

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 6

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>

PROFI

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

EINE BEILAGE DER
htr **hotelrevue**

Nr. 6 · 17. März 2016

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



ZITAT
DER WOCHE

«Der Computer arbeitet
deshalb so schnell, weil er
nicht denkt.»

Gabriel Laub, Journalist und Satiriker

FÜHRUNGSERFOLG IST VERLANGT

Verbindliches Handeln hat einen grossen Einfluss auf den Führungserfolg. Einigkeit besteht bei den meisten Führungskräften, dass je näher jemand bei den Mitarbeitenden ist, sich dies auch auf das verbindliche Handeln des Einzelnen auswirken wird. Die Antwort auf die Frage, «wie man im Unternehmen Verbindlichkeit sicherstellt», könnte lauten: Die Mitarbeiter-Nähe suchen und der Kommunikation ein grosses Augenmerk zukommen lassen. Nehmen sich die Führungskräfte dafür Zeit, wird das Verbindlichkeitsklima ansteigen und der Führungserfolg nicht ausbleiben. Vielleicht ist die Sache mit dem Führen doch komplexer. Klar ist, dass die Verbindlichkeit komplex ist und von vielen Kriterien beeinflusst wird. Bespricht man das Thema mit Führungskräften, kommen unterschiedliche Meinungen und Ratschläge zutage. Sucht man Gemeinsamkeiten innerhalb der Aussagen, fällt auf, dass die Suche nach Vorgehen und Massnahmen in gemeinsame Richtungen zielt. Ansätze wie Normen und Regeln, Selbstmotivation, Selbstbestimmung, Kooperation, Zielsetzungen und Kommunikation werden immer wieder erwähnt.

Eigene Erfahrungen

Selbstbestimmung, Zusammenarbeit (Kooperation) und klare, wenn immer möglich persönliche Zielsetzungen, steuern aus meiner Sicht einen wesentlichen Beitrag für ein verbindliches Verhalten im Unternehmen bei. Bei der Selbstbestimmung ist der persönliche Anspruch, «erfolgreich zu sein», ein wesentlicher Grund für ein verbindliches Handeln. Ähnliche Verhaltensweisen sind bei der Zusammenarbeit

erkennbar. Man will den Andern nicht enttäuschen oder gar hinter dessen Leistung zurückstehen. Diese Einstellung führt zu einem höheren Grad an Verbindlichkeit. Eine klare, persönliche Zielsetzung verstärkt die Anstrengung des Einzelnen nochmals. Keiner möchte seine Ziele verfehlten.

Was es sonst noch braucht

Normen und Regeln, die Selbstmotivation und eine natürliche und persönliche Kommunikation sind weitere entscheidende Voraussetzungen für die Verbindlichkeit. Der Einfluss von Normen und Regeln sowie der Selbstmotivation erscheint als selbstverständlich. Die grosse Bedeutung der aktiven Kommunikation wird jedoch von vielen Führungskräften deutlich unterschätzt.

Und wann hat man nun Führungserfolg?

Dann, wenn alle im Unternehmen verstehen, um was es geht, die definierten Wertvorstellungen leben, die gemeinsamen und persönlichen Ziele verfolgen und die Aufgaben fachlich korrekt abgewickelt werden; wenn man sich gegenseitig vertraut, Versprechen eingehalten werden, als hätte man einen gemeinsamen «Vertrag» unterzeichnet und jeder im Unternehmen zuverlässig handelt.



Roland Berger
Inhaber
tune management & training ag
www.tune-quality.ch

AGENDA

18. MÄRZ

«Expertenforum»
Thema: Kostenoptimierung
Hotel Einstein, St. Gallen
www.hotelbildung.ch

5. APRIL

«eHotelmarketing»
Newsletter erstellen
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

24. APRIL

«Nachdiplomstudium NDS»
Informationsanlass
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

31. MÄRZ

«Schweizer Meisterschaft»
Hauswirtschaft, Restauration
und Küche
Anmeldeschluss: 31.3.2016
www.hotelgastro.ch

6. APRIL

«eHotelmarketing»
CRM Customer Relationship
Management
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

25. APRIL

«eHotelmarketing»
Social Media
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie



ARBEITSSICHERHEIT

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

KÜCHENARBEITSPLÄTZE

Treppen: Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern oder Stürzen

- Handläufe anbringen: Ab 5 Stufen einseitig und ab 1,5 m Breite beidseitig gesetzlich vorgeschrieben.
- Regelmässige Reinigung.
- Stufen mit rutschhemmenden Belägen ausrüsten.
- Stufenkanten mit Gummiprofil oder Gleitschutzstreifen ausrüsten. Stufenkanten markieren.
- Stolperstellen vermeiden. Treppen freihalten und nicht als Abstell- oder Lagerflächen benutzen.
- «Transportrinnen» anbringen, z.B. für Transport von Harassen.

