

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 51-52

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: 07.02.2026

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

PROFI

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. 51/52 · 17. Dezember 2015

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



ZITAT
DER WOCHE

«Fehler sind das Tor zu
neuen Entdeckungen»

James Joyce, irischer Schriftsteller (1882–1941)

WAS IST GUTER UNTERRICHT?

Mit dieser Frage sollten sich alle Leute auseinandersetzen, die einen Lehrauftrag haben. Ob der Besuch einer Weiterbildung von den Teilnehmenden als Erfolg betrachtet wird, hängt nämlich in erster Linie davon ab, wie gut der Unterricht ist. Stimmt der Kern der Dienstleistung nicht, nützen die schönsten Seminarlokalitäten und die freundlichsten Administrationsmitarbeitenden nicht viel.

KUNDENNUTZEN

Die Planung guten Unterrichts beginnt mit einer Analyse der Teilnehmerliste. Weiss man, aus welchem beruflichen Umfeld die Teilnehmenden stammen, kann man die richtigen Beispiele und Fallstudien zücken. Zudem gilt es, bereits zu Beginn die gegenseitigen Erwartungen zu klären. Ob es den Teilnehmenden darum geht, gute Instrumente für ihre tägliche Arbeit kennen zu lernen oder ob vor allem der Prüfungserfolg im Vordergrund steht, ist für die Unterrichtsgestaltung entscheidend.

AKTUALITÄT

Die Absolventen einer beruflichen Weiterbildung haben in der Regel bereits eine entsprechende Grundausbildung hinter sich gebracht. Sie beginnen eine Weiterbildung oft aus der Überlegung heraus, die Basis für ihren nächsten Karriereschritt zu legen oder zumindest die bisher erreichte Position zu sichern. Dementsprechend erwarten sie aktuelle Methoden und Praxisbeispiele von den Dozierenden. Wer

fit sein will für den Arbeitsmarkt, muss über ein aktuelles Know-how verfügen!

KOMPETENZ

Weitere Erwartungen betreffen die Kompetenz der Dozierenden. Dass diese ihr Fachgebiet beherrschen, wird als selbstverständlich vorausgesetzt und stellt in der Regel kein Problem dar. Viele Dozierende in der beruflichen Weiterbildung gehen der Lehrtätigkeit nebenberuflich nach. Als Fachspezialisten verfügen sie nicht immer über eine fundierte, methodisch-didaktische Ausbildung und inszenieren ihren Unterricht so, wie sie ihn im Rahmen ihrer eigenen Weiterbildungen erlebt haben: frontal. Es gibt Sequenzen, wo sich Frontalunterricht gut eignet. Mit einem smarten Methodenmix steigert man aber die Aktivität sowie die Aufmerksamkeit der Teilnehmenden und damit den Lernerfolg. Das hat in den letzten Jahren einen Wandel im Rollenverständnis der Dozierenden bewirkt. In den Zeiten von «Blended Learning» machen die «allwissenden Könner» immer mehr den «Unterrichtsmoderatoren» Platz. Diese streuen während des Präsenzunterrichts Praxisbeispiele zur Veranschaulichung ein.



Alexander Lees
Leiter Bildungsangebote
www.hoteleriesuisse.ch

AGENDA

15. JANUAR
«Informationsnachmittag HF Thun»,
von hoteleriesuisse,
an der Hotelfachschule, Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

26. JANUAR
«Evento informativo CCNL»,
von hoteleriesuisse,
im Hotel Delfino, Lugano
www.hotelformazione.ch

24. FEBRUAR
«Neuerung für eidg. dipl. Küchenchefs»,
vom Schweizer Kochverband,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch/bildung

19. ODER 26. JANUAR
«Lernende trimmen sich fit»,
vom Berufsverband Restauration,
im Gastgewerbezentrum
GIBB, Bern
www.hotelgastrounion.ch/bildung

17. FEBRUAR &
23. MARZ
«Gastroesse Basis & Upgrade»,
vom Schweizer Kochverband,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch/bildung

5. APRIL
«ee-hotelmarketing: Newsletter-Marketing»,
von hoteleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

Planen Sie ein neues Projekt?

