

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 1

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>

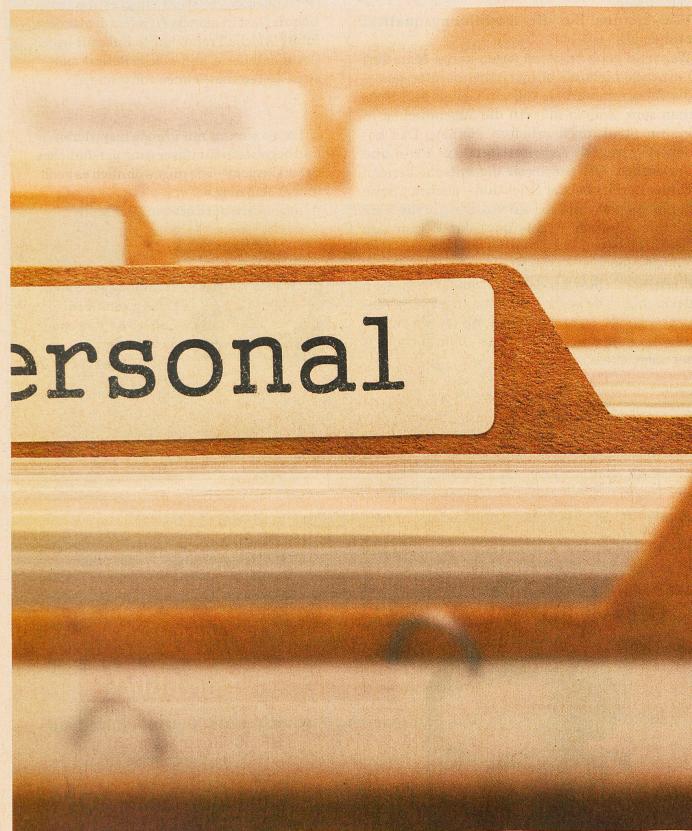
PROFIL

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

Nr. 1 · 7. Januar 2016

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

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



ZITAT
DER WOCHE

«Müde macht uns die Arbeit, die wir liegen lassen, nicht die, die wir tun.»

Marie von Ebner-Eschenbach

Q-MANAGEMENT MIT SYSTEM

Markt- und Trendbewegungen, Umweltbedingungen, Regulatorien, Betriebs- und Finanzstrukturen fordern Hotel- und Tourismusunternehmer, Verwaltungsräte und Vorstände mehr denn je in der Professionalität der Unternehmensführung. Ein Q-Management mit System unterstützt dabei alle Akteure, schafft Orientierung, Struktur und Transparenz.

Tipp 1: Nehmen Sie die strategischen Analysen systematisch vor und überprüfen Sie diese je nach Betriebsart jährlich im strategischen Premium. Nutzen Sie bewährte Modelle oder entscheiden Sie sich für eine externe Moderation Ihres Analyse- und Strategie-Prozesses. Erfassen und analysieren Sie das externe Umfeld bspw. nach dem PESTEL-Modell mit Chancen/Risiken sowie das interne Umfeld bspw. nach dem 7-S-Modell mit Stärken/Schwächen. Identifizieren Sie alle externen und internen interessierten Parteien mit ihren gegenseitigen Erwartungen und Forderungen. Priorisieren Sie diese nach Einflussnahme und Potenzial. Berücksichtigen Sie zukunftsgerichtete Partnerschaften und Kooperationen.

Tipp 2: Konsolidieren Sie alle Daten in einer SWOT-Portfolioamatrix. Bewerten Sie Chancen/Risiken und strategische Optionen für Ihr Unternehmen.

Tipp 3: Überprüfen Sie die Aktualität Ihrer normativen Grundlagen- Unternehmenspolitik, Leitbild, Verhaltenskodex. Legen Sie die Unternehmensstrategie, die strategischen Kenngrößen und Projekte gemäss Ihrem Strategiezyklus fest. Schärfen Sie das unverwechselbare Profil Ihres Unternehmens.

Tipp 4: Leiten Sie daraus mit Ihrem Kaderteam Jahresziele, Messgrößen, Prozesse, Schulungs- und Kulturthemen ab. Setzen Sie gemeinsam Etappenziele und Jahres-/Saison-Schwerpunkte, welche Sie im Zielsetzungsmonitor führen, bewerten und kommunizieren. Lassen Sie Ihre Mitarbeitenden befähigt teilhaben und übertragen Sie Verantwortung und Kompetenzen gezielt.

Tipp 5: Entwickeln und führen Sie das Q-Management. Integrieren Sie die Inhalte von Tipp 1 bis 4. Erfassen und lenken Sie die Prozesse und Arbeitshilfsmittel wie Standards, Checklisten, Formulare usw. in Ihrem Unternehmen systematisch und stringent. Bewerten Sie diese regelmässig auf Effizienz und Wirksamkeit. Wie erreichen Sie mit bestoptimiertem Mittel und Einsatz Ihre Zielsetzungen und die gewünschte Kundenzufriedenheit? Hinterfragen Sie langjährig eingespielte Abläufe und Aktionen auf Mittel, Einsatz und Nutzen. Wo sind die verzicht- und vermeidbaren Kosten treiber? Wie lassen sie sich mit Erhalt der Kundenzufriedenheit reduzieren? Welcher Zusatznutzen kann für Gäste ohne Zusatzmittel geschaffen werden? Machen Sie die Stärke des Q-Managements mit System zu Ihrem Nutzen.



