

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2016)
Heft: 8

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>

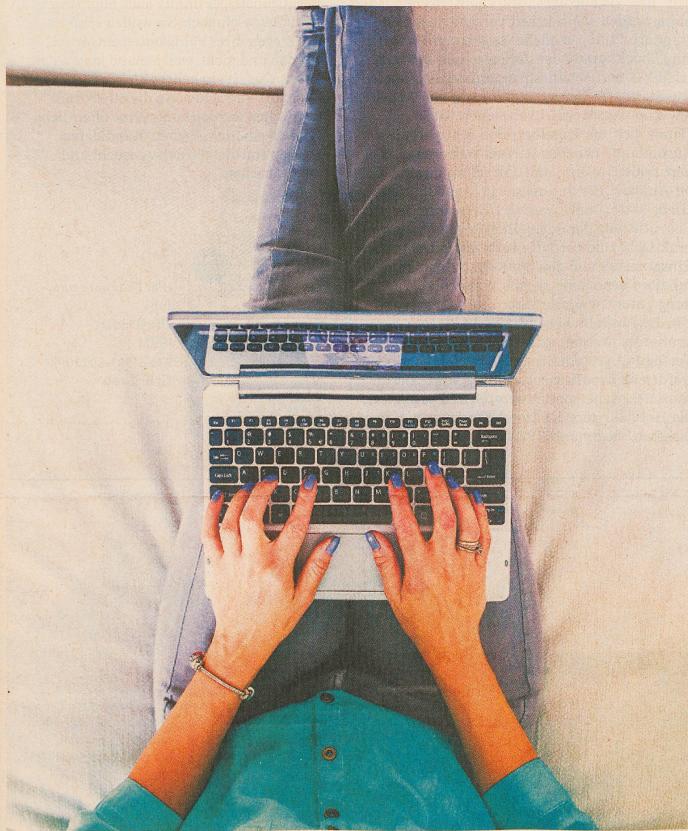
PROFIL

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

Nr. 8 · 14. April 2016

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

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



ZITAT
DER WOCHE

«Phantasie ist wichtiger
als Wissen, denn
Wissen ist begrenzt.»

Albert Einstein

VORREITER IN DER ARBEITSWELT 4.0

«Arbeitswelt von morgen», «Matching per Mausklick» oder «Zukunft der Arbeit» – Die ganze Welt spricht gerade davon, was die Arbeitswelt 4.0 alles für uns bereithält. Zu Recht. Der disruptive Wandel, den wir zurzeit in der Personalwelt beobachten, ist immer stärker zu spüren. Durch die Digitalisierung steht das Personalwesen vor einem fundamentalen Wandel. Die Schweiz, insbesondere die Hotellerie und Gastronomie, kann hier eine Vorreiterrolle einnehmen.

Überall auf dem Globus werden gerade Recruiting-Plattformen von grossen Konzernen zusammengekauft. Es wird im grossen Stile investiert, und On-Demand-Marktplätze für flexible Arbeit schießen wie Pilze aus dem Boden. Die HR-Welt fängt langsam aber sicher an, umzudenken. Die Zeiten von «9 to 5» neigen sich dem Ende zu und neue, flexible Arbeitsformen bahnen sich ihren Weg durch die Unternehmenslandschaften. Die sogenannte «Flexible Workforce» wirkt sich nicht nur auf die Kostensituation eines Unternehmens positiv aus, sie birgt auch neue Gestaltungspotenziale für Arbeitnehmende.

Insbesondere für Branchen wie die Hotellerie und Gastronomie, die unter dem Einfluss externer Faktoren wie z. B. saisonale oder wetterbedingte Schwankungen und entsprechend unregelmässiger Nachfrageintensität stehen, ist Flexibilität in der Personalplanung entscheidend. Hier kann die Arbeitswelt 4.0 Abhilfe

schaffen – die Zukunft ist jetzt. Schon heute unterstützen Tools dabei, das richtige Personal zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort im Einsatz zu haben.

