

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2015)
Heft: 42

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>

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. 42 · 15. Oktober 2015

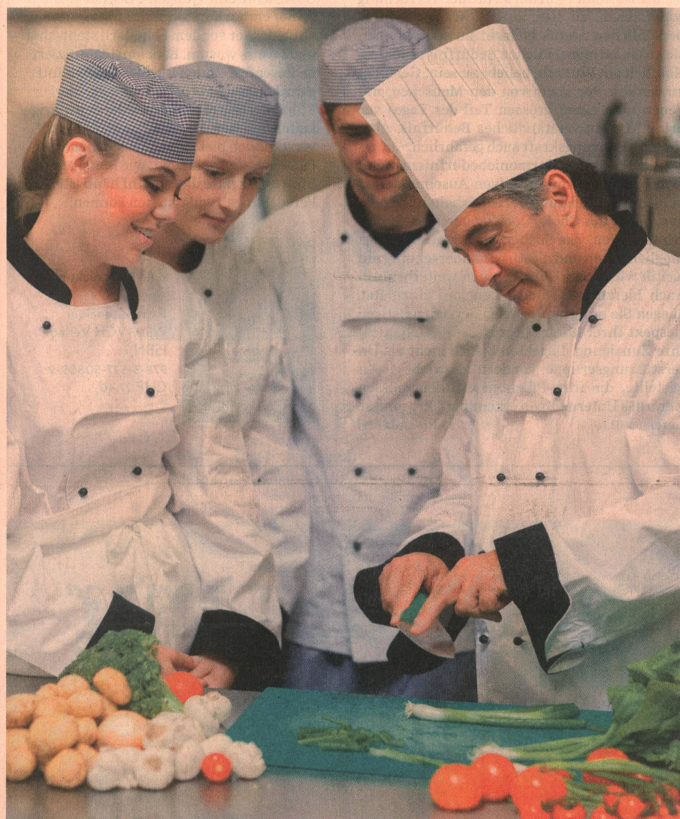
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

QUALITÄTSSICHERUNG IN DER AUSBILDUNG

Genügend Nachwuchs zu gewinnen und vor allem die angehenden Berufsleute in der Branche zu halten (Fachkräftemangel), ist wichtig für die Zukunft der Hotellerie und Gastronomie.

Es ist daher ein grosses Anliegen, die Ausbildungsqualität mit bereits eingesetzten Instrumenten zu halten und die Qualitätssteigerung mit neuen wirkungsorientierten Projekten zu fördern. Die Gründe für Lehrvertragsauflösungen sind vielfältig. Einer der Hauptgründe für Auflösungen bei den Hotel- und Restaurationsfachleuten ist die falsche Berufswahl.

Ein Verbesserungsziel muss deshalb sein, dass sich die Lernenden vor der definitiven Berufswahl noch intensiver mit der Branche auseinandersetzen. Eine Schnupperlehre wird daher in jedem Fall empfohlen. Durch die praktische Arbeit im Betrieb soll den Jugendlichen der Beruf transparent vermittelt werden. Erfahrungen aus der Praxis zeigen, dass gerade diese wertvollen Schnupperangebote aus Zeit- und Ressourcengründen eher schwierig zu finden sind.

hotelleriesuisse prüft zurzeit eine Projektrealisation, um die Berufsbildner bei der Selektion und Rekrutierung zu unterstützen und zu entlasten. Die Idee ist, dieses Angebot zentral in den Schulhotels durchzuführen mit Begleitung durch Fachpersonen. Mit dieser Dienstleistung verfolgt hotelleriesuisse das Ziel, bereits frühzeitig Bildungslücken der Jugendlichen wie beispielsweise sprachliche Unsicherheiten zu erkennen und folglich Unterstützungsmassnahmen, Hilfestellungen oder

Begleitungen bereits vor Lehrbeginn zu empfehlen. Die Chance steigt, zusätzlichen Zielgruppen wie schulschwächeren, praktisch orientierten Jugendlichen oder Migrantinnen und Migranten den Einstieg in die Berufsausbildung zu erleichtern.

Nach Erfahrung von hotelleriesuisse sind die gute Betreuung und Beratung während der gesamten Ausbildungszeit durch die fünf Lehrbetriebsbesucherinnen und -besucher sowie durch die Internatsleitung in den Schulhotels wichtige Faktoren bei der Verhinderung von Lehrabbrüchen. Die jährlichen Gespräche mit den Lernenden und Berufsbildnern sind enorm wichtig und sehr wertvoll für die jungen Menschen in der Ausbildung. Damit gesellschaftliche Entwicklungen in der Lehrausbildung aufgefangen werden können, unterstützt seit dem 1. Oktober 2015 eine Schulsozialarbeiterin die Lernenden, Lehrpersonen sowie Internats- und Schulleitungen bei akuten Herausforderungen.

hotelleriesuisse will sich zusammen mit verschiedenen Partnern weiterhin für eine qualitativ hochstehende, zeitgerechte und unbürokratische Berufsbildung in unserer Branche einsetzen.