Barbara Aebi
Geschäftsführung & Beratung
Barbara Aebi & Partner AG
www.bapartner.ch

AGENDA

06. MÄRZ

«Please Disturb». Die grösste Hotelshow der Schweiz. Schweizer Hotels öffnen ihre Türen.
www.pleasediturb.ch

14. MÄRZ

«Profi-Tipps für die Energieeffizienz und Abfallentsorgung» CCA-Markt Bern
www.saviva.ch

19. JANUAR

«Information Session – English», Visit EHL and learn about the academic programmes.
www.ehl.edu

07. MÄRZ

«Profi-Tipps für die Energieeffizienz und Abfallentsorgung», CCA-Markt Spreitenbach
www.saviva.ch

17. MÄRZ

«Profi-Tipps für die Energieeffizienz und Abfallentsorgung», CCA-Markt Gossau
www.saviva.ch

21. JANUAR

«Information Session – French», Visit EHL and learn about the academic programmes.
www.ehl.edu

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.

Réception/Gästeservice/Nachtdienst

Massnahmen zur Reduktion von Stress und Gefährdung von allein arbeitenden Personen beim Nachtdienst:

- Pausen, Ablösung, Wechsel mit anderen Tätigkeiten
- Geräuschpegel durch raumakustische Massnahmen reduzieren
- Sicherheitskonzept und geeignete Sicherheitsmassnahmen erarbeiten und aktuell halten
- Melde- und Alaramadressen à jour halten
- Gästebulletin ab 20 Uhr periodisch nachführen und ausdrucken
- Liftbenutzung bei Alleinarbeitsplatz verboten!

Tips 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

LERNENDE NICHT ALS BILIGE ARBEITSKRÄFTE SEHEN

Kaum Lehrvertragsauflösungen, hervorragende Noten im Qualifikationsverfahren: Die Lernenden des Gasthofs Löwen in Berken fallen positiv auf. Was machen Markus Meier und Roland Steiner anders?

Herr Meier, was motiviert Sie als Inhaber eines kleinen Betriebs, Lernende auszubilden?

Für Roland Steiner und mich war von Anfang an klar, dass wir ausbilden wollen. Die Branche braucht Profis – und Profis entstehen durch Ausbildung. Es geht aber um mehr als gesellschaftliche Verantwortung. Jugendliche sind gut fürs Arbeitsklima. Sie zwingen uns, jung und offen zu bleiben, Routinen zu überdenken. Lernende bringen wortwörtlich die Bude.

Profitieren Sie auch wirtschaftlich?

Ja, in vielerlei Hinsicht. Lernende machen einen Betrieb menschlicher, die Gäste merken, dass wir uns um die Branche kümmern. Das kommt gut an. Zudem geben uns Lernende mehr Kapazität und Flexibilität, um den Gästen Kulinarisches anzubieten, das sie nicht überall finden.

Wie wählen Sie aus?

Roland Steiner und ich treffen eine Vorselektion. Wir bestimmen, wer infrage kommt und eine Schnupperlehre machen darf. Dann entscheidet das ganze Team, wer den Zuschlag erhält. Die Mitarbeitenden sehen das als Wertschätzung. Gleichzeitig sind sie mitverantwortlich für die Wahl, die wir getroffen haben, und somit fürs Gelingen der Ausbildung.

Das klingt nach langen Diskussionen...

Nein. Meistens sind wir uns einig. In der Schnupperlehre sieht man, ob jemand wirklich am Beruf interessiert ist. Dadurch, dass bei uns nicht nur zwei Augen beobachten, gewinnen wir einen umfassenden Eindruck – und täuschen uns seltener.

Benutzen Sie die Ausbildungsinstrumente, die zur Verfügung stehen?

Ja. Ich finde zum Beispiel die Ausbildungsbücher sinnvoll. Die Lernenden haben damit etwas Schriftliches in der Hand. Probleme kommen schnell zur Sprache. Aber: Man darf die Qualität der Ausbildung nicht auf die korrekte Anwendung von Dokumenten reduzieren. Als Berufsbildende müssen wir mit Kopf und Herz bei der Sache sein. Das ist das Wichtigste.

Wie können Sie die Ausbildungsqualität steigern?

Was man grundsätzlich sagen kann: Man darf Lernende nicht als billige Arbeitskräfte sehen, die Zusammenarbeit soll ein Geben und Nehmen sein. Zudem müssen die Jugendlichen in klaren Strukturen arbeiten können. Das bedeutet: geregelte Arbeitszeiten, fixe Frei- und Ferientage. Oft passieren die entscheidenden Fehler bereits bei der Selektion – auch auf Seite der Lernenden. Sie sollten weniger auf die Zahl der Sterne eines Hotels oder das Renommee eines Restaurants achten, sondern mehr darauf schauen, ob der Arbeitsplatz bzw. die Leute ihren Vorstellungen entsprechen. Wir fordern deshalb alle Bewerber/-innen auf, an verschiedenen Orten zu schnuppern, damit sie sehen, was ihnen bei uns gefällt, was andernorts besser oder schlechter ist.

