

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2016)  
**Heft:** 3

**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:** 06.02.2026

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

# PROFIL

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

Nr. 3 · 4. Februar 2016

EINE BEILAGE DER  
htr hotel revue

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



## MACHEN SIE ES ANDERS

«Absurd!», sagte die Eintagsfliege, als sie zum ersten Mal das Wort Woche hörte.» Diese Weisheit bringt es auf den Punkt. Immer noch begegnen wir Führungskräften, die in ihrem Alltagsgeschäft gefangen sind und nicht wirklich über den Tellerrand zu blicken vermögen. Sie meinen, eine ganzheitliche Sicht der Wirklichkeit übersteige ihren Horizont. Dabei ist die Fähigkeit, das Ganze zu sehen und dem Ganzen zu dienen, unerlässlich für die Führungskraft. Eine Geschichte, die das Leben schrieb, verdeutlicht, was ganzheitliche Führung meint. Roger ist seit 2 Jahren im Management eines grossen Hotels tätig. In der Auswertungsruhe nach einem unserer Seminare erzählt er freiwillig von seiner Erfahrung: Es sei ihm bisher gelungen, Mitarbeitergespräche zu führen, ohne sich auf die Mitarbeiter einzulassen. Dabei habe er zugehört, ohne zu hören, er habe hingesehen, ohne zu sehen und beim Mitarbeiter Dinge vermutet, die in Wirklichkeit gar nicht existierten. Das Ergebnis eines solchen Gespräches ist für beide Seiten frustrierend. Dies liegt daran, dass der Chef letztendlich nur sagt, was er immer schon gesagt hat und nur erfahren hat, was er immer schon gewusst hat: Der Mitarbeiter ist im Allgemeinen zufrieden und entspricht im Grossen und Ganzen den Erwartungen. Und nun gab Roger seine neu gewonnene Einsicht bekannt: In Zukunft wolle er sich vor dem Gespräch Zeit nehmen, den Computer herunterfahren, sich etwas zurücklehnen, einige Male tief durchatmen und so, wach und offen, das Mitarbeitergespräch beginnen. Was Roger mit den Jahren gewonnen hat,

nennen wir eine umfassende Intelligenz. Diese kennt nicht nur den mentalen Aspekt und damit das notwendige Know-how für den Beruf. Sie nimmt ebenso die emotionale Seite ernst, also die Fähigkeit auch non-verbal zu kommunizieren, und nicht zuletzt die spirituelle, welche die Eintagsfliegen-Mentalität endgültig hinter sich lässt. Die Fähigkeit, zu unterscheiden und logisch zu denken, ist eine wichtige Frucht der Evolution. Doch diese mentale Intelligenz, die René Descartes mit dem Satz «Ich denke, also bin ich» auf den Punkt gebracht hat, ist einseitig entwickelt. Sie wuchert heute wie ein Parasit auf Kosten anderer Fähigkeiten, die für das Leben und Wirken ebenso notwendig sind: die emotionale und die spirituelle Intelligenz. Die erforderliche Haltung erschöpft sich deshalb nicht im rationalen Denken und im Haben-Wollen, sondern bewegt sich vom Haben zum Sein, vom Kopf zu einem ganzheitlicheren Wahrnehmen. Menschen, die sich Zeiten der Stille gönnen, erweitern ihre Intelligenz und haben eine hohe Führungskompetenz: Sie geistern nicht in den Zeiten herum, die ihnen nicht gehören wie Zukunft oder Vergangenheit, sondern sind ganz wach und voll da. Sie sind präsent. Und wer präsent ist, ist ein Präsent für die Mitarbeitenden.



Hans Peter Spreng  
Concluso  
[www.concluso.ch](http://www.concluso.ch)

### ZITAT DER WOCHE

«Je mehr Vergnügen du an deiner Arbeit hast, umso besser wird sie bezahlt.»