Fabienne Hänni
Projektleiterin Grundbildung
www.hotelleriesuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

*«Jedes Wachstum hängt von Bewegung ab.
Es gibt keine körperliche oder intellektuelle
Entwicklung ohne Anstrengung,
und Anstrengung bedeutet Arbeit»*

Calvin Coolidge, 30. Präsident der USA (1872–1933)

AGENDA

20. OKTOBER

«Forum sbkpv»,
vom Schweizer Bäckerei- und
Konditorei-Personal-Verband,
Pistor AG, Rothenburg
www.hotelgastrounion.ch

21. OKTOBER

«Selbstmanagement»,
von der Hotel & Gastro Union,
Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

22. OKTOBER

«Powerpoints»,
vom Berufsverband Hotel ·
Administration · Management,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

29. OKTOBER

Expertenforum «Input 3/2015»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Bern, Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

3. NOVEMBER

«Was heisst Querschnittlah-
mung – Sensibilisierung für die
Hotelbranches»,
von hotelleriesuisse,
im Schweizer Paraplegiker-
Zentrum, Nottwil
www.hotelbildung.ch/agenda

11. NOVEMBER

Schulführungen Hotelfachschule
Passugg,
von hotelleriesuisse,
an der Swiss School of Tourism
and Hospitality SSTH, Passugg
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:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Arbeitsorganisation

Gefährdung:

Unter- oder Überforderung, psychische Belastungen, Motivations-/Leistungseinbußen, erhöhte Unfallgefahr durch organisatorische Mängel.

Massnahme:

- Anleitungen für alle klar und verständlich formulieren.
- Arbeitsabläufe regeln, Mitarbeitende über die sichere Anwendung von Geräten und Maschinen instruieren.
- Durch gute Planung Hektik mindern.
- Verbesserungsmöglichkeiten im Team besprechen und gute Leistungen würdigen.
- Ansprechpersonen für heikle Arbeitssituationen oder nicht funktionierende Geräte bestimmen.

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

RESPEKT IST WICHTIGER ALS BELIEBTHEIT

Chefs sind Menschen und haben dementsprechend Fehler, aber auch Bedürfnisse. So gibt es beispielsweise Chefs, die unbedingt von ihren Angestellten gemocht werden wollen. Das ist nicht immer zum Wohl des Betriebes.

Die wohl wichtigste Aufgabe, die ein Geschäftsführer hat, lautet: Gute Betriebsergebnisse erzielen. Geht es dem Betrieb gut, profitieren die Angestellten von sicheren Arbeitsplätzen. Der Betrieb selber kann reinvestieren und bleibt für die Gäste langfristig attraktiv. Ein erfolgreicher Betrieb ist auch für die Standortgemeinde wichtig – als Steuerzahler, als Wirtschaftspartner und als Imageträger.

So komisch es sich anhören mag, aber im Alltagsgeschehen verlieren viele Führungskräfte ihre oberste Aufgabe aus den Augen. Statt den Betriebserfolg haben sie das Sichern der eigenen Position im Blick und erliegen damit einer nur allzu menschlichen Schwäche. Denn sie fallen nicht mehr Entscheide, die gut fürs Unternehmen sind, sondern die in erster Linie ihnen selber nützen. Dabei geht es nicht einmal darum, sich finanziell zu bereichern. Es geht vor allem darum, für sich persönlich eine Wohlfühlumgebung zu schaffen und den eigenen Status zu sichern. Zum Beispiel indem man freie Posten mit Freunden und Verwandten besetzt oder sich Menschen ins Team holt, die einem vom Fachwissen und von der Erfahrung her nicht das Wasser reichen können. Bei solchen Mitarbeitenden ist die Gefahr klein, dass sie einen übertrumpfen oder einem gar am Stuhl sägen, um selber in die begehrte Chefposition zu kommen. Auch besteht wenig Gefahr, dass solche Mitarbeitende die Kompetenzen des Chefs, der Chefin offen anzweifeln und dadurch hitzige Diskussionen oder gar Veränderungen auslösen.