Megatrends digitaler Arbeit

Die Studie der Universität St. Gallen «Arbeit 4.0: Megatrends digitaler Arbeit der Zukunft» sagt voraus, dass Unternehmen in Zukunft immer weniger auf die interne Belegschaft zurückgreifen werden. Das «Hiring on Demand» wird zur Normalität und das feste Arbeitsverhältnis wandelt sich zum Arbeitseinsatz. Wir stellen fest, dass vor allem in der Schweizer Gastronomie und Hotellerie immer stärker auf die flexible Karte gesetzt wird – zuletzt sicherlich auch aufgrund der Frankenstärke.

On-Demand-Marktplätze für Temporärarbeit wandeln sich allmählich vom Retter in der Not zum festen Bestandteil der Personalstrategien in der Gastronomie. Die Branche mausert sich in der Schweiz in puncto flexible Arbeit zu einem der Vorreiter für die Arbeitswelt 4.0.



Viktor Clabro
CEO Staff Finder
www.staff-finder.jobs

AGENDA

20. APRIL

«Gastprozesse Basis»,
Prozessoptimierung im
Gastgewerbe
www.hotelgastrounion.ch

7. MAI

«Food Festival, Passugg»,
Food. Culture. Imagination
www.foodfestival.ch

26. MAI

«Expertenforum»,
Umgang mit neuen
Gäste gruppen
www.hotelbildung.ch

27. APRIL

«Forum Restauration»,
Alles andere als Käse
www.hotelgastrounion.ch

9. MAI

«Fleischqualität»,
From grass to beef
www.hotelgastrounion.ch

27. – 29. MAI

«Olive Oil Professional OOSS»,
Lehrgang
www.hotelgastrounion.ch

hotellbildung.ch
hotelleriesuisse

Expertenforum Input 2/2016

Erfolgreicher Umgang mit neuen Gäste gruppen – dank interkultureller Kompetenz

Donnerstag, 26. Mai 2016, 09.30 bis 14.00 Uhr, Hotel Sedartis, Thalwil

Anmeldung: www.hotelbildung.ch/input

VDH
AHD

VERBUNDUNG DIPLOMIERTER
HOTELMANAGERS DER SAV
HOTELMANAGERS NDS HF

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

TREPPIEN

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 benützen.
- «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

NEUER BERUF:
DIE 360°-HOTELBILDUNG

Bei der neuen Grundbildung Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ stehen die Gäste und deren Bedürfnisse rund um das Hotelerlebnis im Zentrum.

Die vielseitige Ausbildung der Hotel-Kommunikationsfachleute EFZ ist sowohl für Jugendliche wie auch für Hotels ein Gewinn. Im Sommer finden schweizweit Kick-off-Anlässe für interessierte Ausbildungsbetriebe statt.

Diese Grundbildung legt gezielt den Fokus auf die Kommunikation mit den Gästen und Partnern sowie auf die Vernetzung und Koordination der verschiedenen Bereiche im Betrieb. Um die Hotelkunden optimal betreuen zu können, werden die Lernenden in sämtlichen Abteilungen eingesetzt: In der Küche wird das Verständnis für die Küchenabläufe (Einkauf, Lagerung, Produktion, Entsorgung) sowie das Herstellen und Fertigen von einfachen Gerichten vermittelt. Während des Einsatzes im Service lernen die Auszubildenden die Grundkenntnisse sowie deren fachkundige und praktische Umsetzung im Restaurationsbereich. In der Haushirtschaft erhalten die Lernenden Einblicke in die Basis-Arbeiten auf der Etage sowie den generellen Umgang mit Reinigungsaufgaben. Dabei spielen auch die Bewirtschaftung des Lagers sowie die Werteerhaltung eine wichtige Rolle. Anschliessend wechseln die Lernenden an die Rezeption und werden in das Check-in und Check-out, die Gästerberatung & -betreuung sowie den Verkauf und die Empfehlung von Produkten & Dienstleistungen eingeführt, wo auch der Schwerpunkt der Ausbildung liegt.

Während diesen bereichsübergreifenden Einsätzen spielt die fachgerechte Kommunikation mit den unterschiedlichen Gästetypen, mit Partnern sowie mit den verschiedenen internen Abteilungen stets eine wichtige Rolle und wird während der Grundbildung immer wieder betont und besonders geschult. Soziale und kommunikative Kompetenzen sind zentral in der Ausbildung zum Hotel-Kommunikationsfachmann respektive zur Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ.