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

DIE SCHULHOTELS – EIN ERFOLGSMODELL

Menschlich und fachlich – nirgends lernt man intensiver und nachhaltiger als in einem Schulhotel von hotelleriesuisse.

Die Schulhotels sind das Herzstück der Bildungslandschaft des langjährigen Engagements von hotelleriesuisse in der Grundbildung. hotelleriesuisse bietet mit seinen vier Schulhotels für jährlich rund 800 angehende Berufsleute in den Berufen Hotelfachfrau/-mann EFZ, Hotellerieangestellte/-r EBA, Restaurationsfachfrau/-mann EZF und Restaurationsangestellte/-r EBA den Berufsfachschulunterricht inklusive den überbetrieblichen Kursen in Blockform an. Die Schulhotels wurden vor über 50 Jahren gegründet, um besser auf die Bedürfnisse der Saisonhotellerie einzugehen und einen wichtigen Beitrag zur Ausbildung von Nachwuchskräften für die Branche zu leisten. 65% aller Lernenden Hotelfrauen/-männer EFZ in der Schweiz absolvieren die Ausbildung im Erfolgsmodell Schulhotel hotelleriesuisse. Die Ausbildung erfolgt in Blockkursen zu jeweils fünf Wochen in einem als Internat geführten Hotel. Ein grosser Pluspunkt ist, dass die Theorie (Berufsschule), die Praxis (Hotelbetrieb) und der überbetriebliche Kurs (Verbindung von Berufsfachschule und Betrieb) unter einem Dach miteinander verknüpft und verankert sind. Fabio Truffer, Lernender im 3. Lehrjahr im Hotel National Zermatt AG, bestätigt diese Aussage: «Während den fünfwöchigen Ausbildungseinheiten im Schulhotel kann ich mich gezielt auf das Schulprogramm fokussieren und zugleich persönliche und fachliche Erfahrungen sammeln und mich weiterentwickeln.»

Das «Learning by doing» ist zentral für das Schulhotel. Nochmals Fabio Truffer: «Der theo-

retisch erlernte Schulinhalt wird laufend in den überbetrieblichen Kursen oder in praktischen Lernerheben vor Ort vertieft.» Das Aufdecken der Tische, das Servieren der Mahlzeiten und das Abwaschen des Geschirrs gehören in den Verantwortungsbereich der Lernenden. Sie nutzen das Schulhotel als Plattform zum Üben, Ausprobieren und um Routine zu gewinnen. Nebst dem ordentlichen Schulbetrieb schätzen die Lernenden die freundschaftliche und kollegiale Atmosphäre und das Zusammenleben im Internat. Jungen Menschen gefallen die gemeinsame Lernvorbereitung mit ihren Klassenkameradinnen und -kameraden sowie der Austausch mit den Lernenden sowohl im gleichen Ausbildungsjahr wie auch übergreifend. Gegenseitiges Unterstützen und verantwortungsvolles Denken und Handeln werden im Unterricht sowie im Internatsbetrieb konsequent gefördert. Fabio erwähnt weiter, dass er im Schulhotel sehr gute Freundschaften geknüpft hat, welche auch außerhalb des Blockkurses regelmässig gepflegt werden.

Der Besuch des Schulhotels fördert gezielt die Selbst- und Sozialkompetenz. Nebst den beruflichen Inhalten werden Integrationsfähigkeit, Toleranz, Team- und Konfliktfähigkeit geübt und weiterentwickelt. Mit dem Erfolgsmodell Schulhotel sollen weiterhin motivierte und engagierte Nachwuchsfachkräfte in einem herzlichen Umfeld eine ganzheitliche Grundausbildung in der Schweizer Hotellerie erhalten.

Weitere Informationen unter www.hotelbildung.ch/schulhotels

BUCH TIPP

DAS GROSSE BEWERBUNGSHANDBUCH

Ob nach der Schule, der Ausbildung, dem Studium oder für den nächsten Karriere-Schritt – früher oder später kommt jeder in die Situation, seinen Wunscharbeiter zu müssen. Dieses umfassende Handbuch bietet alle Erfolgstipps der Karriere-Experten Püttjer und Schniera in einem Band. Zusätzlich enthält es einen Extrateil zum Thema Einstellungstest. Die Autoren kennen den Blick der Personalverantwortlichen und wissen aus ihrer langjährigen Berufspraxis, worauf es im Bewerbungsverfahren ankommt.

Das umfassende Bewerbungshandbuch enthält, zusammengefasst in einem Band, alles, was Berufseinsteiger, Jobwechsler oder karrierebewusste Aufsteiger zu den einzelnen Bewerbungssituationen wissen müssen:

- Vorbereitende Stärken-Schwächen-Analyse mithilfe der Profilmethode®
- Schriftliche Bewerbung: Anschreiben, Lebenslauf, Foto, Leistungsbilanz, Arbeitszeugnis
- Vorstellungsgespräch, Assessment-Center und Einstellungstests
- Sonderformen: Online- und Initiativbewerbung
- Gehaltsverhandlung, Arbeitszeugnisse und Probezeit.