So verständlich es sein mag, dass eine Führungsperson ihre Position absichern möchte, Patrick Lencioni, Unternehmensberater und Buchautor, hat dazu eine klare Meinung: «Machen Sie Ergebnisse zum wichtigsten Massstab Ihres persönlichen Erfolgs oder treten Sie von Ihrem Amt zurück! Die Zukunft des Unternehmens, das Sie führen, ist für Kunden, Mitarbeitende und Anteilseigner zu wichtig, als dass sie es als Geisel für Ihr Ego nehmen dürfen.»

Selbst wenn Führungskräfte der Versuchung widerstehen, zu sehr auf die Wahrung ihres persönlichen Status bedacht zu sein, können sie an einem menschlichen Bedürfnis scheitern. Nämlich am Wunsch, beliebt zu sein. Gemocht zu werden, vor allem von den Menschen, mit denen man einen grossen Teil des Tages verbringt, ist ein verständliches Bedürfnis. Aber für eine Führungskraft auch gefährlich.

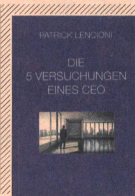
Als Folge des Harmoniebedürfnisses fehlt es oft an einer konstruktiven Auseinandersetzung mit der Leistung der Mitarbeitenden oder auch jener des Chefs. Doch genau das ständige Hinterfragen, das Suchen nach Optimierungsmöglichkeiten und die Auseinandersetzung mit Kritik würde ein Unternehmen weiterbringen. Auch hierzu hat Patrick Lencioni einen Rat: «Legen Sie es darauf an, sich den langfristigen Respekt Ihrer Mitarbeiter zu erarbeiten, nicht ihre Zuneigung. Beachten Sie sie nicht als Unterstützungsgruppe, sondern als wichtige Angestellte, die ihre Pflichten erfüllen müssen, wenn das Unternehmen erkennbare Ergebnisse liefern soll.»

Riccarda Frei

BUCHTIPP

DIE 5 VERSUCHUNGEN EINES CEO

«Morgen stand der erste Jahrestag von Andrews Beförderung an. Es war auch die erste Vorstandssitzung, in der er verantwortlich für die Ergebnisse eines ganzen Fiskaljahres zeichnete. Diese Ergebnisse waren, wie er sich zu sagen angewöhnt hatte, «bestenfalls unspektakulär». Andrew O'Brien konnte nicht leugnen, dass er in seiner Amtszeit als Geschäftsführer an einem Tiefpunkt angelangt war, den zu erreichen er so bald nie erwartet hätte. Und dann wurde alles noch schlimmer» – so lautet der letzte Abschnitt der ersten Seite des Buches «Die 5 Versuchungen eines CEO» von Patrick Lencioni. Der Autor ist gefragter Management-Berater. In seinem Buch erzählt er die Geschichte eines jungen CEO, der vor seiner ersten Vorstandssitzung zwar ahnt, dass er vor dem Scheitern steht, aber nicht weiss warum. Lencioni identifiziert in dieser fesselnden Business-Fabel fünf ganz konkrete Verhaltensweisen, die Führungskräfte immer wieder Schwierigkeiten bereiten. Unterhaltsam und leicht verständlich bietet er ein bestechend einfaches Modell, das zeigt, wie Manager und Führungskräfte diesen fünf häufigsten Versuchungen widerstehen können.



«Die 5 Versuchungen eines CEO»
Patrick Lencioni
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50809-9
CHF 27.40

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Weiterbildung
News
Karrietipps
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Mitglied des Executive Teams

Das Zusammenspiel von Perfect Living, einem Hauch von Romantik, zeitloser Eleganz und historischem Ambiente an Top Lage in einer der bekanntesten D-CH-Premium Destinationen macht den besonderen Reiz dieses grossen Betriebes aus – ein Leuchtturm in der europäischen Hotellindustrie. Einer der entscheidenden Faktoren für die Wirtschaftlichkeit des Unternehmens ist Ihr Know-how in Sachen «Schöner Wohnen». Im Rahmen der Umsetzung spannender Projekte für die Zukunft mitzuarbeiten könnte Sie reizen.

Die Bereiche Rooms, Public Areas, Back of House, Lingerie, Stewarding und Portierswesen unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich; unterstützt von einem Executive Housekeeper, einem Assistant Executive Housekeeper und zwei Floor Supervisors; mit alles in allem rund 40-50 Mitarbeitenden. Sie pflegen einen engen Kontakt zu den Verantwortlichen für Front of House, F&B, Wellness & Spa sowie zum Unterhaltsteam. In Entscheidungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum. **Gästeszufriedenheit** zu jedem Zeitpunkt ist oberstes Ziel.

