

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2015)  
**Heft:** 40

**Anhang:** Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme  
**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

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



# PROFIL

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

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

Nr. 40 · 1. 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: KEYSTONE

## CONCIERGE MYSELF

Was ist eigentlich ein Concierge? In der heutigen Vorstellung ist der Concierge das personalisierte Bewusstsein eines Hotels. Er oder sie kennt die Eigenheiten des Betriebs und ist sich stets bewusst, welche Wünsche und Bedürfnisse die einzelnen Gäste haben. Das Wohl der Kundinnen und Kunden liegt ihm am Herzen. Auf Grund des Verständnisses für die Stärken und Schwächen des Hotels kann er diskret, aufmerksam und verständnisvoll entsprechende Tipps und Hinweise kommunizieren und galant zum richtigen Zeitpunkt die richtigen Trümpfe ausspielen. Kompetenz und Empathie sind zwei wichtige Stichworte, die in diesem Zusammenhang im Zentrum stehen.

### Szenenwechsel

Was braucht es eigentlich, um ein erfolgreicher Hotelier/Hotelière zu sein beziehungsweise zu werden? Dieser Frage hat sich die Schweizerische Hotelfachschule Luzern gewidmet und im Rahmen einer weitreichenden Praxisstudie im Gespräch mit namhaften Hoteliers erhoben, was eigentlich die tägliche, anspruchsvolle Arbeit einer Führungspersönlichkeit in der Hotellerie ausmacht. Aus dieser Studie ist ein Kompetenzprofil für den Beruf des Hoteliers entstanden. Dabei hat sich deutlich herauskristallisiert, dass neben fachlichen spezifischen Sozial- und Selbstkompetenzen äusserst erfolgskritisch sind. Die SHL behandelte diese Kompetenzbereiche in der Vergangenheit implizit und ohne auf diese Lerninhalte bewusst einzugehen. Aufgrund dessen hat die Schulleitung der SHL entschieden, ein Programm auf-

zubauen, das parallel zur fachlichen Ausbildung erfolgt und zum Ziel hat, die folgenden Schlüsselkompetenzen zu fördern: «Arbeiten im Team», «Selbstmanagement», «Auftreten und Kommunikation im Kundenkontakt», «Mitarbeitende wertschätzend führen» und «Changemanagement». Diese überfachlichen Kompetenzen werden attraktiv und differenziert in den Ausbildungsalltag integriert. Interaktive Lernmodule auf E-Learning-Basis, Lernfilme, Kaminfeuergespräche und ein intensives, individuelles Coaching bieten ein umfassendes Instrumentarium, das schlussendlich zu einem persönlichen Kompetenzprofil führt, was die Selbsteinschätzung und die Stellensuche positiv beeinflusst.

Der Name für dieses neue Programm schliesst den Kreis dieses Artikels wieder: Concierge Myself. Die Bedeutung liegt primär in der Selbstreflexion und in der sich ableitenden Kenntnis über die eignen Kompetenzen. Sowie ein Concierge die Stärken und Schwächen des Hotels kennt, so sind sich die Studierenden bewusst, durch welche Kompetenzen sie in der Arbeitswelt brillieren können und wo sie eher weniger zuhause sind.



Timo Albiez  
Stv. Direktor  
Hotelfachschule Luzern  
[www.shl.ch](http://www.shl.ch)

ZITAT  
DER WOCHE

«Der Weg zur  
Vollkommenheit und zu  
jedem Fortschritt ist  
fortwährende Selbstkritik»

Arnold Böcklin, Schweizer Künstler (1827-1901)

### AGENDA

#### 20. OKTOBER

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

#### 22. OKTOBER

«PowerPoints»,  
vom Berufsverband Hotel · Admi-  
nistration · Management, bei der  
Hotel & Gastro Union, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 29. OKTOBER

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

#### 30. OKTOBER

«Fusion Europa und Asien»,  
vom Schweizer Kochverband,  
in der Berufsfachschule BBB,  
Baden  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

#### 3. NOVEMBER

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

#### 4. NOVEMBER

«Hotelmarketing:  
Hotel-Webseiten»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)



**GASTROJOB.ch**

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote  
10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union  
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare



## ARBEITSSICHERHEIT

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

## Gesundheitsschutz (Teil 5)

Der Arbeitgeber ist gemäss Artikel 2 der Verordnung 3 zum Arbeitsschutz verpflichtet, «... alle Massnahmen zu treffen, die nötig sind, um den Gesundheitsschutz zu wahren und zu verbessern und die physische und psychische Gesundheit der Arbeitnehmer zu gewährleisten. Insbesondere muss er dafür sorgen, dass:

- ergonomisch und hygienisch gute Arbeitsbedingungen herrschen.
- die Gesundheit nicht durch schädliche und belastende physikalische, chemische und biologische Einflüsse beeinträchtigt wird.
- übermässig starke oder allzu einseitige Beanspruchung vermieden wird.
- die Arbeit geeignet organisiert ist.

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)

## PERSÖNLICHES IST NICHT IMMER NUR PRIVATSACHE

Der Mensch lebt in Systemen, die sich gegenseitig beeinflussen. So kann eine bestimmte Situation oder Konstellation im Privatleben die Arbeitsleistung beflügeln oder belasten. Das stellt Vorgesetzte vor eine heikle Aufgabe.

Es gibt Menschen, die Privat- und Berufsleben strikt trennen. «Was ich in meiner Freizeit mache, geht meinen Chef nichts an», ist ein Satz, den man von ihnen gerne hört. Im Grundsatz haben sie Recht, nur: Menschen sind ganzheitliche Wesen, die in Systemen leben. Also in Paarbeziehungen, Familien, Freundeskreisen und Arbeitsteams. Auch wenn man sich noch so sehr bemüht, eine hundertprozentige Trennung der einzelnen Systeme ist unmöglich. Ein Beispiel: Man ist frisch verliebt, strahlt, ist beschwingt, sieht alles positiv. Die Schmetterlinge im Bauch wirken sich unweigerlich auf die Arbeitsleistung sowie das Verhalten am Arbeitsplatz aus. Dies ganz besonders, wenn der/die Herzallerliebste ein Arbeitskollege, Vorgesetzter oder Gast ist.

Es gibt auch Turbulenzen (Schicksalsschläge, gesundheitliche Probleme, Schwierigkeiten in der Familie), die sich negativ auf die Arbeitsleistung auswirken. Spätestens jetzt muss sich ein Vorgesetzter für das Privatleben seiner Mitarbeitenden interessieren. Nicht aus Neugierde, sondern um der betroffenen Person zu helfen und negative Auswirkungen bei der Arbeit und fürs Team zu verhindern. Dazu empfiehlt sich folgendes Vorgehen:

- Das Problem analysieren: Wie gut kennen Sie den Mitarbeitenden? Spricht er über private Belange? Sind die persönlichen Turbulenzen auf Einflussfaktoren innerhalb oder ausserhalb des Arbeitsplatzes zurückzuführen? Wie lange dauern sie an? Ist ein Ende in Sicht? Lässt sich die Ursache beseitigen? Braucht der

Mitarbeitende von Ihnen oder von extern Rat/Schutz oder Unterstützung? Wie wirken sich die Turbulenzen auf die anderen Teammitglieder, die Gäste und den Betrieb aus?

- Aktiv werden: Bringen Sie mehr über den Mitarbeitenden in Erfahrung ohne aufdringlich zu sein oder neugierig zu wirken.
  - Sprechen Sie den Mitarbeitenden auf den Leistungsabfall oder sein verändertes Verhalten an. Sagen Sie, was Ihnen aufgefallen ist und wie sich die Situation auf die Arbeit auswirkt.
  - Signalisieren Sie die Bereitschaft, an Lösungen mitzuarbeiten. Zum Beispiel kann es einer alleinerziehenden Mutter helfen, wenn ihr Kind über Mittag im Mitarbeiterrestaurant essen darf, solange die Tagesmutter im Spital ist. Oder ein Angestellter, dessen Beziehung gerade in die Brüche gegangen ist, wäre froh, wenn er in einem Hotelzimmer logieren könnte, bis er eine neue Bleibe gefunden hat.
  - Unterscheiden Sie zwischen langfristigen und kurzfristigen Turbulenzen. Handelt es sich um kurzfristige, absehbare Ereignisse, können Sie eher auf spezifische, spontane Kompromisse eingehen. Bei langfristigen Turbulenzen sind nachhaltige Lösungen gefragt.
- Dass Ereignisse aus dem Privatbereich den Arbeitsalltag beeinflussen, ist unvermeidlich. Wie man damit umgeht, ist entscheidend. Denn die Qualität von Führungskräften und Teams zeigt sich darin, wie sie gemeinsam solche Bewährungsproben bestehen und im besten Fall daran (zusammen)wachsen.