Mark Twain

### AGENDA

10. FEBRUAR

Schulführung  
Hotelfachschule Passugg  
[www.ssth.ch](http://www.ssth.ch)

29. FEBRUAR

Qualitätsgütesiegel für  
den Schweizer Tourismus  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

6. MÄRZ

Please Disturb  
Tag der offenen Hoteltüren  
[www.pleasdisturb.ch](http://www.pleasdisturb.ch)

11. FEBRUAR

Informationsnachmittag  
Hotelfachschule Thun  
[www.hft.ch](http://www.hft.ch)

29. FEBRUAR

Progressokurs I, Effretikon  
[www.mein-progresso.ch](http://www.mein-progresso.ch)

14. MÄRZ

Expertenforum zum Thema  
Kostenoptimierung  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

hotelbildung.ch  
hotelleriesuisse

### Expertenforum Input 1/2016

Kostenoptimierung - Quick Wins für Ihren Betrieb durch praxisnahe Massnahmen

Montag, 14. März 2016, 09.30 bis 14.00 Uhr, Hotel Ador, Bern

Freitag, 18. März 2016, 09.30 bis 14.00 Uhr, Hotel Einstein, St.Gallen

Anmeldung: [www.hotelbildung.ch/input](http://www.hotelbildung.ch/input)

VDH  
AHD

VEREINIGUNG DIPLOMIERTER  
HOTELLER-RESTAURATEURS SIVS  
HOTELMANAGERS KOS AG

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

Sonderschutzbestimmungen bei Mutterschaft:

- Arbeitszeit: max. 9 h/Tag
- keine Beschäftigung während 8 Wochen nach der Niederkunft
- bei gefährlichen oder beschwerlichen Arbeiten eine Risikobeurteilung machen
- Beschäftigungs erleichterung schaffen
- Lärm vermeiden – 85 dB und mehr ist verboten
- ab dem 6. Monat das Arbeiten im Stehen auf 4 h begrenzen
- stillenden Müttern die nötige Zeit und einen Raum zur Verfügung stellen

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz 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](http://www.ekas.admin.ch)

## WIE INNOVATIONEN ENTSTEHEN

ATIZO 360° entwickelt mit Gästen von Davos Klosters den Davoserschlitten 2.0

Wie kann Wissen, welches rund um eine Organisation existiert, für die Entwicklung neuer erfolgreicher Produkte und Services nutzbar gemacht werden? Wie bringen Unternehmen die Ideen ihrer Kunden und Mitarbeiter in die Produktentwicklung ein? Und wie schaffen Unternehmen eine funktionierende und gelebte Innovationskultur mit den eigenen Mitarbeitenden? Die ATIZO 360° GmbH ist eine End-to-End-Innovationsberatung mit Schwerpunkt Öffnung des Innovationsprozesses, Open Innovation und Crowdsourcing. Das Berner Unternehmen, welches sich die Lösung dieser Fragen zum Ziel gesetzt hat, betreibt seit 2007 mit atizo.com die grösste Online-Brainstorming-Plattform in Europa. 25.000 kreative Denker stellen ihr Wissen Unternehmen zur Verfügung, um innovative Lösungen zu entwickeln.

## PROZESS IN 5 SCHRITTEN

Daniel Krebs, Managing Partner bei ATIZO 360° erklärt, dass sich aus der Erfahrung und dem Erfolg von 400 Projekten ein Prozess in fünf Schritten für die Generierung von neuen Ideen mit einer Online-Community bewährt hat. In einem ersten Schritt wird dazu eine Frage ausgearbeitet, welche in einem zweiten Schritt der gesamten atizo.com-Community oder ausgewählten Experten zur Ideengenerierung (Brainstorming) vorgelegt wird. Danach werden die gesammelten Ideen in einem dritten Schritt zu Konzepten verarbeitet und in einem vierten Schritt der Commu-

nity noch einmal zur Bewertung vorgelegt. In einem fünften Schritt erfolgt die Umsetzung der Konzepte. ATIZO 360° begleitet diese Schritte beim Kunden mit eigenen Workshop-Formaten und moderiert die einzelnen Teilschritte.

