

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2016)
Heft: 7

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme
Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

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

PROFIL

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

Nr. 7 · 31. März 2016

EINE BEILAGE DER
htr **hotel revue**

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

KLARHEIT IN DER BILDUNG – NQR-BB

Die Schweiz ist mit ihrem breiten und in vielen Bereichen äusserst arbeitsmarktorientierten Bildungsangebot beinahe einzigartig in der Welt. Der Anspruch «kein Abschluss ohne Anschluss» wird sicherlich so gut oder besser erfüllt als in jedem andern Land. Positiv betrachtet ist dies eine Vielfalt – kritisch betrachtet kann es auch als Dschungel wahrgenommen werden. Ein wertvoller Meilenstein ist nun aber erreicht mit der Einstufung im NQR-BB (Nationaler Qualifikationsrahmen-Berufsbildung).

Wenn wir das gesamte Bildungsangebot in Tourismus, Hotelfach und Gastronomie anschauen, dann dürfen wir feststellen, dass wir eine Vielfalt von weit über hundert Kursen und Lehrgängen präsentiert bekommen. Da sprechen wir von eidgenössischen Fähigkeitszeugnissen (EFZ), Berufsprüfungen (BP), Höheren Fachschulen (HF), höheren Fachprüfungen (HFP), Fachhochschulen (FH) mit ihren Bachelor- und Masterstudiengängen, Nachdiplomstudien (NDS-FH und NDS-FH), von Certificates in Advanced Studies (CAS), Diplomas in Advanced Studies (DAS), Masters in Advanced Studies (MAS), ohne auch noch die verschiedenen «Executive»-Programme genannt zu haben. Wer soll da noch drauskommen? Es ist unumstritten, dass der Konsument oder potenzielle Kunde (Studierende) überfordert sein kann. Die viel gelobte Angebots-Vielfalt wird auch schon mal als Angebots-Dschungel wahrgenommen. Mit dem NQR-BB wird wertvolle Abhilfe geschaffen – ein Quantensprung in der Berufsbildung!

dung! Abhilfe tut dabei die gute und klare Darstellung der Bildungslandschaft, woraus vor allem für die tertiäre Bildungssstufe klar hervorgeht, wie sich die Bildungsschienen präsentieren: tertiär a (Hochschulen) mit den Bachelor- und Masterabschlüssen: Theorie, Forschung und Wissenschaft stehen im Vordergrund. tertiär b (Höhere Berufsbildung) mit den Diplomen: Theorie gepaart mit vertiefter Praxis stehen im Vordergrund. Zur besseren Transparenz der Einstufung der Abschlüsse dient nun dieser NQR-BB.

Auf einer Skala, die von 1 – 8 führt, werden die Abschlüsse eingestuft. In der Höheren Berufsbildung haben die Abschlüsse der Hotel- und Tourismusfachschulen die Stufe 6 erlangt, und dies bedeutet äquivalent zum Bachelorabschluss, aber mit dem wertvollen Aspekt des zusätzlichen ausgeprägten Praxisbezuges und der Arbeitsmarkterfahrung.

Dies ist ein wichtiger Meilenstein in der Anerkennung der Lehrgänge. Mittels eines Diplomzusatzes wird diese Einstufung erläutert. Sie hat zudem gleichzeitig auch die internationale Wiedererkennung erlangt. Der NQR ist nämlich kompatibel mit dem EQR (Europäischer Qualifikationsrahmen).



Hanna Rychener Kistler, lic.phil. I
Direktorin der Höheren Fachschule
für Tourismus in Zürich (IST) und
Lausanne (EIT)

... ZITAT
DER WOCHE

«Man sollte nie so viel zu tun haben, dass man zum Nachdenken keine Zeit mehr hat.»

