Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 2

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: 08.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

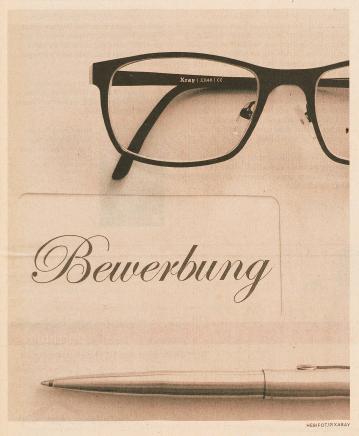
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

htr hotel revue

Nr. 2 · 21. Januar 2016

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



AUCH WERBEN

BEWERBEN HEISST

Haben Sie sich auch schon gefragt, warum Ihre Bewerbung zum wiederholten Male bei Firmen auf dem Stapel «Wir bedauern, Ihnen mitteilen zu müssen...» gelandet ist? Da gibt es nur einen Rat: Gestalten Sie eine Werbebroschüre in eigener Sache. Heben Sie sich von Ihren «Mitbewerbern» ab. Definieren Sie Ihre Kernkompetenz. Kreieren Sie einen Überraschungs-Effekt! Verkaufen Sie Ihre beruflichen Erfolge in der Bewerbung geschickt und intelligent. Erzeugen

Analysieren Sie Ihren Auftritt Seien Sie schonungslos ehrlich mit sich selbst: Was macht mich aus, wer bin ich? Was kann ich gut? Wo liegen meine Schwächen? Was tue ich gerne? Welche Fähigkeiten und Fertigkeiten habe ich mir erworben, die ich bisher noch gar nicht als Ressource erkannt habe? Wie trete ich auf? Wie begegne ich anderen Menschen?

Falsche Bescheidenheit gehört zu den Top-10-Karrierekillern. Machen Sie also entsprechend auf sich aufmerksam! Setzen Sie sich in Szene. Kommunizieren Sie ihr Alleinstellungsmerkmal. Fakt ist: HR-Verantwortliche und Perso-nalberater sind häufig Ansprechpartner für eine Vielzahl zu besetzender Stellen und emp-fangen in der Ausschreibungsphase oftmals eine Flut von Bewerbungen auf ihre Stellen-anzeigen. Es wird immer schwieriger, mit einer Bewerbung die Aufmerksamkeit der Personal-rekrutierer zu erreichen. Wen wundert dann noch das Ergebnis einer Umfrage der Internet-Jobbörse «Careerbuilder», demzufolge Personalentscheider einer Bewerbung höchstens 30 Sekunden ihrer Zeit widmen. In dieser kurzen Zeitspanne muss es Ihnen gelingen, Ihren potenziellen Gesprächspartner derart zu fesseln, dass er Sie kennenlernen will

Bitte keine klassischen Briefe mehr!

Jobanbieter sind hungrig nach Jobeignung. Sie haben null Zeit und wollen nur über Sachverhalte instruiert werden. Empfehlung: Im knapp, nüchtern und präzise formulierten Motivationsschreiben gehen Sie explizit auf die Stellenausschreibung ein und machen damit Ihre besondere Jobeignung klar im Sinne einer Entscheidungsvorlage. Der Personalverant-wortliche muss spüren, dass Sie sich mit seinem Inserat individuell auseinandergesetzt haben. Damit steigt Ihre Chance, ganz vorne auf der Shortlist zu landen.

Machen Sie aus Ihrer Bewerbung Eigenwerbung. Gerade für Führungskräfte ist das Personal Branding, die strategische Markenführung der Marke «ICH», eine erfolgsversprechende Strategie, um sich einen Wettbewerbsvorteil zu erarbeiten. Entwickeln Sie Ihre ansprechende und professionelle Bewerbung so, dass Ihr zu-künftiger Arbeitgeber einfach nicht widerstehen kann



Ralf-Ansgar Schäfer Personalberater seit 1990 www.schaeferpartner.ch

«Auf die Arbeit schimpft man nur so lange, bis man keine mehr hat.»

6. MÄRZ

Please Disturb Die grösste Hotelshow der Schweiz Hotels öffnen ihre Türen www.pleasedisturb.ch

11. MÄRZ

Informationsnachmittag Hotelfachschule Thun 14.00 bis 16.00 Uhr www.hfthun.ch

19. MÄR7

Open Day EHL Die EHL öffnet einen Tag lang ihre Pforten für Interessierte www.ehl.edu

AGENDA

22. MÄRZ

Mitarbeiter führen der beliebte 1-Tagesführungskurs www.hotelgastrounion.ch

13 APRIL

Tourism Career Day Der Event für Ihre Karriere Hotel Sheration Zürich www.traveljobmarket.ch

29. APRIL

Swiss Culinary Cup 2016 Anmeldeschluss: 29. April 2016 www.swissculinarycup.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:

CURAV/VA.CH



ARBEITSSICHERHEIT

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

Transportfahrten:

Erhöhtes Unfallrisiko wegen verminderter Konzentration, Übermüdung, Zeitdruck

Massnahmen:

- · Während der Fahrt nicht telefonieren, rauchen oder essen
- · Fahrt nicht in emotional geladener Stimmung beginnen
- · Fahrt mit Zeitreserven planen

Tipps aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesund-heitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS.

Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

ONLINE-VERTRIEB BEGEISTERT

Ein Blick auf die positiven Seiten (über Nachteile und Gefahren wird genug gesprochen) von Heiko Siebert - HSTC.ch, Dozent im neuen eHotelmarketing-Lehrgang von hotelleriesuisse

«Steigende Distributionskosten, Ratenparität, Übermacht der Portale, Investitionen... diese und andere Stichworte der letzten Jahre zum Thema Online-Vertrieb machten nicht wirklich Lust darauf, sich vertieft damit aus-einanderzusetzen. Wer spielt schon gern ein Match, zu dem man scheinbar gezwungen wird und dazu keine Chancen auf den Sieg hat? Was spricht eigentlich dafür, sich diesem gros-sen Themenfeld anzunehmen? Einige Gedan-

Es ist und bleibt spannend. Zum einen technische Entwicklungen, zum anderen neue Geschäftsideen, Umsetzungen, Marktkonsolidierungen - was in den letzten Jahren national und international passiert ist, übertrifft jeden Sonntagabend-Krimi. Niemand hat es so vorhergesehen, und alle sind sich einig: Das Tempo der Veränderung steigt. Wie immer Ihre derzeitige Situation ist, gewöhnen Sie sich nicht daran - es bleibt nicht so.

Online Distribution ist anwendbar für Betriebe aller Arten/Grössen/Budget - von 1 Bett/Zimmer an aufwärts (siehe Airbnb). Es beginnt immer mit einer guten und mobilfähigen Website. Marketingmassnahmen können (und müssen) genau gesteuert und ausgewertet werden, einsteigen kann jeder, ab wenigen Franken pro Monat. Mögliche Einstiege sind Massnahmen für die eigene Website, aber auch auf Buchungs-portalen, in sozialen Medien oder Suchmaschinen und andere. Erfolge werden sichtbar durch

Besucherzahlen, Umsatzzuwächse und Gästerückmeldungen - falls es nicht funktioniert kann (und sollte) sofort gegengesteuert werden

Bereits kleine sichtbare Erfolge («Geht doch!») motivieren für weitere Anstrengungen und machen Lust auf mehr. Ab dann ist es eine Frage des Betriebs- und Marktumfeldes, wie viel Engagement im Online-Bereich angemes-

Wie schaffen Sie diesen ersten kleinen Anfangserfolg? Tauschen Sie sich aus, indem Sie andere Hoteliers/Gastgeber fragen. Wenden Sie sich an Verbände und suchen Sie das Gespräch. Informieren Sie sich und, wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, beschaffen Sie sich Ihr Grundgerüst an notwendiger Ausbildung (einfach loslegen kann teuer werden und ist nicht empfehlenswert). Danach kommt es auf Sie an – wählen Sie ein erstes kleines, umsetzbares und für Sie und Ihren Betrieb machbares Ziel. Sie entscheiden, wo wann und wie, in welcher Intensität Sie oder Ihr Unternehmen am Online Vertrieb teilnehmen.

Lassen Sie sich bloss nicht schon vorab entmutigen durch die vielen Diskussionen und Berichte! Dazu ist das Thema zu aufregend und zu wichtig!

BUCHTIPP

Die Zielgruppen 50 plus sind ein Wachstumsmarkt mit einer Kaufkraft von etwa 720 Milliarden Euro jährlich. Häufig werden Best Agers jedoch klischeehaft als «Senioren» angesprochen.

Der 50plus-Markt bietet für zahlreiche Branchen enorme Wachstumschancen. Einige wenige Unternehmen haben die Zeichen der Zeit bereits erkannt und eine Vorreiterrolle eingenommen, doch viele verschenken hier noch wertvolles Potenzial. In diesem Buch werden die Besonderheiten der Zielgruppen 50plus und ausgewählte Kommunikationsstrategien beschrieben. Zudem liefert es einen Überblick über die wichtigsten 50 plus-Wachs-tumsbranchen im demografischen Wandel. Anhand zahlreicher Experten-Interviews und Best-Practice-Beispiele wird deutlich, wie erfolgreiche Unternehmen den 50plus-Markt heute schon erfolgreich für sich nutzen. «Boom-Branchen 50 plus» liefert Fakten, Prognosen, Trends, Visionen und konkrete Anregungen, die Sie als Leser auf Ihr eigenes Unternehmen übertragen

In welchen Märkten und mit welchen Trends Sie zukünftig Ihr Geld verdienen werden – davon handelt dieses facettenreiche und nützliche Buch.



Hans-Georg Pompe Boom-Branche 50plus ISBN 978-3-8349-3065-1 CHF 48.00



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse 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 CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.hoteljob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

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

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

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

Wenn man weiterkommen will, muss man irgendwann mal losgehen

JETZT NEUSTART WAGEN:

Hoteldirektor (w/m)

UNTERNEHMEN

Im Auftrag unseres Mandanten, dem Besitzer eines Hotelbetriebs (4 Sterne) im Bündnerland, suchen wir eine Führungspersönlichkeit.