Dieser Prozess zur Ideengenerierung kann vielseitig adaptiert und in allen Branchen eingesetzt werden. Die Destination Davos Klosters setzt auf die Innovations-Experten aus Bern und führt Innovationsprojekte zusammen mit ihren Gästen und lokalen Partnern durch. So wurde in einem öffentlichen Brainstorming nach neuen Angeboten und Events-Ideen für Davos gesucht. Dabei hat sich gezeigt, dass sich viele Kunden eine Sportart wünschen, welche eindeutig mit der Destination Davos Klosters verbunden ist. Daraus entwickelte sich in der Zusammenarbeit mit ATIZO 360° das Projekt «Davoserschlitten 2.0», das den Davoserschlitten – seit jeher eng mit Davos Klosters verbunden – weiterentwickeln soll. Damit kann die Destination Davos Klosters auf eine Marke aufbauen, welche eindeutig mit der Destination verbunden ist.

weitere Informationen:  
[www.atizo360.com](http://www.atizo360.com)

## BUCH TIPP

## PROFESSIONELLE GESPRÄCHSFÜHRUNG

Erfolgreiches Führen im Alltag ist ohne Gespräch nicht denkbar. Die professionelle Gesprächsführung, sei es mit Mitarbeitenden oder Kunden, mit Vorgesetzten oder Partnern, erfordert ganz spezifische Kompetenzen.

Das Buch vermittelt praxisgerecht, wie sich das eigene Können optimieren lässt, um das Gespräch als Mittel der Führung sinnvoll, zweckmäßig, zielorientiert und rationell zu nutzen. Das Lehrbuch ist einfach und verständlich aufgebaut und bietet neben Theorie auch immer entsprechende Übungsbeispiele.

Die vorliegende 9. Auflage des Klassikers beinhaltet neu auch, wie man im anonymen Kontext wertschätzend kommunizieren kann und welche Möglichkeiten es gibt, auch dann noch respektvoll zu reagieren, wenn man sich angegriffen fühlt oder wenn man aggressiv und geringschätzig behandelt wird.

Das Buch ist sowohl für Führungskräfte und diejenigen, die es werden wollen, als auch für alle, die ihre kommunikative Kompetenz optimieren wollen.



Professionelle Gesprächsführung  
Prof. Dr. Christian-Rainer Weisbach,  
Dr. Petra Sonne-Neubacher  
ISBN 978-3-406-68240-7  
9. überarbeit. Auflage 2015  
CHF 23.90

## AUS- UND WEITERBILDUNG



G3  
12

Gastro-Grundseminar  
Zertifikat GastroSuisse



G3  
12

Gastro-Betriebsleiter  
mit eidg. Fachausweis



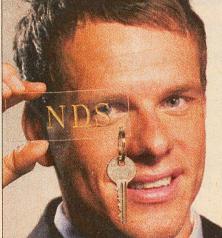
G3  
12

Gastro-Unternehmer  
mit eidg. Diplom

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92  
weiterbildung@gastrosuisse.ch, [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**EDUQUA**  
39257-12567



**Durchblick**  
Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

[www.hotelbildung.ch/nds](http://www.hotelbildung.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01  
[unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch)

**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

## htr hotel revue

**HERAUSGEBER**  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

**VERLAG**  
htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://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](mailto: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](mailto: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.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien) 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](http://www.htr.ch/immobilien) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragerteilung mitgeteilt werden.

## ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

Druck: NZZ Media Services AG

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.



**Gemeinschaftsgastronomie & Facility Management**  
Aus Chancen Business machen. Durch innovative Lösungen echten Mehrwert für Kunden generieren. Den Nutzen von Technologien und Services brillant in Präsentationen und Kundengesprächen vermitteln. Angestrebtes Wachstum als Schlüssel zum Erfolg sehen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Kundennäher gesellschaftliches Engagement, einzigartiges Konzept und ein ganzheitlicher Dienstleistungsmix für die Bereiche Gemeinschaftsgastronomie und Facility Management haben unserem Auftraggeber eine weltweite Marktleistung verschafft. Als zukünftiger Absatzverantwortlicher zeigen Sie Business- und Technologie-Entscheidern bei potentiellen Kunden, welche erhebliche Kostenvorteile sich mit modernen Kooperations- und Servicelösungen erzielen lassen.