Director of Housekeeping w/m

in einem der attraktivsten Luxushotels der Schweiz

Als zukünftiger «Captain der Hauswirtschaft» übernehmen Sie ein Schiff mit visionärem Kurs! Sie besitzen die Fähigkeit, Teams mit positiver Ausstrahlung zu aussergewöhnlichen Leistungen zu motivieren. Sie zeichnen sich verantwortlich für die strategische Ausrichtung und operative Führung des gesamten Housekeeping Departments. Dabei sind Ihnen die Analyse der Arbeitsprozesse, das finanzielle Controlling sowie die Planung, Führung und Schulung besonders wichtig. **Gastfreundschaft** liegt Ihnen im Blut und Qualitätssicherung im Logementbereich ist Ihnen bestens vertraut. Sie berichten direkt an den Resident Director.

Einschlägige Berufs- und Führungserfahrung in der gehobenen **Grand- oder Luxus-Hotellerie** sowie sprachliche Gewandtheit – auch fremdsprachliche – sind ein «Must». Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Per sofort möglich oder nach Vereinbarung. – Interesse? Dann sind wir gespannt auf Sie und freuen uns, Sie persönlich kennenlernen zu dürfen. Am besten vorab CV/Foto per Mail einsenden oder ganz einfach anrufen; auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Wochenende: +41 79 402 53 00.

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

Weltbekanntes Luxushotel

Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Spitzenhotels optimal nutzen: Spektakulärer SPA, exklusive Superior-Zimmer & Suiten, Restaurants auf höherem GM-Niveau sowie beeindruckende Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur. Vorzugsweise im Herzen einer von internationalem Publikum best frequentierten deutschschweizer Premium Destination. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann sind Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Die einem COO gleichzusetzende Position beinhaltet sowohl die Verantwortung für die Operation als auch je nach Ihrem Talent und Verfügbarkeit neue Produkte mitzugestalten und mit dem Executive-Team gemeinsam umzusetzen. Dank geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Front of House, F&B und Housekeeping sichern Sie die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele. Ihr **wertvoller Einsatz** ermöglicht dem General Management den angestrebten grösseren Freiraum für die Umsetzung richtungsweisender Visionen.

Resident Manager

Stellvertretender Generaldirektor – w/m

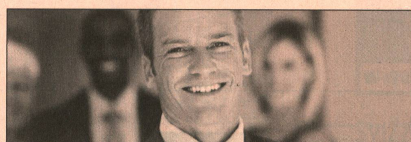
Sie kommunizieren brillant auf allen Ebenen und haben erstklassige Erfahrungen auf Kaderstufe in der internationalen Spitzen-Hotellerie gesammelt. Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durch eine adäquate Zusatzausbildung in Richtung **BWL/Management** konsolidiert. Aktuell sind Sie in einem führenden Schweizer Deluxe-Hotel engagiert; vorzugsweise auf Stufe Hotel Manager, Direktor oder Vizedirektor und suchen die ultimative Herausforderung.

Im Umfeld eines Hauses von Weltklasseformat – der Mix aus **Business, Resort & Convention** ist einmalig – überzeugen Sie durch Kompetenz und Ausstrahlung. Als Hoteliere/Hoteller mit Sinn für Lifestyle, Design & Excellence und dem geschulten Auge für Details spielen Sie auf Champions-League-Niveau und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Eintritt: 1. Quartal 2016 bzw. nach Vereinbarung. – Interesse? Optimal für den Erstkontakt: CV via Mail senden oder anrufen; auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten inkl. Wochenende: +41 79 402 53 00. Wir sind gespannt auf Sie!

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



Leiter/in 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



38650-12349

Top CH-Leadership Campus & First Class Superior Hotel

Sie gehören der Generation von professionellen Jungstrategen an, die mit Führungskompetenz, Commitment und Leidenschaft Ziele erreicht. Ihre gute Rhetorik und Ihr strategisches Gespür bringen Sie schneller voran als andere. Was Ihrer Teamfähigkeit keinen Abbruch tut. Spannende Konzepte faszinieren Sie! Die Mitverantwortung für die strategische und operative Führung eines exzellenten Hotels zu übernehmen reizt Sie. Deshalb sind Sie bei unserem visionären Auftraggeber genau richtig.