Georg Christoph Lichtenberg

AGENDA

- | | | |
|---|---|--|
| 4. – 15. APRIL
«Progresso-Kurs»
Losone
www.hotelbildung.ch | 6. APRIL
«eHotelmarketing»,
CRM
Hotel Cascade, Luzern
www.hotelbildung.ch | 11. APRIL
«KOPAS-KURS»,
Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im
Gastgewerbe
www.hotelbildung.ch |
| 5. APRIL
«eHotelmarketing»,
Newslettermarketing
Hotel Cascade, Luzern
www.hotelbildung.ch | 6. APRIL
«Lebensmittelabfälle
vermeiden»,
Kurs koordiniert mit United
against waste.
www.hotelbildung.ch | 13. APRIL
«Tourism Career Day»,
Der Event für Ihre Karriere im
Tourismus
Hotel Sheraton, Zürich |

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

ARBEITSSICHERHEIT

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

RAMPE

Ausgleiten, Stolpern, Abstürzen, Einklemmen

- Rutschhemmende Oberfläche anbringen.
- Überdachung der Rampe als Schutz vor Witterung.
- Genügend breites Rampenblech mit Wegrutschsicherung verwenden.
- Im Winter Schnee räumen.
- Rampenkante gut sichtbar markieren oder Sturzstellen mit Geländer sichern.
- Gute Sicht ermöglichen, z. B. durch Anbringen eines Spiegels
- Abstand durch Puffer sicherstellen.
- Andockhilfen mit klarer Markierung anbringen.

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 EIGENE WEBSITE

Bewerbungs-Homepage statt klassischem Anschreiben?

Alles geht ins Web oder macht sich auf den Weg in die Cloud. Warum sollten sich also gerade Bewerber für Positionen im Hotel- und Gastgewerbe oder im Tourismussektor diesem Trend verweigern und weiterhin auf klassische Bewerbungen setzen? Ein Beitrag von Mareike Frerichs, Verantwortliche beim Webseiten-Baukasten Jimdo für das Recruiting.

Mit einem Homepage-Baukasten ist eine Bewerberseite im Web auch ohne technische Kenntnisse günstig und einfach zu erstellen. Doch neben der berechtigten Begeisterung für Einfachheit, Flexibilität und den Möglichkeiten zur Individualisierung gilt es, einige Aspekte zu beachten, auf die Personaler großen Wert legen. Insbesondere bei öffentlichen Stellenausschreibungen sollte der Bewerber sich an die Wünsche des potenziellen Arbeitgebers halten. So erwarten manche Arbeitgeber weiterhin eine klassische Bewerbungsmappe, andere wünschen sich explizit eine Mailbewerbung mit Anhängen. Doch immer mehr Unternehmen stellen den Kandidaten ausgefeilte Online-Formulare bereit, die über ein komplettes Recruiting-System mit internen Schnittstellen und Prozessen verbunden sind. Und bei diesen standardisierten Prozessen kann eine richtig konzipierte und gestaltete Bewerbungswebsite die Möglichkeit zur Differenzierung geben. Sie eröffnet Raum für multimediale Inhalte und weiterführende Informationen, aktuelle Arbeitsbeispiele oder Referenzen. Überlegenswert ist es zudem, in einem passwortgeschützten Bereich spezielle Inhalte für das Unternehmen bereitzustellen. Die Bewerbungsseite sollte klar vermitteln, dass es sich nicht um eine allgemeine «Über-mich»-Seite handelt, sondern um ein individuell für das Unternehmen aufbereitetes Angebot. Eine solche Seite kann für den Perso-

naler eine gern gesehene Abwechslung in der täglichen Routine sein. Und bei gleicher Qualifikation sind es häufig solche Kleinigkeiten, die den Ausschlag für einen Bewerber geben. Anders verhält es sich, wenn Sie sich initiativ bei einem Unternehmen bewerben. Hier kann es ein sinnvoller erster Schritt sein, mit einer individuellen Bewerbungs-Homepage die Aufmerksamkeitsschwelle beim Personaler zu überspringen. Wichtig sind dabei Möglichkeiten zur direkten Kontaktaufnahme – über Telefon und Mail, aber auch über ein berufliches Netzwerk wie Xing oder LinkedIn.

Einen Gedanken sollte jeder Bewerber auch dem Datenschutz und dem Schutz seiner Privatsphäre zuwenden. In einem offiziellen Bewerbungsverfahren ist das Unternehmen verpflichtet, den Datenschutz zu gewährleisten und alle Daten nach einem gewissen Zeitraum wieder zu löschen. Eine öffentlich zugängliche Webseite kann diesen Vorgaben nicht entsprechen. Und zu guter Letzt gilt auch für jede Bewerbungsseite: Der erste Eindruck zählt. Achten Sie auf ein passendes Design, eine einfache und klare Navigation, auf gute und professionelle Fotos sowie auf aktuelle und fehlerfreie Texte. Dann wird die Seite zwar nicht die klassische Bewerbung ersetzen, aber sie kann den Unterschied ausmachen.