Personelle Führung des Gesamtbetriebs nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Gastgeber mit Leidenschaft.

ANFORDERUNGSPROFIL

Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson. Betriebswirtschaftliches Know-how. Sales- und Marketingperson. Gästeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit. Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick. Durchhaltevermögen. Netzwerker. Sehr gute Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Simon Hartmann auf Ihre Kontaktaufnahme bzw. Bewerbung. Höchste Diskretion ist garantiert.

Gäuggelistrasse 1 CH-7000 Chur T/F +41 81 252 22 66 info@hartmann-personal.ch www.hartmann-personal.ch



Die Schweizer Reisekasse Reka ist eine Nonprofit-Organisation, welche durch Herausgabe von Reka-Geld (Reka-Checks, Reka-Card, Reka-Lunch, Reka Rail) und die Vermietung von Ferienwohnungen in der Schweiz und im Mittelmeerraum erfolgreich tätig ist. Reka besitzt 20 eigene Ferienanlagen mit insgesamt rund 1'000 Wohneinheiten sowie Hallenbäder und weitere bewirtschaftete Räumlichkeiten.

Zur Führung des Reka-Feriendorfes in Montfaucon (Westschweiz) suchen wir eine/n

Gastgeber/-in (80 - 100 %)

Das Reka-Feriendorf umfasst 32 Häuser mit diversen 3-, 4- und 5-Zimmer – Ferienwohnungen, eine schöne Wellness-Anlage, Hallenbad, Fitnessraum, Rekalino-Kinderhort, Minigolfanlage, diverse Spielplätze sowie einen Gemeinschaftsraum für F&B Themenantasse. Das Feriendorf ist ein «Ganzjahresberireb» und leigt leicht erhöht auf einem Hügelzug mit grossartiger Aussicht auf den Chasseral und die Berner Alpen. Ab Sommer 2016 werden neu Bike-Pavillon, Routenvorschläge, geführte Wochen- und Wochenendprogramme etc). Nebst der Kernzielgruppe Familien werden dadurch auch neue Zielgruppen angesprochen.

Aufgabenbereiche:

- Personelle und finanzielle Führung des Gesamtbetriebes nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen
 Empfang und Betreuung der Feriengäste

- Betriebsbereitschaft der Ferienwohnunge Betriebsbereitschaft der Ferienwohnungen sicherstellen Organisation von Themenanlässe, Ausflugsaktivitäten und Unterhaltungsanlässe inkl.
- Organisation of Heritaintasses, Austroperaturated and Orderhald Gastroangebote
 Planung des Rekalino-Familienprogramms
 Unterhalt der technischen Anlagen wie Hallenbad, Heizung, Lüftung
 Diverse handwerkliche Tätigkeiten, Gartenarbeiten und Schneeräumung

- Anforderungen:
 Erfahrungsnachweis im Beherbergungs- und Gastronomiebereich als Führungsperson
 Betriebswirtschaftliches Know-how und Budgetsicherheit, sowie analytisches Denkver-
- mugen
 Gasteorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit

 Überzeugendes Auftreten und Verhandlungsgeschick, sowie gute sprachliche Ausdruckweise und Durchhaltevermögen.

 Solide PC Anwender-Kenntnisse in Microsoft Office

- Sportliche Affinität von Vorteil
 Sehr gute Deutsch und Französischkenntnisse /Englischkenntnisse von Vorteil

Unser Angebot:

- Unser Angebot:

 Einen spannenden und abwechslungsreichen Arbeitsplatz bei einem solide aufgestellten Arbeiteber von nationalem Bekanntheitsgrad

 Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

 Überdurchschnittliche Sozial- und Lohnnebenleistungen

Stellenantritt: per 1. April 2016 oder nach Vereinbarung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen: Herr Nando Calore, Leiter Betrieb Ferienanlagen, Tel 031 329 67 06 oder nando.calore@reka.ch

Interesse?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (inkl. Lebenslauf mit Foto, Zeugniskopien,
Referenzadresse und Passkopie) bis 31. Januar 2016 elektronisch an: nando.calore@reka.ch

Schweizer Reisekasse (Reka) Genossenschaft

Neuengasse 15 | Postfach | 3001 Bern 031 329 66 33 | www.reka.ch



Gesucht

Geschäftsführung m/w

Für Sport- und Seminarhotel (100 Betten) im Berner Oberland, Nähe Jungfrauregion. Fachabschluss und sehr gute Sprachkenntnisse erforderlich

Anfragen unter Chiffre 39188-12543 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Wir suchen ab der kommenden Sommersaison 2016 folgende qualifizierte Mitarbeitende zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Thailändische/n Küchenchef/in und thailändischen Spezialitätenkoch

für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:

— Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung
in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschalik / jobs@ arosakulm.ch

Kulm. AROSA

**** CHARMING SINCE 1882
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA Innere Poststrasse - CH-7050 Arosa Fon +41 (0)81 378 88 07 - Fax — 89 jobs@arosakulm.ch - www.arosakulm.ch



www.denkanmich.ch





Auf den 1. Mai 2016 suchen wir neue Pächter für das bekannte Berggasthaus Post in Obermutten.

