

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



MICHAEL BURRELL/FOTOLIA

KLARHEIT IN DER BILDUNG – NQR-BB

Die Schweiz ist mit ihrem breiten und in vielen Bereichen äusserst arbeitsmarkt-orientierten Bildungsangebot beinahe einzigartig in der Welt. Der Anspruch «kein Abschluss ohne Anschluss» wird sicherlich so gut oder besser erfüllt als in jedem anderen 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-HF 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 Berufsbil-

dung! Abhilfe tut dabei die gute und klare Darstellung der Bildungslandschaft, woraus vor allem für die tertiäre Bildungsstufe 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 neu 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 Bachelorniveau, 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 EQF (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

5. APRIL

«eHotelmarketing»
Newslettermarketing
Hotel Cascade, Luzern
www.hotelbildung.ch

6. APRIL

«eHotelmarketing»
CRM
Hotel Cascade, Luzern
www.hotelbildung.ch

6. APRIL

«Lebensmittelabfälle
vermeiden»
Kurs koordiniert mit United
against waste.
www.hotelbildung.ch

11. APRIL

«KOPAS-KURS»
Kontaktperson für Arbeitssicher-
heit und Gesundheitsschutz im
Gastgewerbe
www.hotelbildung.ch

13. APRIL

«Tourism Career Day»
Der Event für Ihre Karriere im
Tourismus
Hotel Sheraton, Zürich
www.tourismcareerday.ch

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 Rampeblech mit Wegrutschsicherung verwenden.
- Im Winter Schnee räumen.
- Rampenkante gut sichtbar markieren oder Sturzstellen mit Geländern 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 WEBSEITE

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 Personalisten 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 Bewerbungshomepage 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-

nal 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 Personalisten 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 Bewerbungshomepage: 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

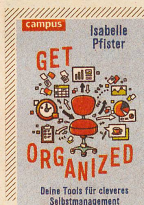
GET ORGANIZED

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 spiele ich in meinem Team?» Ausserdem gibt es pfiffige Motivationstechniken, 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

ACADEMY OF HOTEL EXCELLENCE SWITZERLAND
CAS/DAS in Hotel- und Tourismusmanagement
Studienbeginn: 29. August 2016
Infoanlass
12.04.2016 im Grand Resort Bad Ragaz, 18.00 Uhr
Anmeldung: info@aoh.ch
Fachdiplom Cross Culture Competence, Advanced Emotionale Intelligenz, u.w.
www.aoh.ch
MANAGED BY GRAND RESORT Bad Ragaz
HTR Hotelrevue
FHO Fachhochschule Ostschweiz

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

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotelrevue

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

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

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23
inserate@htr.ch

PREISE

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

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



Gruppenleiter/in

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
Flüelästrasse 51, 8047 Zürich

per 1. Mai 2016

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



39588-12607



Mit einem atemberaubenden Ausblick auf den Grosse Aletschgletscher und das Matterhorn thront das Hotel Belalp auf dem Aletschbörd im UNESCO-Welterbe Swiss Alps Jungfrau-Aletsch auf 2137 m ü. M. Seit seiner Erbauung im Jahre 1856 gehört das Hotel zu den Perlen der Hotellerie im Wallis.

2011 erfuhr das Hotel mit dem Anbau des Panoramasaa's, 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 Burgerschaft 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 Burgerschaft Naters, Telefon 027 923 06 10.

Burgerschaft Naters, Postfach 50, 3904 Naters

39587-12606



In einzigartiger Weise bietet das Luxusresort ein Ensemble aus den Fünf-Sterne-Grand Hotels Quellenhof & Spa Suites und Hof Ragaz: Spitzenhotellerie, 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
- Zusammenarbeit 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

39501-12614



Weltbekanntes Luxushotel

Legendäres Haus mit über zweihundert exklusiven Superior-Zimmer & Suiten, spektakulärer SPA, Restaurants auf höherem GM-Niveau sowie beeindruckende Tagungs- & Banqueting-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 Branche!