**Sales Manager Schweiz w/m**  
Mitglied der Geschäftsleitung

Sie spüren Business-Opportunitäten auf, bauen neue Kundenbeziehungen an, akquirieren, betreuen bestehende Kunden, erstellen wettbewerbsfähige Angebote für die Leitung von Personalrestaurants oder zur Übernahme des Unterhalts & Gebäudemagements bei potentiellen Geschäftspartnern. Im Team schaffen Sie die nötigen Voraussetzungen durch interne Präsentationen und der Entwicklung von Akquisitionssstrategien.

Für diese resultoriertene Position wird Verkaufserfahrung und ein solider Gastronomie-Background vorausgesetzt. Eine BWL-Weiterbildung und FM-Kenntnisse sind hilfreich. Sie kennen den Markt Schweiz sowie die Player sehr gut und sind ausgezeichnet vernetzt! Gutes Englisch ist ein Must (Französisch von Vorteil). Firmensitz: Stadt Zürich. – Interessiert? Anruf genügt oder CV mit Foto via E-Mail senden. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

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



**Sie sorgen dafür, dass die Zahlen stimmen. In Davos.**  
Die «Seehof Selection» vereint drei Betriebe mit reicher Tradition. Das Flaggschiff Hotel Seehof in Davos sowie die Hotels Steinbock und Vereina – beide im Zentrum von Klosters. Die Herausforderung das Management-Team in Sachen Accounting & Controlling wirkungsvoll zu unterstützen könnte Sie reizen. Ihr Arbeitsplatz ist im Hotel Seehof.

22 Millionen Schweizer Franken investierte die Eigentümerfamilie in eine komplett Erneuerung des Seehofs in drei Etappen. Für grosse Kongresse – wie zum Beispiel anlässlich des WEF – wurden topmoderne Tagungsräume geschaffen. Ideal für entscheidende Verhandlungen; wie einst den legendären Handshake und die Unterzeichnung des Friedensvertrages zwischen Arafat und Perez, der 1994 im Seehof stattfand.

**Alleinbuchhalter & Controller w/m**  
Dynamische Schlüsselposition

Die Führung der Buchhaltung der drei Hotels umfasst Monats-/Jahresabschlüsse, FIBU, Debitor, Kreditor, inkl. Zahlungen & Mahrwesen, monatliches Reporting an die GL, Kontrollen und Verbuchung der Tagesumsätze und -einnahmen, Koordination periodischer Inventuren, diverse Controlling-Aktivitäten, Verbuchung der Löhne in die FIBU, Liquiditätskontrolle & -planung sowie steuerliche Aspekte wie z.B. MWST. Ausserdem: Abwicklung diverser Transaktionen im Immobilienbereich.

Idealerweise verfügen Sie über einen eidg. FA in F & R oder Treuhand. Bilanz- & Abschlussicherheit bringen Sie mit. Hotelerfahrung von Vorteil. Flexible Arbeitszeiten kommen Ihnen entgegen. Eintritt nach Vereinbarung. In Sachen «Günstig wohnen» sind wir gerne behilflich. – Interesse? Der beauftragte Berater Ansgar Schäfer informiert Sie gerne! Rufen Sie ihn an oder senden Sie ihm vorab CV/Foto via Mail. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants  
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00  
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



**arcomed ag**  
Medical Systems

Wir sind ein Schweizer Unternehmen in der Infusionstechnik. Unsere Kunden schätzen die Schweizer Qualität unserer Produkte, welche den Benchmark in der Infusionstechnologie setzen. Wir bieten einer/einem **Quereinsteigerin/Quereinsteiger** bewusst eine Chance, sich in einem soliden KMU in der Medizintechnik und einem stabilen Umfeld in der Medizin aktiv einzubringen.

Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Sachbearbeiter/in D/F/E**  
Arbeitszeiten Montag-Freitag

Ihr Aufgabengebiet umfasst v.a. die Auftragsabwicklung Schweiz & Export, das Erstellen von Angeboten und allgemeine Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufsunterstützung im Verkaufsinnen-dienst, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mithelfen bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:  
arcomed ag, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel. +41 43 388 90 31  
susen.akermann@arcomed.com

**Gesucht**

**Geschäftsleitung 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 hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



**Gastro Express**  
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe  
[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)



**Einladung zum Sonnenuntergang**  
Kommen Sie an Bord und geniessen Sie die Sommersaison bei uns am Murtensee...  
Wir suchen ab März oder nach Vereinbarung:  
- Servicefachangestellte/r  
- Service-/Küchenpraktikanten/-innen  
- Serviceaushilfen  
- Receptionspraktikant/in  
- Sous-Chef de cuisine  
- Chef de Parle de cuisine  
- Hilfskoch/Köchin für die kalte Küche

Wenn Sie Lust haben, in einem jungen, motivierten Team, an einem der schönsten Plätze direkt am Murtensee mitzuwirken, so senden Sie uns Ihre Unterlagen per Mail oder per Post.

Wir freuen uns darauf,  
Stephan Helfer, Gastgeber mit Team  
Hotel Schiff am See, Ryf 53, 3280 Murten  
026 672 36 66, s.helfer@hotel-schiff.ch/info@hotel-schiff.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:  
Herrn Stéphane Doebeli  
Crystal Hotels and Restaurants AG  
Unternehmensleitung  
Chemin du Mont-Blanc 8  
CH-1270 Trélex  
unternehmensleitung@crystalhotel.ch

Crystal Hotel - 7500 St. Moritz  
[www.crystalhotel.ch](http://www.crystalhotel.ch)


**Leiter/-in Hotellerie**  
Mitglied der Geschäftsleitung

Das grösste Geriatrie-Zentrum im Kanton Aargau sucht eine Persönlichkeit mit Gastgeberqualitäten, dem Blick für Wesentliche und feinem Gespür im Umgang mit Menschen.

Der Reusspark in Niederwil (AG) bietet an idyllischer Lage ein Zuhause für 300 pflege- und betreuungsbedürftige Menschen. Die innovative Institution setzt überdurchschnittlich hohe Qualitätsmaßstäbe in der Langzeitpflege. Die familiäre Atmosphäre in einmaliger Leistung bietet den Bewohnerinnen und Bewohnern einen bunten Lebensraum und auch externen Besuchergruppen attraktive und vielfältige Begegnungsmöglichkeiten. Wir sind nun beauftragt, eine gewinnende Persönlichkeit als Leiterin zu finden.

**Leiter/-in Hotellerie**  
und Mitglied der Geschäftsleitung

zu finden. In dieser Funktion sind Sie für die personellen, fachlichen und betriebswirtschaftlichen Belange dieses Bereichs verantwortlich und führen total 95 Mitarbeitende. Ihr vielseitiges Tätigkeitsgebiet umfasst die öffentlichen Restaurationsbetriebe Café Reuss und Restaurant Gnadenthal, die Heimküche und die Hotellerie auf den Wohnbereichen, die Hauswirtschaft mit Wäscherei und externem Reinigungsdiensst und auch die KITA. Sie stellen ein abwechslungsreiches, auf neusten ernährungspsychologischen Grundsätzen basierendes kulinarisches Angebot sicher und sorgen sich um die Weiterentwicklung der Hotellerie- und Gastkonzepte. Nach aussen vermarkten Sie die öffentlichen Gastronomiebetriebe unter

**JÖRG LIENERT AG ZÜRICH**  
Limmattalstrasse 78, Postfach  
CH-8022 Zürich  
Telefon 043 499 40 00  
zuerich@joerg-lienert.ch  
www.joerg-lienert.ch

**JÖRG LIENERT**  
Luzern, Zug,  
Zürich, Basel, Bern

SELEKTION VON FACH-  
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN





## Betriebsleiter/in

Lido Gastronomie  
Lidostrasse 6, 6006 Luzern  
per 1. März 2016

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



36221-12555



Ihre Chance beim Aufbau eines der führenden  
Boutique/Wellness Hotels inkl. bestehendem Hotel  
mit 15 Gault Millau Restaurant in Bellwald

Pächter oder Geschäftsführer/in ev. Ehepaar  
ab ca. Dezember 2016

- Wir erwarten:
- Gute Kenntnisse der Gastronomie/ Hotelbranche ev. Hotelfachschule
  - jüngeres Management ev. auch Ehepaar entweder Küchenchef/Chef de Service neben der Gesamtleitung
  - oder falls nicht in der Küche eindrücklicher Ausweis in Hotel Marketing/Feldring/Werbung