Zur Pacht gehören: Gaststube 24 Plätze, Säli 36 Plätze, Sonnenterrasse 57 Plätze, 41 Betten in Doppel- und Mehrbettzimmern, moderne Küche, 2-Zi.-Wohnung (Dauermieter vorhanden), 3-Zimmer-Wirte-Dachwohnung mit einmaliger Aussicht. Günstiger Pachtzins, das Inventar ist grösstentells im Pachtzins enthalten.

Bilder unter www.gasthaus-obermutten.ch. Interessiert? Dann rufen Sie uns an 081 322 69 63 oder 079 645 08 80.

Kulm. AROSA

Aus diesem Grund suchen wir ab 1. März 2016 oder nach Vereinbarung folgenden qualifizierten Mitarbeiter zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

Buchhalter (m/w) ca. 80% in Jahresanstellung

Sie sind flexibel und teamfähig? Dann freut sich unsere Personalleiterin, Frau Claudia Muschalik, auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter jobs@ arosakulm.ch

Für das frisch renovierte ***Hotel Holiday in Zermatt suchen wir per Mai 2016 oder nach Vereinbarung einen engagierten und gästeorientierten

Hoteldirektor (m/w) oder Direktionspaar

Das Hotel Holiday verfügt über 36 Doppelzimmer sowie ein gemütliches Restaurant mit alpinem Ambiente.

Sie verfügen über ein fundiertes Fachwissen mit entsprechender Erfahrung in der Hotellerie? Sie sind eine front- und verkaufsorientierte Persönlichkeit und sind motiviert, den Betrieb mit Herzblut professionell und erfolgreich weiterzuführen? Dann freue ich mich über Ihre Bewerbung. Diskretion zugesichert.

Damian Perren Rue des Petites-Buttes 14 1180 Rolle damian.perren@gmail.com www.hotelholiday.ch



lavero

Chef Patissier (m/w) 100%

Edle Pâtisserie für Gäste- und Direktionsrestaurant Au Gusto

Betrieb:	Tavero AG
Arbeitsort:	Kaiseraugst Basel
Pensum:	100%
Anstellungsart:	Festanstellung
Stellenantritt:	Ab sofort
Linie:	Chef de cuisine

Wir suchen, zum nächst möglichen Termin oder nach Vereinbarung einen kreativen und begeisterten Chef-Pätissier für unser Gäste– und Direktionsrestaurant Au Gusto in Kaiseraugst.

Ihre Aufgaben

- Ihre Aufgaben

 Planung des täglich wechselnden Angebots der Desserts und des Feingebäcks zusammen mit dem Küchenchef

 Mitverantwortlich für die Durchführung von kulinarischen Aktionen und Sonderanlässen

 Herstellung von kreativen Desserts, edlen Pralinen und Feingebäck sowie Brot in Ihrer Zuständigkeit

 Verantwortlich für die korrekte und ordentliche Lagerung der Waren in Ihrem Bereich, in den Kühl-,
 Tiefkühl- und Lagerbereichen inkl. täglicher Lagerkontrolle

 Warenbestellung und Einkauf nach unternehmerischen Grundsätzen

 Verantwortlich für die Sauberkeit und Temperaturkontrollen der Kühlzellen

 Withliffe bei administrativen Aufgaben, insbesondere tägliche Lager- und Frischwarenbestellung und der monatlichen Inventur

- monatlichen Inventur
 Unsere Anforderungen

 Ausbildung zum Koch/Bäcker-Konditor oder Confiseur

 Erfahrung in der Gehobenen Gastronomie, mind. 5 Jahre 17 Gault Millau

 Mind. 3 Jahre Führungserfahrung von Vorteil

 Vernetztes Denken und Handeln

 Hohes Dienstleistungsbewusstsein und selbständige, zuverlässige Arbeitsweise

 Freundliches, gepflegtes Auftreten

 Flexibel, kreativ und teamfähig

 Schr gute Deutschkenntnisse (in Wort und Schrift)

 Gute EDV-Kenntnisse (MS Office, WWS)

 Rewerbungen an:

 Athanassia Graf-Galanis oder basel
- Bewerbungen an:

Athanassia Graf-Galanis Tavero AG oder

basel.iobstavero@roche.com

Grenzachstrasse 201, 4070 Basel

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!

Position	Ort	Job-Code
Stv. Betriebsleiter/Chef de Service	Region Berner Oberland	J105750
Geschäftsführer/in	Region Bern	J105769
Restaurantleiter	Region Zürich	J105957
Restaurantleiterin	Region Zürich	J105768
Geschäftsführer	Region Basel	J105948
Leiter Restauration	Region Zürich	J105872
Restaurant Manager	Region Zürich	J105699
Hotel Manager Typ Gastgeber w/m		J105830
Geschäftsführer/in	Region Bern	J105935

Position	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J105684
Account Manager	Region Graubünden	J105476
Sales Manager	Region Zürich	J105844