USPs: Die Lage direkt am See unweit einer der wichtigsten CH-Metropolen, ein von **Design & Lifestyle** geprägtes Ambiente und ein auf höchstem Niveau ausgestattetes Congress & Convention Center. Das von Gault Millau mit 15 Punkten bewertete exklusive Restaurant, der professionelle Service, das insgesamt breite Gastronomieangebot mit weiteren F & B Outlets auf Gourmetstufe sowie einer gut frequentierten Bar verheissen dem mehrfach ausgezeichneten First Class Superior Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Leiter/in der Restaurants

Mitglied der Geschäftsleitung

Ziel der Stelle: Sicherstellung des wirtschaftlichen Erfolgs, Mitarbeiterrekrutierung/-einsatzplanung, CRM, Durchführung von Banketten, Verantwortung für alle gastronomischen Prozesse im Rahmen von Seminaren, Workshops und Special Events sowie spannende Zusatzaufgaben im Bereich **F & B Management**: z.B. Einkauf, Mithilfe in Sachen Angebotsgestaltung/-planung und Lagerbewirtschaftung. Sie führen zwei Chef de Service, einen Chef de Bar und die Service-Teams mit ca. 15-20 Mitarbeitenden.

Als Gastgeberin/-Gastgeber und Mitglied der Geschäftsleitung haben Sie sich zum Ziel gesetzt massgeblich Einfluss zu nehmen auf die qualitative und ökonomische Entwicklung eines der besten Schweizer Hotels in seinem Segment. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform. Der Eintritt ist auf den 1. März 2016 angedacht. – Interesse? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Für Anrufe ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: 079 402 53 00. Wir sind gespannt auf Sie und den Kontakt mit Ihnen.

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

38600-12353

WYSSSES RÖSSLI SCHWYZ

Hotel & Restaurant

Das Hotel Wysses Rössli ist ein historisches 4-Sterne-Haus am Hauptplatz in Schwyz. In unserer Wirtschaft, unserem à-la-carte-Restaurant und unseren drei Bankettsälen bieten wir eine moderne Schweizer Küche mit saison- und marktgerechten Produkten.

Und um unser Küchen-Team zu vervollständigen, suchen wir nach Vereinbarung einen

Junior-Chef de Cuisine m/w 100%

Sie bringen mit Ihrer Leidenschaft für die Küche und durch Ihr service- und gastorientiertes Arbeiten unsere Gäste ins Schwärmen. Sie organisieren Events und Caterings und führen diese aktiv durch.

Sie sind mitverantwortlich für die Führung und die Einsatzplanung von 10 Mitarbeitenden und einen reibungslosen Ablauf in der Küche. Mit Ihrem respektvollen und teamorientierten Führungsstil motivieren Sie das Team zu Höchstleistungen. Neben den Warenkonten sollten Sie MS Office im Griff haben und bei Menükalkulationen versiert sein.

Der sorgfältige Umgang mit Lebens- und Arbeitsmitteln sowie die Einhaltung und Durchführung unseres HACCP-Konzepts für den gesamten Bereich runden Ihre Anforderungen ab.

Ihre Kompetenz:

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Mehrjährige Berufserfahrung als Chef de Partie oder Sous-Chef
- An einer langjährigen Stelle interessiert
- Kreativ, motiviert und engagiert
- Flexibel und belastbar

Wir bieten:

- eine anspruchsvolle, vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe in einem jungen, motivierten Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- eine neue, modern eingerichtete Küche

Über Ihre vollständige Bewerbung freuen wir uns!

Hotel Wysses Rössli, Herr Thomas Räber, Hauptplatz 3, 6430 Schwyz
Tel. 041 811 19 22, E-Mail: thomas.raeber@wrsz.ch, www.wrsz.ch

38670-12355

aletscharena.ch

Die **Aletsch Arena AG** führt im Auftrag der Gemeinden, der Bergbahnen und der Tourismusorganisationen der Aletsch Arena die Aufgaben Information, Animation, Werbung und Verkauf für den örtlichen Tourismus aus. Durch diese neue Organisation mit Start ab 1.11.2015 zählt die Aletsch Arena AG zu den grössten Tourismusunternehmen im Wallis. Wir suchen eine/n

Geschäftsführer/in Aletsch Arena AG (CEO) 100%

Ihre Aufgaben: Als Geschäftsführer/in der Aletsch Arena AG leiten, steuern und organisieren Sie alle anfallenden Aufgaben gemäss Dienstleistungskette und Prozesslandschaft. Sicherstellung einer einheitlichen Qualität der Dienstleistungen, Professionalität im Verkauf und Marketing verbunden mit einer sichtbaren Vermarktung und dem Etablieren eines „Wir-Gefühls“ gehören ebenso zu Ihrem Verantwortungsbereich wie auch Effizienz- und Effektivitätssteigerungen. Die erfolgreiche Kommunikation und Kontaktpflege zu Entscheidungs- und Leistungsträgern ist ein wichtiger Bestandteil Ihrer Aufgaben, was selbstverständlich Flexibilität und Engagement voraussetzt.