Bewerbung oder Fragen:



Knecht Reisen Gruppe  
Herr Roger Geissberger  
Schwimmbadstrasse 1  
5210 Windisch  
[rgiessberger@knecht-reisen.ch](mailto:rgiessberger@knecht-reisen.ch)  
Mobile: 079 334 44 04

[www.zur-alten-gasse.ch](http://www.zur-alten-gasse.ch)

36291-12580

- Wir bieten Ihnen:
- Das gutgeheide/renozierte Hotel zur alten Gasse mit 18 Zimmern und dem 15 Gault Millau Punkten Restaurant erhält ab Dezember 2016 neben dem Neubau des Boutique Wellnesshotels Onyx mit 15 Zimmern/Suiten.
  - Die beiden Hotels sollen unter einer Führung sein und haben zusammen rund 68 Betten und eine gemeinsame Rezeption.
  - Das Ziel des Besitzers als „Schweizer Touristiker des Jahres 2014“ soll sein, eines der führenden Boutique Hotels der Schweiz zu eröffnen.
  - Bellwald „Top of Goms“ liegt schneereicher auf 1650 Meter und ist mit dem Auto fahrbar, 42km Piste und viele Sommeraktivitäten direkt neben dem Hotel.
  - Offen 8.5 Monate im Jahr.
  - Zeitgemäße Entlohnung inkl. attraktiver Gewinnbeteiligung

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

## Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

36291-12580



# DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

## Schenken Sie Ferien.

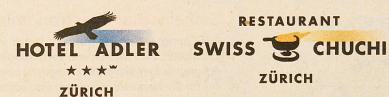
Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4

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



DIREKTION / KADER / DEUTSCHE SCHWEIZ



Im Hotel Adler und im Restaurant Swiss Chuchi im Herzen von Zürich würzt der gute Teamgeist das Ambiente. Möchten Sie bei uns gerne mitwirken und Ihr Talent ins «Adler» Team einbringen?

Wir suchen eine offene Persönlichkeit als:

**Rezeptionist** ab 01.03.2016 (auch TZ möglich)

**Night Auditor** Teilzeit nach Vereinbarung (20-40%)

**Servicemitarbeiter** ab 01.03.2016

Sie besitzen fundierte Kenntnisse in Ihrem Beruf, sprechen fließend Deutsch und Englisch (weitere Sprachen von Vorteil) und lieben den Verkauf von Schweizer Produkten. Sie sind zuverlässig, einsatzfreudig, stressresistent und legen Wert auf ein gepflegtes Äußeres.

Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit an einem faszinierenden, international bekannten Arbeitsort.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen an:

**Hotel Adler**

Stefan Boller, Leitung Administration

Rosengasse 10, 8001 Zürich

s.boller@hotel-adler.ch / Telefon 044 266 96 70

36288-12570



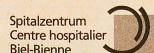
## Leiter/in Küche

(100 %) Referenz-Nr. 1613

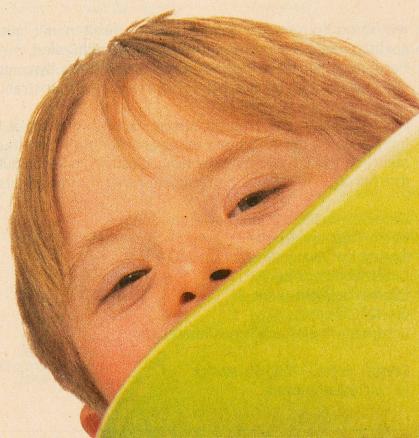
Das Spitalzentrum Biel ist das Zentrumsspital für die Bevölkerung der Region Biel-Seeland-Berner Jura. Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Informationen zum attraktiven Stellenangebot finden Sie auf unserer Website [www.spitalzentrum-biel.ch](http://www.spitalzentrum-biel.ch).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Vermerk der Referenznummer sowie mit Hinweis auf Website oder Printinserat an: Spitalzentrum Biel AG, Frau Janine Friedli, Sekretariat Hotellerie, Postfach, 2501 Biel oder an: [janine.friedli@szb-chb.ch](mailto:janine.friedli@szb-chb.ch).