«Das grosse Bewerbungshandbuch»
Christian Püttjer, Uwe Schniera
ISBN
978-3-593-50035-5
CHF 28.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir erarbeiten seit 40 Jahren Konzepte zur Optimierung des Umsatzes- und der Betriebskosten auf Erfolgsbasis. Lassen Sie sich überraschen, mit welchen Vorschlägen ein aussenstehender Fachmann aufwarten kann.

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

39446-12623

ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-

- Italienisch für Tourismus, Euro 589.-
- Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-
- Scuola Toscana - Via de' Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch

39001-12474



Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



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
weltbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

EDU QUA

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

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




Stadt Zürich
 Stadtspital Waid

Das Stadtspital Waid ist das Spitalzentrum Zürich Nord und gewährleistet mit über 1000 Mitarbeitenden in seinem Einzugsgebiet rund 170 000 Menschen eine umfassende, patientenzentrierte medizinische und pflegerische Betreuung. Das Spital verfügt über eine moderne, zukunftsgerichtete Infrastruktur und liegt etwas erhöht mit Blick auf den See und die Innenstadt.

Wir suchen per 1. August 2016 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Hauptküche 100%
Das Aufgabengebiet umfasst in Wesentlichen:

- Führung der Mitarbeitenden der Hauptküche
- Sicherstellung einer auf die Bedürfnisse der Kunden (Patienten, Mitarbeitende, Gäste) abgestimmte Verpflegung
- Gewährleisten fachgerechter, rationeller und wirtschaftlicher Ausführung der Arbeiten in dem unterstellten Bereich Küche unter Berücksichtigung der finanziellen und personellen Ressourcen sowie unter Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben
- Sicherstellung einer guten Ausbildung und Betreuung der Lernenden
- Unterstützung der Mitarbeitenden im Tagesgeschäft
- Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, Banketten, Aktions- und Spezialangeboten

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung Köchin/Koch EFZ, von Vorteil mit Zusatzausbildung Diätköchin/-koch
- Mehrjährige Führungserfahrung und ausgewiesene Führungskompetenz gepaart mit hohem Mass an Selbstvertrauen
- Ausgeprägte Sozialkompetenz für die Führung einer anspruchsvollen, multikulturellen Abteilung
- Offene, dialogfähige Kommunikationsfähigkeit mit klarer Überzeugungskraft
- Kreative und initiativ Persönlichkeit

Wir bieten:

- Interessantes, anspruchsvolles Arbeitsgebiet
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen nach städtischen Richtlinien
- Möglichkeit zu Fort- und Weiterbildung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Thomas Schuster, Co-Leitung Hotellerie/Ökonomie, unter der Telefonnummer 044 366 27 33 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte per Mail an ich@waid.zuerich.ch oder auf dem Postweg an:
 Stadtspital Waid, Human Resources, Tièchestrasse 99, 8037 Zürich.

www.waidspital.ch

Die Barmelweid ist eine der führenden Spezial- und Rehabilitationskliniken der Schweiz. Zusammen mit dem Pflegezentrum beschäftigt sie rund 500 Mitarbeitende.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 2016 eine/n

Mitarbeiter/in Restauration mit Stv.-Funktion
Ihr Tätigkeitsfeld

- Aktive Mitarbeit im Team innerhalb des Restaurationstaltages sowie bei allen servicelevanten Arbeiten wie Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung
- Betreuung von Banketten und Seminaren sowie aller Gästegruppen der Restauration
- Bewirtschaften der Verkaufsfläche
- Unterstützen und Vertreten der Leitung Restauration sowie Übernehmen von allgemeinen administrativen Aufgaben
- Kontrolle der Qualitätsvorgaben und Prozesse innerhalb der Restauration

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie
- Ausgewiesene Berufserfahrung im Bereich Restauration
- Führungserfahrung von Vorteil
- Ausgeprägte kommunikative und organisatorische Fähigkeiten/Teamfähigkeit

Barmelweid Gruppe AG, 5017 Barmelweid, T 062 857 21 11, F 062 857 27 37, info@barmelweid.ch, www.barmelweid.ch



- Freundliches und gepflegtes Auftreten, gute Umgangsformen sowie hohe Kunden- und Dienstleistungsorientierung
- Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten und Wochenenddienste
- Gute IT-Kenntnisse sowie Grundkenntnisse im Kassenwesen
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Die Barmelweid bietet Ihnen ein attraktives, interdisziplinäres Arbeitsumfeld in einer familiären Atmosphäre. Dazu gehören auch fortschrittliche Anstellungsbedingungen, vorteilhafte Sozialleistungen, ein vielseitiges Freizeitangebot und eine hauseigene Kindertagesstätte.

Erfahren Sie mehr zur ausgeschriebenen Stelle und bewerben Sie sich direkt auf unserer Website www.barmelweid.ch.