In ihrer täglichen Erfahrung verzeichnet Mareike Frerichs einen Zuwachs an Bewerbungen über oder mit einer zusätzlichen Bewerbungs-Homepage.

BUCHTIPP

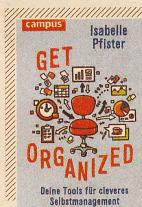
GET ORGANIZED

DEINE TOOLS FÜR CLEVERES SELBSTMANAGEMENT

Aller Anfang ist schwer. Merkst du das auch gerade? Du hast deinen ersten Job und stellst fest: So viele Aufgaben stürmen auf dich ein, von denen du keine Ahnung hast. In der Uni oder während der Ausbildung gab es noch Vorgaben für alles. Nun heißt es nur: «Machen Sie mal!»

Hier bekommst du Antworten auf alle Fragen des Zeit- und Selbstmanagements von «Wie organisiere ich meinen Posteingang?» und «Wie setze ich Prioritäten?» bis zu «Welche Rolle spielt ich in meinem Team?». Außerdem gibt es pfiffige Motivationsmethoden, hilfreiche Stress-Ausschalter und Eins-a-Networking-Tipps inklusive.

Auf www.get-organized.de gibt es zudem viele Vorlagen für die Übungen, welche im vorliegenden Buch beschrieben sind.



«Get organized»
Deine Tools für cleveres Selbstmanagement
Isabelle Pfister
ISBN
978-3-593-50341-7
CHF 22.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



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

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.hotelrevue.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 kostenfrei 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.

An advertisement for ZFV featuring a black and white photograph of a smiling woman with blonde hair. Below the photo is the text 'Gruppenleiter/in' and 'Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen' followed by an address. The date 'per 1. Mai 2016' is also present. The text 'Haben wir Ihr Interesse geweckt?' and 'Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter' is followed by a website address. A QR code is located in the bottom right corner. The ZFV logo is in the bottom left corner.

Weltbekanntes Luxushotel
Legendäres Haus mit über zweihundert exklusiven Superior-Zimmer & Suiten, spektakulärer SPA, Restaurants auf höchstem GM-Niveau sowie beeindruckende Tagungs- & Banquetting-Infrastruktur. Namhafte Investitionen wurden gesprochen zur Umsetzung einer richtungsweisenden Vision. Top Lage im Herzen einer best frequentierten D-CH Premium Destination. Willkommen bei einem Blue Chip der Branchel!

Sie übernehmen sowohl die Verantwortung für die Operations als auch je nach Ihrem Talent und zeitlicher Einsatzbereitschaft zusätzliche spannende Aufgaben in Richtung neue Produkte & Services mitzugestellen bzw. mit dem Executive-Team gemeinsam umzusetzen. Durch geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Front of House, Food & Beverage sowie Housekeeping sichern Sie die Erreichung der wirtschaftlichen Ziele.

Director of Operations
Stv. Generaldirektor – wlm

Führungserfahrung auf oberster Kaderstufe in der internationalen Spitzen-Hotellerie bringen Sie mit! Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durch eine adäquate Zusatzausbildung in Richtung BWL/Management erweitert. Praxis als Hotel Manager oder Resident Manager einem Leading 5 Sterne Superior CH-Hotel gilt als ideale Voraussetzung.

Der Angebotsmix aus Business, Resort & Convention ist einmalig. Als Hotelière/Hotelier mit Sinn für Lifestyle, Design & Excellence spielen Sie in der obersten Liga! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Der Eintrittstermin wird flexibel gehandhabt – Interesse? Am besten für den Erstkontakt: CV via Mail senden oder anrufen. Abends und am Wochenende: Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

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



Mit einem atemberaubenden Ausblick auf den Grossen Aletschgletscher und das Mattenhorn thront das Hotel Belalp auf dem Aletschbord im UNESCO-Welterbe Swiss Alps Jungfrau-Aletsch auf 2137 m ü. M. Seit seiner Erbauung im Jahre 1956 gehört das Hotel zu den Perlen der Hotellerie im Wallis. 2011 erfuhr das Hotel mit dem Anbau des Panoramasaals, der Sonnenterrasse und neuen Panoramazimmern eine Auffrischung. 2015 wurde zudem die historische Gaststätte im Belle Epoque Stil renoviert.