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 mitzugestalten» bzw. mit dem Executive-Team gemeinsam umzusetzen. Dank 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 – w/m

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 in einem Leading 5 Sterne Superior CH-Hotel gilt als ideale Voraussetzung.

Der Angebotsmix aus Business, Resort & Convention ist einmalig. Als Hoteliere/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



39506-12611



CHALET RESORT
IN ALPINE GRANDEZZA.

Das ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel in Gstaad-Schönried, ist eines der besten Wellness-Hotels der Schweiz. Hier eröffnen wir einer leistungsorientierten Führungspersönlichkeit die einmalige Chance als

DIREKTOR ODER DIREKTORIN.

Seit 39 Jahren im Familienbesitz, bieten wir unseren nationalen und internationalen Gästen heute ein 5-Sterne-Chalet-Resort mit grosser und langjähriger Wellnesskompetenz. Die moderne Infrastruktur erfüllt die allerhöchsten Ansprüche: 3500m² Wellness- und Spa-Oase, mit Hallen- und Frei-Solbad sowie beheiztem Outdoor-Sportpool; 175 Betten in 96 Zimmern; zwei Restaurants in neun Stuben, die aus der topmodernen Küche mit Live-Cooking versorgt werden; grosszügige Aufenthaltsräume; Inhouse-Sportshop und vieles mehr.

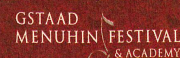
Auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad gelegen, bieten sich abwechslungsreiche Ausflugs- und Sportmöglichkeiten und ein reichhaltiges Kulturangebot.

Sie sind verantwortlich für den Unternehmenserfolg! Deshalb rapportieren Sie direkt an den Verwaltungsrat. In den Bereichen Finanzen, Marketing, Human Resources und IT werden Sie durch den Direktor Finanzen und Administration der Schwesterunternehmung HLS Hotels & Spa AG unterstützt.

Wenn Sie...

- ... ein passionierter **Gastgeber** oder eine passionierte **Gastgeberin** sind und dies tagtäglich und zusammen mit Ihrem Team unter Beweis stellen möchten,
 - ... über einen Abschluss einer anerkannten, schweizerischen **Hotelfachschule** verfügen,
 - ... **Deutsch, Französisch** und Englisch in Wort und Schrift beherrschen,
 - ... auf mehrjährige **Führungserfahrung** – mindestens als Vize-Direktor oder Vize-Direktorin – zurückblicken und Ihren Erfolg nachweisen können,
 - ... **wellnessaffin** sind und die damit verbundenen Gästeerwartungen kennen,
 - ... **unternehmerisch denken**, betriebswirtschaftliches Zahlenverständnis mitbringen und budgetsicher sind,
 - ... bestehendes hinterfragen, nach **Innovationen** suchen und Trends erkennen,
 - ... zwischen **30 und 50 Jahre** jung sind,
 - ... das Ruder des ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotels **spätestens am 1. September 2016** übernehmen können und bereit sind, die Zukunft des Hotels mit Ihrer Persönlichkeit zu prägen,
- müssen wir uns unbedingt kennenlernen – auch wenn Sie diese Voraussetzungen als Direktions-Ehepaar vereinen!

Es liegt an Ihnen! Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie inklusive Foto in elektronischer Form an Herr Marc Beuggert (marc.beuggert@beatusermitage.ch, Telefon +41 33 748 60 62).



DAS OFFIZIELLE
GSTAAD MENUHIN FESTIVALHOTEL

39506-12615

Kann man positive Energie sparen?

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



SPINAUS CIVIL VOICES

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 Assistent	Region Graubünden	J108862
Assistenz 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