Beauty / Wellness / Fitness		
Position	Ort	Job-Code
Badefachangestellte/-r 60% - 80%	Region Ostschweiz	J105795
Masseurin 50%		J105777
Masseurin / Kosmetikerin		J105743
Leiter/in Wellness, Gym & Beauty	Region Zürich	J105871
Kosmetikerin	Region Bern	J105725
Teammitglied Empfang Wellness & Spa 80%	Region Mittelland (SO,AG)	J105893
Masseur/Kosmetiker	Region Zentralschweiz	J105741

Réception / Reservation		and the second second
Position	Ort	Job-Cod
Leiter/in Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J10566
Mitarbeiter/in Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J10556
Front Office Manager	Region Berner Oberland	J10588
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J10579
Front Office / Revenue Manager(in)	Region Zentralschweiz	J10573
Aushilfe Rezeption	Region Zürich	J10569
Convention & Sales Coordinator	Region Bern	J10551
Empfangsmitarbeiter/in / RéceptionistIn	Region Zentralschweiz	J1058
Rezeptionisten	Region Bern	J10577
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J10545
Stv. Leitung Booking + Revenue Hotel	Region Bern	J10588
Empfangsmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J10590
Guest Service Officer/ Rezeptionist/In	Region Zürich	J10598
Reservation & Revenue Manager	Region Berner Oberland	J10555
Rezeption		J10574
Night Auditor 40%	Region Bern	J10594
Rezeptionist	Region Zürich	J10577
Receptionist	Region Basel	J10579
Rezeptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J10567
RéceptionsmitarbeiterIn	Region Zentralschweiz	J10555
Front Office & Guest Relations Mitarbeiter	Region Zürich	J10584
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J10592
Teammitglied Reservierung & Empfang	Region Mittelland (SO,AG)	J10589
Réceptionistin 80%	Region Bern	J10593
Mitarbeiter Reservierung	Region Oberwallis	J10548
Chef de Réception	Region Oberwallis	J1054
Betriebsassistent/in	Region Schaffhausen	J10554
Rezeption - Allrounder 80%	Region Schaffhausen	J10554

Position	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J105506
Veranstaltungsbetreuer/innen	Region Zürich	J105666
Junior Projektleiter Catering	Region Zentralschweiz	J105804
Küchenchef Messe/Catering	Region Zentralschweiz	J105588
Betriebsmitarbeiter/in (Aushilfe)	Region Zürich	J105517
Food & Beverage Manager	Charles and the control of the contr	J105467
Operativer Leiter Restaurationen	Region Berner Oberland	J105962
Assistant F&B Manager	Region Bern	J105932

Position	Ort	Jobe-Code
Junior Sous-Chef	Region Berner Oberland	J105817
Sous chef	Region Mittelland (SO.AG)	J105784
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J105442
Commis de Cuisine	Region Bern	J105515
Commis de cuisine	Region Graubünden	J105696
Commis Garde-Manger	Region Zentralschweiz	J105847
Chef de Partie Entremetier	Region Zentralschweiz	J105845
Commis de cuisine	Region Zürich	J105683
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J105452
Commis Pâtisserie	Region Bern	J105884

Change and the second s		
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J105752
Commis de Cuisine	Region Bern	J105620
Chef de rang / Commis de rang	Region Graubünden	J105758
Koch/Köchin	Region Bern	J105612
Jungkoch	Region Zürich	J105610
Küchenchef/-in	Region Zürich	J105495
Chef de Partie	Region Zürich	J105979
Chef de Partie	Region Zürich	J105671
Kreativer 1ster Sous chef mit GM-Erfahrung	Region Zürich	J105766
Chef de Partie & Demi-chef de Partie	Region Berner Oberland	J105556
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J105477
Chef de partie	Region Bern	J105894
Koch / Saucier	Region Ostschweiz	J105832
Chef de Partie	Region Bern	J105602
Chef Patissier w/m	Region Zürich	J105717
(Demi-) o. Chef de Partie	Region Zürich	J105577
Köchin/Koch	Region Bern	J105688
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J105722
Koch	Region Bern	J105579
Küchen- und Serviceaushilfen	Region Zürich	J105695
Chef de Cuisine	Region Zürich	J105524
Commis de Cuisine Garde Manger	Region Zürich	J105840
Sous-Chef	Region Zürich	J105921
Frühstückskoch / Hilfskoch	Region Zentralschweiz	J105432
Chef Pâtissier / Pâtissière	Region Mittelland (SO,AG)	J105892
Souschef Halal Production	Region Zürich	J105615
Küchenchef für Privatklinik	Region Basel	J105504
Chef de Partie	Region Oberwallis	J105490
Chef de Partie Entremetier	Region Berner Oberland	J105955