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

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Körperhaltung/dauerndes Sitzen oder Stehen/häufiges Heben und Tragen – Probleme im Bewegungsapparat

Massnahmen/zu beachten:

- Wechselarbeitsplätze schaffen, welche ein Stehen und Sitzen erlauben.
- Für Steharbeitsplätze Stehhilfen und weiche Fussunterlage einsetzen. Günstig Pausen einschalten.
- Arbeitsplätze individuell anpassen und gegebenenfalls eine ergonomische Beratung beanspruchen.
- Für immer wiederkehrende Transporte und insbesondere schwere Lasten geeignete Transportmittel vorsehen.
- Im Lager schwere Produkte unten, leichte oben einlagern.
- Lasten körpernah heben und tragen.

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

IM NEUEN JAHR WIRD ALLES BESSER – WENN MAN WILL

Der Jahreswechsel ist für viele Menschen die Zeit, in der sie kurz Rückschau halten und sich gegebenenfalls neue Ziele setzen und gute Vorsätze fassen. Letztere verlaufen oft im Sand, doch das muss nicht sein.

Man muss nur wollen, dann klappt es schon. Ganz so einfach ist es nun doch nicht, aber etwas Wahres ist an dem Spruch schon dran. Ohne den Willen zur Veränderung geht es nämlich wirklich nicht.

Egal ob man sich beruflich oder privat verändern möchte, bevor man den Wandel einlässt, muss man wissen, warum und vor allem in welche Richtung man etwas verändern will. «Kleine Kursänderungen haben oft eine grosse Wirkung», sagt die Managementtrainerin und Buchautorin Diana Dreessen. Auch sie hat in ihrer Biografie Kursänderungen und Richtungswechsel. Vor ihrer Selbständigkeit als Managementtrainerin war sie 18 Jahre lang Börsenhändlerin an der Frankfurter Börse.

Bevor man in einer spontanen Frust- oder Euphorie-Reaktion alles Bisherige über den Haufen wirft und sich in den Veränderungsprozess stürzt, sollte man die Situation, mit der man unzufrieden ist, analysieren. Dazu nimmt man ein Blatt und zeichnet drei Kolonnen drauf. In die erste schreibt man alles, was rund läuft, gut ist, einen glücklich macht. In die zweite kommt alles, was okay ist, aber durchaus besser sein könnte/sollte. Und in die letzte Spalte schreibt man alles, was nicht gut läuft, einen ausbrems, ärgert oder Energie kostet. Dann freut man sich über das, was in der ersten Kolonne steht und lenkt seine Aufmerksamkeit auf die zweite Spalte. Welche Punkte in dieser Liste kann man selber so verändern, dass sie von «okay» zu «gut» werden? Wer oder was müsste sich am Umfeld ändern, dass sich die

Themen von Spalte zwei in die Spalte eins verschieben? Am meisten Aufmerksamkeit muss man den Themen in Spalte drei widmen. Dazu wird diese Kolonne in drei Unterkolonnen aufgeteilt. Sie tragen die Titel: «Daran kann/will ich nichts ändern, weil zu viele finanzielle oder persönliche Verluste mit einer Veränderung verbunden wären», «Ich brauche/hole Hilfe von aussen» und «Ich geh das Risiko ein und nehme allfällige Einbussen/Verluste in Kauf».

Das ehrliche, ungeschönte Erarbeiten einer solchen Liste hilft, Klarheit zu gewinnen und dient als Grundlage für die nächsten Schritte. Sei es hin zur Akzeptanz dessen, was sich nicht ändern lässt, oder hin zur Veränderung. Manchmal macht es Sinn, diese Liste einer Vertrauensperson zu präsentieren. Diese sollte einem emotional nicht zu nahe stehen. Ihre Aufgabe ist es, einen möglichst unvoreingenommenen Blick auf die Liste zu werfen und die dort gesammelten Erkenntnisse und gemachten Feststellungen sachlich zu hinterfragen oder aus einem anderen Blickwinkel zu beleuchten. Gegebenenfalls fallen dieser Vertrauensperson Aspekte auf, die noch fehlen und auch in Erwägung gezogen werden müssten.

So oder so – eine Kursänderung will gut überlegt sein und sollte möglichst nie im Affekt erfolgen. Wer ohne Zeitdruck einen neuen Weg einschlagen kann, hat die grösste Chance, diesen auch wirklich bis zum Ziel zu gehen. Denn er kann sich Etappenziele für die Veränderung setzen und wenn nötig auch mal pausieren um neue Kraft zu tanken.

