**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:** 14.12.2025

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

htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT-AUFLAGE** 

40.000

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

Nr. 51/52 · 17. Dezember 2015

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



# IST GUTFR

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 Line davon ab, wie gut der Un terricht 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 Bei-spiele 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 entspredung naben in der Regei bereits eine entspre-chende Grundausbildung hinter sich gebracht. Sie beginnen eine Weiterbildung oft aus der Überlegung heraus, die Basis für ihren nächs-ten Karriereschritt zu legen oder zumindest die bisher erreichte Position zu sichern. Dem entsprechend erwarten sie aktuelle Methoden und Praxisbeispiele von den Dozierenden. Wei

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 voraus-gesetzt 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.hotelleriesuisse.ch

«Fehler sind das Tor zu neuen Entdeckungen»

### 15. JANUAR

«Informationsnachmittag HF von hotelleriesuisse,

an der Hotelfachschule, Thun www.hotelbildung.ch/agenda

### 19. ODER 26. JANUAR

«Lernende trimmen sich fit», vom Berufsverband Restauration, im Gastgewerbezentrum GIBB, Bern www.hotelgastrounion.ch/bildung «Evento informativo CCNL», von hotelleriesuisse, im Hotel Delfino, Lugano www.hotelformazione.ch

26. JANUAR

AGENDA

17. FEBRUAR & 23. MÄRZ «Gastrozesse Basis & Upgrade», vom Schweizer Kochverband, www.hotelgastrounion.ch/bildung

### 24. FEBRUAR

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

### 5 APRII

e-hotelmarketing: Newsletter-Marketing», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda



Planen Sie ein neues Projekt?

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

**Professionelle Beratung** 

für die Schweizer Hotellerie Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAV/VA.CH



### ..... 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. Genügend 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 Gesund heitsschutz 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

# 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.

an 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 Verän-

derung geht es nämlich wirklich nicht. Egal ob man sich beruflich oder privat verändern möchte, bevor man den Wandel einläutet, 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 ausbremst, 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 ver-schieben? Am meisten Aufmerksamkeit muss man den Themen in Spalte drei widmen. Dazu wird diese Kolonne in drei Unterkolonnen auf geteilt. 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 gehe das Risiko ein und nehme allfällige Einbussen/Verluste in Kauf».

Das ehrliche, ungeschönte Erarbeiten einer olchen Liste hilft, Klarheit zu gewinnen und dient als Grundlage für die nächsten Schritte 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 Erwä-

gung 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 grössere 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

BUCHTIPP .....

### 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 – Kurskor-rketur für Anfänger und Fortgeschrittene» bietet Diana Dreessen allen eine Hilfestel-lung, 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 vie-ler 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 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 Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

### htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130

www.hotelleriesuisse.ch

### Hotel & Gastro Union dligenswilerstrasse 22

6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern

### 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 karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeiger erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

VERKALIE 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 autom tisch 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

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 Adligenswil/LU

### LITHOGRAPHIE Christian Albrecht, Serum Network, Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE 40.000 Exemplare

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

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Re-daktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

# PROFIL

# Erstklassige Adresse. Sport & Lifestyle. Wellness & Nightlife. Ein noch fast neues Hotel im coolen Design, gediegenes 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-/Hotelière-Persönlichkeit, bestens ver-traut mit Front Office, FBB Management (Ihre Stärkel) und Vermarktung. Dank geschickter Delegation von Aufgaben und effizienter Führung Ihres Teans ermößlichen Sie sich genau den Freiraum, den Sie direkt am Gast einsetzen wollen! Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch. Müssen Sie auch ein als Cheff (Defin des führunden Hauses am Pletz. Müssen Sie auch sein als Chef/Chefin des führenden Hauses am Platz portlicher Hoteldirektor w/m Es darf auch ein Gastgebepaarl-duo sein Mit dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlich keit sicher. Sie sind selbstbewusst, abgeklärt und kommunizieren brillant auf allen Ebenen Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben bzw. als Nach-wuchskraft einen Leistungsausweis als starker Vize oder als versierter FeB Manager mitbrin-gen, ist beides vorstellbar. Schweizerische Resorthotellerie-Erfahrung und «Macher-Qualitäten» bringen Sie mit. Trotz sai-

sonaler Struktur sind Sie und Ihr Kaderteam selbstverständlich ganzjähnig engagiert. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung; spätestens jedoch auf März/April 2016. – Ihr Interesse vor-ausgesetzt: CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Mir freuen uns auf Siel

alf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung SCHAEFER & PARTNER

nan Resources Consultants andstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00 schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch





Die spannende Leitungsfunktion dieses Kleinods mit attraktiven EtB-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 idaale Kombination aus «Relax» & Business-Ambiente» bilden ein Alleinstellungsmerkmal.