Position	Ort	Job-Code
Chef de Rang m/w	Region Zürich	J105879
Teamleiter Eatery	Region Basel	J105674
Frühstückskraft 70-100%	Region Zürich	J105916
Commis de Rang	Region Zentralschweiz	J105522
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J105454
Chef de Rang	SAIL CONTRACTOR OF THE SAIL OF	J105868
Restaurantleiter	Region Zentralschweiz	J10564
Koch Pacifico	Region Zentralschweiz	J105866
BarmitarbeiterIn	Region Graubünden	J105745
Chef de Service Bankett	Region Bern	J105974
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J105972
Chef de Rang	Region Graubünden	J10577
Servicemitarbeiterin / Cameriera tournante		J105780
Servicemitarbeiter/-in (60-80%)	Region Zürich	J105494
Barkeeper	Region Zürich	J105981
Servicemitarbeiter Frühstücksservice 60%	Region Zürich	J105670
Serviceaushilfe	Region Graubünden	J105914
Restaurationsfachfrau/-Mann	Region Bern	J105498
Restaurantleiter(In)	Region Bern	J105687
Restaurantleiter		J105950
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J10570
Restaurationsfachleute	Region Ostschweiz	J105831
Sty. Chef de Service / Chef de Service	Region Bern	J10560
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Berner Oberland	J105497
Servicemitarbeitender 80-100%	Region Zürich	J105657
Bar- und Servicemitarbeiter	Region Zürich	J105712
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J105816
Barmitarbeiter Hotelbar 60% (m)	Region Zürich	J105536
Service Aushilfe	Region Basel	J10580
Service-Fachkräfte	Region Mittelland (SO,AG)	J105676
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J105619
Barista-Aushilfe	Region Zürich	J105593
Commis de Rang	Region Zürich	J105841
Restaurationsfachfrau-/mann (EFZ)	Region Zentralschweiz	J105429
Restaurationsfachmann/fachfrau	Region Berner Oberland	J105954

Hauswirtschaft	A STATE OF THE STA	Barbara .
Position	Ort	Job-Code
Etagenportier	Region Ostschweiz	J105789
Reinigungskraft/Spüler	Region Berner Oberland	J105756
Leiter Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J105700
Assistent/in Hauswirtschaft	Region Zürich	J105874
Zimmer-Reinigungskraft	Region Oberwallis	J105918
Reinigungskraft - Allrounder 30%	Region Schaffhausen	J105548

Position	0.1	Job-Code
	Ort	
Leiter Technischer Dienst/Sicherheitsbeauftragter	Region Zentralschweiz	J105833
Reinigungskraft Zimmer/Spüle	Region Berner Oberland	J105749
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J10581
Kadermitarbeiter Dubai	Array and the second of the second	J105528
DirektionsassistentIn 50%	Region Berner Oberland	J105947
Reinigungsmitarbeiter	Region Zürich	J10582

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Event Manager F/B (80-100%)

Jobcode hoteljob.ch: J105422

Hotel Krone Thun **** Obere Hauptgasse 2, Rathausplatz 3600 Thun







Der Landschaftspark Binntal ist seit dem Jahr 2011 ein anerkannter regionaler Naturpark. Neben der Erhaltung und Aufwertung von Natur- und Kulturlandschaft ist die wirtschaffliche und touristische Entwicklung für den Trägerverein von grosser Bedeutung. Seit dem 1. Januar 2014 verantwortet der Landschaftspark Binntal zudem im Auftrag der Gemeinden und Tourismusvereine von Binn, Ernen und Grengiols das Mandat für die touristische Angebotsentwicklung und Vermarktung.

Zur Ergänzung unseren Teams im Tourismusbüro in Ernen sucher

Mitarbeiter/in Tourismus (70-100%)

Wir bieten eine attraktive und abwechslungsreiche Tätigkeit, fort-schrittliche Arbeitsbedingungen und eine moderne Infrastruktur in historischen Gemäuern beim Dorfplatz in Ernen.

Arbeitsbeginn: 1. April 2016 oder nach Vereinbarung Bewerbungsfrist: 5. Februar 2016

Informationen zur ausgeschriebenen Stelle finden Sie auf www.landschaftspark-binntal.ch.

SUISSE ROMANDE

L'Hôtel de Gruvères et l'Hostellerie Saint Georges (Gruyères – canton de Fribourg) **Hôtels Wellness et conférences** recherche de suite

Réceptionnistes (H/F)

Sous les ordres du responsable des hôtels, vous êtes en charge d'accueillir et de renseigner la clientèle et de répondre à des offres individuelles et groupes. Vous êtes sensible à l'accueil et au sens du service, vous maîtrisez la langue française al-lacende et au sens du service, vous maîtrisez la langue française, allemande et anglaise.

française, allemande et anglaise.

Yous êtes au bénéfice d'une expérience de quelques années en tant que réceptionniste au sein d'établissements traditionnels ou similaires. Vous maîtrisez les techniques de base de la réception, le système FIDELIO, vous êtes dynamique, sérieux et prêt à vous investir dans un nouveau challenge.

Nous vous offrons l'opportunité d'étoffer votre parcours avec une nouvelle expérience professionnelle au sein d'un établissement de taille familiale. Pour ce poste, les horaires peuvent être continus ou coupés. La date d'entrée est à convenir avec possibilité de logement.