Riccarda Frei

BUCH TIPP

STEH AUF UND NIMM DEIN LEBEN IN DIE HAND

Manchmal gerät man im Berufs- oder im Privatleben in eine Sackgasse. Man fühlt sich gefangen. Der Mut zum Umdrehen fehlt. Man ist nicht glücklich, aber auch noch zu wenig unglücklich, um sich aufzuraffen und etwas Entscheidendes zu verändern. Mit ihrem Buch «Steh auf und nimm dein Leben in die Hand – Kurskorrektur für Anfänger und Fortgeschritten» bietet Diana Dreessen allen eine Hilfestellung, die ihrem Berufs- und Privatleben einen Richtungswechsel geben wollen. Eines macht die Autorin gleich zu Beginn des Buches deutlich: Niemand ist Opfer seines Schicksals. In jedem ruhe die Stärke, sein Leben neu auf Kurs zu bringen. Diana Dreessens Anleitung zur Kurskorrektur basiert auf zehn Säulen, die sie anhand vieler praktischer Beispiele erläutert. Ergänzt wird der Theorieteil durch einen ausführlichen Übungsteil, bei dem die Autorin die Lesenden ermutigt zu reflektieren, zu träumen und Visionen zu entwickeln. Dadurch wird das Beschreiten neuer Wege nicht zum Kraftakt, sondern zu einem «der grössten Abenteuer überhaupt – der Entfaltung des wahren Potenzials, das in jedem schlummert».



«Steh auf und nimm dein Leben in die Hand»
Diana Dreessen
dtv Verlag
ISBN
978-3-423-26094-7
CHF 21.90

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörsen 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

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44
karin.huwyler@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
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch/ / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ / immobilien.aufgeschaltet.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Erni-Leupi,
grafili (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

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 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.



Erstklassige Adresse. Sport & Lifestyle. Wellness & Nightlife.

Ein noch fast neues Hotel im coolen Design, gediegernes Ambiente, zwischen dreissig und vierzig komfortable Zimmer, Familien- und Mini-Suiten, grosszügige Seminar-Infrastruktur, Wellness-Bereich, Restaurant, Event Bar mit Live Musik und Nightlife. Ideal gelegen, attraktive beliebte D-CH-Resort-Destination wo sich sowohl Relax-Ferien und Alpinsport als auch Eleganz und Life-Style optimal ergänzen. Max. eineinhalb Stunden von der Stadtgrenze ZH entfernt.

Idealprofil: Solide ausgebildete, frontorientierte Hotelier-/Hoteliera-Persönlichkeit, bestens vertraut mit Front Office, F&B Management [Ihr Stärke] und Vermarktung. Dank geschickter Delegation von Aufgaben und effizienter Führung Ihres Teams ermöglichen Sie sich genau den Freiraum, den Sie direkt am Gast einsetzen wollen! Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch. Müssen Sie auch sein als Chef/Chefin des führenden Hauses am Platz.

Sportlicher Hoteldirektor w/m
Es darf auch ein Gastgebeapaar-duo sein

Mit dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Sie sind selbstbewusst, abgelenkt und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben bzw. als Nachwuchskraft einen Leistungsausweis als starker Vize oder als versierter F&B Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

Schweizerische Resorthotelier-Erfahrung und «Macher-Qualitäten» bringen Sie mit. Trotz saudaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjährig engagiert. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung; spätestens jedoch auf März/April 2016. – Ihr Interesse vorausgesetzt: CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 - 8660 Dübendorf Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

38866-12456



Die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten.

Die spannende Leitungsfunktion dieses Kleinodis mit attraktiven F&B-Outlets, Wellness/Spa und Meeting-, Banqueting- & Event Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Hands-on Hotel Managers Typ Gastgeber. Der exzellente Angebotsmix, die beeindruckende Lage – unweit einer grösseren Metropolregion – und die ideale Kombination aus «Relax- & Business-Ambiente» bilden ein Alleinstellungsmerkmal.

Optimale Ausgangslage für jüngere Hotelprofis, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstellen, Front of House, F&B sowie Marketing gleichermassen beherrschen und dank exzellenter Führung Ihrer Teams die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern. Im Gegenzug dürfen Sie schlanken Strukturen, kurze Entscheidungswege und eine perfekte Infrastruktur erwarten.