Barmelweid

39534-12857

AUS- UND WEITERBILDUNG

"Window to the Future"

MONDAY 11 APRIL 2016

at Ecole hôtelière de Lausanne, Switzerland

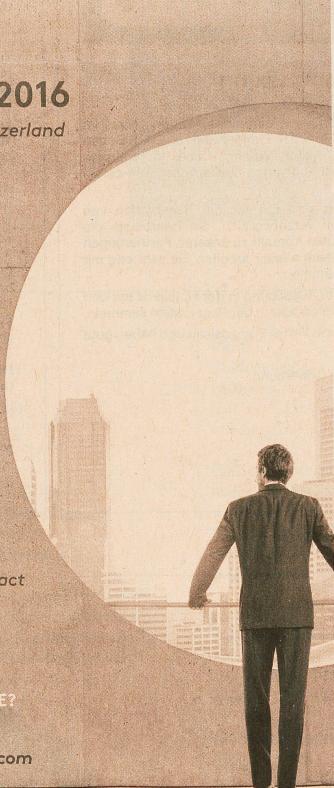
An exclusive think-tank summit by hospitality leaders who will discuss issues that will impact the entire industry.

Organised by Ecole hôtelière de Lausanne and Lausanne Hospitality Consulting.

Connect with hospitality leaders, global thinkers and experts to jointly develop ideas on issues that could impact the future of our industry.

WHAT COULD THE HOSPITALITY INDUSTRY OF TOMORROW LOOK LIKE?

Register now on www.w2f-lausanne.com






Marketing

Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Produktmanager/in (100%)
Ihre Aufgaben

Sie sind für das Produktmanagement von Luzern Tourismus sowie die Betreuung und Koordination der Schweiz-Tourismus-Kampagnen verantwortlich. Das vielseitige Aufgabengebiet beinhaltet insbesondere die Umsetzung der Haupt- und Nebenkampagnen von Schweiz Tourismus mit den touristischen Partnern für die gesamte Erlebnisregion Luzern-Vierwaldstättersee, die Produktion von Printprodukten sowie die Konzeption, Produktion und Verwaltung von multimedialen Inhalten (Bild, Film, Audio und Text).

Ihr Profil

Als Produktmanager/in verfügen Sie über eine kaufmännische Grundausbildung mit entsprechender Weiterbildung im Tourismus, Marketing oder in der Werbung und konnten dabei bereits Berufserfahrungen in einer ähnlichen Position sammeln. Sie bringen eine grosse Begeisterung für die Region Luzern-Vierwaldstättersee mit. Kenntnisse der Region sind ein Vorteil für diese Stelle.

Sie arbeiten selbstständig, exakt und zielorientiert. Dabei entwickeln und setzen Sie eigene Ideen effizient um und verfügen über einen ausgeprägten Dienstleistungsgedanken. Sie sind ein neugieriger, vielseitiger und kontaktfreudiger Teamplayer. Die Kommunikation mit internen Dienstleistern sowie externen Partnern fällt Ihnen leicht. Sie beherrschen die MS-Office-Anwendungen und kennen die wichtigsten Social-Media-Applikationen. Weiter haben Sie ein Gespür für das gute touristische Bild und kennen die zeitgemässen visuellen Umsetzung von touristischen Inhalten. Ihr städtisches Deutsch und Ihre guten Englischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen

Ein vielseitiges Aufgabengebiet mit Gestaltungsmöglichkeiten in einem motivierten Team im internationalen Umfeld. Es erwarten Sie ein freundliches Arbeitsklima an einem attraktiven Arbeitsplatz mitten in der Stadt Luzern.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 30. März 2016 an: Luzern Tourismus AG, Regina Waldis, Bahnhofstrasse 3, 6002 Luzern.

Für Fragen steht Ihnen Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, unter der Telefonnummer +41 41 227 17 46 oder per E-Mail regina.waldis@luzern.com gerne zur Verfügung.

Luzern Tourismus – Tourist Board | Bahnhofstrasse 3
 CH-6002 Luzern | Tel. +41 (0)41 227 17 17 Fax +41 (0)41 227 17 18
luzern@luzern.com | www.luzern.com

39519-12850



Küchenchef (w/m)

Gastronomie im Verkehrshaus der Schweiz
Lidostrasse 5, 6006 Luzern

per sofort

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch

39523-12663

F&B Manager (w/m)

Thermalquellen Brigerbad AG – Brigerbad

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen
F&B Manager (w/m).

Die Stelle bietet Ihnen die optimale Möglichkeit, in
kreativen Prozesse einzugreifen, ihre Führungsqualitäten
zu entfalten und ein junges, dynamisches Team
zu leiten.

Sie sind energisch, praxisbezogen und dynamisch.
Sie sprechen genauso gut Deutsch wie Französisch und
haben bereits einen Restaurationsbetrieb geführt.