Für den traditionsreichen Hotelbetrieb mit 23 Zimmern, Restaurant, Panoramasaal und grosser Sonnenterrasse sucht die Bürgerschaft Naters auf die Wintersaison 2016/2017

Gastgeber und Pächter mit Herzblut

Sie führen das historische Juwel mit Flair und Liebe für die besonderen Details. Als engagierte und kreative Gastgeber bieten Sie Ihren Gästen gastronomische und kulturelle Erlebnisse.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung bis am 30. April 2016. Telefonische Auskünfte und eine detaillierte Dokumentation erhalten Sie bei der Bürgerschaft Naters, Telefon 027 923 06 10.

Bürgerschaft Naters, Postfach 50, 3904 Naters

Das **ERMITAGE** Wellness- & Spa-Hotel in Gstaad-Schönried, ist eines der besten Wellness-Hotels der Schweiz. Das Hotel verfügt über eine speziell für die gesundheitliche Förderung geeignete Einrichtungsmöglichkeit die einzelnen Chancen als



GRAND RESORT
Bad Ragaz

In einzigartiger Weise bietet das Luxusresort ein Ensemble aus den Fünf-Sterne-Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz: Spitzhotellerie, acht Restaurants, Wellbeing, medizinische Kompetenz auf höchstem Niveau, Business & Event Center sowie zwei Golfplätze, Casino und Tamina Therme.

Wir suchen mit Eintritt nach Vereinbarung den

General Manager der Grand Hotels (w/m)

In dieser Funktion sind Sie Mitglied des Executive Committee der Grand Resort Bad Ragaz AG.

Als erfahrener Gastgeber aus Leidenschaft verfügen Sie nebst einer fundierten betriebswirtschaftlichen Ausbildung über mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung in der internationalen Luxus-Hotellerie in einer vergleichbaren Position. Sie lieben den Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden.

Ihr Aufgabengebiet umfasst

- Unternehmerische und marktfokussierte Geschäftsführung
- Zielorientierte Führung der Grand Hotels mit den Bereichen Food & Beverage, Rooms Division, Business & Event Center, Wellbeing, Marketing / Sales und Kultur, mit insgesamt ca. 420 Mitarbeitenden
- Umsetzung der strategischen Planung sowie deren Ausrichtung auf die Gesamtunternehmens-Strategie
- Zusammenhalt mit allen Bereichen der Grand Resort Bad Ragaz Gruppe sowie dem Medizinischen Zentrum und Sicherstellung optimaler Kommunikationswege
- Verantwortung für die Ergebnisse und Kosten-Controlling

Sie sind der General Manager der Luxus-Hotellerie und -Gastronomie und sind in der Branche gut vernetzt. Sie besitzen eine hohe Sozialkompetenz und emotionale Intelligenz. Sie haben angenehme, freundliche Umgangsformen, ein gepflegtes Auftreten und sind diskret und belastbar. Sie sprechen Deutsch und Englisch, allfällige weitere Fremdsprachenkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Herr Peter P. Tschirky, Vorsitzender der Geschäftsleitung, freut sich auf Ihre Bewerbung und beantwortet Ihnen Ihre Fragen gerne unter Telefon +41 (0) 81 303 31 00 oder peter.tschirky@resortragaz.ch.

www.resortragaz.ch/karriere

Kann man positive Energie sparen?