Merci de nous faire parvenir votre dossier complet (CV, certificat de travail et lettre de motivation) par courriel à direction@gruyereshotels.ch

INTERNATIONAL

Gesucht

Koch/Köchin Hotelfachassistentin

Zimmermann/Bauschreiner Kanada/Ontario Juni bis Oktober 2016

Bist Du Allrounder/in (ca. 20- bis 30-jährig) mit abgeschlossener Berufslehre, selbstständiges Arbeiten gewöhnt, flexibel, kreativ, offen für Neues und bereit, überall aurzupacken? Englischkenntisse von Vorteil! International Experience Canada – IEC, Young Professionals

Nur wenige Visa-Kontingente – sende Deine Bewerbung bitte sofort, wenn möglich mit Foto und Handschriftprobe, an: E-Mail: info@namaste-vision.ch ode

Tornado's Canadian Resorts Inc. Barbara und Martin Seelhofer Häberlibodenstrasse 11 – 8725 Ernetschwil

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-eic/

Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

Gastro = Express



Gesucht per 1. April 2016

indischer Spezialitätenkoch

mit Ausbildung und Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Restaurationsbetriebe Jungfraujoch AG Martin Soche CH-3823 Eigergletscher gletscherrestaurant@jungfrau.ch

CIRCUS MONTI

sucht für die Saison 2016 (ab Juni)

Köchin/Koch Mitarbeiter/in Circusküche

Ihr vielseitiger Aufgabenbereich umfasst: Kochen für rund 40 Personen im Kü-chenteam; in der fahrenden Circusküche Einsätze während dem Abbau und dem Transport des Circus sowie während dem Vorstellungsbetrieb

- ir erwarten: Abgeschlossene Berufslehre (Kochlehre erwünscht, aber keine Bedingung). Selbstständige, zuverlässige Arbeits
- Hohe Flexibilität und Freude am Circus

Für Auskünfte steht Ihnen Armelle Fouqueray gerne zur Verfügung: Tel. 056 622 11 40.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsschreiben! Circus Monti AG | Personal | 5610 Wohlen oder **Mail** personal@circus-monti.ch

www.circus-monti.ch/jobs

Kann man Energie

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



SVIZZERA ITALIANA



CASTELLO DEL SOLE

ASCONA



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 18 GaultMillau Punkten sowie 1 Michelin Stern bewertet. Der Exklusive SPA-Bereich verfügt über eine Fläche von 2'500m². Den Gästen werden 38 luxuriöse Suiten und Junior-Suiten sowie 43 Zimmer angeboten. Der einzigartige Resort umfasst 14ha.

GESTALTEN SIE MIT UNS DIE SAISON 2016. SAISONDAUER VOM 23. MÄRZ BIS 16. OKTOBER!

Folgende Stellen sind durch kompetente und teamfähige Mitarbeiter zu besetzen:

RECEPTION SPA & BEAUTY

RÉCEPTIONISTIN D.E.F.I RÉCEPTIONISTIN D.E.F.I KOSMETIKERIN D.E.F.

KÜCHE **COMMIS DE CUISINE**

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau F. Rechsteiner, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.



«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»

HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18 www.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



ANZEIGEN

Neue-Gäste-Projekt:

wfwe.ch/Kontakt @ 079 435 01 51

Zu verkaufen infolge Neubaus

Kochherd Induktion Menusystem 2002, 4 Felder, 3 Friteusen, Holdomat, VP Fr. 25000.—
Combisteamer Electrolux 2005, Tischmodell, VP Fr. 4500.—
Kaffeemaschinen Swiss Egro 7210 und 7220, VP Fr. 3500.—
und Fr. 4500.—(zusammen Fr. 6500.—)
Lips-Universalmaschine, 2 Kippkessel Salvis, Banketttische, Porzellan und diverses Kleinmaterial, günstig.

Für Hilfswerke, Heime, soziale Institutionen usw.: Hotelbetten, Matratzen, Decken... Preis auf Anfrage. Besichtigung **bis Ende Januar auf Anfrage.** Beat Hürlimann erteilt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Aesch Gastro AG Hinterbergstrasse 31 6318 Walchwil am Zugersee Tel. 041 758 11 26

info@hotelaesch.ch

IMMOBILIEN

HESSER

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



Panorama Restaurant zum Seepark

60 Sitzplätze im Innenbereich / 100 Sitzplätze Aussenbereich / Catering im Saal

Stammgäste, Spaziergänger, Velofahrer und Besucher von Veranstaltungen im Seeparksaal kennen und schätzen das Panorama Restaurant zum Seepark in Arbon.

Ein Restaurantbetrieb mit grossem Potenzial und unter-



Informationen/Bewerbungsunterlagen:

Stadt Arbon, Abteilung Bau hanspeter.mazenauer@arbon.ch Telefon 071 447 61 76

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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



BRAUCHEN WIR ATTRAK-TIONEN?

misch. Erleben, kennenlernen, ausprobieren und erkunden prägen das Reisen und befriedigen das Bedürfnis, etwas Neues zu erleben.

Die Anbieter von touristischen Produkten sind gefordert, Motivationen für Reisen zu erkennen und zu schaffen. So stehen bei Projekten immer folgende Fragen im Zentrum: Was erwarten die Besucher? Was möchten sie erfahren? Wie ziehen wir sie in den Bann?

Wie entstehen erfolgversprechende Attraktionen?