Hotel Manager Typ Gastgeber w/m
Sehenswertes Erstklassshotel mit Boutique-Charakter

Überzeugender Auftritt, Ausstrahlung, geschickte Kommunikation auf allen Ebenen und Unternehmergeist sind Ihre Markenzeichen. Mit solidem Allrounder-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Einen CH-Hotelbetrieb haben Sie bereits als Direktor geführt oder waren hierzulande in der Position als Vizedirektor erfolgreich tätig. Wollen Sie die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten und weiterentwickeln? Dann sollten wir uns kennenlernen! Flexible Eintritt möglich: Per sofort oder nach Vereinbarung. Für den Erstkontakt: CV/Foto via E-Mail senden oder zum Hörer greifen. Falls Sie Randzeiten bevorzugen bzw. ausserhalb der Büroöffnungszeiten – auch Sa/So – anrufen möchten: Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 - 8660 Dübendorf Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

38964-12456

RESTAURANT COL DU PILLON
Wiedereröffnung am 1. Februar 2016

Wir suchen

Alleinkoch (m/w)

- Ist Gastronomie Ihre Leidenschaft?
- Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem lebhaften Tagesbetrieb?
- Möchten Sie bei entsprechendem Lohn mehr Verantwortung übernehmen?
- Interessieren Sie sich für einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit attraktiven Anstellungsbedingungen?
- Interessieren Sie sich für neue Kochmethoden?

Unser gemütliches, traditionelles Restaurant befindet sich auf der Passhöhe zwischen dem Gstaad-Saanenland und Les Diablerets.

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen. Bitte senden Sie Ihre Kurzbewerbung mit Referenzen an:

Restaurant Col du Pillon, Les Diablerets
Marleni Berchten und Manuela Thoenen Bettler
Saalistrasse 15
3785 Gsteig
bettler.thoenen@bluewin.ch
Tel. 033 744 94 31

38952-12448



hotelleriesuisse, das Kompetenzzentrum der Schweizer Hotellerie, vertritt die Interessen von rund 3000 Mitgliedern. Sie ist in allen Landes- und Sprachregionen präsent und zählt circa 100 Mitarbeitende. Gesucht wird infolge der anstehenden Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers per Sommer 2016 ein

Direktor (m/w)

Er/Sie führt den Verband operativ und setzt die Strategie der Verbandsleitung konsequent um. Kernaufgaben des Verbandes sind die Hotelklassifikation, der Aus- und Weiterbildungsbereich über alle Stufen sowie die wirtschafts- und tourismuspolitische Interessenvertretung mit dem übergeordneten Ziel, für die Mitglieder des Verbandes optimale politisch-wirtschaftliche Rahmenbedingungen zu schaffen. Weitere wichtige Aufgaben liegen in der Rechtsberatung der Interessenvertretung mit Sozialpartnern sowie in der Publikation der «Hotel Revue». Entsprechend sind ein souveräner Auftritt mit exzellenten kommunikativen Fähigkeiten, professionelles Netzwerken, das Schaffen von Allianzen und das Aufbauen sehr tragfähiger Verbündungen zu unterschiedlichen Stakeholdern unabdingbare Voraussetzungen für eine erfolgreiche Führung des Verbandes.

Gesucht wird eine unternehmerische, erfahrene und geerdete Managerpersönlichkeit mit umfassender Führungs- und Managementerfahrung in gleicher oder vergleichbarer Position, welche die erfolgreiche Verbandsarbeit der letzten Jahre fortsetzt und aktiv – gestaltend, nicht verwaltet – weiterentwickelt. Hotelerfahrung ist kein Muss, ausgeprägte Affinität zu Tourismus und Hospitality hingegen schon. Sie rapportieren direkt dem Verbandspräsidenten.

Sie verfügen über einen Universitäts- oder Fachhochschulabschluss in Wirtschaft, Jurisprudenz, Kommunikation, Tourismus und/oder Hotellerie, allenfalls über zusätzliche Weiterbildungen (MBA o. Ä.), sind mit guten konzeptionellen und analytischen Fähigkeiten ausgestattet, erkennen das Wesentliche rasch und arbeiten zielorientiert und ausdauernd. Sie führen gerne Menschen und verstehen sich auf erfolgreiche Teamentwicklung.

Sie sind mindestens 35 Jahre alt, kennen die Schweiz, deren Mentalität und Kultur und wissen um die zentrale volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus für das Land. Ihre Muttersprache ist Deutsch oder Französisch, Ihr Französisch bzw. Deutsch ist mündlich wie schriftlich auf sehr gutem Niveau, ebenso Ihr Englisch. Italienischkenntnisse sind von Vorteil. Arbeitsort ist Bern.

Wenn Sie diese anspruchsvolle und interessante Position ansprechen und Sie die Bedingungen erfüllen, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. kurzem Motivationsschreiben und Foto per e-mail an: info@hitchman.ch – Roy C. Hitchman AG, Bellerivestrasse 3, 8008 Zürich. Für Fragen oder ergänzende Auskünfte steht Ihnen Sandro Rüegger gerne zur Verfügung: Tel. +41 43 499 12 50.