Riccarda Frei

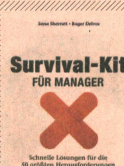
## BUCHTIPP

## SURVIVAL-KIT FÜR MANAGER

«Schnelle Lösungen für die 50 grössten Herausforderungen» verspricht das Autorentduo Sona Sherratt und Roger Delves in ihrem Buch «Survival-Kit für Manager». Das Buch ist in sieben Problemzonen gegliedert: Probleme mit Einzelpersonen, Teams, externen Interessengruppen, Probleme rund um Konflikte, mit Veränderungen, mit Macht, Politik und Einfluss im Unternehmen sowie mit Problemen für und mit sich selbst.

Die Autoren benennen nicht nur die Problemzonen, sie analysieren die Probleme, liefern Aktionsideen und regen durch Fragestellungen zum Finden eigener Lösungsansätze und -wege an. Zum Beispiel wie man schwierige Mitarbeiter, die jedes Feedback ignorieren, zu besserer Leistung motiviert. Oder wie man verdeckten Widerstand gegen Veränderungen auflöst und konstruktiv mit eigenen Fehlern und Fehlentscheidungen umgeht.

Das «Survival-Kit für Manager» ist von der Aufmachung her kein wirklich schönes Buch, aber eines mit sehr nützlichem, praxisrelevantem Inhalt. So wie Heftpflaster und Desinfektionsmittel in jede Hausapotheke gehören, sollte dieses Buch bei jeder Führungskraft für Notfälle griffbereit im Regal stehen.



«Survival-Kit für Manager – Schnelle Lösungen für die 50 grössten Herausforderungen»  
Sona Sherratt und  
Roger Delves  
Wiley-VCH Verlag  
ISBN  
978-3-527-50841-9  
CHF 21.90

**DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.**

**SIE SIND DER  
BESTE BEWEIS,  
DASS INSERATE  
GELESEN WERDEN.**



Zeitungs- und Zeitschriften-Leser beschäftigen sich bewusst und konzentriert mit dem Inhalt.

Entsprechend hoch und nachhaltig ist deshalb auch die Beachtung von Inseraten.

**printwirkt.ch**





### Wir suchen Sie! Möchten Sie arbeiten, wo andere Ferien machen?

Auf die Sommersaison 2016 suchen wir für das auf dem Hochplateau Rodalpe gelegene Berggasthaus Rodalpe eine erfahrene und kreative

#### Führungspersönlichkeit als Gerant / Gerantin

Das Berggasthaus Rodalpe wird im Sommer 2016 einer Totalsanierung unterzogen. Während der Sanierungsphase im Sommer 2016 bleibt ein reduziertes Gastronomieangebot auf Rodalpe bestehen.

#### Zur Rodalpe gehören:

Modernes, neu konzipiertes Restaurant mit 200 Innenplätzen  
Sonnenterrasse mit 250 Aussenplätzen  
Prodissimo und raffinierte Innen-/Aussenbar  
Modernste Gastronomieküche mit allen notwendigen Nebenräumen  
Wirtwohnung, 4 ½ Zimmer-Wohnung  
Inventar vorhanden

#### Gruppenunterkunft

Bewirtschaftung der neu erstellten Alpenlodge Prod

#### Ihr Profil:

dynamische, motivierte und belastbare Führungspersönlichkeit  
ausgewiesene Gastronomieerfahrung in einem Wintersport-/Sommergebiet  
betriebswirtschaftliche und unternehmerische Ausrichtung

Zudem sind Sie gewillt, den Betrieb an vorderster Front selber zu führen und die Schneesportler mit feinen, regionalen Speisen aus der Küche zu verwöhnen. Wenn Sie sich von dieser neuen Herausforderung angesprochen fühlen, richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

B9F Gastro AG, Herr Marco Kohler, Bergbahnen Flumserberg AG, Tannenboden, 8898 Flumserberg  
Telefon: 081 720 15 15 / E-Mail: marco.kohler@flumserbergbahnen.ch /  
www.flumserberg.ch / www.rodalpe.ch

38578-12322

## Abteilungsleiter/-in Küchen

Der neu geschaffene Bereich Hotellerie & Service erbringt seine Dienstleistungen an allen Standorten am Kantonsspital Graubünden. Der Bereich setzt sich aus den Abteilungen Gastronomie inkl. Events und Kiosk, Küchen und Hauswirtschaft zusammen.

#### Ihre Hauptaufgaben:

- Fachliche, betriebswirtschaftliche und personelle Führung der Abteilung Küche mit rund 75 Mitarbeitenden in 3 Küchen. Sie werden dabei durch zwei Küchenchefs an den Standorten Fontana und Kreuzspital und drei Souschefs unterstützt.
- Verantwortung für die Gewährleistung einer qualitativ hochstehenden Verpflegung in allen erforderlichen Facetten eines Zentrums
- Sicherstellung einer zeitgemässen, effektiven und effizienten Aufbau- und Ablauforganisation innerhalb der Abteilung und laufende Optimierung der internen Prozesse
- Mitwirkung innerhalb fachspezifischer Projekte, wie dem aktuellen Küchen-Neubau. Der Bezug der neuen Zentralküche ist per anfangs 2019 geplant. Hier werden Sie die Betriebsorganisation und Arbeitsprozesse entscheidend mitgestalten.
- Finanzielle Kostenstellenverantwortung für die eigene Abteilung

#### Ihr Anforderungsprofil:

- Sie konnten sich auf Stufe der höheren Fachprüfung in der Küche weiterbilden und bringen Erfahrung in der Führung von Vorgesetzten und Mitarbeitenden mit
- Sie bringen einen Leistungsausweis aus der gehobenen Gastronomie und dem Gesundheitswesen mit
- Sie verfügen über planerische und konzeptionelle Fähigkeiten
- Sie überzeugen uns durch Ihre unternehmerische Denkweise, Kommunikationsfähigkeit und Offenheit für Entwicklung
- Sie weisen umfassende IT-Kenntnisse in MS-Office und im elektronischen Menüwahlsystem vor

#### Unser Angebot:

- eine herausfordernde und verantwortungsvolle Kaderaufgabe in einem spannenden und dynamischen Umfeld auf Abteilungsleiterstufe
- moderne Führungsstruktur, welche Leistung, Transparenz, Vertrauen, Verantwortung und Dynamik fördert
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- vielseitige Mitarbeiterangebote und -vergünstigungen

Arbeitspensum: 100 %

Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen? Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Marcel Coray, Bereichsleiter Hotellerie & Service, Telefon +41 81 256 67 64 oder E-Mail marcel.coray@ksgr.ch, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Angabe der Referenznummer 106/15 unter ksgr.ch/jobs oder an das Kantonsspital Graubünden, Personaldienst, Loëstrasse 170, 7000 Chur.

Das Kantonsspital Graubünden verfügt als Zentrumsspital der Südostschweiz über ein sehr breites, spezialisiertes und qualitativ hoch stehendes Angebot.



**Kantonsspital**  
Graubünden

38592-12320



## Leiter/Leiterin Marketing und Kommunikation (80% bis 100%)

### Tourismus und Naturpark Diemtigtal

Sie bringen alles mit, um die positive Marke Diemtigtal weiterzubringen.

Ihre Aufgabe ist es, sämtliche Marketingaktivitäten beim Tourismus und Naturpark Diemtigtal zu koordinieren. Dabei erarbeiten Sie sich eine Drehscheibenfunktion im Tal und vernetzen so das Naturpark-Marketing nach aussen. Zusammen mit der Führung überarbeiten Sie die Markenstrategie des Naturparks. Daraus entstehen überzeugende und nachhaltige Konzepte, welche Sie umsetzen. Sie kennen die Tourismusbranche und haben die Fähigkeit, ein schlagfertiges Produktmanagement aufzuziehen. Unter Ihrem Lead werden Angebote im Tal gebündelt, marktgerecht aufbereitet und in geeigneten Kanälen vertrieben.

Als gewiefte Kommunikationspersönlichkeit sind Sie Garant dafür, die Bekanntheit des Naturparks und der Tourismusdestination zu festigen und weiter auszubauen. Ihr Flair für naturnahen und qualitätsbewussten Tourismus macht Sie kompetent in der Kommunikation nach innen und nach aussen. Für diese anspruchsvolle und faszinierende Aufgabe bringen Sie nebst Ihrer Persönlichkeit eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in Marketing und Kommunikation mit.

Sie sind direkt dem Geschäftsführer unterstellt. Ihr Arbeitsort befindet sich in Oey/Diemtigen BE.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis zum 15. Oktober 2015 an: Tourismus & Naturpark Diemtigtal, Norbert Schmid, Geschäftsführer, Bahnhofstrasse 20, 3753 Oey

Für Auskünfte und weitere Informationen:

Norbert Schmid (Tel. 033 681 06 46, norbert.schmid@diemtigtal.ch)

38607-12320

Für das \*\*\*\*SeminarHotel am Ägerisee, Unterägeri, Kanton Zug, suchen wir einen engagierten und gästeorientierten

## Hoteldirektor (m/w)

Das SeminarHotel am Ägerisee hat 89 moderne, grosszügige Zimmer, 14 Seminarräume mit moderner Technik, einen grossen neuen Festsaal für Anlässe und das grösste Licht- und Wasserspiel der Schweiz.

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für:

- Aktive Gästebetreuung und Sicherstellung der Gästezufriedenheit
- Akquirierung von Neukunden und persönliche Betreuung der VIPs
- Auswahl, Weiterentwicklung und Betreuung der Mitarbeiter
- Erstellung und Umsetzung der Marketing- und Sales-Pläne
- Erstellen des Jahresbudgets, monatliches Reporting in Zusammenarbeit mit dem Controlling

Wir erwarten von Ihnen:

- Erfahrung in dieser oder einer vergleichbaren Position
- Kunden- und Führungskompetenz
- Verhandlungs- und Organisationsgeschick
- Sie haben die Fähigkeit, ein gut ausgebildetes Team zu motivieren
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil

Dafür erhalten Sie von uns:

- Ein interessantes Arbeitsumfeld mit einem leistungsgerechten Einkommen

Sie sind Gastgeber mit Leidenschaft und schätzen den Kontakt mit Menschen, dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Diskretion ist selbstverständlich.

Zobel Verwaltungen GmbH

Peter Müller

Postfach 1813

6341 Baar

Tel. +41 41 761 42 00

E-Mail: zobelverwaltung@bluewin.ch

38605-12321

## Lust auf eine Top Jahresstelle im Engadin?

WHERE DEVILS MEET ANGELS  
- CLOSE TO HEAVEN -



WIR ERWEITERN UNSERE TÄTIGKEITEN UND SCHAFFEN NEUE ARBEITSSTELLEN

- DIREKTIONSASSISTENTIN • BETRIEBSASSISTENTIN •
- HR & ADMINISTRATIONSSEKRETÄRIN • LEITER F&B •

NÄHERE INFOS ZU DEN STELLEN FINDEN SIE AUF UNSERER PAGE  
**WWW.EL-PARADISO.CH**

WIR FREUEN UNS AUF IHRE VOLLSTÄNDIGEN BEWERBUNGSUNTERLAGEN UND DARAUF, SIE SCHON BALD IN UNSEREM TEAM BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN

ANJA & HANS-JÖRG ZINGG • EL PARADISO HOSPITALITY GROUP AG • POSTFACH 327 • 7500 ST. MORITZ  
STAFF@EL-PARADISO.CH • +41 81 833 40 02

38589-12323



**AUFLAGE**  
**40.000**

**www.stellenPROFIL.ch**



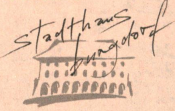
**GENUSSKULTUR IM EMMENTAL**

HOTEL | KULINARIK | BANKETTE &amp; SEMINARE | KULTUR &amp; EVENTS

1 Team und 4 Sterne suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

**Rezeptionist/in  
Restaurationsfachmann/frau**Infos und Stellenbeschreibung unter: [www.stadthaus.ch](http://www.stadthaus.ch)

Stadthaus Burgdorf  
Thomas Jann, Gastgeber  
Kirchbühl 2, 3400 Burgdorf  
[thomas.jann@stadthaus.ch](mailto:thomas.jann@stadthaus.ch)



38063-12307

Dort arbeiten,  
wo andere  
Ferien machen!

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

38497-12287

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

38130-11732

Wir suchen Sie:

**Gastgeberin/-paar**

für 3\*-Hotel mit Restaurant in Graubünden auf Winter 2015/16 für langfristiges Engagement! Hervorragende Ausgangslage für aktive JungunternehmerInnen mit operativer Erfahrung in der Hotellerie/Gastronomie und im Bereich Vermarktung/Verkauf.

Angebote unter Chiffre 38524-12299 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38524-12299

**Leiter/in Catering 100 %**

**Ihr Ziel** Per sofort oder nach Vereinbarung sind Sie in den Gastronomiebetrieben der Actelion Pharmaceuticals in Allschwil für die Führung und Überwachung der Cateringabteilung zuständig. Sie nehmen Cateringaufträge entgegen, erstellen Offerten und koordinieren die Caterings. An den zahlreichen Anlässen bis 800 Personen sind Sie Gastgeber mit Leib und Seele. Sie pflegen Kundenbeziehungen mit der anspruchsvollen, internationalen Kundschaft in stilsicherem Englisch, Deutsch und Französisch. Zu Ihren weiteren Aufgaben gehört die enge Zusammenarbeit mit dem Kader sowie die Übernahme von Ablösungen und Kontrolltätigkeiten in anderen Bereichen.

Ihre Arbeitszeiten: Montag-Freitag, zwischen 07.00–19.00 Uhr mit gelegentlichen Einsätzen am Abend.

**Ihr Stil** Belastbar, flexibel, verantwortungsbewusst, Organisationstalent, kommunikativ und gästeorientiert.

**Ihr Profil**

- abgeschlossene Gastronomieausbildung EEF
- Weiterbildung Hotelfachschule oder ähnlich
- Erfahrung im gehobenen Cateringbereich
- Aktive Mitarbeit im Cateringbereich
- stilsicheres Auftreten vor dem Gast
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift
- Führerschein Kat. B
- gute EDV-Kenntnisse

Wir sind die Nummer 1 in der Gemeinschaftsgastronomie und Vorreiterin im Thema Nachhaltigkeit. Bei SV Group finden Sie ein tolles Team, vielfältige Aufgaben, gute Personalnebenleistungen, interne Förderungsprogramme und Weiterbildungen.

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung.

Daniel Amsler

[daniel.amsler@sv-group.ch](mailto:daniel.amsler@sv-group.ch)[www.sv-group.ch/de/karriere](http://www.sv-group.ch/de/karriere)**SV Group**

Passion for quality. Since 1914.

38572-12321

**THE CAPRA**

★★★★★

**Neueröffnung in Saas-Fee  
The Capra**

Das «Capra» Saas-Fee wird im Dezember 2015 eröffnet. Das Fünfsternehotel bietet diskreten Luxus und höchsten Komfort in einem modernen Schweizer Chaletstil. Mit 14 luxuriösen Suiten, Spa, gemütlicher Lounge mit Terrasse, Top-Weinkeller und einem Restaurant von Oliver Glowig (2 Michelin-Sterne, Rom) bieten wir persönliche Gastfreundschaft auf höchstem Niveau.

Wir suchen für die Wintersaison 2015/16 folgende Mitarbeitende:

- Chef de Réception
- Réceptionist/-in
- Réception-Praktikant/-in
- Chef de Service
- Service-Mitarbeiter/-in
- Service-Praktikant/-in
- Barmitarbeiter/-in
- Etagen-Mitarbeiter/-in

Möchten Sie Teil des motivierten, jungen Teams werden und bei einer Neueröffnung in den Walliser Bergen dabei sein? Nebst den fachlichen Kompetenzen bringen Sie auch gute Englisch- und Französischkenntnisse mit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail an: [careers@capra.ch](mailto:careers@capra.ch)

The Capra\*\*\*\*\*  
Lomattenstrasse 6  
3906 Saas-Fee  
+41 27 958 13 58  
[www.capra.ch](http://www.capra.ch)

38006-12328

**Werden Sie Schicksalswender**

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter [www.tdh.ch/jedertagzaehlt](http://www.tdh.ch/jedertagzaehlt)



Wir suchen für unser 4\*\*\*\*Stern-Hotel in einem bekannten Winter- und Sommerberggebiet einen

**Vizedirektor**

Das mittelgrosse Hotel bildet mit einer Topgastronomie den gediegenen Rahmen für grossartige Anlässe. Dies an fantastischer Lage eines bekannten Winter- und Sommerurlaubsgebiets. Ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag.

Ziel der Stelle: Geschickte Zusammenarbeit mit dem gut eingespielten Kader und Mitarbeitern sowie die Verantwortung für die operationellen Belange des Betriebes. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, persönliche Gästebetreuung, Betreuung der Verkaufskanäle und Buchungsplattformen, Revenue Management, F+B-Angebote, permanente Qualitätssicherung in allen Bereichen sowie die Mitarbeiterinsatzplanung.

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hotelfachpersonlichkeit mit solider Praxis vorzugsweise in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Sprachkenntnisse (D/E) bringen Sie mit, weitere Fremdsprachen sind von Vorteil, aber nicht Bedingung.

Sind Sie die charismatische offene Persönlichkeit, die gemeinsam mit dem Kader die Geschicke des Betriebes führen will? Dann sind wir gespannt auf Sie!

Bewerbungen unter Chiffre 38581-12324 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38581-12324

**SUISSE ROMANDE**

CLINIQUE BERNOISE MONTANA  
CENTRE DE RÉADAPTATION MÉDICALE ET NEUROLOGIQUE

La Clinique Bernoise Montana, clinique de réadaptation de pointe en Suisse avec 116 lits, traite des patients des domaines de la neurologie, de la psychosomatique, de l'orthopédie et de la médecine interne et oncologie.

Notre centre de réadaptation situé à Crans-Montana, dans les Alpes Valaisannes, recherche de suite ou à convenir un/e

**Cuisinier/ère en Diététique avec CFC 80–100%****Activités**

- Elaboration et préparation de plats raffinés et équilibrés en collaboration avec le service diététique, selon les prescriptions médicales
- Coresponsable d'un standard de qualité élevé
- Contrôle et suivi des différents types de production et de la distribution des mets
- Formation des apprentis

**Exigences**

- Formation de cuisinier/ère en diététique avec CFC
- Sachant travailler de manière autonome et précise
- Maîtrise et respect des normes d'hygiène et de la sécurité alimentaire
- Connaissances des rapports entre l'alimentation, la santé et la maladie
- Bonnes connaissances orales de langue allemande et française
- Bonnes connaissances informatiques (MS-Office, Calcmenu)
- Flexible, dynamique, engagé, esprit d'équipe

**Nous offrons**

- Travail au sein d'une équipe motivée et agréable
- Un poste à responsabilités, intéressant et varié dans une infrastructure moderne
- Possibilité de formation continue
- Entreprise innovante et orientée futur avec des conditions d'engagement attractives

**Ce poste vous intéresse? Pour tout renseignement, appelez**

Monsieur Bruno Eugoné, Chef de cuisine, Tél. 027 485 50 13

**Les offres de service écrites sont à envoyer à la**  
Clinique Bernoise Montana, Ressources Humaines, 3963 Crans-Montana

38581-12325

**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.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch)

LEITUNG

Barbara König / Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39  
Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20



## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

# KOOPERATION IM WÄSCHEMANAGEMENT



THEMENBILD: KEYSTONE

#### Eine gemeinsame Wäschelösung senkt die Betriebskosten schnell und nachhaltig und sichert die Qualität.

Die Hotel- und Gastronomie-Branche durchlebt harte Zeiten. Die aktuellen Rahmenbedingungen zwingen praktisch alle Betriebe, die Kosten schnell und nachhaltig zu senken, ohne dabei an Qualität einzubüssen. Diese Ausgangslage ist herausfordernd und muss flexibel und schnell angegangen werden. Herkömmliche Lösungen müssen überdacht und manchmal hinter sich gelassen werden, da sie oft nicht länger die geeigneten Rezepte bieten. Es darf davon ausgegangen werden, dass der Kostendruck zum Dauerzustand wird und mit kreativen Lösungen darauf beantwortet werden muss.

#### Wo kann und soll gespart werden?

Sicher gibt es schnelle Einsparmöglichkeiten, die man erzielen kann. Man muss sich genau überlegen, wo man den Sparstift ansetzt. Überall, wo Gäste den Gastgeber erleben, sollte man darauf verzichten. Dies gilt vor allem bei der Pflege von Textilien. Sie sind nach wie vor die Visitenkarte eines jeden Gastgebers. Dies-

bezüglich ist ein höchstmöglicher Sauberkeits-, Hygiene- und Qualitätsstandard unerlässlich, denn strahlende Betriebswäsche – von Tisch- und Bettwäsche über flauschige Frotteetücher, aber ebenso Mitarbeiter-Uniformen und makellose Gästewäsche bis hin zu hygienisch sauberen Reinigungstextilien – muss oberste Betriebs-Maxime sein und ist massgeblich mitverantwortlich, dass Gäste sich wohl fühlen und wiederkommen.

#### Waschen lassen oder selber waschen?

Viele Betriebe geben ihre Wäsche an Dritte zum Waschen. Outsourcing ist immer eine mögliche Lösung. Ist sie aber die richtige zukünftige Lösung für den eigenen Betrieb? Stellt man sich dieser Frage, drängt sich die Kosten-Eignungs-Prüfung einer Inhouse-Wäscherei schnell auf. Eine solche bietet viele Vorteile: Die Prozess-Sicherheit hinsichtlich Qualitäts- und Hygienestandards ist gesichert, die Personalauslastung kann optimiert werden, es kann 7/24 (auch zu günstigen Tarifzeiten) gewaschen werden, die Gästewäsche wird dem Gast schneller wieder zur Verfügung gestellt, das sich im Umlauf befindende Tex-

tilvolumen kann effizienter geplant und somit reduziert werden und man schont die Umwelt, da mit schonenden Waschmitteln gewaschen werden kann und Hin- und Rücktransporte wegfallen. Alle diese Faktoren können nachweislich als kostenoptimierend angesehen werden. Die langjährige Erfahrung zeigt, dass sich die Investition in eine Inhouse-Wäscherei schnell bezahlt macht. Und denkt man in neuen kreativen Lösungen, könnte das gemeinsame Betreiben einer Inhouse-Wäscherei durch mehrere Hotellerie- und Gastronomiebetriebe die Wäschekosten zukünftig so stark senken, dass die Wäsche nicht länger zum Belastungs-, sondern zum budgetären Freudenfaktor wird.

Nicole Gillhausen  
Leiterin Marketing  
Schulthess Maschinen AG

Markus Scheurer  
Verkaufsleiter Gewerbemaschinen  
Schulthess Maschinen AG

### 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)

38907-11658

### Hotelkette zu verkaufen!

Für 4 Hotels und ein  
Cateringunternehmen an Top-  
Standorten suchen wir einen  
neuen Besitzer.

Interessiert? Rufen Sie uns an:  
044 432 73 73  
[r.eng@activegastro.ch](mailto:r.eng@activegastro.ch)

Details auf: [www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

38989-12303

Liehaberobjekt  
Kapverdische Inseln/Santiago  
Hotelresort (44 Betten)  
mit Privatvilla  
direkt am Atlantik  
zu verkaufen  
Kontakt: [ukarius1@web.de](mailto:ukarius1@web.de)

38413-12249



### Ich – altherwürdiger Landgasthof in Hohentannen TG suche neuen Pächter

3 Gaststuben mit 96 Plätzen.  
Möglichkeit Saalbenutzung mit 200 Plätzen.  
4½-Zimmer-Wirtswohnung.

Gemeindeverwaltung Hohentannen  
Hauptstrasse 18  
9216 Hohentannen  
[www.hohentannen.ch](http://www.hohentannen.ch)  
Tel. 071 422 54 80

38937-11937

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

**htr** hotel revue