Für die Vermittlung des theoretischen Inhalts werden schweizweit verschiedene Schulstandorte und -modelle angeboten. Möglich sind Blockkurse oder Jahresschule sowie betrieblich und schulisch organisierte Modelle. Die Standorte werden laufend auf der Website www.hotelgastro.ch/hoko aufgeschaltet. Damit sich die Hotelbetriebe optimal auf die Ausbildung des neuen Berufes vorbereiten können, finden im Juni und Juli schweizweit Kick-off-Anlässe für interessierte Ausbildungsbetriebe statt. Dabei werden Hilfestellungen zur Rekrutierung der Jugendlichen gegeben sowie praktische und vertiefte Informationen zu den Einsatzorten und den konkreten Ausbildungsinhalten des neuen Berufs vermittelt. Anmeldung unter www.hotelgastro.ch/neuerberuf.

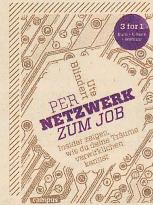
Um die Jugendlichen optimal im Betrieb zu rekrutieren, werden passende Dokumente zur Verfügung gestellt. Interessierte Jugendliche werden an Berufsorientierungen sowie Berufswahlmessen persönlich beraten und begeistert, die Hotelkarriere als Hotel-Kommunikationsfachfrau/-fachmann EFZ zu beginnen.

BUCHTIPP

PER NETZWERK ZUM JOB

Eine Bewerbung passt wohl kaum in 140 Zeichen. Und mein Facebook-Freundekreis gibt mir doch keinen Job, oder? Doch, wenn man es richtig anstellt: Mit ein bisschen Um-die-Ecke-Denken steigen in Zeiten des Social Recruiting die Jobchancen deutlich. Aber auch offline ist einiges zu bewegen. Wie das geht, zeigt dieses Buch. Es stellt alle Möglichkeiten des gezielten Netzwerkins vor: von der professionellen Nutzung von Facebook & Co. über «systematisches Mittagessen», Vorträge und Messen bis hin zu Mentoren und Headhuntern.

«Beziehungen schaden nur demjenigen, der keine hat.» Netzwerken, Vitamin B, Kontakte – diese Begriffe haben für viele Berufseinsteiger immer auch einen negativen Beigeschmack. Sie wollen schliesslich wegen ihrer Fähigkeiten eingestellt werden und nicht, weil jemand jemanden kennt. Das ist ein hehres Ziel, verkennt nur leider die Tatsachen. An die 60 Prozent der Stellen werden heute ohne öffentliche Ausschreibung vergeben. Kandidaten werden stattdessen aktiv gesucht und angesprochen.



«Per Netzwerk zum Job»
Ute Blindert
ISBN
978-3-593-50220-5
CHF 24.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmern
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

30001-19474

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 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.hoteljob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
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.

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
General Manager	Region Ostschweiz	J109307
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J109684
Restaurant Manager	Region Schaffhausen	J109482
Geschäftsführer	Region Zürich	J109571
Geschäftsführer Assistant/in	Region Bern	J109610
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J109220
Restaurant Manager	Region Zürich	J109180
General Manager	Region Zürich	J109559
Sales & Revenue Manager	ganze Schweiz	J109486
Assistant de Direction	Region Neuchâtel / Jura	J109612
Director of Operations	Region Zentralschweiz	J109445
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J109655
Geschäftsführer Assistant	Region Basel	J109507

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Leiter Sales & Marketing	Region Berner Oberland	J109222
IT-Supporter	Region Ostschweiz	J109375
Manager Public Relations	Region Bern	J109209
Direktionsassistent (w)	Region Zürich	J109469
IT System Engineer	Region Zürich	J109261
Revenue Manager	ganze Schweiz	J109485
Area Director of Sales	Region Zürich	J109278
Leiter Marketing	Region Zentralschweiz	J109622

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Aushilfe Spa Therapeut	Region Berner Oberland	J109265
Thermenaufsicht	Region Zentralschweiz	J109542
Wellness-Therapeutin Spa 60-80%	Region Bern	J109208

