsgeist zu überzeugen. Um dieser Herausforderung Tag für Tag aufs Neue gerecht zu werden, muss jedes Teammitglied hervorragende Leistungen erbringen. Wir freuen uns, Sie für diese attraktive Arbeitgeberin als

Executive Chef (w/m)

zu gewinnen. Sie übernehmen die Gesamtverantwortung für alle Küchen, sorgen für optimale Prozess- und Organisationsabläufe, sind für die Qualitätssicherung zuständig und führen die Ihnen unterstellten Küchen. Ein ansprechendes Angebot ist das A und O in der Gastronomie: Sie stellen eine verlockende Karte zusammen und entwickeln attraktive neue Produkte. Zusammen mit Ihren Mitarbeitenden erarbeiten Sie die Zielsetzungen, führen

Mitarbeitergespräche und erstellen detaillierte Einsatzpläne. Auch der Einkauf läuft über Ihren Tisch und auf die Einhaltung der Budgetvorgaben (Waren- und Personalkosten) haben Sie ein wachsames Auge gerichtet.

Sie haben die Ausbildung zum diplomierten Küchenchef erfolgreich abgeschlossen und verfügen über ausgewiesene Führungserfahrung in der Produktions- wie auch der Systemgastronomie in einer grossen Gastro- oder Hotelkette. Ihr ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und Ihr Gespür für die Bedürfnisse der Kundenschaft zeichnen Sie genauso aus wie Ihr Wunsch, dem Gast das Einzigartige zu bieten. Ihre breite Erfahrung auf gehobenem Niveau erleichtert Ihnen den Umgang mit Ihren Mitarbeitenden aus den unterschiedlichsten Kulturkreisen und befähigt Sie, integrativ zu wirken.

In der Administration und BWL haben Sie den Durchblick und sprechen fließend Deutsch wie auch Englisch? Dann freuen wir uns auf Ihre detaillierten Unterlagen.

Kontakt: Tobias Lienert

Corinne Häggi

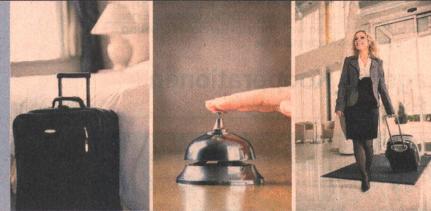
Jörg Lienert AG
Limmatquai 78, Postfach
CH-8022 Zürich
Telefon 043 499 40 00
zuerich@joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN



37859-12043

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende.



Im Geschäftsfeld Bildung suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung eine engagierte, führungsprobte und fachlich versierte Persönlichkeit als

Leiter/in Grundbildung und Schulhotels

In dieser Funktion haben Sie die Möglichkeit, bei der Weiterentwicklung der beruflichen Grundbildungen der Hotellerie und Gastronomie (insbesondere der Schulhotels) sowie des Geschäftsfeldes Bildung aktiv mitzuwirken. Sie sind Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem Leiter Bildung unterstellt.

Besuchen Sie unsere Website
www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhalsy Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
bewerbung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

37843-12039



Unser Berghaus Schwänzelegg auf 1800 m ü. M. verfügt über ein Selfservice-Restaurant mit 500 Innen- und 500 Sonnenterrassenplätzen, ein gehobenes à-la-carte-Restaurant mit 50 Plätzen, eine Cheminée-Bar sowie 100 Betten.

Für die Wintersaison 2015/16 suchen wir

eine(n) Betriebsleiter(in) sowie einen Chefkoch/eine Chefköchin

- Sie sind ein qualifizierter und herzlicher Gastgeber mit freundlichem und korrektem Auftreten?
- Sie sind es gewohnt, über 2000 Gäste an Spitzentagen zu verwöhnen, um setzen Material, Geräte und Mitarbeiterressourcen optimal und kostensparend ein?
- Sie verfügen über eine hohe Belastbarkeit, Sozialkompetenz und Führungsqualitäten?