36287-12570



## Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das A-la-carte-Restaurant (14 Gault-Millau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterran-euroasiatisches Angebot, und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Wir suchen zur Unterstützung unseres Führungsteams per sofort oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

### Restaurantleiter w/m

Sie sind die geborene Gastgeberpersönlichkeit und sorgen sich mit viel Leidenschaft und Freude um das Wohl unserer Gäste und tragen die betriebswirtschaftliche, fachliche und personelle Verantwortung für den Restaurationsbetrieb.

Für diese abwechslungsreiche und anspruchsvolle Position erwarten wir eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann sowie Führungserfahrung und mehrjährige Tätigkeit in einer ähnlichen Position im gehobenen Service. Sie sprechen fließend Deutsch und haben Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch.

Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld reizt, dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung inklusive Lebenslauf und Arbeitszeugnisse (unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt oder beantwortet).

Kramer Gastronomie, Rosmarie Prinz, Leiterin Human Resources, rosmarie.prinz@kramergastronomie.ch, www.kramergastronomie.ch

## ZÜRICH AMBIANCE

39235-12560

### F&B Direktor (m/f)

Jobcode hoteljob.ch: J106024

Grand Hotel Park SA  
Wippleralstrasse 29, 3780 Gstaad  
033 748 98 35, hr@grandhotelpark.ch

39278-12570

## SVIZZERA ITALIANA

Cerchiamo per un importante nuovo ristorante in Lugano Centro

### Chef responsabile della conduzione di una squadra di 5 persone

Il candidato dovrà possedere i seguenti requisiti:  
- formazione di cuoco professionale (APF o equipollente);  
- plurimale esperienza professionale (sono gradite le referenze);  
- conoscenza della cucina naturale;  
- conoscenza del sistema «cotture lente»;  
- età compresa tra i 30 e i 40 anni.

Al candidato viene offerto un contratto (CCNL), un impiego duraturo, per un lavoro vario ed interessante.

Aperture dal lunedì al sabato - chiuso la domenica.

Indirizzare i curriculum a: Diciannovesima Buca Sagl., CP 5044, 6901 Lugano, Mail: marketing@guidosassi.ch

39280-12574

## SUISSE ROMANDE

Recherche personne bonne présentation, pour démarcher hôtels, restaurants, bar à café dans toute la Suisse allemande pour vendre 1 produit d'accompagnement du café personnalisé qui n'existe pas encore dans cette région. Gains importants à personne sérieuse et motivée.

Écrire sous chiffre 39275-12572 à  
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
Case postale, 3001 Berne.

39272-12572

## ANZEIGEN

### KAUFE: ZINN, HOTELSILBER, VERSILBERTES, BESTECK

Wird abgeholt und bar bezahlt.

F. De Lorenzo, 079 341 25 86

39132-12525

L'Hôtel de Gruyères 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, allemande et anglaise. Vous 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@gryereshotels.ch

SPINAS CIVIL VOICES

# Kann man innere Leere mit Konsum füllen?

Bewusst leben macht glücklich: [wwf.ch/gluecks-experiment](http://wwf.ch/gluecks-experiment)



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

## DIVERSIFIZIERUNG: STRATEGIE FÜR DEN HOTEL- ONLINE-VERKAUF

Ein Hotel kann Zimmer über die unterschiedlichsten Kanäle online anbieten: die eigene Website, lokale Plattformen, Händler-Online-Travel-Agents (OTAs), Agenten-OTAs, Opak-Plattformen, Last-Minute-Anbieter, Tour-Organisatoren, globale Distributionssysteme, Grossenkauf, Meta-Suchmaschinen, mobile Plattformen und alles dazwischen. Die Anzahl der Plattformen, über die Hotelzimmer gebucht werden können, ist überwältigend, und jeden Tag kommen neue dazu.