Optimale Ausgangslage für jüngere Hotelprofis, die sich nahe beim Gast sehen, Guest Relation hoch einstufen, 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 schlanke Strukturen, kurze Entscheidungswege und eine perfekte Infrastruktur erwarten.

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

Überzeugender Auftritt, Ausstrahlung, geschickte Kommunikation auf allen Ebenen und Unter-nehmergeist sind Ihre Markenzeichen. Mit solidem Allrounder-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Einen CH-Hotelbertieb 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! Flexibler Eintritt möglich: Per sofort oder nach Vereinbarung. Für den Erskontakt: CV/Floto via E-Mail senden oder zum Hörer greifen. Falls Sie Randzeiten bevorzugen bzw. ausserhalb der Büroöffnungszeiten – auch Sa/So – anrufen möchten: Mobile

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00 www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



RESTAURANT COL DU PILLON Wiedereröffnung am 1. Februar 2016

### 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 Marlène Berchten und Manuela Thoenen Bettler Saalistrasse 15 3785 Gsteig bettler.thoenen@bluewin.ch Tel. 033 744 94 31



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

### LANDGASTHOF «ZUM RÖSSLI» SCHAFHAUSEN 2

Gesucht Schweizer

# Serviceaushilfe

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



### 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





**hotellerie**suisse Swiss Hotel Association

Hotelleriesuisse, das Kompetenzzentrum der Schweizer Hotellerie, vertritt die Interessen von rund 3000 Mitgliedern. Sie ist in allen Landes- und Sprachregionen präsent und zählt zirka 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 Interessenvertre-tung mit dem übergeordneten Ziel, für die Mitglieder des Verbandes optimale politischwirtschaftliche 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 Verbindungen 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 verwaltend – 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 anspricht und Sie die Bedingungen erfüllen, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. kurzem Motiva-tionsschreiben 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.



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 ✓ Mitarbeit bei Projekten und Messen

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

Dann sollten wir uns kennen lernen.

### Wir bieten Ihner

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

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Matthias Bütler, 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



### Chef de Rang (m/w)

Sorell Hotel Rigiblick Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

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





### Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 18 Seminarräume so-wie 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 Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen interna-tionale 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 Gästezufriedenheit.

### Wir hieten

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

- 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

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

Stephan Schué Hoteldirekto www.bocken.ch/ueberuns/jobs



### Restaurant Manager (w/m) 100%

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

Mit Elinsatzon:
Gemeinsam mit 70 Mitarbeitenden überraschen Sie im UBS Restaurant Elite in Zürleh täglich bis zu 1500 Gäste mit Ihrem vielfältigen Angebot: kreative, saisona le Gerichte, frisch und abwechslungsreich zubereitet.

Das Restaurant setzt ONE TWO WE um, das von SV Schweiz gemeinsam mit dem WWF Schweiz entwickelte Programm für eine klimafreundliche Gemeinschafts-gastroomeir. Es verpflichtet sich, den CQ-Justosse schriftweise zu reduzieren. Beim Angebot liegt der Fokus auf saisonalen, regionalen Produkten und einer attraktiven vegelarischen Küche.

attraktiven vegetariachen Kücne.

Ihr Verantwortungsbereich
Sie sind die geborene Gastgeber-Persönlichkeit Kompetent und herzlich führen
Sie zusammen mit Ihrem Kaderteam das Selbstbedienungsrestaurant Eillten,
das bediente Restaurant La Guotan im Casual Stylem itt Tallenischem Flisir, das
Direktionsrestaurant urfürdums im High-End-Bereich und Sie betreuen ebenfalls
das Konferenzentrum Grünenbohn. Sie arbeiten aktiv im direkten kunnenkontakt
mit und sorgen für die Zufriedenheit Ihrer Gäste. Zudem gestalten Sie das Angehof, führen das Personal, verantworten den Einkauf sowie das Ihrender, erstellen
Tages-, Monastabschlüsse und – gemeinsam mit dem Key Acoount Manager – das
ahrebudget. Ihr Flär als kretetiver Organisator ist bei der Verpflegung von Sitzun
gen, bei Spezialevents und der Planung und Durchführung von Caterings gefragt.
Sie sind intilativ und motivieren ihr Feam zu Höchstüstungen. Die Ziele erreichen
Sie dank Enthusiasmus und Ihrem exzellenten Gespür für Qualität. Anpacken und
präsent sein: Sie setzen die Akzerte am richtige ort On und 17.00 Uhr, je nach