Attraktion und Inszenierung sind Elemente eines gesamten Konzepts. Für ein Hotel kann das Vorgehen so sein: Die Basis ist die eigene Situation und die des Umfelds. Dazu gehört auch die Kenntnis der Gästestruktur. Kurz gesagt, eine 360-Grad-Analyse. Diese als Grundlage für die Positionierung mit entsprechender Inszenierung. Inhalte wie Ziele, Partnerdefinition und Finanzierung bilden den Kern des Konzepts. Planung und Umsetzung folgen

Hotel mit faszinierenden Inszenierungen!

Die Hotels Frutt Lodge & Spa und Frutt Family Lodge verbindet ein Tunnel. Er ist Fenster in die Aussenwelt. Eindrucksvolle Fotos widerspiegeln die Karstlandschaft mit ihrer Pflanzenund Tierwelt. Auf Monitoren reiht sich Bild für Bild aneinander – Sonnenaufgänge, ein Wiesel im Schnee und die Strukturen des Karstgesteins. Stimmung machen Geräusche aus Flora und Fauna, Stelen bilden die Berglandschaft symbolisch ab.

Bergbahnen früher und heute eine Attraktion Seit 1889 führt die steilste Zahnradbahn der Welt auf den Pilatus. Nur konsequent, dass beim Ersatz der Luftseilbahn der auf Erlebnis gesetzt wird. Der «Dragon Ride» vermittelt mit einem neuartigen, cockpitähnlichen Design und überdimensionalen Fenstern das Gefühl des Fliegens. Die Cabriobahn des Stanserhorns und die Sesselbahn Ice Flyer der Titlis Bergbahnen sind ebenfalls die Ergebnisse der Ausrichtung auf Erlebnis. Der neue Titlis Cliff Walk, eine spektakuläre Hängebrücke, ermöglicht atemberaubende Blicke in die Tiefe, Zum Riechen, Fühlen und Schmecken lädt das Mooraculum in Sörenberg ein. Anziehende Markenwelten

Das «House of Chronoswiss» zeigt das Uhrmacherhandwerk mit der aufwendigen Herstellung von Zifferblättern. Bei Hess Uhren, ebenfalls in Luzern, kann man dem Uhrmacher über die Schulter schauen. Aeschbach Chocolatier hat neben Shop und Café die Attraktion «SchokoWelt» geschaffen. Das «Kambly Erlebnis» in Trubschachen ist ebenfalls ein exzellentes Beispiel für eine erfolgreiche Inszenierung.



Rolf-Peter Pfaff pfaffCONSULTING GmbH Tourismus & Veranstaltungen www.pfaffconsulting.ch

IMMOBILIEN



Auf den 1. Juni 2016 suchen wir in Curaglia GR einen Gastgeber

Für unseren beschaulichen, 1910 erbauten Hotelbetrieb, unweit von Disentis GR, suchen wir infolge Pensionierung einen Nachfolger. Hier in der intakten, naturnahen Umgebung an der Lukmanierpassstrasse haben die heutigen Gastgeber den Betrieb seit 2007 erfolgreich geführt. Seit Ende August 2010 präsentiert sich das Hotel Vallatscha nach dem kompletten Um- und Erweite-

rungsbau in einem vollkommen neuen Gewand. Das Hotel Vallatscha verfügt über 10 Doppelzimmer, die alle einen zeitgemässen Standard mit Dusche/WC, TV und WiFi erfüllen. Den Gästen stehen insgesamt 3 Gaststuben und ein vielseitig einsetzbarer Seminar- oder Sitzungs raum zur Verfügung.

Nähere Informationen/Dokumentation erhalten Sie bei:

conversa.gr treuhand ag André Schmid

info@conversa.gr

conversa.gr

ZU VERPACHTEN IN DISENTIS RESTAURANT CUCAGNA SITUATION KONDITIONEN LAGE Das Familienhotel Cucagna wird Der Betrieb ist komplett ausgestattet. und wird zu sehr attraktiven Pacht-

entstehen moderne und gut ausgestattete Wohneinheiten. Für den Restaurationsbetrieb mit seinen drei «Stuben» und der einladenden Bar suchen wir nach ereinbarung einen Pächter oder ein Pächter-Paar mit kreativen Ideen und kulinarischer Kompetenz.

bedingungen abgegeben. Nach dem Abschluss der Umbauarbeiten haben Sie zudem die Möglichkeit, eine Wohneinheit zu vorteilhaften Konditi onen zu mieten.

Das Gebäude liegt im Zentrum on Disentis/Mustér und verfügt über genügend Park-Möglichkeiten. Im Gebäude befinden sich weitere Geschäfte, welche die Frequenzen Restaurant positiv beeinflussen. Disentis bietet im Sommer und Winter ein breites Angebot an Freizeitaktivitäten und ist in eine wunderschöne Bergwelt mit intakter Flora und Fauna eingebett

KONTAKT

Für weiterführende Informationen oder zur Klärung Ihrer Fragen, nehmen wir uns gerne Zeit.

Durschei Fiduziaria SA Edgar Durschei Via Alpsu 8, 7180 Disentis/Mustér

Telefon 081 936 46 00 edgar.durschei@durschei.ch

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