Airport Hotel Bern
Restaurant

Wir suchen per 1. Januar 2016

Rezeptionistin
mit Erfahrung, 100%.

Airport Hotel Bern-Belp
Flugplatzstrasse 57, 3123 Belp
info@airhotel.ch, 031 961 61 81

38960-12452

LANDGASTHOF «ZUM RÖSSLI» SCHAFHAUSEN
www.roessli.schafhausen.ch

Gesucht Schweizer
Serviceaushilfe
für Bankette und A-la-carte-Bereich.
Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Vorliegende Sie Cornelia Niffenegger.
Telefon 034 461 13 41

38967-12449

Leiter Catering & Events
Henris Catering & Events
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

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

ZFV Die Gastronomiegruppe www.zfv.ch

38939-12443



Die Jungfraubahnen bestehen aus zwei wirtschaftlich und rechtlich unabhängigen Unternehmen – Jungfraubahn Holding AG mit Tochtergesellschaften und Berner Oberland-Bahnen AG. Die beiden Unternehmen werden über die Jungfraubahnen Management AG geführt.

Per 1. März 2016 oder nach Vereinbarung suchen wir Sie als

Sales Manager 100% (w/m)
Arbeitsort Interlaken

Nach einer Einführung übernehmen Sie folgende Aufgaben:

- ✓ Betreuung und Steuerung von eigenen internationalen Märkten
- ✓ Erstellung von Angeboten und Kundenbetreuung
- ✓ Budgetverantwortung für Ihre Märkte
- ✓ Mitarbeiter bei Projekten und Messen

Sind Sie

ein Verkaufsprofi und haben internationale Erfahrung, vorzugsweise mit Kenntnissen des Indischen Marktes. Sind Sie zudem verhandlungssicher in Deutsch und Englisch und wollen dies bei weltweiten Verkaufsräisen anwenden? Haben Sie bereits mehrere Jahre Berufserfahrung im Tourismus oder im Verkauf? Zeichnen Sie sich durch hohe Selbstständigkeit und Ihr ausgeprägtes unternehmerisches Denken aus?

Dann sollten wir uns kennen lernen.

Wir bieten Ihnen

Einen abwechslungsreichen und vielseitigen Arbeitsplatz mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einer einzigartigen Region.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Matthias Büttler, Leiter Marketing, Telefon 033 828 72 40

Schriftliche Bewerbung bitte an: Jungfraubahnen, Human Resources, Martina Michel, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken oder elektronisch an martina.michel@jungfrau.ch



Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch

38960-12445

38930-12441

PROFIL

KADER / DEUTSCHE SCHWEIZ



Chef de Rang (m/w)

Sorell Hotel Rigiblick
Germaniastrasse 99, 8044 Zürich
per sofort

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

SORELL
HOTELS SWITZERLAND



38963-12455



Haben Sie Appetit auf Karriere? Sie führen mit Freude und leben die Gastfreundschaft?
Das ist Ihr Erfolgs-Rezept bei SV Schweiz.

Restaurant Manager (w/m) 100%

Abwechslungreich und vielseitig ist Ihre Aufgabe: Per 1. März 2016 oder nach Vereinbarung führen Sie zusammen mit Ihrem Team das **UBS Restaurant Elite**.

Ihr Einsatzort
Gemeinsam mit 70 Mitarbeitenden überraschen Sie im **UBS Restaurant Elite** in Zürich täglich bis zu 1500 Gäste mit ihrem vielfältigen Angebot: kreative, saisonale Gerichte, frisch und abwechslungsreich zubereitet.

Das Restaurant setzt ONE TWO WE um, das von SV Schweiz gemeinsam mit dem SWF Schweiz entwickelte Programm für eine klimafreundliche Gemeinschaftsgastronomie. Es verpflichtet sich, den CO₂-Austausch schrittweise zu reduzieren. Beim Angebot liegt der Fokus auf saisonalen, regionalen Produkten und einer attraktiven vegetarischen Küche.