Eigenständig können Sie zum Nutzen des Unternehmens
effizient organisieren und planen.

Sie verfügen über eine erfolgreich abgeschlossene
Ausbildung in der Hotellerie und haben bereits
mehrjährige Berufserfahrung in Bereich F&B.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Bitte senden Sie die kompletten Unterlagen mit Foto an:

Thermalquellen Brigerbad AG
Personalabteilung
Thermalbad 1
3900 Brigerbad

BRIGERBAD

Quelle der Alpen

39541-12663

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

Ein wiederauferstandenes Hotel im Valle Maggia führen und entwickeln

Im romantischen und architektonisch intakten Fusio, direkt am Lauf der noch jungen Maggia, eröffnet das frühere Traditionshaus Hotel Fusio nach einer Totalsanierung im Sommer 2016 seine Tore für naturverbundene Personen jeden Alters. Das Alta Valle Maggia mit dem schmucken Dörfchen Fusio in unmittelbarer Nähe des Lago del Sambuco ist eine Perle der Tessiner Täler. Es bietet einerseits Ruhe und Erholung in einer traumhaften und noch nahezu unberührten Natur mit imposanter Bergkulisse und andererseits vielfältige Möglichkeiten für Wanderer, Biker, Wintersportler oder einfach Genießer des vielfältigen Naturparadieses abseits bereits ausgetretener Pfade bekannter Tessiner Täler. Zu jeder Jahreszeit bietet Fusio aktive Erholung pur mit ungeahnten Naturerlebnissen.

Innovativer Hotel-Manager, Typ Gastgeber w/m

Romantisches, historisches Hotel mit Restaurant

Das neue Hotel Fusio verfügt über 12 Doppelzimmer, 6 davon in der angrenzenden ebenfalls neu renovierten Dependance, alle modern eingerichtet mit Dusche/WC. Im Erdgeschoss befindet sich das hoteleigene Restaurant mit typischer Tessiner Küche. Der grosszügige Garten mit direktem Zugang zur Maggia bietet Raum zum Verweilen, Spielen und Baden. Für die Leitung des Hotels suchen wir eine unternehmerisch denkende, initiative und charmante Gastgeberpersönlichkeit, welche selber anpacken will, sei es in der Küche oder im Hotel-Restaurant. Wir können uns auch gut vorstellen, dass das Hotel Fusio eine spannende, neue Herausforderung für ein Vollblut-Gastgeberpaar ist.

Selbstverständlich werden Sie bei der definitiven Fertigstellung, der Positionierung und Lancierung des neuen Hotels und Restaurants mitwirken und können so Ihre eigenen Ideen einbringen und selber umsetzen. Sehr gute Italienischkenntnisse sind ein Muss. Eine neue 3-Zimmer-Wohnung steht für Sie im Hotel bereit.

Wollen Sie die Zukunft eines einzigartigen Betriebes mitgestalten und aktiv weiterentwickeln? Dann sollten wir uns kennenlernen. Flexibler Eintritt möglich, spätestens jedoch per Juli 2016.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung an direktion@hotelfusio.ch, La Fim SA, 6696 Fusio.

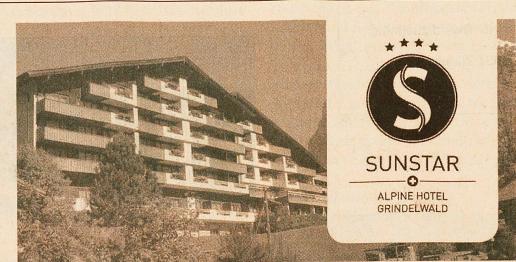
39521-12661

GESUCHT Geschäftsführer/in

für spannenden Restaurationsbetrieb mit Eventlokal im Berner Oberland. Gastronomische Ausbildung und Erfahrung sind Voraussetzung!

Bewerbungen an:
Chiffre 39521-12651, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39521-12661



Reservationsleitung

Das Sunstar Alpine Hotel Grindelwald ist ein führendes 4-Sterne-Haus im Herzen von Grindelwald. Wir verfügen über 217 Zimmer und rund 400 Betten mit grosser Seminarinfrastruktur und heller Wellness-Oase. Im Weiteren stehen unseren Gästen das Restaurant Ambiance sowie unser à-la-carte-Restaurant Adlerstube zur Verfügung.

In dieser interessanten Kaderposition sind Sie für die Reservation von verschiedenen Anlässen und Gruppen verantwortlich. Sie bearbeiten die Guppenreservierungen, pflegen einen guten Kontakt zu unseren Partnerfirmen und erstellen die internen Function-Sheets. Weiter arbeiten Sie sehr eng mit der Direktion und dem Front Office zusammen.

Als Grundlage bringen Sie eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie mit und konnten bereits Erfahrungen im Front Office oder in der Reservation sammeln. Sie sprechen Deutsch, Englisch sowie von Vorteil Französisch und haben gute Kenntnisse in Fidelio V8.