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Direktor oder Direktorin	Region Berner Oberland	J108794
Betriebsleiter	Region Zentralschweiz	J108965
Geschäftsführer Paar	Region Graubünden	J108776

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Marketing Manager	Region Zentralschweiz	J108713
Assistent HR und Administration 40 - 60%	Region Zürich	J108997
Marketing Assistant	Region Graubünden	J108862
Assistent Interne Revision Gastronomie	Region Zürich	J108860
Sales Coordinator	Region Zürich	J108678
Leiter Sales & Marketing	Region Berner Oberland	J108935

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Leiter Spa & Wellness	Region Berner Oberland	J108793
Masseur/in	Region Berner Oberland	J108788
MasseurIn	Region Zentralschweiz	J109001
Mitarbeiter/in Erlebnisbad	Region Zentralschweiz	J108464
med. MasseurIn 80 - 100%	Region Graubünden	J108779
Kosmetikerin	Region Graubünden	J108781

Reception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Guest Service Officer	Region Zürich	J109003
Reservierungsmitarbeitende/r	Region Berner Oberland	J108792
Receptionist	Region Berner Oberland	J108791
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J108790
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J108842
Reservierungsmitarbeiter	Region Graubünden	J108986
Guest Service Officer/ Receptionist/In	Region Zürich	J108662
Assistant Reservations- und Revenue Manager	Region Bern	J108848
Receptionist	Region Zürich	J108866
Receptionist 40%	Region Zürich	J108867
Front Office - Mitarbeiterin (80%)	Region Zentralschweiz	J108744
Receptionist/-in	Region Berner Oberland	J108519
Empfangsmitarbeiter/in / RéceptionistIn	Region Zentralschweiz	J108999
Trainee ReceptionistIn/Empfang	Region Freiburg	J108745
Receptionisten	Region Graubünden	J108762
Receptionist/In	Region Berner Oberland	J108654
Gästebetreuer(in)	Region Zürich	J108665
Nachtportiers	Region Berner Oberland	J108964
ReceptionistIn	Region Zentralschweiz	J108472
Chef de Reception	Region Oberwallis	J108970

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Serviceaushilfen	Region Basel	J108609
Teammitglied Anlassverkauf- und organisation	Region Mittelland (SO,AG)	J109034
Chef de Rang	Region Oberwallis	J108969
Event Sales Koordinator	Region Zürich	J108486
Mitarbeiter Bar	Region Bern	J108651
F&B-Assistant	Region Berner Oberland	J108787

Küche

Position	Ort	Job-Code
Demi-Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J108475
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J108474
Pâtissier	Region Zürich	J108530
Chef de partie	Region Zürich	J108528
Koch	Region Zentralschweiz	J108521
Commis de Cuisine / Koch	Region Berner Oberland	J108518
Chef de Partie / Koch	Region Berner Oberland	J108516
Chef de Partie	Region Zürich	J108606
Aushilfsküche	Region Bern	J108616
Küchenchef	Region Bern	J108621
Koch	Region Basel	J108634
Köche und Köchinnen	Region Basel	J108615
Chef de Partie Frühstück	Region Zürich	J108658
Chef de Partie	Region Zürich	J108666
Commis de Cuisine	Region Zürich	J108655
Mitarbeiter Qualitätssicherung	Region Bern	J108649
Grill-Koch	Region Zentralschweiz	J108638
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J108639
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J108758
Chef de partie / Entremetier	Region Graubünden	J108863
Commis de cuisine	Region Graubünden	J108797
Chef de partie / Saucier	Region Graubünden	J108857
Demichef de partie / Pâtisserie	Region Graubünden	J108859

Küchenchef/-in	Region Zürich	J108861
Chef de partie Entremetier	Region Graubünden	J108856
Chef de Partie	Region Ostschweiz	J108853
Commis de Cuisine	Region Ostschweiz	J108852
Hilfskoch	Region Zürich	J108835
Commis de Cuisine	Region Zürich	J108833
Chef de Partie Tournant	Region Zürich	J108831
Commis de Cuisine	Region Zürich	J108828
Jungkoch	Region Zürich	J108827
Koch	Region Zürich	J108821
Chef de Partie	Region Zürich	J108820
Commis de Cuisine Saucier	Region Zürich	J108819
Chef de partie Saucier	Region Zürich	J108818
Sous-Chef	Region Zürich	J108816
Commis de Cuisine	Region Zürich	J108812
Demichef de partie	Region Zentralschweiz	J108803
Chef tournant	Region Graubünden	J108796
Küchenchef	Region Berner Oberland	J108789
Chef de Partie	Region Graubünden	J108934
Chef de Partie Pâtissier	Region Oberwallis	J108973
Chef de Partie	Region Zürich	J108962
Souschef für Airline-Produktionsküche	Region Zürich	J108951
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J109050
Demi Chef de Partie	Region Zürich	J109049
Chef Entremetier	Region Zürich	