Ihr Verantwortungsbereich
Sie sind die geborene Gastgeber-Persönlichkeit! Kompetent und herzlich führen Sie zusammen mit Ihrem Kaderteam das Selbstbedienungsrestaurant «Ellex», das bediente Restaurant «La Cucina» im Casual Style mit italienischem Flair, das Direktionsrestaurant «Turicum» im High-End-Bereich und Sie betreuen ebenfalls das Konferenzzentrum «Grünenhof». Sie arbeiten aktiv im direkten Kundenkontakt und sorgen für die Zufriedenheit Ihrer Gäste. Zudem gestalten Sie das Angebot, führen die Preise, überwachen die Einkäufe sowie das Personal, erstellen Tages-/Monatsabschlüsse und – gemeinsam mit dem Konsulenten Haupt der Jahresbudget, Ihr Flair als kreativer Organisator ist bei der Verteilung von Sitzungen, bei Speziellevents und der Planung und Durchführung von Caterings gefragt. Sie sind initiativ und motivieren Ihr Team zu Höchstleistungen. Die Ziele erreichen Sie durch Enthusiasmus und Ihren exzellenten Gespür für Qualität, Anpacken und präsentieren Sie setzen die Akzente am richtigen Ort.

Sie arbeiten von Montag bis Freitag zwischen 07.00 und 17.00 Uhr, je nach Dienstplan. Bei Sonderanlässen abends und an Wochenenden sind Sie flexibel einsetzbar.

Ihr Hintergrund

- Abgeschlossene Lehre in der Gastronomie EFZ sowie Abschluss einer Hotelfachschule
- Mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position
- Führungserfahrung sowie hervorragende Fachkenntnisse und eine hohe Sozialkompetenz
- Fundiertes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Englisch- und/oder Französischkenntnisse von Vorteil
- Gute Umgangsformen und stilsicheres Auftreten vor dem Guest

Als führendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie betreibt SV Schweiz über 300 Restaurants und Menschen – nachhaltig und zukunftsgerichtet. Freuen Sie sich auf ein dynamisches Arbeitsumfeld, abwechslungsreiche Aufgaben, fortschrittlche Personalleistungen sowie interne Förderungsprogramme und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Sind Sie überzeugt? Dann senden Sie uns Ihre Online-Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung.

SV (Schweiz) AG
Rahel Keller
HR Recruiter
rahel.keller@sv-group.ch Bewerben

RESTAURANT COL DU PILLON

Wiedereröffnung am 1. Februar 2016

Wir suchen

Servicefachpersonal (m/w)

- Ist Gastronomie Ihre Leidenschaft?
- Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem lebhaften Tagesbetrieb?
- Möchten Sie bei entsprechendem Lohn mehr Verantwortung übernehmen?
- Interessieren Sie sich für einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit attraktiven Anstellungsbedingungen?
- Haben Sie Erfahrung im Servicebereich, sind motiviert, natürlich und kreativ?

Unser gemütliches, traditionelles Restaurant befindet sich auf der Passhöhe zwischen dem Gstaad-Saanenland und Les Diablerets.

Über Ihre Bewerbung würden wir uns freuen. Bitte senden Sie Ihre Kurzbewerbung mit Referenzen an:
Restaurant Col du Pillon, Les Diablerets
Marlene Berchten und Manuela Thoenen Bettler
Saalstrasse 15
3785 Gsteig
bettler.thoenen@bluewin.ch
Tel. 033 744 94 31

38952-12458

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 18 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen und weitere In- und Outdoor-Möglichkeiten. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt in einer grossen Parkanlage, von einzigartigen Kunstwerken eingebettet, in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter.

Für unser vierköpfiges Réceptionsteam suchen wir per 1. Februar 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Réception 100 %

Als frontorientierte Persönlichkeit sind Sie verantwortlich für unsere Hotel Réception und gewährleisten eine tadellose Führung der Abteilung. Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören neben dem Check-in und Check-out das Beraten der anspruchsvollen Gäste als auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästefriedlichkeit.

Wir bieten

- Hohe Eigenständigkeit
- Interessantes und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

- Lehre im Gastgewerbe sowie Berufserfahrung (Hotelfachschule von Vorteil)
- Mehrjährige Tätigkeit in gleicher oder ähnlicher Funktion
- Gepflegte Umgangsformen und Führungserfahrung
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse mündlich und schriftlich

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung.

Seminshotel Bocken
Stephan Schué
Hoteldirektor
www.bocken.ch/ueberuns/jobs

38959-12451

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung.