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung:
Sunstar Alpine Hotel Grindelwald
Postfach 135
3818 Grindelwald

Yves P. Timonin, Gastgeber/Direktion
direktion.grindelwald@sunstar.ch
Tel. 033 854 77 77

39535-12668

erlebnisplan

Als Kreativ- und Planungsagentur begleiten wir Destinationen und Unternehmen bei der Konzeption, Entwicklung und Umsetzung von freizeit-touristischen Angeboten. In unserem Fokus stehen dabei erlebnisrelevante Projekte, bei denen wir mit unserem speziellen Blickwinkel neue und zukunftsweisende Sichtweisen in eine dynamische Branche bringen.

Um in unseren Projekten verstärkt auch betriebliche und strategische Argumente gewichten zu können, suchen wir zum nächstmöglichen Termin eine/n erfahrene/n

Tourismus Consulter m/w

Sie verfügen über einen betriebswirtschafts- und tourismusgeprägten Hintergrund sowie über mehrjährige Erfahrung im Beraten und Begleiten von touristischen Unternehmungen. So sind Sie mit der Tourismusbranche entlang des Alpenkamms bestens vertraut und entsprechend vernetzt.

Sowohl Teamgeist als auch Führungsqualitäten sind Teil Ihrer persönlichen Disposition. Ihre selbständige Arbeitsweise und Ihre unternehmerische Einstellung bilden die Basis für die effiziente und nachhaltige Bearbeitung unserer Projektmandate.

Zu Ihrer analytischen Denkweise gesellt sich Neugier und ein Interesse an kreativen und unkonventionellen Lösungsansätzen.

Reisebereitschaft (Mitteleuropa) ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und Ihre guten Englisch-, Französisch- und/oder Italienischkenntnisse machen Sie für uns umso interessanter.

Wir bieten ein äußerst vielfältiges Kundenportfolio in einem spannenden und internationalen Projektumfeld – von touristischen Hotspots bis zu branchenverwandten Marktbereichen wie Museen und Industrie.

Die dynamische Atmosphäre in unserem jungen, designkompetenten Team bildet den Nährboden für unsere innovativen Konzepte. Kombiniert mit Ihren tourismuswirtschaftlich motivierten Denk- und Handlungsweisen ergibt sich so ein Gestaltungsspielraum mit Perspektiven.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre Online-Bewerbungsunterlagen an Frau Franziska Rogger (rogger@erlebnisplan.com).

erlebnisplan GmbH

Hirschengraben 15
6005 Luzern

T +41 41 500 16 50
www.erlebnisplan.com

39537-12660

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 Tschentenalp ist der Hausberg von Adelboden, eine bestbekannte Feriendestination im Berner Oberland. Das Restaurant, mit einer der schönsten Bergterrassen, ist aus dem Dorfzentrum mit der Luftseilbahn in 5 Minuten erreichbar.

Das Konzept der Tschentenalp zeichnet sich durch Qualität auf höchstem Niveau, aussergewöhnliche Ideen und originelle Gastronomiedienstleistungen aus.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab 1. Mai 2016

Servicemitarbeiter/in 80-100% & Teilzeit

Sind Sie eine aufgestellte Frohnatur, welche den Umgang mit unseren Gästen schätzt? Arbeiten Sie gerne selbstständig in einem jungem, motivierten Team? Behalten Sie auch in hektischen Momenten den Überblick und Ihr Strahlen!

Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen!

Ihr Aufgabengebiet umfasst die professionelle und freundliche Bedienung unserer Gäste. Seien Sie kreativ und verwöhnen Sie unsere Gäste mit einem einzigartigen Service!

Eine zukunftsorientierte Unternehmenskultur sowie ein vielseitiges Publikum erwarten Sie in einem angenehmen Betriebsklima. Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld relizen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung per Mail.

Restaurant Tschentenalp
Marco Künzli
Bellevuegässli 4
3715 Adelboden
restaurant@tschentenalp.ch



3913-12640

Gastro Express



www.gastro-express.ch

39025-12487



Für unsere Betriebe am Bodensee suchen wir Mitarbeiter.

Für Sommersaison oder in Jahresschleife

Restaurationsfachmann/-frau EFZ

Koch/Köchin EFZ

Restaurationsprofis Teilzeit für Bankette und à la carte

Nanny

Ihre Bewerbung richten Sie an
Landgasthof Seelust AG
Martin Hasen
Wiedehorn, 9322 Egnach

39822-12652

ANZEIGEN

KAUFE:
**ZINN, HOTELSILBER,
VERSILBERTES, BESTECK**
Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86

39132-12525

Stellvertretungen im Krankheitsfall und Ferienablösungen für Betriebsleiter – Hotellerie

Ein in der Gastronomie versiertes Paar übernimmt Ihre Mitarbeiter von Küche, Rezeption, Service und Housekeeping während Ihrer Abwesenheit mit hoher Fachkompetenz. Bei Interesse fordern Sie unser Dossier mit Lebensläufen und flexiblem Honorarmodell an.