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Zürich	J108632
Servicemitarbeiter EFZ	Region Zentralschweiz	J108889
Service-Mitarbeiterin (20-40%)	Region Zentralschweiz	J108635
Service-Aushilfe	Region Zentralschweiz	J108596
Promotor/in Verkauf (40%).	Region Bern	J108620
Praktikant Service	Region Zürich	J108538
Serviceaushilfen	Region Zürich	J108814
Waiter/ Waitress	Region Zürich	J109007
Restaurantsfachfrau-/mann (EFZ)	Region Zentralschweiz	J108914
Chef de Rang	Region Bern	J108911
Commis de Bar	Region Bern	J108912
Commis de Rang	Region Bern	J108913
2. Chef de Service	Region Bern	J108908
Chef de Bar	Region Zürich	J108567
Chef de Rang	Region Graubünden	J109016
Chef de Rang	Region Zürich	J108811
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J108806
Servicemitarbeiter à la carte	Region Zentralschweiz	J108804
Servicemitarbeiter Bankett & Roomservice	Region Zentralschweiz	J108802
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J109048
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J109047
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J108582
Restaurantsfachfrau / -mann	Region Bern	J108612
Chef de Rang	Region Zürich	J108784
Employé(e) de service	Region Waadt/ Unterwallis	J108780
Barmitarbeiter / Barkeeper	Region Ostschweiz	J109010
Gastgeberpersönlichkeit	Region Zürich	J108688
GastgeberIn	Region Zürich	J108864
Praktikant Service	Region Zentralschweiz	J109000
Gastgeber/-in	Region Bern	J109024
RezeptionistIn	Region Bern	J108983
Servicemitarbeiter	Region Ostschweiz	J108855
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J109023
Demi Chef de Rang	Region Bern	J108851
Restaurantmanager	Region Bern	J108849
Restaurantsfachfrau / -mann	Region Bern	J108846
Waiter/ Waitress	Region Zürich	J108656

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/Hotelfachfrau	Region Berner Oberland	J108653
Portier	Region Graubünden	J108777
Floor Supervisor	Region Bern	J108845
Etagen-Gouvernante	Region Oberwallis	J108971
Stv. Leiter Hauswirtschaft	Region Bern	J108865
Hotelfachmann/Hotelfachfrau	Region Berner Oberland	J108652
Stv. BereichsleiterIn Hauswirtschaft	Region Berner Oberland	J108905

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Buchhalter	Region Zentralschweiz	J108477
AssistentIn Human Resources/Controlling (80-100%)	Region Berner Oberland	J108904
Praktikantin Küche / Service	Region Bern	J108850
Landschaftsgärtner	Region Zentralschweiz	J108465
Supervisor	Region Zürich	J108747
Fachfrau/mann Gesundheit 50 % - 60 %	Region Ostschweiz	J109011

Für unser gutbürgerliches Restaurant im Zentrum von Murten suchen wir

Servicemitarbeiterin

Gute Deutsch- und Französischkenntnisse. Von April bis Oktober.

Kurt Laubscher, Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon 026 670 22 20

39598-12671

Gesucht

Geschäftsführer/in

für ein Hotel (60 Betten/Restaurant/Saal), 13 Personal, Region Bodensee. Gastronomische Ausbildung und Erfahrung ist Voraussetzung. Auf Juli oder nach Übereinkunft. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bewerbung unter Chiffre 39605-12678 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39605-12687

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39005-12687



Betriebsassistent/in

Gastronomie BERNEXPO

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

per 1. Mai 2016

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



39594-12688



Gastgeberpersönlichkeit (w / w)

Sorell Hotel Righblick
Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

per 1. Mai 2016

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com

SORELL
HOTELS SWITZERLAND



39596-12669

Die Diakonie Bethanien ist ein stark wachsendes Unternehmen im Sozial- und Gesundheitsbereich mit Sitz in Zürich. Mitten in einer Umbruchphase suchen wir in Zürich per 1. Juni 2016 einen erfahrenen und initiativen