Wenn Sie obige Fragen mit Ja beantworten können und die Gastronomie für Sie nicht nur ein Handwerk, sondern eine Passion ist, welche Sie mit Begeisterung ausüben, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Bergbahnen Grünsch-Danusa AG, Mario Davatz
081 325 16 70, www.gruesch-danusa.ch

37867-12048



HR-Assistent/in

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

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



37823-12028



Die Matterhorn Gotthard Bahn ist Teil der an der Schweizer Börse kotierten BVZ Holding AG, zu der auch die internationalen Top-Brands «Glacier Express» und «Gornergrat Bahn» gehören. Einer initiativen Persönlichkeit bieten wir in Brig im Bereich Marketing & Vertrieb eine attraktive Kaderstelle als

Manager/in Kooperationen und Events



Ihr Aufgabengebiet

- Sie planen und steuern Kooperationen, überwachen die entsprechenden Budgets und setzen mit internen und externen Stellen zielgerichtet Massnahmen um.
- Sie sind Projektleiter/in für Marketing- und PR-Events und koordinieren die Auftritte unserer Marken an Publikumsmessen
- Sie setzen das Merchandising-Konzept für unsere Marken um und entwickeln es weiter
- Sie realisieren im Team Massnahmen im gesamten Kommunikations-Mix

Sie bringen mit

- Abschluss einer Uni/ FH, HF, HFP oder BP in den Bereichen Marketing, Kommunikation, PR oder Tourismus
- Mehrjährige Berufserfahrung als Projektleiter/in oder Eventmanager/in mit entsprechenden Weiterbildung
- Organisationstalent und eine hohe Eigeninitiative
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit (D/F/E) und eine hohe Kreativität in Wort, Sprache und Bild

Sind Sie interessiert?

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Barbara Truffer, Leiterin Marketing-Kommunikation, 027 927 71 05 oder barbara.truffer@mgbahn.ch, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bis zum 31. Mai 2015 elektronisch oder per Post an die untenstehende Adresse.

Matterhorn Gotthard Bahn
Personal
Bahnhofplatz 7
3900 Brig

personal@mgbahn.ch | www.mgbahn.ch

37840-12037

Per 1.10./1.11.2015 oder
nach Vereinbarung gesucht



GASTGEBERPAAR

Für den Landgasthof Grizzlybär, Forst-Längenbühl/BE mit einem Umsatz zwischen 1,5 bis 2,0 Mio./Jahr.

Der Betrieb liegt am idyllischen Dittigsee im Thuner Westamt und verfügt über folgendes Angebot:
250 Innen-/220 Aussenplätze, Western-Pub, 6 Hotelzimmer, grosser Kinderspielplatz, Minigolfanlage, Kleintierzoo.

Als Arbeitgeber bieten wir:
moderne Anstellungsbedingungen in sehr selbständiger Geschäftsführung mit zentraler Unterstützung im administrativen Bereich.

Wir erwarten:

Selbständige, initiative und herzliche Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Einsatzbereitschaft und Verantwortungsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln, Macherqualitäten, anpackende und flexible Persönlichkeiten.

Unsere Idealvorstellung:

- ein Wirtpaar (26- bis 45-jährig)
(Er/Sie Koch/Küchenchef, Er/Sie Teamleitung Service)
- im Besitz des Berner Wirtpatentes oder gleichwertig
- eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Küchenchef (evtl. Weiterbildung als eidg. dipl. Gastronomiekoch)
- mehrjährige Erfahrung im Gastgewerbe

Wenn Sie sich von dieser Ausschreibung angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen bis 15. Juni 2015.