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Guest Service Officer	Region Zürich	J109003
Reservationsmitarbeitende/r	Region Berner Oberland	J108792
Receptionist	Region Berner Oberland	J108791
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J108790
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J108842
Reservationsmitarbeiter	Region Graubünden	J108986
Guest Service Officer/ Rezeptionist/In	Region Zürich	J108662
Assistant Reservations- und Revenue Manager	Region Bern	J108848
Rezeptionist	Region Zürich	J108866
Rezeptionist 40%	Region Zürich	J108867
Front Office - Mitarbeiterin (80%)	Region Zentralschweiz	J108744
Rezeptionist/-in	Region Berner Oberland	J108519
Empfangsmitarbeiter/in / RéceptionistIn	Region Zentralschweiz	J108999
Trainee RezeptionistIn/Empfang	Region Freiburg	J108745
Rezeptionisten	Region Graubünden	J108762
Rezeptionist/in	Region Berner Oberland	J108654
Gästebetreuer(in)	Region Zürich	J108665
Nachportiers	Region Berner Oberland	J108964
RezeptionistIn	Region Zentralschweiz	J108472
Chef de Réception	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-Assistent	Region Berner Oberland	J108787

Küche

Position	Ort	Job-Code
Demi-Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J108475
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J108474
Patissier	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
Aushilfsköche	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
Demichief 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
Demichief de partie	Region Zentralschweiz	J108803
Chef tournante	Region Graubünden	J108796
Küchenchef	Region Berner Oberland	J108789
Chef de Partie	Region Graubünden	J108934
Chef de Partie Patissier	Region Graubünden	J108942
Chef de Partie	Region Oberwallis	J108973
Souschef für Airline-Produktionsküche	Region Zürich	J108962
Chef de Partie	Region Zürich	J108951
Demi Chef de Partie	Region Berner Oberland	J109050
Chef Entremetier	Region Zürich	J109049

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
Restaurationsfachfrau/-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
Restaurationsfachfrau / -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
Restaurationsfachfrau / -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
Praktikanten 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 Französischkennt-
nisse. Von April bis Oktober.

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

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.

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

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



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



Gastgeberpersönlichkeit (w / w)

Sorell Hotel Rigiblick
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



Die Diakonie Bethanien ist ein stark wachsendes Unternehmen
im Sozial- und Gesundheitsbereich mit Sitz in Zürich.
Mitten in einer Umbruchsphase 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



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,
Natel 079 311 35 48



Weltweit erblindet 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



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 Werbebot-
schaft. Also, auf Wiedersehen.

printwirkt.ch

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

BERGBAHNEN UND WINTER- SPORT WOHNIN?



SWISS-IMAGE/CHUAN GEER

Die Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Bergbahnen ist unzweifelhaft massiv unter Druck. Auch in Österreich stagnieren die Ersteintritte 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 Markt-austritten 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 Zuwanderungsländern 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 Attraktivi-

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 überbeanspruche 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. Diesem Problem lässt sich zwar mit einem modernen Schnee- und Pistenmanagement entgegenwirken. Die «Winterstimmung», die viele Skifahrer erst auf die Skipisten lockt, kann damit aber auch nicht herbeigezaubert werden. Trotzdem: Das «alpine Berg(bahn)-Erlebnis» wird als ganzjährige Attraktion immer einen Markt haben! Dabei sind die Bergbahnen unersetzbar. 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 Beschneidung, 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
grischconsulta AG, Maienfeld
www.grischconsulta.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 Zübli 24, 8730 Uznach
www.kunsthofag.ch, Tel. 055 285 84 50

39903-12546

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

39903-12464

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 Kundschaft
- Bestes Renommee
- Hoch qualifiziertes Team von Fahrern/Guides
- Zwei Tour-Fahrzeuge (Mercedes Viano)

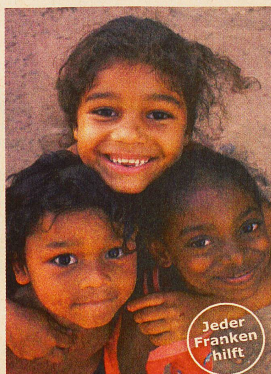
Umsatz: CHF 450 000.– bis 560 000.–

Weitere Informationen erhalten Interessenten von



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

39906-12679



**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



christoffel blindenmission
christoffel盲人協會



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 überhöhen Raum und mit direktem Blick in das Radiostudio Argovia. Zwei Restaurantbereiche lassen sich durch goldene Trennwände multifunktional einsetzen. Am Küchentisch trifft man sich ungezwungen 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

39906-12670