Ihr Profil: Für diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe verfügen Sie über eine höhere Ausbildung (FH, Uni oder ETH) und mehrere Jahre Führungserfahrung in einem Dienstleistungsbetrieb, vorzugsweise im Tourismusbereich. Sie haben sehr gute Kenntnisse im Bereich Marketing und Verkauf sowie der Schweizer und Internationalen Tourismusmärkte. Zudem beherrschen Sie Deutsch, Englisch und wünschenswert eine weitere Fremdsprache in Wort und Schrift. Mit Ihrer Affinität zur Organisation, Sozialkompetenz sowie Durchsetzungsvermögen in schwierigen Situationen, bewahren Sie auch in hektischen Phasen die Ruhe und Übersicht. Sie sind eine überzeugende und kommunikative Führungspersönlichkeit mit hoher Innovationskraft, welche die vorgegebenen Ziele in die Tat umzusetzen vermag.

Wir bieten Ihnen: Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einem pulsierenden und spannenden Umfeld und das in einer einmaligen Destination! In einem Arbeitsbereich mit sehr abwechslungsreichen Aufgaben haben Sie die Möglichkeit, Ihr methodisches Knowhow einzubringen, ziel- und ergebnisorientiert aber auch eigenverantwortlich und ideenreich zu wirken.

Ihr Arbeitsort ist in der Aletsch Arena. Der Stellenantritt erfolgt nach Absprache. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens 7.11.2015 an Herrn Florian Ruffner, Verwaltungsratspräsident Aletsch Arena AG, Viktoriastrasse 15, 3900 Brig oder an florian.ruffner@aproa.ch, aletscharena.ch/jobs



greatest glacier of the alps

38670-12354

**AUFLAGE
40.000**



Hotel Restaurant Gourmet

Tradition genossen in einer der schönsten Gegenden der Schweiz – bei Eiger, Mönch und Jungfrau.

Wir haben eine neue Herausforderung für Sie! Zur Verstärkung unseres kleinen Rezeptionsteams suchen wir ab sofort:

Chef de Réception 100% mit Berufserfahrung in der Hotellerie (D/F/E)

Rezeptionist/in 100% mit Berufserfahrung in der Hotellerie (D/F/E)

Praktikant/in für die Rezeption

Weil Sie Freude daran haben, in einem Betrieb etwas bewirken zu können, setzen Sie Ihre fachlichen Fähigkeiten zusammen mit Ihrem Ideenreichtum gezielt und verantwortungsbewusst ein! Sie lieben die Herausforderung und die Abwechslung? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung!

Z. H. Herrn Richard Stöckli, HOTEL ALPENBLICK
Oberdorfstrasse 3, 3812 Wilderswil
Tel. 033 828 35 50
info@hotel-alpenblick.ch
www.hotel-alpenblick.ch

38600-12340



Arosa Lenzheide

Lässt Herzen höher schlagen.

Können Sie sich einen schöneren Arbeitsplatz vorstellen als die Berge von Arosa Lenzheide, dem grössten Schneesportgebiet Graubündens? Zu den Arosa Bergbahnen gehören 4 Bergrestaurants. Für unsere Tschuggenhütte und das 360° Panoramarestaurant Weisshornspiz suchen wir noch

▪ **gelernte Köche (m/w)**

▪ **Chef de Service (m/w)**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre und Berufserfahrung, sind unkompliziert, eine fröhliche und kreative Persönlichkeit mit guten Deutschkenntnissen? Als Koch möchten Sie unsere Gäste immer wieder aufs Neue mit unserer frischen Küche überraschen und als Chef de Service überzeugen Sie uns mit Ihrer Führungserfahrung? Dabei sind flexible Arbeitszeiten ebenso kein Problem für Sie, wie in hektischen Situationen stets die Ruhe zu bewahren?