Auskünfte und Bewerbung an:
Hauenstein Hotels, Daniel Eschmann
Staatsstrasse 115, 3626 Hünibach
Tel. 033 244 66 62 / de@hauensteinhotels.ch



37870-12050

Bekanntes Thai Restaurant in Zürcher Altstadt

TEAMLEITER/-LEITERIN 70-80%

Restaurant Ban Song Thai
Kirchgasse 6, 8001 Zürich
044 252 33 31, bansong@bluewin.ch

37838-12035

Ab Sommer, spätestens November in Baden

Chefkoch

Geschichtsreicher Betrieb in Altstadt
Wunsch: Einstieg als Geschäftspartner
E-Mail: Bewerbung.restaurant.baden@gmx.ch

37805-12025

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus



JETZT
BUCHEN

Wir möchten alfrshalber etwas kürzertreten und suchen auf Herbst 2015 oder nach Übereinkunft für unser gutgehendes, schönes ***Ferienhotel in grossem Sommer- und Wintersportort in Graubünden einen

Pächter oder Direktor

gerne auch ein Paar.

Ein schönes Haus mit vielen Stammgästen, mit 120 Betten, in bestem Zustand, mit grosser, moderner Wellnessanlage und grossem Garten, Pensionsbetrieb ohne öffentliches Restaurant, ein Bijou wie aus dem Bilderbuch erwartet Sie.

Wir suchen tüchtige Berufsleute mit Abschluss Hotelfachschule, Erfahrung und Herzblut.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 37871-12051 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

37871-12051

Hotel Sonne
WILDHAUS

★★★

Das sonnigste-Team der Ostschweiz sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

Als Réceptionistin in der Sonne sind Sie natürlich eine strahlende Persönlichkeit, berufserfahren und kennen sich mit dem „Fidelio“ gut aus.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung:
petra.federer@beutler-hotels.ch

oder: Petra Federer, Gastgeberin
Hotel Sonne, 9658 Wildhaus
Tel 071 999 23 33
www.beutler-hotels.ch

37835-12031

sunnfarm

Wir sind ein regional tätiges Handels- und Produktionsunternehmen für Eier, Eiproducte, Teigwaren, gekühlte Frisch- und Tiefkühlprodukte. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Chauffeur Kat. B / Produktionsmitarbeiter
80-100%

Sie sind eine kräftige Person, die unsere Produkte gemäss Kundenwunsch in den Regionen Zürich, Schaffhausen und Winterthur anliefern. Ihre Freude an Lebensmitteln setzen Sie ein bei der Herstellung unserer Eigenprodukte. Neben einer sicheren Fahrweise ist Deutsch in Wort und Schrift kein Problem für Sie.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit innerhalb einem kleinen, motivierten Team. Bei Interesse freuen wir uns auf Ihre elektronische Bewerbung an:
ruth.peyer@sunnfarm.ch

Sunn Farm AG, Ruth und Hanspeter Peyer
Neeracherstrasse 32, 8162 Steinmaur
Tel. 044 850 52 62, www.sunnfarm.ch

37668-12049

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

37195-11732



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothek ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Commiss de cuisine/
Chef de partie

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung, Freude mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Diese Stelle kann auch von älteren Bewerbern in Teilzeit besetzt werden.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haeberlis.com

37830-12030

SUISSE ROMANDE

Hôtel-restaurant gastronomique,
campagne genevoise, cherche

commis de cuisine

entrée de suite. Envoyer dossier
complet à info@hotel-hermance.ch

37847-12042

Hôtel-Restaurant
BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et
diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, nous recherchons

1 cuisinier/ère Koch oder Köchin

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)
www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

37804-12024

CARITAS



Sofort per SMS
50 Franken spenden:
«Nepal 50» an 227

Das Richtige tun

STELLENGESUCHE

Fachkundige, fröhliche, gepflegte, gesetzte Gastronomin möchte als Aushilfe in Hotel- oder Restaurationsbetrieb als

Stütze des Patrons

tatkräftig mitwirken und Sie unterstützen. Arbeitet speditiv und liebe den Umgang mit Menschen.

Offertern unter Chiffre 37837-12034
an Hotel+Tourismus Revue, Postfach,
3001 Bern

37837-12034

ANZEIGEN

Kaufe:
HOTELSILBER - BESTECK
UND VERSILBERTES

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

36206-11735

Guter Grund für Ihren Besitz.