Auszug aus dem Interview von Stefan Schaer für die Erziehungsdirektion Kanton Bern

BUCHTIPP

Ein Grand Hotel zu eröffnen ist spannender als mancher Actionfilm. Erst recht, wenn ein Team engagierter Hoteliers das Ziel verfolgt, die ehrwürdige Tradition des luxuriösen Gastgewerbes in eine neue Zeit zu führen. Das Kameha Grand Zürich spielt mit Klischees und bricht auch mit dem einen oder anderen Tabu der Branche. Da ist Ärger genauso vorprogrammiert wie eine Hotelerfahrung, die der Guest in keinem anderen Haus der Welt so erleben kann. Schliesslich wird hier ein Grand Hotel eröffnet, das keinen anderen auf der Welt gleicht.

Carsten und Susanne Rath haben Dutzende Hotels auf vier Kontinenten eröffnet. Sie geben Auskünfte, die wir als Gäste sonst nicht einmal hinter vorgehaltener Hand bekommen: Darf man in Flipflops einchecken? Wie weit geht die Freiheit in einem Grand Hotel tatsächlich? Woran liegt es, dass man sich als Guest in manchen Hotels deplaziert fühlt? Welche Trends haben Zukunft in der Grandhotellerie, und welche Relikte aus alten Zeiten sind Schnee von gestern?

...lassen wir uns mit Freude inspirieren und begeistern für unser ganz persönliches Grand Projekt – wie ungewöhnlich es auch immer sein mag.»
Zitat aus dem Vorwort von Dirk Müller.



55 Gründe ein Grand Hotel zu eröffnen
Carsten K. Rath und Susanne Rath
ISBN 978-3-86774-476-8
CHF 32.50

AUS- UND WEITERBILDUNG

ACADEMY OF HOTEL EXCELLENCE SWITZERLAND
CAS/DAS in Hotel- und Tourismusmanagement
Studienbeginn: 22. August 2016
Infoanlässe:
11.01.2016 im Hotel Dolder Grand Zürich, 18.00 Uhr
16.03.2016 im Grand Resort Bad Ragaz, 18.00 Uhr
Verschiedene Fachdiplome
www.sohe.ch
MANAGED BY HTW Chur
GRAND HOTEL DOLDER GRAND
FH Fachhochschule Ostschweiz

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörsen für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

VERLAG
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

LEITUNG

Barbara König

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt 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@htr.ch

PREISE

Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htrjob.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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
Media Services AG, St. Gallen

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN

Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.

Erste Ausgabe: 7. Januar 2016

Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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.

Sehenswertes Small Boutique Hotel – Ein zweites Hotel ist in Planung!

Charmant-eleganter Landgasthofstil, noble Zurückhaltung, brillante Raumszenierungen, un-aufdringlicher Lifestyle, architektonisch perfekt gelungene Umbauten und liebevoll gestaltete Details verschmelzen zu einem schlicht einzigartigen Ambiente. In ländlich ruhiger Lage, nur einen Katzensprung von einer der Deutschschweizer Metropolen entfernt.

Neue Massstäbe im Bereich Infrastruktur & Design sorgen für Furore: Zwei Restaurants, Bar, Lounge und weitere F&B-Outlets sowie Tagungs- und Banket-Facilities. Weitere beeindruckende Räumlichkeiten sind zurzeit in Einrichtung. Ein zweites Hotel mit zusätzlichen Restaurants und einem spektakulären Spa ist geplant. Baubeginn voraussichtlich 2017.

Food & Beverage Manager w/m

Mitglied der Geschäftsleitung – Pionieraufgabe

Hands-on F&B-Persönlichkeiten oder erfahrene Restaurantleiter erhalten die selte Chance nach und nach ein geplantes zweites Hotel (4 Sterne Superior) aktiv mitzugestalten und zukünftige Services mitzuentwickeln. Ein gut eingespieltes Kaderteam sowie rund zehn bis fünfzehn Mitarbeitende unterstehen anfangs Ihrem Verantwortungsbereich; später bis zu vierzig. Operativ/administrativ gleichermaßen sattelfeste Gastgeber im Idealalter von plus/minus dreißig – gerne mit Hotelfachschulabschluss – sprachlicher Gewandtheit und einer gehörigen Portion Swissness entsprechen dem Profil am besten. Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung. – Interesse? Für den Erstkontakt CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie und den Kontakt mit Ihnen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



38991-12458

Die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten.

Die spannende Leitungsfunktion dieses Kleinods mit attraktiven F&B-Outlets, Wellness/Spa und Meeting-, Banqueting- & Event Facilities beinhaltet alle operativen Aufgaben eines Handbooks on Hotel Managers Typ Gastgeber. Der exzellente Angebotsmix, die beeindruckende Lage – unweit einer grösseren Metropolregion – und die ideale Kombination aus Relax- & Business-Ambienten bilden ein Alleinstellungsmerkmal.

Optimale Ausgangslage für jungen Hotelprofis, die sich nahe beim Guest sehen, Guest Relation hoch einstuften, Front of House, F&B sowie Marketing gleichermaßen beherrschen und dank exzellenter Führung Ihrer Teams die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele sichern. Im Gegenzug dürfen Sie schlanke Strukturen, kurze Entscheidungswege und eine perfekte Infrastruktur erwarten.