Reception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter	Region Zürich	J108406
Receptionist / Front Office Agent	Region Berner Oberland	J109270
Receptionist 80-100%	Region Zürich	J109259
Praktikant Reception	Region Zürich	J109196
Front Desk 80-100%	Region Basel	J109662
Receptionist/in & Reservierungsmitarbeiter/in	Region Graubünden	J109489
Reservations Agent	Region Ostschweiz	J109327
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J109494
Chief Concierge	Region Zürich	J109496
Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J109664
Front Office Manager	Region Zürich	J109476
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J109468
Reservations- / Junior Revenue Manager	Region Berner Oberland	J109462
Praktikant/in Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J109544
Front Office Manager	Region Berner Oberland	J109459
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich	J109551
Aushilfe Reception	Region Ostschweiz	J109292
Front Office Manager	ganze Schweiz	J109488
Stv. Chef de Reception	Region Graubünden	J109288
Receptionist 80-100%	Region Zürich	J109259
Receptionist/in	Region Bern	J109377
Rezeptionist	Region Graubünden	J109284
Empfangsmitarbeiter/in / RéceptionistIn	Region Zentralschweiz	J109606
Reservationsmitarbeiter	Region Basel	J109359

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Stellvertretender Chef de Service	Region Basel	J109532
Seminär- & Bankettassistent	Region Zentralschweiz	J109193
Service-Aushilfe Bankett	Region Berner Oberland	J109266
Restaurationsfachfrau/mann 40%	Region Zentralschweiz	J109226
Teammitglied Anlassverkauf- und organisation	Region Mittelland (SO,AG)	J109390
Verantwortlicher TQM	Region Zürich	J109470
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J109479
Restaurants Manager	Region Ostschweiz	J109510
AnlassleiterIn	Region Zürich	J109572
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J109603

Küche

Position	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J109607
Küchenhilfe Stewarding & Frühstück	Region Bern	J109600
Koch	Region Zentralschweiz	J109543
Küchenchef	Region Ostschweiz	J109326
Chef de Partie	Region Zürich	J109429
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J109444

Chef de Partie Gardemanger	Region Zürich	J109442
Chef de partie Rötiisseur	Region Graubünden	J109431
Pâtissier	Region Bern	J109478
Chef de partie	Region Freiburg	J109224
Koch	Region Berner Oberland	J109491
Chef de Partie Gardemanger	Region Bern	J109453
Chef de Partie	Region Zürich	J109450
Demi-chef de Partie	Region Berner Oberland	J109223
Küchenchef	Region Zürich	J109475
Jungkoch	Region Zürich	J109500
Kochpraktikan	Region Zentralschweiz	J109466
Sous Chef	Region Basel	J109506
Chef de Partie	Region Zürich	J109514
Grill-Koch	Region Zentralschweiz	J109198
Sous-Chef	Region Bern	J109195
Chef de Partie	Region Zürich	J109194
Koch	Region Zentralschweiz	J109308
Chef de Partie	Region Graubünden	J109282
Tournant	Region Bern	J109277
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J109276
Crew Mitarbeiter/in	ganze Schweiz	J109672
Commis Pâtissier	Region Ostschweiz	J109602
Commis de Cuisine	Region Zürich	J109668
Koch EFZ	Region Zentralschweiz	J109620

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Bar-Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J109269
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J109272
Servicemitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J109279
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J109653
Chef de rang	Region Graubünden	J109281
Servicapraktikan	Region Zentralschweiz	J109156
Bardame / Barmann	Region Berner Oberland	J109309
Chef de Service (w)	Region Berner Oberland	J109264
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J109192
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J109467
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J109498
Chef de Rang	Region Bern	J109457
Servicemitarbeiter EFZ	Region Zentralschweiz	J109492
Servicefachmitarbeiter/in	Region Bern	J109484
Aushilfe Bankett	Region Zentralschweiz	J109480
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	J109547
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J109446
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J109570
Chef de Rang	Region Zürich	J109565
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J109448
Chef de Service	Region Zürich	J109321
Barmitarbeiter	Region Zürich	J109330
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J109546
Commis de Rang	Region Bern	J109619
Barkeeper	Region Bern	J109363
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J109617
Servicemitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J109616
Chef de Rang	Region Oberwallis	J109364
Junior Chef de Service	Region Zürich	J109323
Servicefachmitarbeiter 80%	Region Zürich	J109369
Chef de rang	Region Zürich	J109370
Restaurationsfachfrau / mann	Region Bern	J109608
Assistent Chef de Service	Region Zentralschweiz	J109604
Stv. Leiterin / Leiter	Region Zentralschweiz	J109593
Hostess	ganze Schweiz	J109670
Commis de Cuisine	Region Zürich	J109669