Seminshotel Bocken
Stephan Schué
Hoteldirektor
www.bocken.ch/ueberuns/jobs

38960-12457



GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus



Küchenverantwortlicher (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J104525

Tavolago AG
Werfestrasse 5, 6002 Luzern
041 367 61 61, personal@tavolago.ch

38934-12442



Wir suchen per 1. Januar 2016
Servicemitarbeiterinnen
mit Erfahrung, 100%.
Airport Hotel Bern-Belp
Flugplatzstrasse 57, 3123 Belp
info@airhotel.ch, 031 961 61 81

SUISSE ROMANDE



Hotelleriesuisse, le centre de compétences pour l'hôtellerie en Suisse, défend les intérêts de ses quelque 3000 membres. Présente dans tout le pays et toutes les régions linguistiques, l'association emploie une centaine de collaborateurs. En raison du départ à la retraite du titulaire du poste, elle recherche pour une entrée en fonction à l'été 2016 un

Directeur (m/f)

Il/Elle assure la gestion opérationnelle de l'association et met en oeuvre la stratégie de la direction exécutive. Les missions de l'association sont les suivantes: classification des hôtels, formation initiale et continue à tous les niveaux et défense des intérêts en matière de politique économique et touristique, dans le but de générer des conditions cadres optimales pour ses membres. Parmi ses autres tâches figurent le conseil juridique, la défense des intérêts vis-à-vis des partenaires sociaux et la publication du magazine «Hotel Revue». En plus d'une présentation convaincante, les qualités requises pour assurer le succès de l'association comprennent d'excellentes compétences en communication, un réseau professionnel, la capacité de générer des alliances et d'établir des relations fructueuses avec les différentes intervenants. Nous recherchons donc un(e) manager expérimenté(e), pragmatique et faisant preuve d'un grand esprit d'entreprise. Il/Elle doit disposer d'une grande expérience du management dans un poste identique ou similaire, et être à même de poursuivre et de développer activement le travail fructueux effectué par l'association au cours des dernières années – non pas en gérant, mais en façonnant l'avenir. Le poste ne requiert pas impérativement une expérience du secteur hôtelier, mais implique une affinité marquée avec le tourisme et le secteur Hospitality. Vous rapportez directement au président de l'association.

Vous êtes diplômé(e) d'une université ou d'une haute école en économie, jurisprudence, communication, tourisme et/ou hôtellerie et avez éventuellement suivi des formations complémentaires (MBA, par ex.). Vous vous distinguez par vos capacités de conception et d'analyse; vous identifiez rapidement les priorités, faites preuve de persévérance et travaillez avec un focus sur l'objectif. Vous aimez diriger des équipes et savez comment les mener au succès.

Vous êtes âgé(e) de 35 ans au minimum, connaissez bien la Suisse, sa mentalité et sa culture, ainsi que l'importance économique capitale du tourisme dans le pays. Votre langue maternelle est l'allemand ou le français, vos capacités d'expressions orale et écrite dans l'une ou l'autre langue étant excellentes. Il en va de même pour l'anglais. Des connaissances en italien constituent un atout. Le lieu de travail est situé à Berne.

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste exigeant et passionnant, et correspondez au profil requis, envoyez votre dossier de candidature complet, accompagné d'une courte lettre de motivation et d'une photo, par e-mail à: info@hitchman.ch – Roy C. Hitchman AG, Bellerivestrasse 3, 8008 Zurich. Sandro Rüegger se tient à votre disposition pour tout complément d'information. Tel. +41 43 499 12 50.

38961-12453

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

Jungkoch/Koch (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team und an Lernende weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli
Herr Christian Joye, Küchenchef
Postfach 192, 3000 Bern 15
Tel. 031 350 66 40
www.eggħoelzli.ch / info@eggħoelzli.ch

38948-12447

Gastro Express

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

38955-11752

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte



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

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



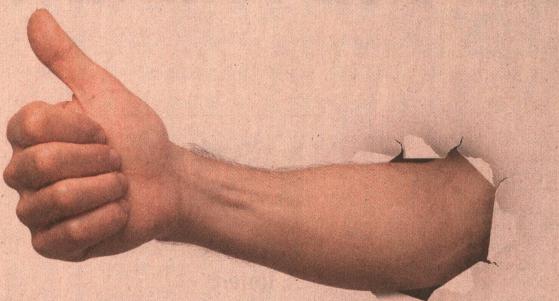
38961-12453

SCHWEIZER MEDIEN

MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**COOL,
WERBUNG.**



Das Inserat ist der beliebteste Werbeträger der Schweizer. Anders als bei TV-Spots empfinden

82 % der Leser Inserate weder als aufdringlich noch als störend.

printwirkt.ch

LEO BURNETT AUFWIRK

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



THEMENBILD: KEYSTONE

TELEFONIEREN MIT IP

Ein mobiles Kassensystem, WLAN im Hotel oder ein Online-Reservationstool – die Digitalisierung hinterlässt in der Hotel- und Gastronomiebranche sichtbare Spuren. Auch die Festnetztelefonie erlebt eine Modernisierung. Denn die herkömmliche Technologie ist veraltet, Betrieb und Wartung werden zeit- und kostenintensiver. Folglich stellen Telekommunikationsanbieter weltweit auf die zukunftsorientierte IP-Technologie um.