Hotel Manager Typ Gastgeber w/m

Sehenswertes Erstklassshotel mit Boutique-Charakter

Überzeugender Auftritt, Ausstrahlung, geschickte Kommunikation auf allen Ebenen und Unternehmergeist sind Ihre Markenzeichen. Mit solidem Allrounder-Know-how unterstützen Sie die Front wirkungsvoll und verstehen sich als Teamplayer. Einen CH-Hotelbetrieb haben Sie bereits als Direktor geführt oder waren hierzulande in der Position als Vizedirektor erfolgreich tätig.

Wollen Sie die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten und weiterentwickeln? Dann sollten wir uns kennenlernen! Flexibler Eintritt möglich: Per sofort oder nach Vereinbarung. Für den Erstkontakt: CV/Foto via E-Mail senden oder zum Hörer greifen. Falls Sie Randzeiten bevorzugen bzw. ausserhalb der Büroöffnungszeiten – auch Sa/So – anrufen möchten: Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

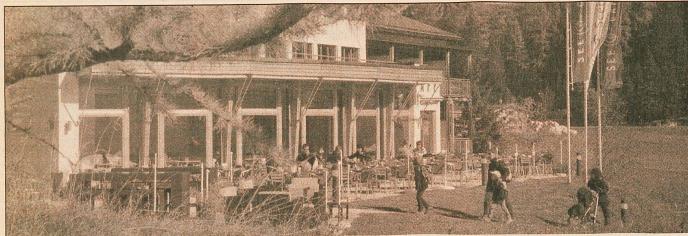
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00

www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



38991-12458



Seebüel
Hotel · Café · See ★ ★ ★

Das ***Ferienhotel Seebüel in Davos (www.seebuel.ch) ist ein idealer Ausgangspunkt für Erlebnisferien. Alle 38 Zimmer sind mit Dusche und WC ausgestattet, die meisten Zimmer haben einen Balkon mit Seesicht. Die grosse Hotelterrasse mit einmaligem Blick auf den Davosersee lädt zum Sonnenbaden und Relaxen ein. Familien finden im Seebüel eine kinderfreundliche Infrastruktur. Die Bedürfnisse unserer behinderten Gäste wurden im ganzen Haus konsequent berücksichtigt.

Sie haben Karriere in der Hotellerie gemacht und sind mit Herzblut Gastgeber.

Wir suchen auf Anfang April 2016 oder nach Vereinbarung einen/eine

Hotelier/ère Ferienhotel Seebüel

Sie tragen die operative Gesamtverantwortung für den Betrieb. Ihr Aufgabengebiet ist vielseitig und umfasst neben strategischen Massnahmen zur Erfolgssicherung des Hauses die Organisation und Koordination aller Betriebsabläufe bis hin zur Entwicklung und Umsetzung von Verkaufskonzepten. Ihnen steht ein erfahrenes und motiviertes Team zur Seite.

Das Ferienhotel Seebüel ist Mitglied beim Verband Christlicher Hotels der Schweiz VCH.

Gerne erteilt Ihnen der bisherige Stelleninhaber Lukas Hüni weitere Auskünfte:
Telefon 081 410 10 21.

Stephan Kunz, Präsident der GsdW, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen per E-Mail.
Bewerbungen sind bis am 31. Januar 2016 zu richten an admin@gsdw.ch.
Ihre Bewerbung wird absolut diskret behandelt.

GsdW Genossenschaft sozial-diakonischer Werke

GsdW, Postfach 1167, 8031 Zürich

38990-12462

Anzère Tourisme SA, société regroupant les partenaires touristiques d'Anzère & région est à la recherche de son/sa

directeur / directrice à 100%

Vos tâches:

- Participer à l'élaboration de la politique touristique.
- Mettre en œuvre et coordonner l'ensemble des activités touristiques.
- Promouvoir Anzère & région en conformité avec les buts et objectifs fixés par le Conseil d'Administration.
- Acquérir de nouveaux marchés et appliquer l'ensemble des mesures de marketing.
- Coordonner et organiser les events / manifestations.
- Organiser et superviser toutes les tâches inhérentes à un office du tourisme.
- Coordonner l'administration, la comptabilité et la gestion des ressources humaines de la société.

Votre profil:

- Vous êtes au bénéfice d'une expérience avérée dans le tourisme, dans le management de société et dans la gestion de personnel.
- Vous avez une bonne expérience dans le marketing, la vente et la promotion.
- Vous maîtrisez le français, l'allemand et l'anglais.
- Vous apportez toutes les qualités de dynamisme, d'ouverture et de responsabilité inhérentes à un poste de direction.

Nous offrons:

- La motivation d'une jeune entreprise en développement.
- Une rémunération adaptée aux responsabilités de ce poste.
- Une équipe expérimentée, jeune et dynamique.

Vous êtes libre de suite ou dans un proche avenir.