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Hausdamenassistentin	Region Graubünden	J109362
Floor Supervisor	Region Bern	J109205
Housekeeper	Region Zentralschweiz	J109275
Stv. BereichsleiterIn Hauswirtschaft	Region Berner Oberland	J109454
Zimmermädchen	Region Zürich	J109683
Allrounder	Region Zürich	J109361
Gouvernante	Region Berner Oberland	J109639
Fachkraft Hauswirtschaft 50%	Region Bern	J109511

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Office- und Küchenmitarbeiter	Region Zürich	J109371
Mitarbeiter an der Kasse	Region Zürich	J109372
Reinigungsmitarbeiter	Region Zürich	J109336
Praktikanten Küche	Region Bern	J109203
Mitarbeiter 40% (m)	Region Zürich	J109451
Haustechniker (m) 80%	Region Zentralschweiz	J109558
Sanitärlinstallateur	Region Berner Oberland	J109464

swiss pyramid

NIESEN

Die Niesenbahn, eines der touristischen Aushängeschilder im Berner Oberland (www.niesen.ch), hat eine sehr erfolgreiche Phase der Entwicklung hinter sich. Der Verwaltungsrat plant jetzt den nächsten Entwicklungszyklus des Unternehmens mit »Fokus 2025«. Dazu gehören auch substanzelle Investitionsprojekte. Der Verwaltungsrat sucht vor diesem Hintergrund für diese **einzigartige, spannende Aufgabe** den engagierten/die engagierte

Geschäftsführer/in

für die **Niesenbahn AG**. In dieser Funktion übernehmen Sie ab **Januar 2017** die operative

Gesamtverantwortung für das Unternehmen mit Bahn und Gastronomie/Hotellerie

Gestützt auf eine Zielvereinbarung mit dem Verwaltungsrat nehmen Sie **operativ die Führung der Niesenbahn AG** wahr. Gemeinsam mit internen Ressourcen und externen Partnern setzen Sie die strategischen Grundlagen des Unternehmens ziel- und ergebnisorientiert um. Zusammen mit dem Mitarbeiterteam vor Ort sind Sie für die Sicherstellung des Betriebsablaufs verantwortlich. In den wichtigen Teilbereichen der Bahn bzw. der Gastronomie werden Sie durch das Leitungsteam (Finanzen/Personal/Sicherheit, Betrieb/Technik, Marketing/Verkauf, Gastronomie/Hotellerie) kompetent unterstützt. Sie vertreten gemeinsam mit dem VR Präsidenten das Unternehmen in der Region, gegenüber den Partnern sowie in den Märkten.

Die **Niesenbahn AG** ist ein **exklusives Unternehmen** mit einem **einzigartigen Gesamtpunkt** (»Berg«, »Bahn«, »Berghaus«), das Sie »aus einer Hand« führen und weiterentwickeln können. Für diese einzigartige Aufgabe braucht es »Unternehmergeist«, »Leidenschaft« und die Bereitschaft, »die Extrameile zu gehen«.

Die Niesenbahn AG sucht eine **Führungspersönlichkeit mit Leistungsausweis** in den Bereichen **Führung, Marketing/Dienstleistungsmanagement** und **Organisation sowie mit Verständnis für die operative**

Führungsaufgabe eines KMU. Sie verfügen über technisches Flair sowie Interesse, Know-how und/oder Resultate in beiden Geschäftsfeldern unseres Unternehmens. Sie zeichnen sich durch eine hohe Leistungsbereitschaft und Kommunikationsfähigkeit aus und sind in der Lage, selber Projekte zu führen und umzusetzen. In der Zusammenarbeit mit dem Verwaltungsrat pflegen Sie ein professionelles Governance-Verständnis. In Frage kommen auch Quereinsteiger oder jüngere Führungskräfte mit entsprechendem Leistungsausweis und Potenzial.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis **30. April 2016** zu Händen von **Dr. Daniel Fischer, Präsident des Verwaltungsrates, Brüggbühlstrasse 32 h, 3172 Niederwangen b. Bern**.