Als Hotelier muss man versuchen, aus dieser verwirrenden Vielfalt die richtigen Partner auszuwählen, um das Hotel mit Gästen zu füllen, ohne dabei von einigen wenigen Partnern zu stark abhängig zu werden. In der Schweiz dominieren Booking.com, Expedia und HRS mit fast 90% des OTA-Markt (Schegg, 2015). Diese grossen Akteure haben ausgezeichnete Systeme und generieren viele Buchungen, erwarten aber auch eine entsprechende Vergütung. Ein breit abgestütztes Netzwerk von Online-Partnern sorgt dafür, dass Sie nicht zu stark von einigen wenigen Spielern abhängig werden. Diversifizieren Sie Ihren Online-Verkauf,

arbeiten Sie mit so vielen Plattformen wie möglich, probieren Sie neue Kanäle aus und evaluieren Sie diese regelmässig. Verkauft ein Partner zu wenig Ihrer Zimmer, um den Unterhaltsaufwand zu rechtfertigen, müssen Sie herausfinden, warum das so ist. Vergleichen Sie das Zielpublikum dieses Portals mit den Zielgruppen, die Sie, basierend auf Ihrem Produkt und Ihrem Wertversprechen, für Ihr Hotel definiert haben. Wenn die Zielgruppen zu unterschiedlich sind, werden Ihre potenziellen Gäste Sie auf dieser Plattform suchen. Eventuell nützen Sie die Plattform auch nicht optimal aus oder Sie sind im Gegensatz zu Ihren Konkurrenten schlecht platziert. Bei den Portalen, die Ihnen genügend Reservationen bringen, ist es wichtig zu evaluieren, wie viel eine Reservation im Ganzen kostet und ob Sie den Gast auch günstiger hätten gewinnen können. Es ist essenziell, die gesamten Akquisitionskosten in Betracht zu ziehen, um herauszufinden, wie viel Sie am Ende an jedem Gast verdienen. Neben den direkten Kosten, die auf unterschiedlichen Preismodellen (Fest-, Kommissions-, Transaktionsgebühren und Preis pro Klick) ba-

sieren, müssen auch alle anderen Verkaufs- und Marketingkosten auf die verschiedenen Kanäle aufgeteilt werden. Die Auswahl von Online-Verkaufspartnern für ein Hotel ist riesig. Nutzen Sie so viele Marketingpartner wie möglich, um Ihre Zimmer mit dem grössten Gewinn zu verkaufen. Nur wenn Sie die Vor- und Nachteile von jedem Partner kennen, können Sie diese richtig einsetzen, Ihr Hotel füllen, ohne zu abhängig zu werden, und gleichzeitig Ihre Distributionskosten unter Kontrolle halten.

Elisha Schoppig  
Business Development Manager  
Hotel Spider  
[www.hotel-spider.com](http://www.hotel-spider.com)



MARCIN MILEWSKI

### HESSE

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen an sehr guter Geschäftslage am Zürichsee  
einen Mieter / Betreiber für ein

neues Geschäftshotel in Rapperswil  
mit 100 Zimmer, Restaurant, Bar,  
Seminarräume u. Parkplätze

Das Hotel wird im Herbst 2016 eröffnet, das Bau- und Betriebskonzept und der Innenausbau können noch bestimmt werden. Weitere Infos erteilen wir gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57 – [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)  
[www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)

39248-12564

### 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 Umsatz-  
steigerung und Betriebskostenoptimierung

Wir arbeiten seit 40 Jahren  
kompetent, diskret und  
auf Erfolgsbasis

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ  
[hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch) – [www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)  
055 410 15 57

38993-12464

### HESSE

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen im CH-Mittelland ein

2–3 Sterne-Hotel  
mit ca. 40 Zimmer  
zu mieten – kaufen.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot,  
welches absolut vertraulich behandelt  
wird.

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

39248-12575



Zu vermieten in Arbon:

### 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 unternehmerischem Freiraum.

Bewerbungen bis 20. Februar 2016 an:  
Stadt Arbon, Abteilung Bau  
[hanspeter.mazenauer@arbon.ch](mailto:hanspeter.mazenauer@arbon.ch)  
Telefon 071 447 61 76



39271-12571

# Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue [htr.ch/immobilien](http://htr.ch/immobilien)