Merci d'envoyer votre dossier complet avec photo, références et prétentions salariales, sous pli recommandé, d'ici au **15.01.2016** à:
Anzère Tourisme | Postulation direction Anzère Tourisme SA |
Confidentiel - ne pas ouvrir | CP 33 | 1972 Anzère
Pour tout renseignement supplémentaire, veuillez vous adresser à :
Anzère Tourisme, Alain Délétraz, président.

anzère
VALAIS SWITZERLAND

38999-12461

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

**Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie**

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Restaurant Manager mit Kochfunktion m/w (90%)	Region Zürich	J105177
Geschäftsführer (m/w)	Region Zürich	J105293
Restaurantleiterin	Region Zürich	J105259
Restauranteleiterin	Region Zürich	J105258
Vice CEO oder zu Deutsch Vizedirektor	Region Berner Oberland	J105341
Restaurant Manager 100 %	Region Zürich	J105106
Restaurant Manager mit Kochfunktion (w/m) 90 %	Region Zürich	J105085
GeschäftsführerIn für Trendlokal (take-away)	Region Bern	J105395
Betriebsleitung (März/April bis Ende Oktober)	Region Neuchâtel / Jura	J105133

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter Buchhaltung/Administration (m/w), B	Region Zürich	J105295
Junior Sales Manager (m/w)	Region Zürich	J105124
IT System Engineer Hotel 100 %	Region Zürich	J105216

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Wellnessmasseur/in (in Aushilfspensum)	Region Zentralschweiz	J105300
Masseurin / Kosmetikerin im Stundenlohn	Region Zentralschweiz	J105288
Leiter/in Wellness, Gym & Beauty 100%	Region Zürich	J105314
Kosmetikerin (auch Teilzeit möglich)	Region Bern	J105367
Teammitglied Empfang Wellness & Spa 80%	Region Mittelland (SO,AG)	J105391

Reception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionistin (evtl. Mithilfe im Service)	Region Mittelland (SO,AG)	J105307
Réceptionistin	Region Zürich	J105362
Front Office / Revenue Manager(in)	Region Zentralschweiz	J105357
Réceptionsmitarbeiter(in)	Region Zentralschweiz	J105359
Front Office / Revenue Manager(in)	Region Zentralschweiz	J105189
Night Auditor (m) 80-100%	Region Ostschweiz	J105221
Stv. Leitung Booking + Revenue Hotel (m/w)	Region Bern	J105231
Receptionist/-in	Region Bern	J105369
Mitarbeiter Reservation (m/w)	Region Bern	J105370
Rezeptionist w/m	Region Graubünden	J105411
Reservation & Revenue Manager m/w	Region Berner Oberland	J105326
Receptionist/In	Region Zentralschweiz	J105198
Rezeption (m/w) 100%	Region Zentralschweiz	J105289
Front Office Agent (m/w) 100%	Region Bern	J105123
Executive Lounge Mitarbeiter (m/w) 100%	Region Zürich	J105162
Front Office Shiftleader (m/w) 100 %	Region Zürich	J105161
Navigator (m/w) 100%	Region Zürich	J105163
Reservations Agent / Reservations-Mitarbeiter (m/w)	Region Berner Oberland	J105374
Teammitglied Reservierung & Empfang	Region Mittelland (SO,AG)	J105393

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
F&B Supervisor (m/w) 80-100%	Region Ostschweiz	J105188
Stv. Leitung Event (m/w)	Region Bern	J105155
Chef de Service (m/w) Bankett	Region Bern	J105372
Leiter Catering & Events (m/w)	Region Zürich	J105292
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J105194
Commis de Cuisine m/w	Region Zürich	J105273
Barmitarbeiter m/w	Region Zürich	J105150
Chef de Rang (m/w) mit Eintritt per sofort	Region Oberwallis	J105226
Leiter/-in Catering 100 %	Region Zürich	J105222

Küche

Position	Ort	Job-Code
Executive Sous-Chef (m/w)	Region Zentralschweiz	J105251
Koch (m/w)	Region Zentralschweiz	J105297
Commis/ Chef de partie oder Konditor/Confiseur	Region Zentralschweiz	J105266
Chef de partie (m/w)	Region Zentralschweiz	J105358
Chef Pâtissier	Region Zentralschweiz	J105250
Frühstückskoch 100% (m/w)	Region Zürich	J105134
Sous-Chef (m/w)	Region Bern	J105368
Chef Pâtissier (m/w)	Region Bern	J105371
Chef de Partie (m/w)	Region Bern	J105373
Küchenchef (m/w) MO-FR, Tagesdienst	Region Zürich	J105290
Koch m/w	Region Zürich	J105152
Chef de Partie w/m	Region Zürich	J105240
Sous Chef (m/w) Restaurant parkhuus	Region Zürich	J105093
Stewarding Manager	Region Zürich	J105096
Sous Chef (m/w) Restaurant parkhuus	Region Zürich	J105211
Jungkoch / Commis de Cuisine (m/w) Main Kitchen	Region Zürich	J105212
Stewarding Manager	Region Zürich	J105208
Jungkoch / Commis de Cuisine (m/w) Main Kitchen	Region Zürich	J105092
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J105081
Sous-Chef (m/w)	Region Zürich	J105080
Chef de partie tournant	Region Zürich	J105260
Initiativer Junior-Sous chef FRONT COOKING	Region Zürich	J105257
Chef de Partie & Demi-chef de Partie m/w	Region Berner Oberland	J105325
Chef de partie (w/m)	Region Freiburg	J105132
Commis de cuisine (w/m)	Region Freiburg	J105131
Sous-Chef m/w	Region Bern	J105252
Chef de Partie w/m Steinfeis	Region Zürich	J105249
Chef de Partie Tournant w/m	Region Zürich	J105245
Chinakoch 100%	Region Zürich	J105244
Japanischen Spezialitätenkoch	Region Zürich	J105243
Chef Patisserie w/m Lake Side	Region Zürich	J105241
Jungköchin/Koch 80 %	Region Basel	J105164