Ein Unternehmen

der G&P Gruppe Luzern

Wir verkaufen eine gastronomische Oase
in der Region Nordwestschweiz:

Restaurant an absolut einzigartiger Lage

Mit traditioneller, hochstehender Gastro-
nomie, einigen Hotelzimmern und weiteren
absolut einmaligen Attraktivitäten,
welche ihresgleichen suchen.

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben
gerne zur Verfügung.

G&P IMMOBILIEN GMBH
Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00
thomas.rieben@gsellundpartner.ch :: www.gsellundpartner.ch

37549-11995

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-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

Nicole Kälin
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,
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
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 /
www.gastrojob.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

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/
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-
schaltung 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

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 Verwen-
dung 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



THEMENBILD: KEYSTONE

SERVICEQUALITÄT IM HOUSEKEEPING

Die ganzheitliche Servicequalität ist ein zentraler Erfolgsfaktor für Unternehmen in der Tourismus- und Hotelbranche.

Die globale Vernetzung bringt Gäste aus unterschiedlichen Ländern mit einer grossen Vielfalt an Kulturen in die Schweiz. Mit der steigenden Diversität wächst auch die Anforderung an die Dienstleistungsunternehmen, die verschiedenen Erwartungen und Bedürfnisse zu befriedigen. Bereits zu Beginn der touristischen Wertschöpfungskette, bei der Auswahl der Destination und des Aufenthaltsortes, spielt die transparent dargestellte Servicequalität verschiedenster Bereiche eine wichtige Rolle.

Die erhöhte Transparenz in der Erfassung sowie die Kommunikation der Servicequalität, direkt kombiniert mit den Gästefahrungen, sollen helfen, das Unternehmen gezielt zu positionieren. Im ganzheitlichen Qualitätsmanagement, in dem das Housekeeping einen wichtigen Bereich darstellt, erlauben digitale Hilfsmittel eine einfache, flexible und einheitliche Erfas-

sung diverser Informationen. Integriert in den Arbeitsprozess können nach individuellen Standards Beschwerden gemanagt, interne Qualitätsaudits in verschiedenen Bereichen wie Küche, Etagen und Spa-/Wellness umgesetzt, die Kommunikation zwischen unterschiedlichen Bereichen wie beispielsweise der Reception, dem Housekeeping sowie dem technischen Dienst vereinfacht werden usw.

Die digital erfassten Informationen werden vom System automatisch verarbeitet. Der Arbeitsprozess wird dadurch erleichtert und die Proaktivität erhöht. Auf die individuellen Bedürfnisse der Gäste kann proaktiv eingegangen und die Erwartungen und das damit einhergehende Empfinden für Qualität erfüllt werden. Zusätzliche Optimierungspotenziale in Bezug auf die Servicequalität können, dank digital und ganzheitlich gesammelter Informationen der unterschiedlichen Bereiche, aufgedeckt und analysiert werden. Die daraus folgenden zielgerichteten Massnahmen sowie die Integration, Schulung und

Sensibilisierung der Mitarbeitenden aller Bereiche rund um das Thema Servicequalität helfen weiter, die eigene Positionierung zu stärken. Benchmarks innerhalb der Branche oder über die Entwicklung des eigenen Unternehmens zeigen die Veränderungen während eines bestimmten Zeitraumes auf. Digitale Hilfsmittel im Housekeeping erlauben nicht nur die Visualisierung der Servicequalität der Dienstleistung. Sie erlauben als ein Element in der gesamten Wertschöpfungskette Prozesse zu vereinfachen, Transparenz und Qualität zu erhöhen, die Kommunikation zu verbessern und die Positionierung im (globalen) Markt gezielt zu optimieren.



