

**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

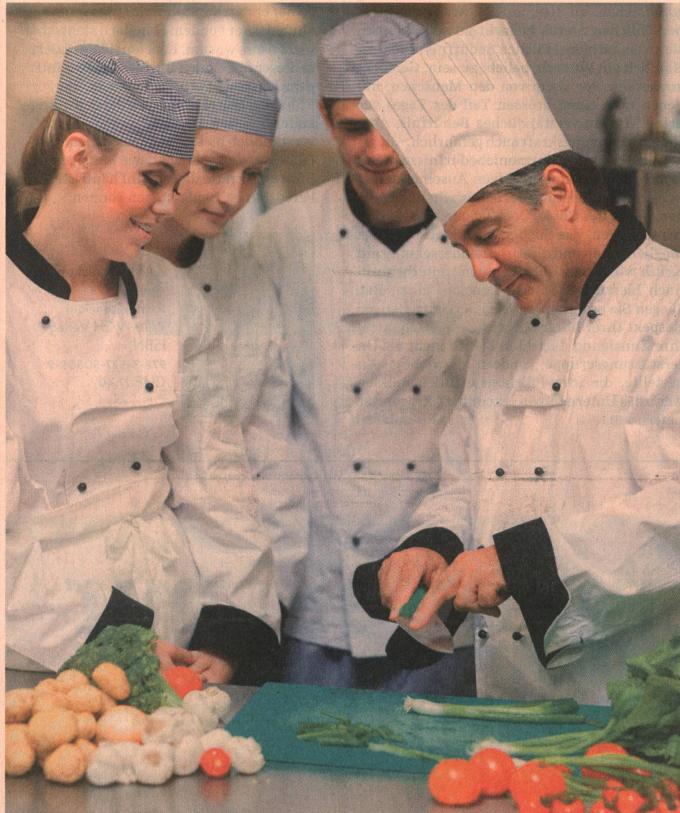
htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

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



THEMENBILD: KESTONE

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)

## QUALITÄTSSICHERUNG IN DER AUSBILDUNG

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

Es ist daher ein grosses Anliegen, die Ausbildungsschule 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 Schulhotelskursen 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 Lehrerlingsausbildung 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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

## AGENDA

### 20. OKTOBER

«Forum sbkpv»,  
vom Schweizer Bäckerei- und  
Konditorei-Personal-Verband,  
Pistor AG, Rothenburg  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 22. OKTOBER

«Powerpoint»,  
vom Berufsverband Hotel ·  
Administration · Management,  
Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 3. NOVEMBER

«Was heisst Querschnittsläh-  
mung - Sensibilisierung für die  
Hotelbranche»,  
von hotelleriesuisse,  
im Schweizer Paraplegiker-  
Zentrum, Nottwil  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

### 21. OKTOBER

«Selbstmanagement»,  
von der Hotel & Gastro Union,  
Hotel & Gastro Union, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 29. OKTOBER

Experientenforum «Input 3/2015»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Bern, Bern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

### 11. NOVEMBER

Schulführungen Hotelfachschule  
Passugg,  
von hotelleriesuisse,  
an der Swiss School of Tourism  
and Hospitality SSTM, Passugg  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: [www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://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](http://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.

**D**ie 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 Führungsschule 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 fällen 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 im 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.

Soverständlich 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 als Geisel für Ihr Ego nehmen dürfen.»

Selbst wenn Führungsschule 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 CEOs, 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!



Weiterbildung      Kurse      Berufsportraits      Lehrstellen      Jobangebote      Ratgeber  
News      Karrieretipps      Veranstaltungen      Praktikumstellen      Bewerberdossiers  
Kursagenda      Aus- und Weiterbildungsprofile

**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 Hotelindustrie. Eine 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 mitzuwirken 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 von Front of House, F&B, Wellness & Spa sowie zum Unterhalsteam. In Entscheidungsprozesse werden Sie mit einbezogen und erhalten grosszügigen Freiraum. **Gästezufriedenheit** 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 Departements. Dabei sind Ihnen die Analyseierung der Arbeitsprozesse, das finanzielle Controlling sowie die Planung, Führung und Schaltung besonders wichtig. **Gastfreundschaft** liegt Ihnen in 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 kennenzulernen 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

38638-12342

**Weltbekanntes Luxushotel**

**Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Spitzehotels optimal nutzen: Spektakulärer SPA, exklusive Superior-Zimmer & Suiten, Restaurants auf höherem GM-Niveau sowie beeindruckende Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur. Vorfazlage 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 ange strebten 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 Spitzehotellerie 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/Hotellerie mit Sina für Lifestyle, Design & Excellence und dem geschulten Auge für Details spielen Sie auf Champions-League-Niveau und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bietet 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

38639-12343



## 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](http://www.zfv.ch)



Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



38663-12349

## WYSSES 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 Warenkosten 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
- zeitgemäss 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](mailto:thomas.raeber@wrsz.ch), [www.wrsz.ch](http://www.wrsz.ch)

38670-12353

## Top CH-Leadership Campus & First Class Superior Hotel

**Sie gehören der Generation von professionellen Jungangestonen 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 Mitarbeiterrolle 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 verhelfen 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 Gastegeber/-Gästegeber 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](http://www.schaeferpartner.ch)  
[ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)

38620-12333

## 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 Führungspersonlichkeit mit hoher Innovationskraft, welche die vorgegebenen Ziele in die Tat umzusetzen vermag.