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

- ene Lehre in der Gastronomie EFZ sowie Abschluss einer

- Hotelfachschule
  Mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position
  Führungserfahrung sowie hervorragende Fachkenntnisse und eine hohe
  Sozialkompeten
  Sozialkompeten
  Führung sowie hervorragende Fachkenntnisse und eine hohe
  Sozialkompeten
  Führung sowie hervorragende Fachkenntnisse
  Führung sowie hervorragende Fachkenntnisse
  Sein gute Deutschkenntnisses, Englisch- und/oder Französischkenntnisse
- Gute Umgangsformen und stilsicheres Auftreten vor dem Gast

Als führendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie betreibt SV Schweiz über 300 Restaurants und Mensen – nachhaltig und zukunftsgerichtet. Freuen Sie sich auf ein dynamisches Arbeitsumfeld, abwerchsungsreiche Aufga-ben, fortschrittliche Personalinebenleistungen sowie interne Förderungsprogram-me und Welterbüldungsangebote.

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









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 RESTAURANT COL DU PILLON Wiedereröffnung am 1. Februar 2016

### Servicefachpersonal (m/w)

- Ist Gastronomie Ihre Leidenschaft?
- Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem
- Sucnen Sie eine neue Heraustorderung in einem leibhaften Tagesbetriel?

  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 Marlène Berchten und Manuela Thoenen Bettler Saalistrasse 15 3785 Gsteig

bettler.thoenen@bluewin.ch Tel. 033 744 94 31

### Bocken:

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

Für unser sechsköpfiges Technikteam suchen wir per 01. März 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

### Stv. Leiter Technik & Unterhalt (80-100 %) Seminar- und Konferenztechnik

In Ihrer Funktion als AV- und Seminartechniker sind Sie für die Installlation und Betreuung der umfangreichen und mo-dernen Ton- und Multimediaanlage zuständig. Weiter unter-stützen Sie als Stellvertreter des Abteilungeiters das Technikteam bei deren Arbeiten im Bereich des Betriebs- und Gebäudeunterhaltes.

Wir suchen eine offene und kommunikative Persönlichkeit, die gerne auf unsere internationalen Gäste zugeht. Unregelmässige Arbeitszeiten, Wochenendeinsätze und Pikettdienst sind in diesem Bereich selbstverständlich.

- hohe Eigenverantwortung
- spannendes und herausforderndes Umfeld strukturierte Betriebsabläufe Weiterbildungsmöglichkeiten

- Ausbildung im technischen Bereich
   Erfahrung in der Seminartechnik (Audio- & Videotechnik) von Vorteil)
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse (mündlich)
   selbstständige und sichere Arbeitsweise

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

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

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



## Küchenverantwortlicher (m/w)

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert,

flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fach-

wissen 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

Jungkoch/Koch (m/w)

Restaurant Egghölzli Herr Christian Joye, Küchenchef Postfach 192, 3000 Bern 15 Tel. 031 350 66 40

www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

abgehalten werden.

Anschrift:

Jobcode hoteljob.ch: J104525

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



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

# Gastro = Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

### www.gastro-express.ch



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

PC 40-1855-4 www.denkanmich.ch



### 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)

II/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 com-prennent 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

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.



### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



# TELEFONIEREN MIT IP

servationstool – 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 Technologiewechsel 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 Hotelund Gastronomiebetriebe von den Vorzügen.

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 wer-den. Es können so viele Gespräche gleichzeitig geführt werden, wie Rufnummern vorhanden sind. Verrechnet wird zu einem Pauschaltarif und nur für Anschlüsse, die auch tatsächlich genutzt worden 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, Haussteuerungen oder Fernüberwachungen von Kühlmöbeln) müssen geprüft und entweder aufgerüstet oder eretzt 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.





### 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: ler 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

### 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

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

htr hotel revue