Bei uns erwartet Sie eine abwechslungsreiche Saisonstelle mit mehrheitlich Tageseinsätzen, die von Anfang Dezember 2015 bis Mitte April 2016 befristet ist (mit Aussicht auf Verlängerung). Als kleines Goodie schenken wir Ihnen die Saisonkarte für das Skigebiet Arosa Lenzheide.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung inklusive Foto und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

BEWERBUNG ALS KOCH:

Weisshornspiz - Adrian Jankovski - Tel. +41 (0)81 378 84 02
kueche.whg@arosabergbahnen.ch - www.weisshornspiz.ch

Tschuggenhütte - Daniel Lüscher - Tel. +41 (0)81 378 84 45
info@tschuggenhuetten.ch - www.tschuggenhuetten.ch

BEWERBUNG ALS CHEF DE SERVICE:

Weisshornspiz - Bernhard Tschärner - Tel. +41 (0)81 378 84 02
weisshornspiz@arosabergbahnen.ch - www.weisshornspiz.ch

38604-12350

Küchenchef (w/m)

UBS Restaurant Impresso

Henric Petri-Strasse 9, 4051 Basel

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden

Sie unter www.zfv.chDie Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

38652-12347

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38190-11732

SVIZZERA ITALIANA



Albergo 4 stelle a conduzione familiare
situato sulla leggendaria collina di Ascona
cerca una:

Ricezionista al 50% e 100%

con almeno 2 anni di esperienza.
Ottimo conoscenza del tedesco
e comprensione dello svizzero tedesco.
Buona conoscenza dell'italiano,
francese ed inglese.
Conoscenza del programma di prenotazioni
Fidelio.

Formazione in una scuola alberghiera.
La candidata ideale deve avere
tra i 25 ed i 35 anni.

Data da convenire.

A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch
www.hotel-ascona.ch
tel. 091 785 15 15
fax 091 785 15 30

38646-12346



DIINI ZÜEKUNFT BI IISCHER BAHN.

Die Zermatt Bergbahnen AG betreibt das ganzjährige, internationale Ausflugs- und Schneesportgebiet von Zermatt. Als moderner Arbeitgeber sind wir in Zermatt und im gesamten Mattertal stark verankert. 240 Mitarbeitende setzen sich tagtäglich gemeinsam dafür ein, unseren Gästen unvergessliche Erlebnisse rund ums Matterhorn zu bieten. In unserem Restaurant im Matterhorn glacier paradise, in der höchstgelegenen Bergstation Europas auf 3883 m ü. M., bieten wir neben traditionellen auch asiatische Köstlichkeiten und ein atemberaubendes Panorama auf italienische, französische und Schweizer Alpenriesen.

Eine neue berufliche Herausforderung im hochalpinen Ausflugsparadies von Zermatt erwartet dich ab **Start Wintersaison 2015/16** (13. November 2015) als

Koch/Köchin (100%, saisonal befristet)

Dein Wirkungsbereich bei uns

- Du bereitest unter Anleitung des Küchenchefs sämtliche Speisen zu.
- Du erstellst das Mise en place und kontrollierst dieses in Abwesenheit des Küchenchefs.
- Du bedienst unsere internationalen Gäste am Buffet und bereitest frische Speisen in der Show-Küche zu.
- Du hilfst tatkräftig bei der Warenanlieferung und weiteren täglichen Aufgaben mit.
- Du hältst das Hygienekonzept ein und hilfst, dieses konsequent durchzusetzen.

Dein persönlicher Rucksack

- Du bringst eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch EFZ mit.
- Du konntest bereits Erfahrungen im Bereich Buffet- und Selfservice sammeln.
- Du zeigst eine hohe Servicebereitschaft und bist zuverlässig.
- Du bist körperlich fit und belastbar.
- Arbeiten am Wochenende macht dir nichts aus.
- Du bringst sehr gute Deutschkenntnisse mit und hast von Vorteil mündliche Kenntnisse in E und F/I.

Bischt parat für Zermatt?

Bitte schicke deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) bis zum **23. Oktober 2015** per E-Mail an lisa.faessler@zbag.ch. Falls du Fragen zum konkreten Aufgabenbereich hast, hilft dir Gabriele Weiss (gabriele.weiss@zbag.ch), unsere Betriebsassistentin MGP, gerne weiter.

Was du von uns erwarten darfst

Du triffst auf ein eingespieltes Team und einen vielseitigen Aufgabenbereich. Zudem bieten wir dir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und eine Bergkulisse, um die dich viele beneiden werden.

MATTERHORN
ZERMATT BERGBAHNEN

38669-12352

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

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

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. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

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

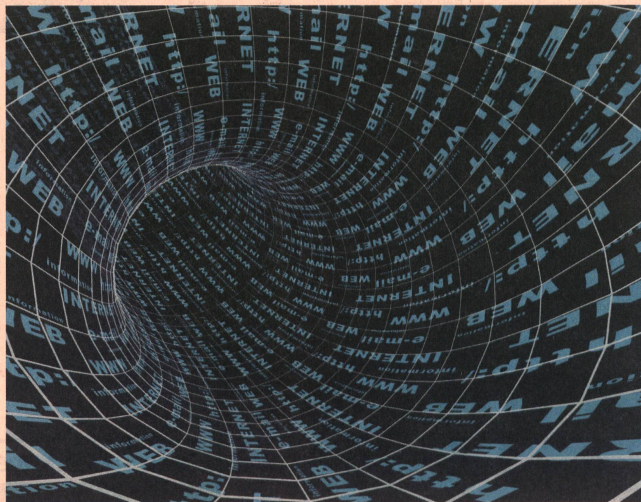
40.000 Exemplare

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.