Hansjörg Zwahlen, E-Mail: hjzwahlen@datazug.com,
Natel 079 311 35 48

39397-12608



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

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien 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:

NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE

12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN

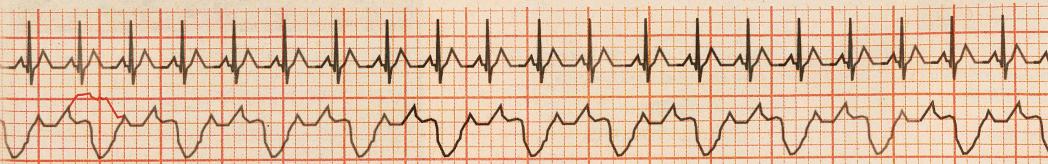
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.

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.



SOLIDAR MED

Für Gesundheit in Afrika.

www.solidarmed.ch

LANDGUET RIED

Die Stiftung Landgut Ried ist ein idyllisch gelegenes Seminar- und Begegnungszentrum mit 27 Zimmern, 2 Massenlagnern und 6 Seminarräumen. Am Strandrand von Bern gelegen, verbindet das Landgut Ried moderne Ansprüche mit traditionellem Charme. Da uns die jetzige Stellinhaberin leider verlässt, suchen wir eine

Fachfrau Hauswirtschaft 80% mit Führungserfahrung

welche das Landgut mit hohem persönlichem Engagement, grosser Eigeninitiative, Flexibilität und 2 Mitarbeiter/-innen bewirtschaftet. Sie haben das Können und die Energie, die Hauswirtschaft zu führen und mitzuarbeiten, das Flair für kleine Details, Spass, in der Küche zu helfen oder sogar mal selbst zu kochen? Auch unsere Außenanlage und unsere vielen Blumen sollten Ihnen am Herzen liegen und Sie geniessen es, unter der Woche frei zu haben.

Wir wünschen uns von der neuen Fachfrau Hauswirtschaft eine Ausbildung in diesem Bereich und/oder einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Position. Sie verbinden eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und dessen inhaltliche Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine zeitgemässen Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit unserem Team zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab Mai 2016 oder nach Vereinbarung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an Dominik Stalder, Stiftung Landgut Ried, Hilfsligweg 10, 3172 Niederwangen, office@landgut.ch

39495-12640

INTERNATIONAL

POST
HOTEL & SPA
LAKE LOUISE

Canadian
Rocky Mountains



Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht für
1. Mai 2016

Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie

Jungkoch

Serviceleiter für

Frühstück und Lunch

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

39495-12645

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



LAUREN MANCKE

WLAN IM HOTEL

Im Hotel einchecken, das Zimmer beziehen und erst einmal mit dem WLAN verbinden – auf die Annehmlichkeiten moderner Technologien wollen wir kaum mehr verzichten. Das gilt auch für Hotelgäste. Sie sind sich von zu Hause oder dem Büro einen gewissen Standard gewohnt und erwarten konzenterweise auch auf dem Hotelzimmer eine schnelle WLAN-Verbindung – im Idealfall kostenlos. So ist bei der Wahl eines Hotels längst nicht mehr nur der Preis, die Lage oder das Zimmer- und -perspektive das Serviceangebot, sondern vermehrt auch der Zugang zum Internet ein Schlüsselkriterium.

Planbar und bequem – für den Gastgeber

Langfristig gesehen kommt ein zukunftsorientiertes Hotel – solche mit Offline-Geschäftsmodell ausgenommen – nicht um ein attraktives und leistungsfähiges WLAN-Angebot herum. Ein Modell mit freier Preisgestaltung bietet Hoteliers die Möglichkeit, die Login-Art sowie die Nutzungs- und Verrechnungsvarianten nach den eigenen Vorstellungen zu konfigurieren. Der

Hotelier selbst bezahlt für das Modell seiner Wahl einen monatlichen Fixbetrag. Die Kosten sind dementsprechend transparent und planbar. Für den Gastgeber bietet das Modell zusätzlichen Komfort, wenn es in Form eines «Managed Service» bezogen wird. Der Anbieter stellt hier nämlich nicht nur die Infrastruktur und Bandbreite zur Verfügung, sondern kümmert sich auch um den Betrieb und die Wartung. Das Hotelpersonal muss sich also weder um technische Fragen noch um Geräte-Updates und -Ersatz kümmern. Besonders bei Kapazitätserhöhungen und räumlichen Erweiterungen des WLAN-Netzes ein Vorteil, da hier Spezialwissen gefragt ist. Nicht zuletzt liegen auch sämtliche juristischen und sicherheitsrelevanten Fragen in den Händen des Anbieters. Dementsprechend können sich die Gastgeber vollends um das Wohlbefinden der Gäste kümmern. Gäste sollen sich im Hotel wohlfühlen und den Aufenthalt in guter Erinnerung behalten. Mit einem performanten WLAN-Angebot tragen Hoteliers einen grossen Teil dazu bei. Bei modernen Lösungen kann der Hotelier die Login-Seite sogar nach dem