Swisscom plant, in der Schweiz bis Ende 2017 diesen Technologiewechsel vorzunehmen. Das bedeutet für Hoteliers und Gastronomen nicht nur einen Schritt in ein neues Telefonie-Zeitalter. Es ist zeitgleich eine Chance, die bestehende Kommunikationsinfrastruktur zu überdenken und diese nach den künftigen Bedürfnissen auszurichten.

Neben E-Mail und Fax ist das Festnetztelefon nach wie vor eines der wichtigsten Kommunikationsmittel in der Hotellerie und Gastronomiebranche. Gerade deshalb gilt es, die Umstellung auf die IP-Technologie rechtzeitig in die Wege zu leiten. Damit der Technologiewchsel reibungslos verläuft, sollte dieser mit dem

jeweiligen Telekommunikationsanbieter oder IT-Partner geplant und koordiniert werden. Umso früher der Wechsel auf die moderne IP-Technologie erfolgt, desto eher profitieren Hotel- und Gastronomiebetriebe von den Vorteilen.

Die IP-Telefonie bringt eine bessere Sprachqualität. Zudem erlaubt sie eine flexible Kommunikation zu transparenten Kosten. Das heisst zum Beispiel, dass Betriebe ihre Telefonanlage ganz einfach den jeweils aktuellen, saisonalen Bedingungen entsprechend anpassen können. Werden in der Hauptsaison mehr Telefonanschlüsse benötigt, fügt der Betrieb diese selbst mit wenigen Klicks hinzu. Dazu muss kein Techniker mehr aufgeboten werden. Es können so viele Gespräche gleichzeitig geführt werden, wie Rufnummern vorhanden sind. Verrechnet wird zu einem Pauschal tarif und nur für Anschlüsse, die auch tatsächlich genutzt werden sind. Die Kosten für die Telefonie sind damit individuell planbar und jederzeit transparent. Zusatzdienste wie Anrufe blockieren oder Anrufumleitung gehören ebenfalls zu den Möglichkeiten der IP-Telefonie.

Besonders beliebt bei Gastronomen und Hoteliers ist unter den IP-Angeboten das sogenannte Full-Service-Modell. Statt zu kaufen, nutzt hier der Betrieb eine Telefonanlage, die ihm der Anbieter zu einem fixen Preis zur Verfügung stellt. Dieser kümmert sich anschliessend auch um den Betrieb und die Wartung. So bleibt mehr Zeit für die Gäste. Nicht nur das Festnetztelefon ist von der Umstellung auf IP betroffen. Auch Lifttelefone oder Anlagen, die via Modem über das Festnetz kommunizieren (z. B. Alarmsysteme, Hausteuerungen oder Fernüberwachungen von Kühlmöbeln) müssen geprüft und entweder aufgerüstet oder ersetzt werden. Hier kann der jeweilige Hersteller Auskunft geben.



Thomas Bachofner
Leiter Produktentwicklung KMU, Swisscom
www.swisscom.ch/ip

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

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

35907-11658



Hôtel Restaurant
Les Rangiers

A louer:

Hôtel-Restaurant des Rangiers, situé au sommet du Col des Rangiers, Commune de la Baroche (Jura), à 15 km de Delémont et de Porrentruy
Salle pour banquet – Terrasse – Parking – Hôtel de 10 chambres
Logement de fonction – Rendez-vous des motards
Date d'entrée: 1er avril 2016 à convenir.
Renseignements: Bourgeoisie de Boécourt-Séprais, Bout-Dessus 51C,
2856 Boécourt (JU), Tél. 032 426 56 07
www.bourgeoisieboecourt.ch – info@bourgeoisieboecourt.ch

38814-12430

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen ein

Geschäftshotel
130 Zimmer, Wohnungen
und Läden – Kt. Zug

Das Hotel mit Baujahr 2013
ist langfristig vermietet.
Weitere Angaben erteilen wir Ihnen
gerne persönlich.

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

38999-12460

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue