

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2015)
Heft:	34
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: 09.12.2025

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

PROFI

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

GESAMT-AUFLAGE
40.000

Nr. 34 · 20. August 2015

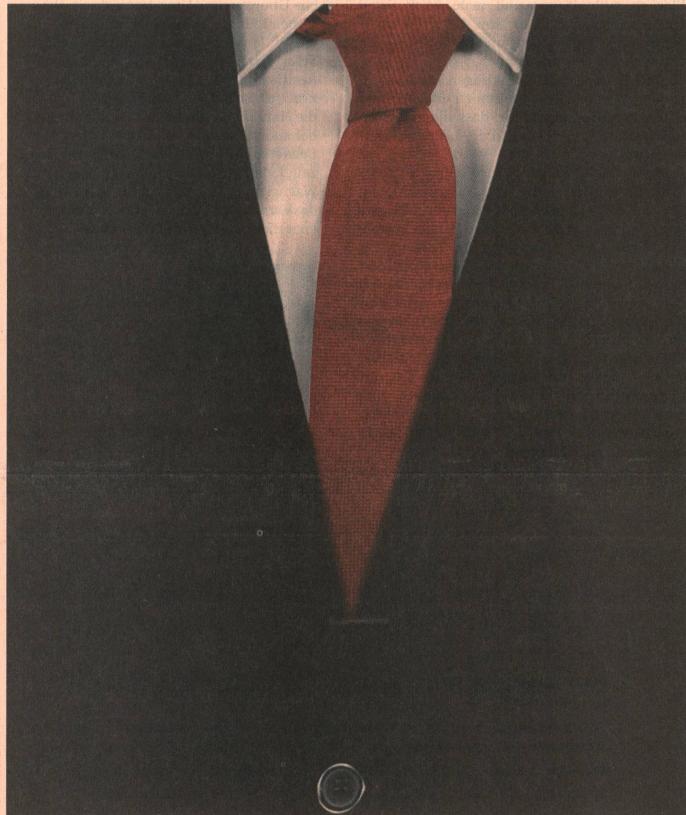
htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: FOTOSSEARCH

ZITAT
DER WOCHE

«Das Lachen ist ein
ins Glück»

Deutsches Sprichwort

WIE WERDE ICH HOTELMANAGER

Dass es auf diese Frage nicht nur einen Königsweg gibt, sondern dass sämtliche fünf Grundbildungen der Branche eine optimale Voraussetzung für eine Karriere in der Hotellerie und Gastronomie bieten, erstaunt oft. Umso motivierter sind die Jugendlichen dann, die verschiedenen Bereiche des Hotels und die unterschiedlichen Berufsrichtungen kennen zu lernen. Jüngst erkundigte sich ein Jugendlicher mit seinen Eltern am Messestand, ob er direkt nach der Schulzeit die Hotelfachschule absolvieren und danach ein Hotel übernehmen könnte. Der anwesende lernende Restaurationsfachmann erklärte, dass auch er später ein Hotel führen möchte. Zuerst sei es aber wichtig, die Grundlagen der Hotellerie mit einer beruflichen Grundbildung zu erlernen. Die Ausbildung an einer Hotelfachschule werde dann nach der Erstausbildung oder im Anschluss ans Gymnasium absolviert. Die Eltern waren beeindruckt vom natürlichen und selbstbewussten Auftreten des 17-Jährigen, der ihnen weitere Auskünfte zu den zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten der Branche gab. Die Familie verließ begeistert den Stand. Der Jugendliche will nun eine Schnupperlehre als Restaurationsfachmann angehen, am liebsten im gleichen Betrieb wie der Lernende. Solche Begegnungen verdeutlichen, wie wichtig es ist, Schüler, Eltern und Lehrpersonen wiederholt über die Branche zu informieren. Zahlreiche Berufswahlmesse, Elternabende und Berufsorientierungen finden dazu unter der Marke berufshotelgastro schweizweit statt. Mit der Webseite www.berufhotelsuisse.ch

fehotelgastro.ch sowie diversen Digital-Marketing-Massnahmen werden die Jugendlichen über die modernen Kommunikationskanäle angesprochen. Spezialprojekte wie der nationale Zukunftstag dienen zudem dazu, frühzeitig die Branche bekannt zu machen. «Please Disturb», der Tag der offenen Hoteltüren, bietet der Öffentlichkeit einmal jährlich einen exklusiven Blick hinter die Kulissen. Dabei werden Fragen zu den Berufen beantwortet und Möglichkeiten geboten, in Workshops selbst Hand anzulegen. Es ist wichtig, dass nicht nur die Jugendlichen, sondern auch ihr Umfeld (Eltern Großeltern) die Karrieremöglichkeiten und die Arbeitsprozesse der Hotellerie kennen lernen, damit sie die Berufswünsche der Jugendlichen unterstützen. In der Nachwuchsrekrutierung sind wir auf Betriebe angewiesen, die sich aktiv engagieren, beispielsweise mit einer Teilnahme an «Please Disturb», am «Zukunfts tag» oder mit einer Berufsorientierung. Am wichtigsten sind jedoch motivierte Mitarbeitende und die positiven Erfahrungen der Lernenden, die sie gerne mit ihrem Umfeld teilen. Botsschafter wie der Lernende am Messestand die begeistert von ihrem Beruf erzählen, sind in der Nachwuchsförderung Gold wert!



Nicole Meier
Leiterin Marketing & Verkauf Bildung
www.hotelleriesuisse.ch

17. SEPTEMBER

«Informationsnachmittag»,
von hotelleriesuisse,
in der Hotelfachschule, Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

21. SEPTEMBER

«hotelleriesuisse Career Day
2015»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Bellevue Palace, Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

22. OKTOBER

«PowerPoints»,
vom Berufsverband Hotel · Adminis-
tration · Management,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

18. SEPTEMBER

«L-GAV Informationsveranstal-
tung»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

23. SEPTEMBER

«Mitarbeiter führen»,
von der Hotel & Gastro Union,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch

29. OKTOBER

«Der erste Eindruck zählt»,
vom Berufsverband Hotellerie-
Hauswirtschaft,
bei der Hotel & Gastro Union,
Luzern
www.hotelgastrounion.ch



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.

Vorbeugende Massnahmen (Teil 12)

Eine gute Organisation sorgt für höhere Effizienz:

- Arbeitsabläufe klar regeln. Aufgaben und Kompetenzen in Pflichtenheften festhalten.

- Optimierte Betriebsabläufe, Ordnung und zweckmässige Gestaltung der Räume vermindern Störungen und unnötigen Stress. Stress ist eine Ursache für Qualitätseinbussen und vermehrte Absenzen.

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sind Führungsaufgaben. Wenn Mitarbeitende bei der Gestaltung der Arbeitsplätze, bei der Beauftragung der Arbeitsmittel und der Organisation mitwirken können, bestehen optimale Voraussetzungen. Eine Sicherheitskultur lässt sich nur gemeinsam aufbauen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsberufen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter www.ekas.admin.ch

EIN SAMMELARTIKEL

Viele träumen davon, eine leitende Position zu erreichen. In der Hotellerie und Gastronomie ist der Aufstieg ins Kader oder auf den Chefsessel oft schon in jungen Jahren möglich. Allerdings zahlen einige dafür mit Einsamkeit.

Sich von der Pike auf hochzuarbeiten, ist in der Branche Hotellerie/Gastronomie noch immer ein gängiges Karrieremodell. Es ist keine Seltenheit, dass junge Berufsleute bereits wenige Jahre nach Abschluss ihrer beruflichen Grundbildung die Teamleitung übernehmen, eine Kaderstelle antreten oder sich mit einem eigenen Betrieb selbstständig machen. Bei aller Freude und Begeisterung für die spannende Aufgabe, die Geschicklichkeit eines Unternehmens zu beeinflussen und zu gestalten, vergessen viele, dass man sich in Führungspositionen doch recht allein gelassen fühlen kann. Um die Führung zu übernehmen, muss man sich von der Masse abheben. Das bedeutet eben auch, dass man aus dem Schutz und dem Komfort, den eine Gruppe – oder eben ein Team – bietet, heraustritt und sich exponiert.

«An der Spitze ist es einsam» lautet eine Managementregel. Das muss nicht sein, findet der Leadership-Experte Harald Psaridis. «Jeder braucht einen Zweiten», sagt er und rät Führungskräften dazu, sich Unterstützung zu suchen. Erfolg habe immer mehrere Väter. Auch jener von augenscheinlichen Einzelkämpfern wie beispielsweise der Tennisikone Roger Federer. Der Tennisspieler steht zwar alleine auf dem Court, doch dass er dort einen souveränen Match spielen kann, ist die Leistung eines ganzen Teams, das im Hintergrund für und mit ihm arbeitet. Auch für Führungskräfte macht es durchaus Sinn, sich einen Coach, Personal Trainer oder Mentor zuzulegen; je nach der Art von Unterstützung, die man möchte.

Ein Mentor verfügt über einen grossen Erfahrungsschatz und gute Kontakte, die er gerne mit einem Führungs- oder Branchenmeister zu teilen bereit ist. Er kann seinen Schützling vor Fehlern bewahren und ihm Türen öffnen, die dieser alleine nur schwer aufbekommen würde oder die ihm gar verschlossen blieben.

Ein Coach unterstützt ihn dabei, sich Klarheit und Überblick zu verschaffen, blinde Flecken aufzudecken und neue Blickwinkel einzunehmen. Er kann ihm beim Überwinden von Motivationsstößen und beim Entdecken neuer Lösungswege beistehen.

Ein Trainer hilft, Leistungen konstant zu verbessern, neue Fertigkeiten zu erlernen und einzubüren. Er sorgt dafür, dass die gesetzten Ziele konstant verfolgt und die Leistungsgrenzen erweitert werden.

Natürlich kann sich kaum eine Führungskraft aus der Hotellerie oder Gastronomie ein ganzes Team an Unterstützern leisten. Muss sie auch nicht, denn oft kann eine Person sowohl die Mentorenrolle wie auch die Position des Coaches oder Trainers einnehmen. Wichtig ist, dass man einen versierten Vertrauten hat, mit dem man seine Führungsaufgaben, seine Probleme und allfällige Lösungsansätze offen und ehrlich bespricht und kritisch hinterfragt. Es kann durchaus auch hilfreich sein, sich einer Erfahrungsgruppe anzuschliessen, die ihre Erkenntnisse und Erfahrungen regelmässig teilt, oder eine Interventionsgruppe mit anderen Führungskräfte zu gründen. Denn an der Spitze muss es wirklich nicht einsam sein. Riccardo Frei

BUCHTIPP

REDEN IST SILBER,
MACHEN IST GOLD

«Wenn Sie all Ihre Ziele – beruflich wie privat – erreichen wollen, dann trainieren Sie doch einfach Ihre Umsetzungskraft», rät Harald Psaridis. Er ist Autor des Buches «Reden ist Silber, Machen ist Gold – 15 Impulse, mit denen Sie Ihre Vorhaben garantiert in Ergebnisse umsetzen».

Harald Psaridis kennt den Weg von unten nach ganz oben. Das griechische Gastarbeiterkind aus Wien hat es mit Fleiss, positivem Geist und Umsetzungskraft zum erfolgreichen Unternehmer und gefragten Leadership-Experten gebracht. Im Mittelpunkt von Psaridis' Businessratgeber «Reden ist Silber, Machen ist Gold» stehen anschauliche Beispiele, zahlreiche Übungen und Umsetzungstools. Bei seinen 15 Impulsen setzt er auf Werte wie Willenskraft, Entscheidungsfähigkeit, Selbstdisziplin und Beharrlichkeit. Auch Resilienz, die Macht der Widerstandskraft, und mentale Kraft sind Themen, die Harald Psaridis in seinem Ratgeber behandelt. Ein ganzes Kapitel widmet der Leadership-Expertin der Angst. Er ist überzeugt, dass Ängste ihren Zweck haben – als Warnsignal. Streng genommen, sei Angst die Vorstellung einer möglichen Zukunft, aber nicht die Realität. Diese gelte es erst noch zu gestalten.



«Reden ist Silber,
Machen ist Gold»
Harald Psaridis
Wiley-VCH Verlag
ISBN
978-3-527-50844-0
CHF 28.90



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

Wir suchen Sie als

Leiter Sales 100% (w/m)

Arbeitsort Interlaken

Nach einer Einführung können Sie sich in folgenden Aufgaben entfalten:

- ✓ Verantwortung für den Verkauf bei den Jungfraubahnen
- ✓ Betreuung und Steuerung von eigenen Märkten
- ✓ Erstellung von Angeboten und Betreuung von Kunden
- ✓ Führung eines Teams von drei Sales Manager in Interlaken
- ✓ Fachliche Führung von neun Sales Managern direkt auf den Märkten
- ✓ Budgetverantwortung

Sie sind

ein Verkaufsprofi und haben gute Kenntnisse der asiatischen Märkte? Sind Sie zudem verhandlungssicher in Deutsch und Englisch und wollen dies bei weltweiten Verkaufsbereichen anwenden? Haben Sie bereits mehrere Jahre Berufserfahrung im Tourismus und der Teamführung? Zeichnen Sie sich durch Ihre hohe Selbstständigkeit und Ihr ausgeprägtes unternehmerisches Denken aus?

Dann sollten wir uns kennen lernen!

Wir bieten Ihnen

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

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

Stellenantritt per 1. November 2015 oder nach Vereinbarung. Schriftliche Bewerbung bitte an: Jungfraubahnen, Human Resources, Martina Michel, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken oder elektronisch an martina.michel@jungfrau.ch

Weitere Stellenanzeigen unter jungfrau.ch



Stark expandierendes, etabliertes, junges Berner Catering-unternehmen sucht Dich!

Wir sind... motiviert, Vollgas, offen für Neues, qualitätsbewusst, «lifere nid lafere»
Wir machen... von Premium-Caterings ab 4 Personen bis zu Event-Caterings zu mehreren tausend Personen

Zu unseren Referenzen gehören unter anderem... VIP-Catering FIS Weltcuprennen Adelboden seit 2012, VIP-Catering Miss-Schweiz-Wahlen 2014, Gastro-nomiepartner Murten Schlacht 1476 und Helvetische Revolution in Murten, offizieller Cateringpartner Mittelalter-Stadtfest Zug 2015

Ab Oktober 2015... offizieller Cateringpartner im BIERHÜBELI Bern und vieles mehr ...

Folgende Kaderpositionen sind ab 1. September 2015 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Projektleiter Caterings & Events, m/w, Du bist/hast:
IMPROVISATIONSTALEMENT TEAMPLAYER KUNDENORIENTIERT
SELBSTÄNDIG FLEXIBEL

DEUTSCH ALS MUTTERSPRACHE PROAKTIV ORGANISATIONSTALEMENT
FÜHRUNGSERFAHRUNGEN EHRLICH UND DIREKT
KOCH- UND/ODER SERVICE ERLERNT HOTELFACHSCHULE
CATERING- UND EVENTERFAHRUNG CA. 25 BIS 35 JAHRE ALT

Küchenchef und Sous-Chef, m/w, Du bist/hast:

QUALITÄTSBEWUSST TEAMPLAYER IMPROVISATIONSTALEMENT

SELBSTÄNDIG FLEXIBEL KREATIV
ERFAHRUNG IN DER GEHOBENEN KÜCHE OFFEN FÜR NEUES

ORGANISATIONSTALEMENT EHRLICH UND DIREKT
CATERING- UND EVENTERFAHRUNG CA. 30 BIS 40 JAHRE ALT

Wir bieten... einen modernen, top eingerichteten Arbeitsplatz, Freiraum, um sich einzubringen, sich zu entfalten, mitzureisen und Verantwortung zu übernehmen, viel Arbeit ;), einen langfristigen Arbeitsplatz in einem coolen Team mit einer spannenden Zukunft, zeitgemässen Entlohnung und weitere Vorteile

Willst Du gemeinsam mit uns in die Zukunft gehen, dann kontaktiere mich noch heute:

Alex Freiburghaus, alex.freiburghaus@milleportails.ch, 076 338 70 04,
www.milleportails.ch

38374-12238

Aussergewöhnliches Gastro-Konzept im Berner Oberland!

Der Hausberg von Adelboden, einer bestbekannten Feriendestination im Berner Oberland, wird neu positioniert.

Die schönste Bergterrasse im Berner Oberland wartet auf Sie!

Das Konzept der Tschentenalp zeichnet sich durch Qualität auf höchstem Niveau, aussergewöhnliche Ideen und originelle Gastronomiedienstleistungen aus. Im Rahmen einer Nachfolgeregelung suchen wir für diese nicht alltägliche Herausforderung eine unternehmerische und organisationsstarke Persönlichkeit als

Gérant/Betriebsleiter (w/m)
«Place to be» im Berner Oberland für den «Geniesser»!

Das erwartet Sie

Als leidenschaftlicher Gastronom sind Sie für die operative Leitung des Betriebes verantwortlich. Sie prägen die Kultur der Tschentenalp, bestimmen das gastronomische Angebot mit und organisieren Events, die dem Gast unvergessliche Erlebnisse garantieren. Mit natürlichen Leaderqualitäten sind Sie für die Führung und Schulung des Personals verantwortlich und sichern damit hohe Servicequalität, Effizienz und Kontinuität. Eine nachhaltige Gästebindung steht bei Ihnen zuoberst auf der Prioritätenliste.

Sie bringen mit

Sie sind ein passionierter Gastgeber und haben Freude an der **Bewirtung von Gästen**. Vorausgesetzt wird eine solide und abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie. Mehrjährige Erfahrung in der **Gastronomie** und Führungserfahrung sind Bedingung. Gefragt sind eine ausgeprägte betriebswirtschaftliche Denkweise und ein umsetzungskräftiges Handeln. **Situationsangepasstes Agieren** und hohe Flexibilität zeichnen Sie aus.

Interessante Rahmenbedingungen und nicht alltägliche Perspektiven sind Teil des Angebotes! Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihr Bewerbungsdossier, wenn möglich in elektronischer Form an info@euromanagers.ch. Vollste Diskretion ist für uns selbstverständlich.

EUROMANAGERS AG, Hirschgraben 8, CH-3001 Bern
 Telefon +41 (0)31 334 55 55
 E-Mail: info@euromanagers.ch, www.euromanagers.ch

38342-12221

AUTHENTISCHE KÜCHE
 RESTAURANT ZUR FROHEN AUSSICHT

Für die Wiedereröffnung von Susanne's authentischer Küche im Restaurant zur Frohen Aussicht, Isikon-Hittnau, suchen wir per 15. September 2015 oder nach Vereinbarung in Jahresanzahl:

Chef de Service (m/w) 100% mit

- abgeschlossener Ausbildung im Servicebereich oder Gleichwertiges
- eventuell Führungserfahrung in einer ähnlichen Position
- Ambition und Talent zum Führen, Motivieren und Fördern von Angestellte(n) und Aushilfen
- Verkaufs- und Organisationstalent
- Affinität für administrative Tätigkeiten (Abrechnungen, Abschlüsse, Marketing etc.)

Chef de partie (m/w) 100% mit

- abgeschlossener Kochlehre oder gleichwertiger Ausbildung in der gehobenen Gastronomie
- Bereitschaft, Mitverantwortung für den reibungslosen Ablauf auf allen Posten zu tragen
- aktive Mithilfe bei der Menügestaltung, Planung, Bestellung
- Einhaltung von Ordnung und Hygienevorschriften

Servicepraktikant (m/w) 100%

- in Ausbildung im Servicebereich oder an einer Schweizer Hotelfachschule
- Mit Verkaufs- und Organisationstalent
- Zum Führen einer eigenen Servicestation inkl. Bedienung des Kassasystems und Inkasso

Allrounder (m/w) 100%

Aushilfen auf Abruf

Weitere Anforderungen

- gute Deutschkenntnisse, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil
- dienstleistungsorientierte, selbständige und anpackende Persönlichkeit
- Sicheres und gewinnendes Auftreten

Authentische Küche steht für regionalen Genuss im historischen Gasthof. Altbekannte Gerichte neu interpretiert, mit Können und Passion für die Gäste zubereitet und serviert. Echt und ehrlich.

Was wir bieten

- Arbeitsplatz mit froher Aussicht
- aktive Mitgestaltung in einem kleinen Team
- innovatives Betriebsklima – Geniesser für den Genuss
- fixe Freitage sowie Betriebsferien

Vollständige Bewerbung per E-Mail an:
 Susanne Pfister, Restaurant zur Frohen Aussicht: chef@authentische-kueche.ch

38371-12236

Gesucht per sofort

Koch für Arabische KücheRestaurant Al Madina
3800 Interlaken

38331-12214

Führungsfunktion am Lungernersee

Restaurationsleiter
Jobcode hoteljob.ch: J100377Sinnvoll Dienstleistungen GmbH
 Lindenstrasse 21, 6015 Luzern, 041 240 46 34
 franziska.kreiliger@sinnvollgastro.ch

38354-12229

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 FrankenDirekte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
 htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

JURA TROIS-LACS DREI-SEEN-LAND
 BIEL/BIENNE SEE LAND

Die Tourismusregion Biel-Seeland gehört zur Destination Jura und Drei-Seen-Land und wird offiziell repräsentiert durch den Verein Tourismus Biel Seeland (TBS). Infolge Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers sucht Tourismus Biel Seeland den neuen/die neue

TOURISMUSDIREKTOR/ TOURISMUSDIREKTORIN

Sie sind eine dynamische Führungsperson, die bereits Erfahrung im Tourismussektor gesammelt hat und die sich mit der Destination Jura und Drei-Seen-Land und insbesondere mit der Region Biel-Seeland identifiziert. Sie erkennen das touristische Potential der Region und verfügen über die nötigen Kenntnisse und Motivation, dieses kontinuierlich weiter zu entwickeln. Dabei steht Ihnen ein erfahrener, leistungsorientierter Team zur Seite, das in den Bereichen Marketing/Kommunikation, Information/Gästebetreuung, Produkteentwicklung sowie Kongressakquisition und -durchführung tätig ist.

Sie verfügen über eine Ausbildung im Tourismusbereich mit höherem Fachschulabschluss oder gleichwertige Praxiserfahrung sowie über Berufserfahrung im Tourismusbereich/Tourismusmarketing. Projektmanagement sowie konzeptionelles Arbeiten gehören zu Ihren Stärken und der Umgang mit Behörden auf allen Stufen ist Ihnen nicht fremd. Deutsch oder Französisch ist Ihre Muttersprache, die jeweils andere Sprache beherrschen Sie mündlich und schriftlich sehr gut. Ihr Englisch ist ebenfalls gut und jede weitere Fremdsprache ist bei uns willkommen.

Als starke Führungspersönlichkeit sind Sie auch ein Teamplayer und Teamentwickler. Sie haben einen Bezug zur Region Biel-Seeland und erkennen das gegenwärtige und künftige Potential dieser Gegend. Den Aufgaben und Herausforderungen begegnen Sie flexibel. Sie wohnen bereits in der Region Biel-Seeland oder sind bereit, künftig hier Wohnsitz zu nehmen.

Wir bieten Ihnen eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe bei guten Anstellungsbedingungen. Ihre Bewerbung richten Sie bitte bis spätestens 24. August 2015 an Werner Koenitzer, Präsident Tourismus Biel Seeland, Zentralstrasse 60, 2502 Biel oder per E-Mail werner.koenitzer@bluewin.ch.

38314-12208

Blausee
 EINE WELT FÜR SICH.
 SEIT 1878

Für unseren außerordentlichen Betrieb dem Hotel & Spa Blausee, schönem Jugendstil-Restaurant (13 GaultMillau Punkte) am See mit grosser Sonnenterrasse, einer Pizzeria und Shop, alles eingebettet in dem 22 Hektar grossen Naturpark, suchen wir eine erfahrene, motivierte und begeisterte Persönlichkeit als

GASTGEBERIN / GASTGEBER

Eintritt: 1. November 2015 oder nach Übereinkunft

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung für das Hotel, Restaurant, Pizzeria und Shop und rapportieren direkt dem Direktor der Blausee AG. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Führung und Motivation Ihrer Mitarbeitenden, die Umsetzung der Ziele in enger Zusammenarbeit mit dem Direktor, Planung und Durchführung von Events, Hochzeiten und Banketten. Sie sind Ansprechperson für Ihre Gäste, Partner und Ämter. Dazu werden Sie durch ein erfahrenes Team unterstützt.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie mehrjährige Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebs.

Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Ihr Organisations- und Kommunikationstalent verhilft Ihnen die anfallenden administrativen Arbeiten termingerecht zu erledigen und die Kommunikation innerhalb der Unternehmung sicherzustellen. Sie besitzen solides Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen.

Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben Ihnen die entsprechende Unterstützung durch die saisonalen Schwankungen. Als sprachgewandte und gästeorientierte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu und ermöglichen ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Haben wir Sie angesprochen? Mehr Informationen erhalten Sie unter www.blausee.ch. Attraktive Anstellungsbedingungen und Erfolgsbeteiligung sind vorgesehen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an:
 Emanuel Berger, Berger Hospitality Management GmbH,
 Untere Gasse 4, 3800 Unterseen, eb@bergerhospitality.ch

38361-12226

Spitalregion Luzern/Nidwalden

Kantonsspital Nidwalden

Wir suchen per 01.11.2015 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als
KÜCHENCHEF/IN 100 %

Sie sind eine leidenschaftliche Kaderperson und entwickeln unsere Küche zu einem Aushängeschild. Als erfahrener Spitzenkoch wissen Sie, wie Sie Ihre anspruchsvollen Gäste verwöhnen und täglich aufs Neue überraschen können.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.ksnw.ch

HERZLICH – INDIVIDUELL – PROFESSIONELL

Kantonsspital Nidwalden
Personalabteilung
Ennetmoosstrasse 19, 6370 Stans
bewerbungen@ksnw.ch

38369-12232

swiss hostels

Swiss Hostels ist ein Verein individuell geführter Hostels in der Schweiz, die Qualitätsstandards durch Gäste-Ratings sicherstellen. Im Verein werden Marketingaktivitäten gemeinsam umgesetzt und Know-how zwischen den Mitgliedern und an jährlichen Anlässen ausgetauscht. Ausserdem stellt der Verein eine Stimme in der Schweizer Tourismuslandschaft dar.

Wir suchen per 1. Dezember 2015 oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit als
GeschäftsführerIn (60–80%)

Die Arbeitsbereiche sind umfänglich: von der Verwaltung und dem Sekretariat über Webbetreuung bis hin zu Budgetverantwortung und Lobbytätigkeit gehört alles zu Ihren Aufgaben.

Wir suchen: eine verantwortungsvolle Persönlichkeit, die Freude an diesem jungen Segment des Tourismus in der Schweiz hat und sich gerne für unsere unkomplizierten, individuellen Hostels einsetzt. Deutsch und Englisch sind Voraussetzung. Französisch oder weitere Sprachen ein Plus. Sie arbeiten meistens im Home-Office (nicht ortsgesessen). Eigenverantwortung und Organisationstalent sind für Sie selbstverständlich. Sind Sie kontaktfreudig, begeisterungsfähig und dabei ein/e gute/r Diplomat/in? Dann freuen wir uns sehr, von Ihnen zu hören.

Mehr Information auf www.swisshostels.com/de/service/offene-stellen.html

Bewerbungen bitte ausschliesslich per E-Mail an bewerbung@swisshostels.com mit allen Unterlagen, wie auf der Website angegeben.

Verein Swiss Hostels, Alpenstrasse 16, CH-3800 Interlaken

38662-12227

Abteilungsleiter/-in Küchen (100 %)

Weitere Informationen finden Sie unter ksgr.ch/jobs

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Angabe der Referenznummer Ref.-Nr. 87/15 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.

38316-12209

SkiArena
ANDERMATT SEDRUN

Die Andermatt-Sedrun Sport AG entwickelt in den nächsten Jahren die SkiArena Andermatt-Sedrun zum grössten Zentral-schweizer Skigebiet mit zahlreichen modernen Einrichtungen, Pisten und Transportanlagen. Die SkiArena Andermatt-Sedrun befindet sich im Herzen der Schweizer Alpen und verbindet die beiden Kantone Uri und Graubünden.

Für die Gastronomie bei der Andermatt-Sedrun Sport AG (ASS) suchen wir auf die Wintersaison 2015–2016 in Andermatt und Sedrun

teamorientierte Persönlichkeiten als:

- Küchenchefs
- Köche
- Casseroli
- Allrounder
- Servicefachangestellte mit Inkasso
- Kasenmitarbeiter für Selfservice
- Chef de Bar
- Bartmaids für Après-Ski-Bar

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Andermatt-Sedrun Sport AG, Torsten Knopp/Leiter Gastronomie, Gotthardstrasse 110, 6490 Andermatt, oder per Mail an torsten.knopp@skiarrena.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

38349-12224

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

36160-11732

Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohnen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen und lebhaften Landgasthof:

1 Jungkoch (w/m) per 28. August 2015 oder nach Vereinbarung sowie 1 Servicemitarbeiter/in (w/m) per 1. Oktober 2015 oder nach Vereinbarung

Sie sind: Gastrotropf, kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig zwischen 18 und 40 Jahren, deutschsprachig, arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Friststage (Montag und Dienstag) marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien abwechslungsreiches Arbeiten (inklusive Catering) auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden

Auf das erste Kennenlernen freuen sich Doris und Peter Tschannen (031 829 11 00).

38344-12222

IGP
SPORTPARK
BERGHOLZ
WIL

WISPGAG T +41 (0)71 914 47 77
WILER SPORTANLAGEN AG F +41 (0)71 914 47 99
FELDSTRASSE 40 INFO@BERGHOLZWIL.CH
CH-9500 WIL WWW.BERGHOLZWIL.CH

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser im 2014 eröffnetes modernes Sport-, Bankett- und à la carte Restaurant im IGP Sportpark und der Weierweise einen flexiblen

Restaurationsleiter 80%–100%

Ihre Herausforderung

- Planung und Organisation von Veranstaltungen
- Betreuung von Gästen vor, während und nach den Anlässen und Sonderveranstaltungen
- Führen von 9 Festangestellten und im Sommer von bis zu 30 Aushilfen
- Sicherstellen eines freundlichen und einwandfreien Service- und Küchenablaufs
- Führen und Betreuen von Banketten
- Weiterer Ausbau des Cateringangebotes
- Ausgeprägte betriebswirtschaftliche Denkweise
- Vor- und Nachkalkulieren von Anlässen und Umsetzung von neuen Standards
- Kontinuierliche Optimierung des Angebotes im gesamten Food and Beverage Bereichs
- Aktive Mitarbeit im Erlangen und Umsetzen von Qualitätslabels
- Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit
- Sie verfügen über sehr gute administrative Kenntnisse
- Sie schulen Ihr Team im Bereich Verkauf, Kundenservice und sind an der Front präsent, um in hektischen Zeiten Ihr Team zu unterstützen.
- Sie sind Teil des Kaders im Sportpark und bringen sich aktiv und unternehmerisch ein.

Ihre Kompetenz

Für diese berufliche Herausforderung bringen Sie eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie mit. Sie können fundierte Führungserfahrung vorweisen und verfügen über ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft. Deutsch ist Ihre Muttersprache.

Ihre Perspektive

Sie dürfen sich auf ein dynamisches und lebendiges Umfeld freuen in einem äusserst interessanten sportlichen Umfeld. Es erwarten Sie ein aktives Team und viel Freiraum für Ihre Ideen. Die sozialen Leistungen sind attraktiv und der Gestaltungsfreiraum gross. Aufgrund der jetzigen Teamkonstellation würden wir einer Dame den Vorzug geben.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Bis 4. September 2015 an Kathrin Weber, Geschäftsführung IGP Sportpark Bergholz, Feldstrasse 40, 9500 Wil, oder per E-Mail: kathrin.weber@bergholzwil.ch. Gerne stehen wir bei Fragen unter 071 914 47 85 zur Verfügung.

38376-12240

matterhorn gothard bahn

Die Matterhorn Gotthard Bahn ist Teil der an der Schweizer Börse kotierten BVZ Holding AG, zu der auch die internationalen Top Brands «Glacier Express» und «Görmegrat Bahn» gehören. Eine initiativ Persönlichkeit bieten wir in Brig im Bereich **Marketing & Vertrieb** eine attraktive Stelle als

Sales Manager/in

38633-12229

Werden Sie Teil unserer Erlebnisbahn und vermitteln Sie unseren Kunden unvergessliche Momente und Eindrücke einer Reise durch die Alpen.

Ihr Aufgabengebiet

- Erarbeitung und Umsetzung einer Marktbearbeitungsstrategie für die gesamte Produktpalette der Unternehmensgruppe
- Etablierung einer professionellen Sales Management
- Akquisition und Weiterentwicklung von Key Accounts
- Planung und Durchführung von Verkaufsaktionen mit Partnern und von Kundenveranstaltungen
- Regelmässige Analyse der Verkaufszahlen und deren proaktive Steuerung zur Umsatzsteigerung
- Führung von Repräsentanten in den Märkten

Sie bringen mit

- Abschluss einer höheren Ausbildung (Uni/FH, HF oder BP) im Bereich Marketing und Vertrieb
- Mehrjährige Berufserfahrung in der Bahn- oder Tourismusbranche
- Internationale Marketingerfahrung
- Ausgeprägte Kommunikationsstärke sowie Ziel- und Ergebnisorientierung
- Interkulturelles Verständnis und internationale Reisebereitschaft
- Fremdsprachenkenntnisse in Englisch/Französisch sowie von Vorteil in Italienisch/Spanisch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Helmut Biner, Leiter Märkte und Sales, helmut.biner@mgbahn.ch oder +41 27 927 71 70, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung senden Sie bis zum 30. August 2015 elektronisch oder per Post an die untenstehende Adresse.

Matterhorn Gotthard Bahn
Personal
Bahnhoftplatz 7
3900 Brig
personal@mgbahn.ch | www.mgbahn.ch

38363-12229

Medworld AG
www.medworld.ch

* Sennweidstrasse 46 * CH-6312 Steinhausen *
Tel. +41 41 748 23 00 * Fax +41 41 748 23 11 * info@medworld.ch

Führende Agentur im Bereich Kongresse & Veranstaltungen bietet interessante Stellen an für eine(n)

Praktikant/in im Bereich der Administration

Sie haben Ihre Matura abgeschlossen oder wollen während der Berufsausbildung ein einjähriges Praktikum absolvieren, dann ist unsere Volontariat-Stelle genau die richtige für Sie.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Registration von Teilnehmern, die Antworten von mündlichen und schriftlichen Teilnehmeranfragen und die Bearbeitung von interessanten Sekretariatsaufgaben. Bei grossen Veranstaltungen sind Sie auch vor Ort im Einsatz an den Kongressen.

Anforderungen: Wir erwarten von Ihnen sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office), stilistisches Deutsch sowie gute mündliche Französisch- und Englischkenntnisse. Ihre Arbeitsweise ist zuverlässig und genau. Sie sind teamfähig, belastbar und übernehmen gerne wiederkehrende Aufgaben.

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Praktikumsjahr, welches abwechslungsreiche Aufgaben in einem interessanten Fachgebiet in einem Top-Team beinhaltet. Der Stellenantritt kann im Herbst 2015 erfolgen.

Sind Sie interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Medworld AG, Frau Jolanda Troxler
Sennweidstrasse 46, 6312 Steinhausen
Tel. +41 41 748 23 00, E-Mail: jolanda.troxler@medworld.ch

Weitere Informationen finden Sie auf der Website www.medworld.ch

38327-12215



Die Reha Rheinfelden ist das führende Rehabilitationszentrum für Neurologie, Orthopädie, Rheumatologie und Sport. Die Klinik verfügt über 183 Betten, eine Rehabilitative Intensivabteilung, ein Neurologisches Tagesszentrum, ein Rehazentrum für Sklerodermie, eine Memory Clinic, ein Schmerzzentrum, ein Pädiatrisches Therapiezentrum sowie ein großes ambulantes Zentrum Curativa.

Das Küchenteam der Reha Rheinfelden (15 Mitarbeitende) ist für die Verpflegung unserer stationären Patientinnen und Patienten der Privat-, Halbprivat- und Allgemeinabteilungen sowie für die Mittags- und Abendverpflegung von Mitarbeitenden und Gästen verantwortlich. Das Verpflegungsangebot beinhaltet neben der normalen Kost auch verschiedene Diätformen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab **1. Oktober 2015 oder nach Vereinbarung eine/n motivierte/n**

Koch-Tournant

Beschäftigungsgrad 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Mitarbeit bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen sowie im à-la-carte-Bereich
- Tatkreifige Unterstützung bei der Durchführung diverser Bankette

Diese abwechslungsreiche Aufgabe erfordert

- Zusatzausbildung Diätköch von Vorteil
- Abgeschlossene Berufsbildung als Koch
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie
- Selbständige, zuverlässige und kundenorientierte Arbeitsweise
- Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Ihnen

- Arbeitszeiten: von 8.00 bis 13.15 Uhr und 16.00 bis 19.00 Uhr (in der Regel jedes zweite Wochenende frei)
- Ein aufgestelltes und motiviertes Team
- Eine sehr moderne und helle Küche
- Ein interessantes Tätigkeitsfeld
- Permanente Fort- und Weiterbildung

Nähere Informationen gibt Ihnen gerne Herr A. Dähler, Leiter Küche, Tel. +41 (0)61 836 50 81.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das Personalwesen. Kennwort: Küche.
E-Mail: bewerbung@reha-rhf.ch

Reha Rheinfelden, Salinenstrasse 98, 4310 Rheinfelden,
www.reha-rheinfelden.ch

38319-12211

«Der L-GAV ist unsere Basis für partnerschaftliche und zeitgemäße Arbeitsbedingungen.»

Angela Tauri, Leiterin Human Resources der ZFV-Unternehmungen mit ihrem Team.



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörs 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 " et Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern
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



SENIOCARE
Wohn- und Pflegeheime

Die SENIOCARE ist die führende private Heimgruppe der Schweiz. Sie betreibt in acht Kantonen 21 Wohn- und Pflegeheime sowie sieben Wohn- und Pflegezentren. Auf dem ehemaligen Salmen-Areal in Rheinfelden entsteht das grosszügige Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark. Nach Abschluss der Bauarbeiten ab 1. Februar 2016 erwartet Sie ein modernes Pflegezentrum, das hervorragend an die öffentlichen Verkehrsmittel angeschlossen sein wird. Der Salmenpark hat für hundert Bewohnerinnen und Bewohner Pflegeplätze sowie 26 Seniorenwohnungen mit Service.

Wir suchen per 1. Dezember 2015 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Hotellerie (w/m, 100%)

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HF, einen BA in Hotelmanagement und/oder ein Diplom in Facility Management oder eine vergleichbare Ausbildung. Zudem besitzen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer gleichartigen Position und eine ausgeprägte Sozial- und Fachkompetenz. Ihr Team nimmt Sie als Vorbild wahr, denn Sie verstehen es, klare Ziele zu definieren und Prioritäten richtig zu setzen. Sie denken und handeln wirtschaftlich und interdisziplinär. Sie verfügen über Erfahrung in Qualitäts- und Projektmanagement sowie in Arbeitssicherheit und Gesundheitschutz. Ihre sehr guten Deutschkenntnisse in Wort und Schrift sowie Ihre breiten EDV-Anwenderkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Ihre Hauptaufgaben: Als Leiter/in Hotellerie gehören Sie zum Heimkader. Sie arbeiten engagiert an den strategischen Zielen mit und haben für Ihren Bereich Budgetverantwortung. Sie sind verantwortlich für die Führung der Bereiche Küche/Gastronomie, Cafeteria, Hauswirtschaft (Reinigung, Wäscherei), Technischer Dienst (Infrastruktur, Technik, Unterhalt) und Sicherheit. Dabei werden Sie durch die Küchenchefin, die Leiterin Hauswirtschaft und den Leiter Technischer Dienst/Hauswart unterstützt. Sie verstehen sich als Dienstleisterin und legen Wert auf eine hohe Qualität. Sie sind fähig Ihren Bereich in einem sich stetig wandelnden Umfeld professionell zu führen und weiter zu entwickeln. Sie sind bereit an gelegentlichen Abend- und Wochenendveranstaltungen teilzunehmen, und in hektischen Situationen scheuen Sie sich nicht, aktiv mitzuarbeiten.

Unser Angebot: Es erwarten Sie eine vielseitige und verantwortungsvolle Aufbau- und Führungsaufgabe. Eine sorgfältige Einarbeitung, attraktive Anstellungsbedingungen mit Weiterbildungsmöglichkeiten sowie ein angenehmes und offenes Arbeitsklima runden unser Angebot ab.

Haben Sie Fragen? Rufen Sie an! Frau Christine Hunziker-Camadini, Geschäftsleiterin gibt Ihnen unter der Telefonnummer 061 835 52 99 gerne detaillierte Auskunft.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte elektronisch an christine.hunziker-camadini@seniocare.ch oder an untenstehende Adresse z.H. Frau Christine Hunziker-Camadini.

«Wir bieten
Menschen mit
ihrer Geschichte
ein Zuhause.»

SENIOCARE Wohn- und Pflegezentrum Salmenpark
c/o Stadtverwaltung, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 835 52 99
www.salmenpark.seniocare.ch

38306-12231

IMMOBILIEN

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung

Im Quartier Hirslanden auf März 2016 zu vermieten:

Restaurant «Wilder Mann»

Freiestrasse 221, 8032 Zürich

Für das bekannte und attraktive Restaurant an zentraler Lage im Quartier Hirslanden suchen wir initiativ Wirtesleute, welche es verstehen, eine qualitativ gute und abwechslungsreiche bürgerliche Küche zu führen. Zudem sollten Sie Freude haben, die Besonderheiten eines Quartier-Restaurants zu pflegen.

Im Gebäudekomplex im Erdgeschoss befinden sich neben dem Restaurant verschiedene Ladengeschäfte, welche die Quartiersversorgung sicherstellen, und in den Obergeschossen sind Wohnungen untergebracht.

Das Mietobjekt umfasst folgende Räumlichkeiten:

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| - Gastraum mit Buffet | mit 60 Sitzplätzen |
| - Säli | mit 40 Sitzplätzen |
| - Aussenwirtschaft | mit 25 Sitzplätzen |
| - Küche / Lager und Nebenräume | |

Nähere Informationen und die Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich
Liegenschaftenverwaltung
Lorena Hertli

lorena.hertli@zuerich.ch
Tel. 044 412 53 75

Die Dokumentation kann auch direkt unter dem folgenden Link heruntergeladen werden: www.homegate.ch/mieten/105242704

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



THEMENBLICK KEYSTONE

INNOVATIONISMUS?

Landauf, landab wird in der Ratlosigkeit des Frankenschocks die Innovation zum Prinzip erklärt. Inflationär wird die Maxime für alles empfohlen, wofür man keine Lösung hat.

Ohne den Begriff Innovation zu erläutern, überlassen die Fachgelehrten den ratlosen Hotelier seinem Schicksal. Dass nur gerade 6 % wirklich innovativer Startups erfolgreich sind, wird tunlichst verschwiegen. Kritisch betrachtet, erkennt der passionierte Hotelier aber, dass die Branche kreative Lösungsansätze benötigt und Massnahmen, die zeitnah realisierbar sind. Schon die alten Schulbücher haben uns gelehrt, was die Praxis beweist: Ein geschärfetes Profil stärkt die Marktstellung. Internationale Hotelketten haben mit ihren differenzierten Markenstrategien die Zeichen der Zeit längst erkannt. Der Wandel vom einst uniformen, stark standardisierten Markenprodukt hin zum am Kundenbedürfnis orientierten Lifestyle-Gebilde ist die Realität des 21. Jahrhunderts. Entsprechend bieten auch Tourismus- und Verbandsorganisationen zielgruppenspezifische

Marketingplattformen an. Das ist richtig und wichtig, aber es ist weder Instrumentarium zur Profilierung des eigenen Produktes noch zur Differenzierung von der grossen Masse.

Das Bedürfnis nach individuellen Beherbergungsangeboten entspricht dem Zeitgeist, das beweist alleine schon der wachsende Erfolg von Angeboten wie Airbnb. Wer ein solches Angebot einmal gebucht hat, weiss, dass der Preis nicht das einzige Entscheidungskriterium ist.

„Der Tüchtige wird belohnt“ war gestern, der Kreative „takes it all“ ist heute! Der Mut zur Nische und zum geschärften Profil ist der Tribut, den die Euroschwäche fordert, denn ein fantasievolles Bettenangebot ist chancenlos im weltweiten Online-Kaufhaus der Emotionen mit seinen auf Schnäppchenmaximierung getrimmten Kunden.

Die stark fragmentierte Schweizer Hotellerie hat nicht nur Geschichte und schöne Berge zu bieten. Jedes Haus hat seinen eigenen Charakter und diesen gilt es zu stärken und damit eine Nische im globalisierten Marktplatz zu besetzen.

Aber: Eine Nische konsequent zu besetzen, braucht auch Energie und Ausdauer – und es ist definitiv keine Rettung für Betriebe am Abgrund. Es ist aber ein Weg, der aus der Banalität des globalen Schlafangebotes führt.

Wie aber und wo findet der kreative Hotelier seine Nische? Nun, am Anfang stehen ein strukturierter Prozess und eine Vision. Was wiederum finanzielle Investitionen und das Binden von weiteren Ressourcen voraussetzt. Aber der in Aussicht gestellte «Return on Investment» verspricht, erfolgreich zu sein und damit unabhängig zu bleiben.



Hans-Rudolf Rütti
 CFB network AG
www.cfb-network.ch

An zentraler Lage von **Ennenda** vermieten wir
moderne Lounge-Bar

- Inventarübernahme Fr. 10.000.–
- Miete netto Fr. 1600.–, NK Fr. 200.–

quadrag AG ☎ 033 251 19 90
kontakt@quadrag.ch

38385-12230

Zu verkaufen: einzigartiges
Einwanderungs- und Geschäftsbauobjekt in Kanada

www.RestaurantKanada.ca

38129-12149

Zu vermieten auf die Wintersaison 2015,
 Zermatt

kleines Bergrestaurant mit Wohnung

Bevorzugt Wirtspaar mit Wirtspatent.

Anfragen unter Chiffre 38369-12233 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38369-12230

GASTROPERLE DIREKT AM BODENSEE

unser Restaurant in Konstanz (D) am Bodensee sucht versiertes Fach(ehe)paar. Voll inventarisiert, neu renoviert, grenznah zur Schweiz, attraktive Pachtbedingungen, Besucherströme sind vorhanden, ausreichend Parkplätze, 60 Plätze Panoramaterrasse, 30 Plätze Balkon mit Seeblick, innen bis 120 Plätze möglich.

Anfragen unter Chiffre 38370-12234 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38370-12234

peaks place RESTAURANT

EIN GLÜCKSFALL FÜR
 PASSIONIERTE GASTGEBER

www.peaks-place.com

Inmitten der beeindruckenden Bergwelt von Laax begrüßt peaks place seine glücklichen Gäste. Neben seiner hervorragenden Lage besitzt das elegante Resort mit einem Vier-Sterne-Ausbau inklusive eigenem Spa-Bereich.

Ein modernes Gastro-Konzept auf rund 450 Quadratmetern vereint Restaurant, Bar, Lounge und die einladende Terrasse zu einem harmonischen Ganzen. Die Einbindung in das Resort garantiert einen steten Zustrom von Gästen. Ideale Voraussetzungen also für einen erfolgreichen Betrieb.

Neugierig geworden? Erfahren Sie mehr über die attraktiven Mietkonditionen und kontaktieren Sie uns noch heute.

HRS Real Estate AG
 Walzmühlestrasse 48, CH-8501 Frauenfeld
 T +41 52 728 80 80, immobilien@hrs.ch, www.hrs.ch

38132-12150

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

htr hotel revue