Er steht Ihnen auch für Rückfragen und weitere Informationen gerne zur Verfügung.
(Tel. 031 980 18 18, 079 379 20 14 und daniel.fischer@danielfischerpartner.ch)



Gastgeber/in, Geschäftsführer/in

Das traditionsreiche Jugendstil-Hotel Regina Mürren wurde vor knapp zwei Jahren von einer ideell motivierten Eigentümerschaft ehemaliger Stammgäste erworben.

Wir suchen ab der Wintersaison 2016/17 einen innovativen Gastgeber/in (Paar oder Team besonders erwünscht) mit Flair und Verständnis für ein einfaches, aber würdevolles Hotel, das als Begegnungs-, Familien-, Veranstaltungs- und Kulturhotel durch eine besondere Atmosphäre besticht.

Wir haben eine fundierte Ausbildung in Hotellerie/Gastronomie, sind eine gute Kommunikator/in und sind bereit auch mit idealem Engagement einen Betrieb mit viel Zukunftspotenzial mitzugeben.

Bewerbungsunterlagen senden Sie an den VR-Präsidenten des Hotel Regina Mürren A.G. (www.reginamuerren.ch); Peter Vollmer, Postfach, 3001 Bern / peter@vollmer.ch

Für weitere Auskünfte und Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

39647-12086

Wir suchen per 1. Juli 2016 eine/n

Köchin / Koch 80-100%

Zentrum Höchweid
Höchweidstrasse 36, 6030 Ebikon
www.ap-ebikon.ch / job-ap@ebikon.ch

39648-12687



Chef de Rang (w/m)

Restaurants Schöngårn im Zentrum Paul Klee Monument im Fruchtfeld 1, 3000 Bern 31

per sofort

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



39646-12685

39708-12708

Gesucht ab 1. April oder nach Vereinbarung:

Mitarbeiter Küche und Service

Restaurant Shalimar
Höheweg 94, 3800 Interlaken
Tel. 079 468 17 04

39707-12707



MOUNTAIN LODGE

Können Sie sich einen schöneren Arbeitsplatz vorstellen als die Berge von Arosa in der einzigartigen Atmosphäre einer international bekannten Feriendestination? Lernen Sie das nebstilige Arosa von der sonnigen Seite kennen. Seit dem Zusammenschluss mit der Lenzerheide ist unser Schneeparkgelände das grösste in Graubünden und unter den zehn Grössten der Schweiz.

Die Mountain Lodge ist ein Betrieb der Arosa Bergbahnen AG. Das Hotel an schönster Lage in Arosa mit traumhafter Bergsicht ist mit seinen über 270 Gästebetten der ideale Ort für Gruppen, Familien und Junggesellinnen.

Für die Sommersaison 2016 mit Verlängerungsoption für die Wintersaison 2016/17 suchen wir einen

Receptionist (m/w)

Wir verfügen bereits über Erfahrung an der Reception, sind beliebt und verschwiegen, beweisen und arbeiten selbstständig. Sie kennen sich mit einem Hotelerverwaltungssystem vorzugsweise PMS aus, sprechen D/F, weitere Sprachen von Vorteil, sind freundlich, gästeorientiert sowie flexibel.