Küchenchef im Tagdienst (m/w)
80-100%

Sind Sie unser neuer Kochprofi? Haben Sie eine Ausbildung als Küchenchef/in oder eine ähnliche Führungsausbildung? Haben Sie ein Flair für die unterschiedlichen Essensvorlieben aller Alterskategorien?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: bewerbung@bethanien.ch

Diakonie Bethanien
Frau Anita Brändle
Restelbergstrasse 7
CH-8044 Zürich
www.bethanien.ch

39212-12688

Weltweit erblendet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch

ANZEIGEN

Stellvertretungen im Krankheitsfall und Ferienablösungen für Betriebsleiter – Hotellerie

Ein in der Gastronomie versiertes Paar übernimmt Ihre Mitarbeiter von Küche, Réception, 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.ch,
Natal 079 311 35 48

39387-12668

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**SCHÖN,
SIE WIEDER
ZU SEHEN.**

Es kann gut sein, dass Sie genau dieses Inserat demnächst noch einmal sehen. Denn Zeitungen und Zeitschriften werden von ihrer Leserschaft

mehr als einmal in die Hand genommen. Das bringt zusätzliche Kontakte mit der Werbebotschaft. Also, auf Wiedersehen.

printwirkt.ch

LEO BURNETT SCHWEIZ

SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

39387-12668

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

BERGBAHNEN UND WINTER-SPORT WOHIN?



SWISS-IMAGE.CH/JAN GEEK

Die Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Bergbahnen ist unzweifelhaft massiv unter Druck. Auch in Österreich stagnieren die Erstkontakte bei den Bergbahnen seit zehn Jahren. Sie verstehen es aber besser, optimistisch zu kommunizieren. Durch den Preisanstieg, welcher im Vergleich zur Teuerung in den letzten zehn Jahren überproportional erfolgte, ist das Skifahren auch für Schweizer teurer geworden. Dies führt vermehrt zu Marktaustritten bzw. zu durchschnittlich weniger Tagen auf der Piste. Die Babyboomer – die die starken Jahre des Skifahrens mitgeprägt haben – könnten bald ihre Skikarriere beenden. Von den Kindern zwischen 0 und 15 Jahren in der Schweiz stammen rund 50% aus einem Haushalt mit Migrationshintergrund. Auch wenn relativierend eine gewisse Ski-Affinität in einzelnen Zuwandernsländern besteht und mit der Integration auch eine Anpassung des Sportverhaltens anzunehmen ist, bleibt eine kulturelle Schwelle bestehen. Die Alpen verlieren laut aktuellen Studien gegenüber dem Strandurlaub und den Fernreisen an Attraktivität.

tät. Für den Strandurlaub wird keine aufwendige Ausrüstung benötigt, und Unsicherheiten beim Wetter gibt es praktisch nicht. Das Image des Skifahrens leidet unter den als zu hoch empfundenen Preisen. Der Konkurrenzdruck in der Freizeitindustrie hat zudem in den letzten 20 Jahren extrem zugenommen. Und nach wie vor hat der Wintersport mit der Meinung zu kämpfen, Skifahren überbeansprucht die Ressourcen der Natur. All dies im Umfeld einer globalen Klimaerwärmung, in dem die benötigte Menge an Kunstschnee stetig zunimmt, gleichzeitig aber die Kälteperioden zum Betrieb der Schneeanlagen kürzer werden. Dieses Problem lässt sich zwar mit einem modernen Schneee- und Pistenmanagement entgegenwirken. Die «Winterstimmung», die viele Skifahrer erst auf die Skipisten lockt, kann damit aber auch nicht herbeigezahlt werden. Trotzdem: Das «alpine Berg(bahn)-Erlebnis» wird als ganzjährige Attraktion immer einen Markt haben! Dabei sind die Bergbahnen unersetztbar. Doch ein Umdenken ist nötig: Warum sollen unsere Berge zum

Beispiel nur für Gäste mit Ski unter den Füßen oder ambitionierter Wanderausrüstung reizvoll sein? Das Argument, den Bergbahnen entgingen somit enorme Summen durch den Nicht-Verkauf von Skitickets, greift nicht wirklich, denn Winterwanderer und Erholungssuchende brauchen keine tägliche Beschneiung, keine teure Präparation und Sicherung der weitläufigen Pisten. Zur Verdeutlichung: Im Skigebiet Arosa-Lenzerheide kostet ein Tag Skibetrieb 290 000 Franken, davon entfallen 40 Prozent allein auf den Aufwand für das Hinunterfahren der Skigäste.