**Wir bieten Ihnen:** Es erwarten 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 Ruffiner, Verwaltungsratspräsident Aletsch Arena AG, Viktoriastrasse 15, 3900 Brig oder an [florian.ruffiner@aproa.ch](mailto:florian.ruffiner@aproa.ch), [aletscharena.ch](http://aletscharena.ch)



greatest glacier of the alps

38675-12354

# **DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE**

## **IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!**

# EIN G htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

# HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE  
40.000

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



**BUCHEN  
SIE JETZT!**

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



[www.stellenPROFIL.ch](http://www.stellenPROFIL.ch)

[www.immoPROFIL.ch](http://www.immoPROFIL.ch)

**Agenblick**  
Hotel Restaurant Gourmet

Tradition geniessen in einer der schönsten Gegenenden der Schweiz – bei Eiger, Mönch und Jungfrau.

Wir haben eine neue Herausforderung für Sie! Zur Verstärkung unserer 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 geziert 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

38660-12348

## 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.ch](http://www.zfv.ch)

**zfv** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

38652-12347



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

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

#### BEWERBUNG ALS KOCH:

Weisshorngipfel · Adrian Jankovski · Tel. +41 (0)81 378 84 02  
kueche.whg@arosabergbahnen.ch · [www.weisshorngipfel.ch](http://www.weisshorngipfel.ch)

Tschuggenhütte · Daniel Lüscher · Tel. +41 (0)81 378 84 45

info@tschuggenhuette.ch · [www.tschuggenhuette.ch](http://www.tschuggenhuette.ch)

#### BEWERBUNG ALS CHEF DE SERVICE:

Weisshorngipfel · Bernhard Tscherne · Tel. +41 (0)81 378 84 02  
weisshorngipfel@arosabergbahnen.ch · [www.weisshorngipfel.ch](http://www.weisshorngipfel.ch)

38664-12345

**Gastro Express**

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

38652-11732

### 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.  
Ottime conoscenze del tedesco.  
e comprensione dello svizzero tedesco.  
Buona conoscenza dell'italiano,  
francese ed inglese.

Conoscenze del programma di riservazioni 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](http://www.hotel-ascona.ch)

tel. 091 785 15 15

fax 091 785 15 30

38648-12346



Die Zermatt Bergbahnen AG betreibt das ganzjährige, internationale Ausflugs- und Schneesportgebiet von Zermatt. Als moderner Arbeitgeber sind wir in Zermatt und im gesamten Material stark verankert. 240 Mitarbeitende setzen sich täglich gemeinsam dafür ein, unseren Gästen unvergessliche Erlebnisse rund ums Matterhorn zu bieten. In unserem Restaurant im Matterhorn glacier paradise, in der höchstelegenen 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 talkräftig bei der Warenauflieferung 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.tesseler@zbag.ch](mailto:lisa.tesseler@zbag.ch). Falls du Fragen zum konkreten Aufgabenbereich hast, hilft dir Gabriele Weiss (gabriele.weiss@zbag.ch), unsere Betriebsassistentin MGP, gerne weiter.



38669-12352

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

### Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:

[www.htr.ch/jobdispo](http://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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotelierie-gastronomie.ch](http://www.hotelierie-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 Auftragerteilung 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](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung 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](http://www.htr.ch) / [immobilienuisse.ch](http://www.immobiliensuisse.ch) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar.

**ANZEIGENSCHLUSS**

Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**

Martin Reznicek (Creative-Direction)  
Luka Beluhan, Solange Ehrler  
Ursula Erni-Leupi,  
grafila (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**

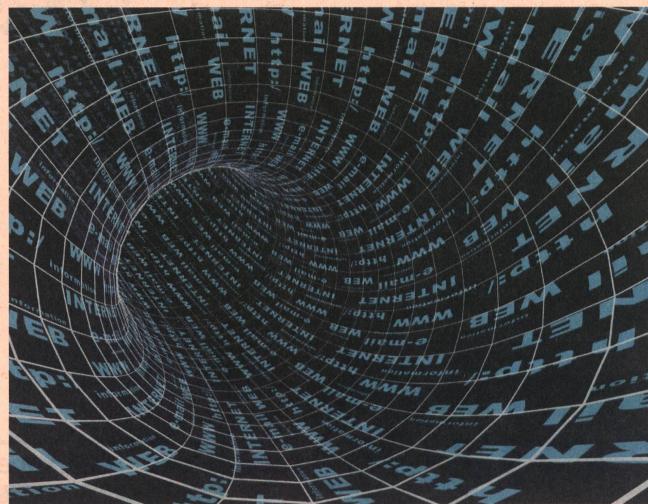
40.000 Exemplare

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.<sup>1)</sup>

Dynamische und transparente Märkte erfordern ein ebenso agiles und zeitnahe Marketing mit klarer Revenue-Manage-

ment-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 Abwärtspirale. 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 Logierplätze 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](http://www.rebag.ch)

## Liegenschaften verkaufen – neu auch online [www.htr.ch/immobilien](http://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](http://www.hesser-consulting.ch)

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 - [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

### Engagement für eine Vision

Für unser einzigartiges Hotel/Restaurant an wunderschönster Lage im Herzen des Berner Oberlandes suchen wir einen Käufer/Investor, welcher nachhaltig und langfristig denkt. [www.hotel-lindenhof.ch](http://www.hotel-lindenhof.ch)

Hotel Lindenhof AG Brienz  
Christian Fotsch VRP  
078 635 31 99 / [fotsch.lindenhof@bluewin.ch](mailto: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](mailto:restotransfert@gmail.com)

## Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr hotel revue**