Bei uns erwarten Sie eine abwechslungsreiche Saisonzeit, die von Juni bis Ende Oktober liefert. Wir arbeiten gerne Hand in Hand und bauen auf eine vertrauliche Zusammenarbeit. Eine Unterkunft können wir Ihnen zur Verfügung stellen und als weitere Goodie schenken wir Ihnen die Jahreskarte für das Skigebiet Arosa Lenzerheide.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung per Mail inklusive Foto und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Arosa Bergbahnen AG - Arosa Mountain Lodge
Markus Stötzler - Betriebsleiter - Postfach 80 - CH-7050 Arosa - Tel. +41 (0)81 378 84 63
betriebsleitung.mlf@arosabergbahnen.ch - www.arosamountainlodge.ch

39694-12703



HOTELBALSTHAL
TRILOGIE DER GÄSTLICHKEIT

KREUZ ■ KORNHAUS ■ RÖSSLI
Drei Häuser - versint in einer Philosophie

Wie kaum ein anderes Hotel seiner Kategorie in der Region, verknüpft das Hotel Balsthal gekonnt Tradition und Modernität und schafft so ein heimeliges Ambiente. In seiner langen Geschichte sind in den Gaststätten Kreuz, Kornhaus und Rössli die schönen und gediegenen Räumlichkeiten, die herzliche Gastfreundschaft und die hervorragende Küche die prägenden Elemente. Das Hotel Balsthal hat sich über die letzten Jahrzehnte schweizweit auch einen guten Namen im Tagungs- und Seminarbereich geschaffen.

Chef de Réception

Diesen interessanten und abwechslungsreichen Posten vergeben wir gerne ab 1. Juni oder nach Vereinbarung an eine aufgestellte, führungsreduzierte, verkaufs- und marketingorientierte, sprachreiche und mit ausgeprägtem Fachwissen ausgestattete Persönlichkeit.

Wir arbeiten mit dem Hotelprogramm fidelio suite8.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz, eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit mit grossem Wirkungsfeld, leistungsgerechte Anstellungsbedingungen und Entlohnung, selbständige Arbeit in einem dynamischen Team, viel Platz für Entwicklung, Miteinander und kontinuierliche Verbesserung, Miteinfluss bei der Gestaltung von Marketing-Aktivitäten, ein angenehmes und gar familiäres Arbeitsklima und vieles mehr.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann kontaktieren Sie bitte unsere Frau U. Schilling telefonisch oder per e-mail ursula.schilling@hotelbalsthal.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Falkensteinerstrasse 1 ■ Tel 062 386 88 88 ■ www.hotelbalsthal.ch

39883-12700

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo

htr hotel revue - Telefon 031 370 42 42



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



Arosa Bergbahnen AG - Arosa Mountain Lodge
Markus Stötzler - Betriebsleiter - Postfach 80 - CH-7050 Arosa - Tel. +41 (0)81 378 84 63
betriebsleitung.mlf@arosabergbahnen.ch - www.arosamountainlodge.ch

39694-12703

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

«HIGH NOON» IN DEN BERGEN

Die Darsteller im Drama in den Alpen sind vielfältig. Die gesellschaftliche Entwicklung und damit auch die des Wintersports, die Schneesicherheit und die Frankenstärke spielen eine wichtige Nebenrolle. Die Hauptrollen fallen jedoch den Leistungsträgern zu, allen voran der Hotellerie, den Bergbahnen, den Restaurants, dem Retail und der Destination insgesamt. Regie führen die Politik und die Behörden, sie lassen die Kontrahenten, begleitet von einer unglaublichen Regulierungswut und einem unsinnigen Zweitwohnungsgesetz, gegeneinander antreten.

Es gibt durchaus auch sehr positive Beispiele in der Schweiz, Leistungsträger, die über ein hervorragendes Produkt verfügen, ihre Hausaufgaben gemacht haben, eine überdurchschnittliche Qualität anbieten und schon vor 20 Jahren neue Märkte erschlossen haben. Aber es gibt einige Destination, wo die Skilifte bereits endgültig abgestellt sind und auch das letzte Hotel geschlossen hat. Es wird davon ausgegangen, dass die Umsätze im letzten Winter bei den Bergbahnen um 10 bis 15% zurückgegangen sind und gewisse Hotels bis zu 20% Rückgang zu verkraften haben – welche Bilanz hält das auf Dauer aus?

In der Konsequenz dürften in den nächsten paar Jahren rund 30% der Destinationen vom Markt verschwinden, außer sie werden von einem Mäzen fünf vor zwölf gerettet. Beispiele wie Vals und Tschierschen, die Melchseefrutt oder die Bergbahnen in Gstaad, Brigels sowie Andermatt sind bereits Realität. Die Politik und die Bevölkerung tun gut daran, diesen Investoren die grösstmögliche Unterstützung zukommen zu lassen.