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

DER HEUTIGE ZEITGEIST



THEMENBILD: KEYSTONE

Die Welt ist klein geworden, der Tourismus transparent und die Datenmenge wächst ins Unermessliche. Alle Gäste reisen mit modernster Kommunikationstechnik in der Weltgeschichte herum und wollen immer sofort über alles und jedes informiert sein. Warum nutzt der Hotelier diese Tatsache nicht zu seinen Gunsten, als das Feld erschreckenderweise beinahe auf der ganzen Linie weiterhin fremden Schmarotzern (sprich Reservationsportalen, Bewertungssystemen usw.) zu überlassen? Die Hoteliers finanzieren die OTAs (inklusive Bewertungsportalen und Meta-Search-Plattformen) mit teuren Kommissionen, diese machen damit unanständig hohe Gewinne und treiben zu guter Letzt die Werbekosten (Klickpreise bei Google AdWords, Hotelfinder, Meta-Search usw.) derart in die Höhe, dass sich keiner solche Klicks mehr leisten kann. Das Resultat: Die Hotelwebsite wird fast nicht gefunden, zu viele Buchungen erfolgen weiterhin über OTAs und alle bezahlen brav Kommissionen.

Dynamische und transparente Märkte erfordern ein ebenso agiles und zeitnahes Marketing mit klarer Revenue-Management-Strategie inklusive dynamischer Preisgestaltung. Auch hier führt der schnellste Weg ins Abseits, wenn Hoteliers die Preishoheit einfach extern vergeben oder Werkzeuge unbedacht nutzen, die sie im Glauben lassen, dass sie ihnen schon die richtigen Preise und Raten vorlegen. Mit dem Resultat: Man differenziert sich nur noch über den Preis und dreht munter an der Abwärtsspirale. Mit dem fehlenden Geld werden die Ansprüche der Gäste immer weniger gedeckt, was automatisch eine zweite Spirale auslöst, nämlich die der eigenen Existenz. Wir können noch so tiefe Preise als Lockvogel ansetzen, mehr Gäste und Logiernächte für die Schweiz gibt es dadurch nicht. Die Gäste sind bekanntlich bereit, existenzsichernde Preise zu zahlen, wenn sie eine adäquate Leistung dafür erhalten.

Die neue Währung heisst somit Internet und Smartphone, gekoppelt mit totaler Informationsvielfalt in all ihren Formen. Diese bieten dem Gast und dem Hotelier eine ungeahnte Transparenz und vereinfachen das Reisen wie auch die Kommunikation zwischen allen Beteiligten. Umso sträflicher ist daher eine

Me-too-Politik ohne klares Profil und ohne Alleinstellungsmerkmale (USP).

Versetzen Sie sich als Hotelier in Ihre Gäste, fragen Sie nach deren Wünschen! Halten Sie Ihre Infrastruktur in Schuss und bieten Sie zeitgerechte Leistungen in allen Belangen. Dazu zählen unter anderem eine attraktive, aktuelle und smartphone-gerechte Website, einfache und effiziente Online-Buchbarkeit, schnelles Gäste-WLAN, alle Informationen nicht nur in Papierform, sondern auch elektronisch.



Walter Berger
rebagdata ag
www.rebag.ch

Liegenschaften verkaufen – 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

Engagement für eine Vision

Für unser einzigartiges Hotel/Restaurant
an wunderschöner Lage im Herzen des Berner Oberlandes

suchen wir einen Käufer/Investor,
welcher nachhaltig und langfristig denkt.
www.hotel-lindenhof.ch

Hotel Lindenhof AG Brienz
Christian Fotsch VRP
078 635 31 99 / fotsch.lindenhof@bluewin.ch

A remettre

café-restaurant à Neuchâtel

Proche universités,
administrations, hôpitaux.

Idéal pour un couple, bon chiffre
d'affaires réalisé la semaine.

Vente fonds de commerce
Fr. 89 000.- à discuter.

Location mensuel Fr. 3850.-
inclus logement 3½ pièces.

pour renseignements :
restotransfert@gmail.com

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

htr hotel revue