Kochender Restaurantverantwortliche/r 100 %

Sous Chef (w/m) 100 %	Region Schaffhausen	J105223
Betriebsmitarbeiter/in (Aushilfe)	Region Mittelland (SO,AG)	J105215
Küchenchef/-in 100 %	Region Zürich	J105272
Jungköchin/Jungkoch 100 %	Region Zürich	J105120
Betriebsmitarbeiter/in 40 %	Region Zürich	J105388
Jungköchin/Jungkoch 80 %	Region Basel	J105389
Commis de cuisine (w/m)	Region Zentralschweiz	J105339
Commis de Cuisine «Oh de Vie» (w/m)	Region Berner Oberland	J105364
Demi Chef Saucier (m/w)	Region Bern	J105365
Sous Chef de Cuisine - Restaurant Blausee	Region Berner Oberland	J105407
JUNGKÖCHE (M/W) ASIA & WOK	Region Zürich	J105108
Chef Pâtissier / Pâtissiere	Region Mittelland (SO,AG)	J105392
Chef de Partie (m/w)	Region Mittelland (SO,AG)	J105394
Küchenchef für Privatklinik	Region Basel	J105317
Chef de Partie Tagesschule (m/w) 100%	Region Basel	J105233
Chef de Partie m/w	Region Bern	J105276
Chef de Partie (m/w)	Region Oberwallis	J105179

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Restaurationsleiter (m/w)	Region Zentralschweiz	J105299
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J105298
Barmitarbeiter (m/w) 80-100%	Region Basel	J105098
Mitarbeiter Service (m/w) 100%	Region Basel	J105090
Mitarbeiter Frühstücksservice (m/w) 50%	Region Basel	J105089
Chef de rang (Mann)	Region Basel	J105238
Servicefachangestellte bis ca. 35 J.	Region Mittelland (SO,AG)	J105363
Chef de rang (m/w)	Region Zentralschweiz	J105308
Chef de rang (m/w)	Region Zentralschweiz	J105360
Frühstücksmitarbeiter (m/w) 30-60%	Region Ostschweiz	J105409
Leiter Bar (m/w)	Region Bern	J105229
Chef de Service Yū (m/w)	Region Bern	J105158
Barmitarbeiter Penthouse (m/w)	Region Zentralschweiz	J105121
Service-Mitarbeiterin Thai Garden (40-80%)	Region Zentralschweiz	J105356
Service-Mitarbeiterin Thai Garden	Region Zentralschweiz	J105412
Servicefachangestellte/r für temporäre Einsätze	Region Zürich	J105340
Servicefachangestellte/r	Region Ostschweiz	J105079
Geschäftsführerassistent (m/w), Mo-Fr, Tagesdienst	Region Zürich	J105294
Chef de Bar (m/w)	Region Bern	J105187
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J105195
Restaurantsfachfrau / -mann	Region Zürich	J105196
Empfangsmitarbeiter/in Restaurant parkhaus	Region Zürich	J105094
Empfangsmitarbeiter/in Restaurant «parkhaus»	Region Zürich	J105210
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J105213
Barkeeper	Region Zürich	J105209
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J105091
Barkeeper	Region Zürich	J105095
Chef de Service in der Chärrsmatt	Region Zentralschweiz	J105154
Servicemitarbeiter 80-100% (m/w)	Region Zürich	J105149
Servicemitarbeiter Frühstücksservice 60% (m/w)	Region Zürich	J105084
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J105083
Chef de Service (m/w)	Region Zürich	J105082
Gastgeberin Service & Bar für BUENAVISTALOUNGE	Region Zürich	J105261
Gastgeberin Service tourname	Region Zürich	J105255
Restaurantsfachfrau/mann Frühstück 60%	Region Ostschweiz	J105327
Restaurantsfachangestellte (m/w 100%)	Region Mittelland (SO,AG)	J105147
Chef de Rang m/w 100% per 01.03.2016 oder n.V.	Region Zürich	J105315
Servicemitarbeiter w/m Blue Monkey	Region Zürich	J105242
Bar und Servicemitarbeiter w/m	Region Zürich	J105246
Restaurantleiter w/m Lake Side	Region Zürich	J105247
Servicecaushilfen w/m Schinzenhof	Region Zürich	J105248
Restaurantsfachfrau / -mann 100%	Region Bern	J105122
Betriebsmitarbeiter/in 50%	Region Zentralschweiz	J105224
Betriebsmitarbeiter/in (Aushilfe)	Region Zentralschweiz	J105227
Betriebsmitarbeiter/in 50 %	Region Zentralschweiz	J105228
Betriebsmitarbeiter/in Cafeteria 60 %	Region Zürich	J105217
Bankett Waiter (m/w) 100 %	Region Zürich	J105160
Betriebsmitarbeiter/in (Aushilfe)	Region Zentralschweiz	J105104
Frühstücksservicemitarbeiterin 60%-80%	Region Zürich	J105156
Barmitarbeiter für Hotelbar & Lounge	Region Zürich	J105207
Service Aushilfe für die Casino Bar	Region Zürich	J105206
Chef de rang (w/m)	Region Zürich	J105338
SERVICE-RAKETEN 40-100%	Region Zürich	J105185
Bankettaushilfe (w/m)	Region Zürich	J105354
Stv. RestaurantleiterIn	Region Bern	J105406