Allen anderen Destinationen wird langfristig nur der Weg über



SWISS-IMAGE.CH/ROBERT BOESCH

ein integriertes Resort bleiben. Die Kooperation «light», wie sie im Moment propagiert wird, greift zu kurz. Früher oder später werden sich die Leistungsträger unter dem Dach einer klar positionierten Destination zusammenschliessen und aufeinander abgestimmte und dem Kundenbedürfnis entsprechende Produkte anbieten müssen. Die Qualität steht dabei im Vordergrund. Die Zeiten, in denen jeder sein eigenes Süppchen kocht, sind vorbei, im Ansatz sind die Alpenarena in der Schweiz und die grossen Resorts in Nordamerika beste Beispiele dafür. Willkommen in der globalisierten Welt.

Der Schweizerische Zweitwohnungskompromiss bremst neue Projekte, weil einerseits den föderalistischen Milizpolitikern der Mut fehlt, Entscheidungen zu treffen und andererseits die Auslegung des neuen Zweitwohnungsgesetzes so unklar wie nur möglich ist. Für ein neues Hotelprojekt in den Alpen notabene wird seit einem Jahr versucht, die Auslegung des Gesetzes – bezüglich des erlaubten Flächenanteils an Zweitwohnungen zur Querfinanzierung – zu interpretieren. Der Fall wird unweigerlich vor

Bundesgericht entschieden werden und Projekte um Jahre verzögern. Spannend wird auch der erste Fall eines Hotels sein, welches wegen Unwirtschaftlichkeit 50% der Fläche zu Zweitwohnungen umbauen darf...

Es ist fünf vor zwölf – das Drama in den Alpen wird seinen Lauf nehmen, es braucht mutige und schnelle Entscheidungen, denn was wären die klassischen Tourismuskantone ohne einen funktionierenden Tourismus, und welcher volkswirtschaftliche Schaden wäre ohne den Tourismus zu verkraften?



Andrea Jörger
Managing Partner, MRICS
www.cfbnetwork.ch

Nous louons pour le mois d'août 2016,
dans une situation dominante en vieille
ville de Porrentruy (JU),

I'Auberge du Mouton (1715) ***

Comportant: 8 chambres (17 lits),
restaurant de 28 places, terrasse de
20 places.

Ce bâtiment historique, en cours de
restauration, sera
entièrement équipé. Loyer favorable.

Informations:
M. Froidevaux, 079 378 46 18

39696-12704

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

39993-12464

Hotel / Gasthof / Restaurant an Toplage im Mittelland

Hervorragende Ausgangslage für Einstieg in die Selbständigkeit von «hands-on»-Jungunternehmern mit operativer Erfahrung in der Gastronomie. Endlich den eigenen Gasthof- und Restaurationsbetrieb mit persönlicher Handschrift prägen.

Wir haben das ideale Objekt für Sie! Bestausgewiesener historischer Gasthof mit 12 Zimmern (Swiss Lodge), Restaurationsbetrieb mit Gaststuben, Glashaus, Gartenwirtschaft und geschützter Raucherecke. Bankett- und Seminarräume bis 100 Personen. Komplette Cateringeinrichtung inkl. Fahrzeuge; bis 200 Gäste. Aktuelles Umsatzvolumen 3 Mio. Franken – an 235 Betriebstagen. Ausbau möglich!

Sie haben bereits einen vergleichbaren Betrieb geführt oder als Stellvertretung mitgearbeitet. Sie sind geprägt von positiver Ausstrahlung und Engagement. Sie verfügen über die nötigen Fr. 250 000.– als Eigenmittel. Finanzierungslösungen für engagierte Jungunternehmer sind vorhanden.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Anfragen unter Chiffre 39675-12696 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39675-12696

Zu verkaufen

Panorama-Restaurant Hulftegg

Zürcher Oberland/SG/TG, 9613 Mühlrüti
200 Sitzplätze, 150 Parkplätze, 120 Terrassenplätze,
15 Zimmer. Fr. 1.590.000.– Bilder: Hulftegg.ch
<http://www.remax.ch/119341036-10>

39455-12629

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