Dr. Roland Zegg
Inhaber und Geschäftsführer
grischconsult AG, Maienfeld
www.grischconsult.ch

Restaurant in Uznach SG zu vermieten

Kein 0815-Lokal, sondern stilvoll und modern!

Das erwartet 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

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 Erfolgskurs**

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

38993-12464

Einmalige Gelegenheit!

Der Inhaber eines

Exklusiv-Tour-Unternehmens (Incoming/Inbound),

das geführte Reisen für Privatkunden anbietet, will sich neu orientieren.

Der Gründer und Inhaber hat das Geschäft 12 Jahre erfolgreich betrieben und will seine Firma (GmbH) nun an einen Nachfolger übergeben. Das Unternehmen kann wie bisher von einer Person geführt, ausgebaut oder integriert werden.

Unternehmen

- Tour-Unternehmen für exklusive Privatkunden
- Incoming (Nordamerika, Asien, UAE ca. 98%)
- Inbound (Geschäftskunden ca. 2%)
- Etabliert als Internetanbieter in Nischenmarkt
- Starke Internetpräsenz
- Kundenstamm mit Stammkunden
- Beste Referenzen von internationaler Kundenschaft
- Bestes Renommee
- Hoch qualifiziertes Team von Fahrern/Guides
- Zwei Tour-Fahrzeuge (Mercedes Viano)

Umsatz: CHF 450 000.– bis 560 000.–

Weitere Informationen erhalten Interessenten von



T+R AG
Herr Beat Kiener
Sägeweg 11
3073 Gümmligen
Tel. 031 950 09 48
E-Mail: beat.kiener@t-r.ch



**Weltweit erblindet
jede Minute ein Kind.
Schenken Sie Augen-
licht!**

Senden Sie eine SMS an 339
mit CBM10 und spenden Sie
10 Franken an eine Graue-Star-
Operation.

Online-Spende auf
www.cbmswiss.ch



Betreiber/Mieter für Restaurant EINSTEIN in Aarau

Das AZ Medienhaus sucht per Mitte August 2016 einen Betreiber/Mieter

für das Restaurant EINSTEIN «the place to be» im Zentrum der Kantonshauptstadt Aarau, an der belebten Bahnhofstrasse im Gebäude des AZ Medienhaus.

EINSTEIN – die Adresse um sich zu treffen, zu plaudern, zu geniessen, um sehen und gesehen zu werden. Mit einer einzigartigen Innenarchitektur und einem raffinierten Konzept mit Bar/Lounge, Restaurantbereich, offener Küche mit Küchentisch sowie dem Newton Dining Room.

Als Anziehungspunkt für Passanten dient die Bar/Lounge mit einem besonderen Ambiente durch den überhohen Raum und mit direktem Blick in das Radiostudio Argovia. Zwei Restaurantbereiche lassen sich durch goldene Trennwände multifunktional einsetzen. Am Küchentisch trifft man sich ungestrafft zum Essen am grossen Tisch und schaut dem Treiben in der offenen Küche zu. Ein besonderes Highlight bietet auch der ASADO-Grill mit seinem wärmenden Feuer. Im Newton Dining Room werden Businesslunch, kleinere Bankette und Meetings abgehalten. Im Sommer fühlen sich die Gäste auf der urbanen Terrasse wohl. EINSTEIN in Aarau – in jeder Hinsicht und zu jeder Jahreszeit «the place to be».

Sind Sie interessiert? Verlangen Sie die Dokumentation zur Ausschreibung sowie den Leitfaden zur Bewerbung bei Frau Isabel Rappold per Mail unter ir@suited.ch.

EINSTEIN

Restaurant | Bar | Lounge | Küchentisch | Grill | Newton Dining Room
EINSTEIN AG | Bahnhofstrasse 43 | 5000 Aarau | restauranteinstein.ch

38906-12679

38906-12679