Astrid Brühwiler
 Leiterin Building Care Consulting
 Diversy Europe
www.diversysolutions.com/de-ch

Zu verkaufen

3-Sterne-Hotel mit 26 Zimmern

Ertragswert (und VB) 4,3 Mio Fr. Traditionreiches historisches Haus an zentraler Lage in bekannter Bündner Feriendestination. Einschliesslich Nebengebäude mit 8 weiteren Zimmern, Speisesaal, verschiedenen Restaurants, Terrasse, 4-Zimmer-Wirtwohnung, kleinem Wellnessbereich, Mitarbeiter-Zimmern und 30 Parkplätzen.

Anfragen unter Chiffre 37834-12033 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

37834-12033

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

35807-11656

Stadtbekanntes Café-Restaurant im Berliner Grunewald zu verkaufen

Topzustand, auf Mietgrundstück (ca. 2500 m²), grosser Biergarten mit ca. 160 Plätzen, erweiterbar, mit neuer Minigolfanlage (18 Bahnen), provisionsfrei, Kaufpreis 398 000 Euro.

Zuschriften erb. unter Chiffre 36779-11878,
 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36779-11878

Hotel-Restaurant Rössli Amden SG



Total neu erstelltes Hotel-Restaurant mit modernsten Innenausbauten, Hotelküche und optional eine 4½-Zimmer-Wirtwohnung direkt über dem Lokal.

Das Restaurant bietet Platz für:

- 100 Personen im Bankettsaal für Anlässe aller Art
- 80 Personen auf der Panorama-Terrasse
- 60 Personen im Restaurant mit Apéro-Bar
- 40 Personen im abtrennbaren Saal, der auch für Seminare genutzt werden kann

Die Lokalität bietet ein familienfreundliches Ambiente an, wo sich Gäste entspannen oder der liebsten Freizeitbeschäftigung nachgehen können. Vom Restaurant besteht zudem ein direkter Zugang zur Talstation der Sesselbahn Mattstock und zum Ski- und Wандерgebiet Amden. Im Hotelbereich stehen drei Doppelzimmer zur Verfügung. Zum Standard gehören Bad, Dusche, WC, Haartrockner, TV und Internet. Alle Zimmer können online gebucht werden.

Ein grosser Parkplatz – auch für Busse – sowie eine behindertengerechte Infrastruktur sind vorhanden.

Verkaufspreis: CHF 1 600 000.–

Im Preis inbegriffen ist das gesamte Hotel- und Restaurantinventar! Und das alles zu einem fairen Preis.

Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsunterlagen zu.
panexpertas ag

8723 Rüti, Herr G. Fritschi, Tel. 055 293 21 00

A LOUER

Au centre-ville de Bienne

BRASSERIE AUTHENTIQUE

35 places à la brasserie

45 places au premier étage

Le prix de location: Fr. 2020.–

Charges: max. Fr. 400.–

A vendre le mobilier complet.

Des intérêts(e)s solvables sont prié(e)s

de contacter le propriétaire

079 642 23 23

37818-12027

Restaurant Rössli, 4242 Laufen

- in der Altstadt gelegenes Restaurant

- mit 45 Sitzplätzen

- zw. Säli mit 20 und 40 Sitzplätzen

- Innen- und div. Maschinen sind vorhanden

- zum Restaurant gehört eine 4-Zimmer-Wohnung

- Zeitpunkt der Vermietung nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Aeschli Paul, Hauptstrasse 28, 4242 Laufen

37873-12052

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, Geschäftslute, Junge und Alte, mit einem populären Konzept und attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Erdgeschoss (ca. 225 m²)

- Zweiteiliges, abtrennbares Restaurant mit ca. 32 und 38 Plätzen

- Adäquate Außenflächen

- Kombinierter Bar-/Buffet-/Rezeptionsbereich

- Grosszügige Küche mit Tageslicht und Spüle

- Anlieferung (Gebäuderückseite) inkl. Waren-/Personenlift

- 20 Aussenparkplätze (nicht exklusiv)

Untergeschoss (ca. 200 m²)

- GästeWCs, 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/Mobilier 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/Neugkeiten

37210-11954