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Assistant Housekeeping Manager (w)	Region Zürich	J105291
Hauswirtschaftsangestellte (w)	Region Freiburg	J105130
Stv. Leiter/in Hauswirtschaft 100%	Region Zentralschweiz	J105172
Stv. Leiter/in Hauswirtschaft 100%	Region Zentralschweiz	J105173
Floor Supervisor (m/w)	Region Berner Oberland	J105377
Floor Supervisor (m/w)	Region Berner Oberland	J105376
Gouvernante (m/w)	Region Bern	J105375
Raumpflegerin 60%	Region Bern	J105337
Position	Ort	Job-Code
Management Trainee Operations m/w	Region Zürich	J105274
Supervisor m/w	Region Zürich	J105275
Landschaftsgärtner	Region Mittelland (SO,AG)	J105232
Allrounder / Techniker	Region Mittelland (SO,AG)	J105234
Allrounder 100% per 1.2.2016 oder n.V.	Region Zürich	J105313
AssistentIn Human Resources/Controlling (80-100%)	Region Berner Oberland	J105366

Diverses



BERGGASTHAUS DAMMAGLETSCHER GÖSCHENRALP

Das Berggasthaus Dammagletscher (www.dammagletscher.ch) ist ein Betrieb der Kraftwerk Göscheneralp AG. Es liegt im Innern des wunderschönen Göscheneralptals direkt beim Stausee und wird durch Ausflügler und Gruppenbesucher sehr gut besucht. Umgeben von einer faszinierenden Bergkulisse bietet es kulinarische Köstlichkeiten im gepflegten Restaurant und auf der grossen Sonnenterrasse mit Kinderspielplatz. Für Übernachtungen stehen Einzel- und Doppelzimmer sowie ein Touristenlager mit 20 Schlafplätzen zur Verfügung. Gruppen finden im Restaurant mit bis zu 140 Sitzplätzen Platz. Das Lokal ist in einem sehr guten Zustand.

Das Berggasthaus Dammagletscher ist von Frühling bis Herbst geöffnet. Auf die neue Saison hin suchen wir Sie als

Pächter, Betreiber oder Gastgeber (m/w)

Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson aus der Gastronomie, die das Haus mit innovativen Ideen und Umsetzungskraft in die Zukunft führt. In erster Linie suchen wir einen Pächter oder Betreiber. Unter gewissen Voraussetzungen können wir uns aber auch die Anstellung eines Gastgebers vorstellen.

Wir bieten attraktive Miet- respektive Anstellungsbedingungen. Bei der Umsetzung Ihrer Pläne und Ideen können Sie auf unsere aktive Unterstützung zählen. Lassen Sie sich im persönlichen Gespräch von den Qualitäten des Berggasthauses und den interessanten Bedingungen und Perspektiven überzeugen!

Remo Infanger (E-Mail: remo.infanger@ckw.ch, Tel. 041 249 58 34) freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme.



Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

ANZEIGEN

Von Privat zu verkaufen

Perserteppich Kash Guli Art

Masse: 1,78 m x 2,48 m, Fr. 6000.–

Komplettes Schlafzimmer, 100jährig

Jugendstil, Buche und Kirschholz, mit stilisiertem Rosenmotiv. Preis nach Absprache.

Telefon +41 79 634 01 61

39063-12509

Mitarbeiter suchen –

Mitarbeiter finden

www.hoteljob.ch



CRYSTAL
HOTEL

Wir suchen für unser Hotel in St. Moritz eine neue

Direktion

welche die erfolgreiche Führung unseres Hauses fortsetzt.

Das Crystal Hotel ist ein Viersterne-Superior-Hotel und Mitglied der exklusiven «Small Luxury Hotels of the World». Das Hotel ist baulich und technisch in bestem Zustand und wird dank einer soliden Gesellschaftsstruktur laufend auf dem neuestem Stand gehalten.

Wir sprechen sprachgewandte Persönlichkeiten mit guten Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnissen an, die fähig sind, dieses einmalige Hotel nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen dynamisch zu führen und gleichzeitig eine herzliche Gastfreundschaft ausstrahlen.

Wir freuen uns, mit ambitionierten, fachlich und sozial kompetenten Interessenten mit Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule und mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Position in Verbindung zu treten. Ihre Anfragen und Bewerbungen behandeln wir mit grösster Diskretion.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

Stéphane Doeblin
Crystal Hotels und Restaurants AG
Unternehmensleitung
Chemin du Mont-Blanc 8
CH-1270 Trélex
unternehmensleitung@crystalhotel.ch

Crystal Hotel – 7500 St. Moritz
www.crystalhotel.ch



39075-12511

INTERNATIONAL



**Canadian
Rocky Mountains**



Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht auf
1. Mai 2016 und Mitte November 2016
Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie
Jungkoch
Service
Aide du Patron
Etagengouvernante

Eine spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind
Voraussetzung für ein einjähriges Arbeitsvisum, erhältlich über

International Experience Canada - Young Professionals
<http://www.cic.gc.ca/iec-etc/>

Information und Bewerbungen
Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

39077-12512

Leiter Catering & Events

Henris Catering & Events
Badenerstrasse 500, 8048 Zürich

Nach Vereinbarung

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



39070-12510



LANDGASTHOF ROHRMOOS, 3638 Pohlen

Sie lieben das Spezielle – wir bieten es Ihnen

Damit wir unseren Gästen ein unvergessliches Erlebnis bieten können, suchen wir junge, motivierte Mitarbeiter, die mit viel Freude am Beruf unser kleines Team vervollständigen:

JUNGKOCH 100%
ab 1. April 2016 oder nach Vereinbarung

SERVICEFACHANGESTELLTE 20–60%
ab sofort oder nach Vereinbarung

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Landgasthof Rohrmoos
Beat und Christine Beyeler
3638 Pohlen
restaurant@gastgeberbeyeler.ch
www.gastgeberbeyeler.ch

39085-12513

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.



PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



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

TERRA INCOGNITA IM HOTEL?

Das Bett im Hotel rückt vermehrt in den Fokus der Hotellerie. Einerseits durch die Hotelindustrie selber, wie z. B. die Four Seasons Hotel Gruppe mit verschiedenen harten Matratzenaufliegern (Topper) den Gästen einen individuellen Schlafkomfort anbieten. Andererseits hat die Fachpresse das Thema bereits mehrfach aufgegriffen. Als Auslöser dieser vermehrten Aufmerksamkeit gilt hauptsächlich der Umstand, dass die Zimmer (und Betten), etwa zwei Drittel des Umsatzes eines Hotels generieren. Und trotzdem scheint das Bett immer noch ein Nachgedanke sowohl beim Auf- und Umbau wie auch beim Unterhalt eines Hotels zu bleiben. Welches sind denn die Merkmale, die bei der Beschaffung des wichtigsten Werkzeuges der Hotelindustrie zu berücksichtigen sind? Es geht einerseits um die individuellen Bedürfnisse der Gäste und des Hotels sowie andererseits um den Unterhalt!

Die Bedürfnisse der Menschen sind eigentlich einfach. Sie möchten einen erholsamen Schlaf, auch wenn sie unterwegs sind. Den



erholksamsten Schlaf erreicht der Mensch, wenn das Rückgrat gerade ist. Das setzt voraus, dass insbesondere die Schultern und das Gesäß genügend einsinken können. Und, dass vor allem das Kreuz auch wirklich unterstützt wird. Wenn das Bett mit vielen Gästen «geteilt» wird, muss das Bett dies erlauben. In diesem Punkt sind hochwertige Schaumstoffmatratzen den Federkernmatratzen aufgrund der Anpassungsfähigkeit überlegen.

Im Zimmer wird eigentlich alles recht gut unterhalten – sprich gereinigt. Ausser dem Matratzenkern. Die Bettwäsche wird (fast) jeden Tag gereinigt und dann wieder auf einen Matratzenkern aufgezogen, der seit Jahren nicht oder nur mangelhaft gereinigt wird. Denn das Absaugen einer Matratze entfernt vielleicht etwas Dreck, reinigt aber keinesfalls parentief rein. Und dabei geht sogar die Oberflächenstruktur der Matratze drauf.

Wieso ist denn der Matratzenkern noch eine terra «incognita»? Weil sich die Industrieteilnehmer dieser Problemzone noch

nicht angenommen haben. Aber auch weil die (Fach-)Presse diesen Lösungsansatz noch nicht entdeckt hat. So ist es unverständlich, wenn in einer Übersicht zum Thema «Hygiene im Hotel» kein Wort über die Möglichkeit des Waschens einer Matratze, wie die Bettwäsche, erwähnt wird. Es gibt heute Lösungen, die alle obigen Bedürfnisse der verschiedenen Zielgruppen abdecken und dies erst noch wirtschaftlich und nachhaltig! Aber wie die Geschichte zeigt, ist dies eine Frage der Neugierde und Zeit, bis auch diese «terra incognita» zur «alten» Welt gehört.



Philipp Hangartner
Geschäftsführer SWISSFEEL AG
www.swissfeel.ch

La Bourgeoisie de Troistorrents (VS)
met en location l'exploitation de son
auberge-restaurant

dès le 1^{er} mai 2016

Profil souhaité : professionnel de la branche, dynamique et capable de donner une renommée à l'établissement

Situation : magnifique bâtiment ancien avec cachet, sis au cœur du village de Troistorrents, à 10 minutes du domaine des Portes du Soleil et à 20 minutes du lac Léman

A disposition :
– un café de 40 places
– une salle à manger de 52 places
– une magnifique terrasse
– 6 chambres dont 4 refaites en 2015
– une salle de réunion
– un appartement de 4½ pièces
– un appartement de 2½ pièces

Les dossiers de candidature accompagnés des CV, références du futurs titulaires sont à soumettre, par écrit, jusqu'au 20 janvier 2016, à l'Administration communale de Troistorrents, case postale 65 - 1872 Troistorrents avec la mention « Exploitant de l'Auberge de la Bourgeoisie ».

38992-12403

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien
bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatzsteigerung und Betriebskostenoptimierung

**Wir arbeiten seit 40 Jahren
kompetent, diskret und
auf Erfolgsbasis**

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

38993-12464

An stark frequentierter Lage im Kanton Aargau

neuwertiges, schönes Restaurant inkl. Inventar zu verpachten.

Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer.

Angebote bitte per Post unter:
Chiffre 39026-12488, hr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

39026-12460

Kann man
positive
Energie
sparen?

Bewusst leben macht glücklich:
wwf.ch/gluecks-experiment



Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue htr.ch/immobilien