eigenen Geschmack gestalten, beispielsweise mit eigenen Texten und Bildern aber auch aktuellen Angeboten oder Gästeanmeldungen – das ist nicht nur persönlicher, sondern dient auch der Interaktion mit den Gästen. Das Login selbst sollte aber nach wie vor im Zentrum stehen und so einfach wie möglich sein. Ist der Gast im WLAN-Netz erst mal eingeloggt, kann der Hotelier ihn anschliessend auf eine Seite seiner Wahl weiterleiten: zum Beispiel die eigene Homepage, eine Umfrage oder den Auftritt in den sozialen Medien.



Markus Zanger
Head of Hotspot Management bei
Swisscom

Gut gehendes Restaurant mit Stammkundschaft

Das liebevoll eingerichtete und gut gehende Restaurant Pizzeria Rondino, welches sich in einem sehr gepflegten Zustand präsentiert, steht aufgrund Pension zum Verkauf. Das Angebot zeichnet sich durch viele Stamm- und Vereinsgäste, die zentrale Lage, die schöne Einrichtung und die gute Erhaltung aus.

Objektart Restaurant

Preis Fr. 435 000.–

Weitere Informationen und Kontakt:
Marco Gatas
 Telefon +41 79 296 77 13
 (erreichbar von 9.30 bis 22.00 Uhr)

39531-12655

Dans un charmant village de montagne sur l'axe international du Grand St-Bernard

à vendre

Auberge – restaurant familial

25 lits, 50 places au restaurant

Informations et renseignements:
 F&S, Immobilier à Vologes
 +41 27 280 11 60
 immobilier@fidservices.ch

39396-12607

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 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 – www.hesser-consulting.ch
 055 410 15 57

38893-12464

Restaurant in Uznach SG zu vermieten

Kein 0815-Lokal, sondern stilvoll und modern!

Das erwarten Sie

Restaurant mit 60 bis 80 Sitzplätzen
Gartenrestaurant mit 50 Sitzplätzen
Aussenparkplätze vorhanden
Elegantes Interieur
Moderne Küche

Das erwarten wir

Sie sind innovativ und begeistern mit einer speziellen Küche. Ihr Konzept spricht Gäste an, welche eine gepflegte Gastronomie suchen.

Gerne lassen wir uns von Ihrem Konzept überzeugen!

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

KunstHof AG, Im Zübl 24, 8730 Uznach
 www.kunsthofag.ch, Tel. 055 285 84 50

39503-12948

Zu vermieten

heimeliges Restaurant Post

in der Industriegemeinde Münchwilen AG.
 Haben Sie Erfahrung in der Gastronomie und
 sind Koch oder Köchin?

Freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit
 Lebenslauf an:

Bernhard Zumsteg
 vor den Haldenstrasse 1, 5074 Eiken
 Telefon 079 778 07 62

39538-12651

Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer

Für unseren Landgasthof Sternen in Matzendorf SO
 suchen wir nach Vereinbarung eine/n Mieter/in.

Wir bieten folgende attraktive Konditionen:
 Mietpreis als Starthilfe zu Beginn: Fr. 1500.– pro Monat
 (inkl. Kleininventar und Maschinen, daher ist kein
 Investitionskapital nötig).

Einkünfte aus Wohnungs- und Hotelzimmervermietung:
 Approximativ Fr. 3000.– pro Monat zu Gunsten des
 Mieters.

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre kompletten
 Unterlagen an:

Fluri Real Estate AG, Frau Verena Fuchs
 Schulhausstrasse 10, 6330 Cham

39511-12548

ZU VERMIETEN

in Ascona an der Seepromenade
 dieses Restaurant mit Seelounge
 an Bestlage mit 70 Innen- und 60
 Terrassenplätzen. Zusätzlich gibt
 es eine Bar und eine Seelounge.
 Mietdauer: mind. 10 Jahre
 Miete: Auf Anfrage

Ascona
 Telefon +41 (0)91-785 14 80
 www.engelvoelkers.ch/ascona

ENGEL & VÖLKERS

39233-12056

business broker

Erfolgreich in die Zukunft

Etablierter Online-Ferienhausvermittler
 zu verkaufen



Umsatz: CHF 1'400'000.–
 Preis: CHF 450'000.–

Bewährtes und profitables Geschäftsmodell

Schlankes Unternehmen mit sehr tiefen Fixkosten

Sehr guter Ruf und hohe Gästzufriedenheit

Aktiv in attraktiver Ferienregion

Plattform mit sehr guten Rankings & automatisiertem Buchungssystem

Business Broker AG
 T +41 (0)44 420 11 11
 info@businessbroker.ch

www.businessbroker.ch

39538-12659