

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 11

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

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 06.02.2026

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

PROFIL

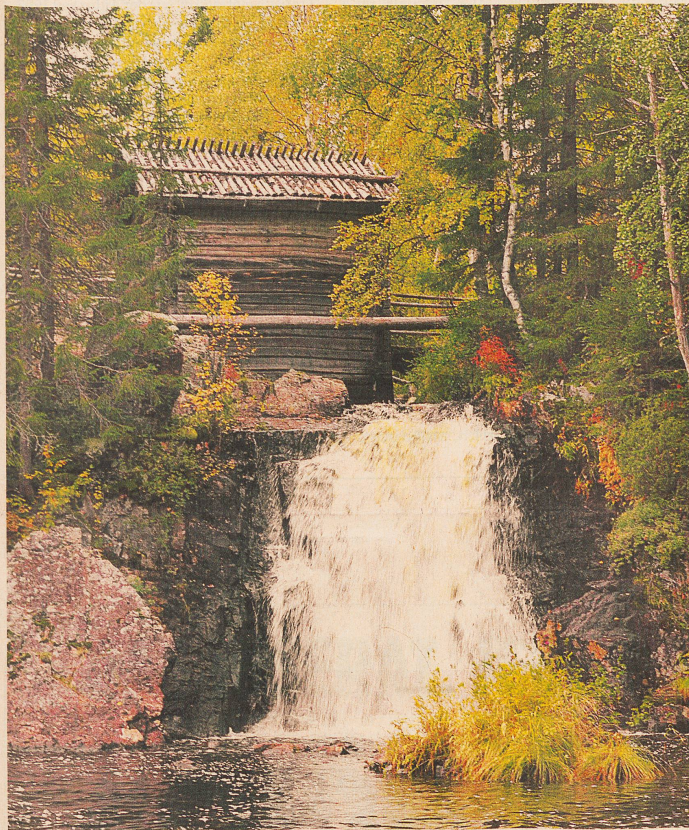
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 11 · 26. Mai 2016

EINE BEILAGE DER

htr hotel revue

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



SRUGINA/123RF

PAIKKA PÄÄTÖKSENTEOSSA

Es war einmal ein Metzger, der lebte in einem Dorf in den Bergen, das niemand kannte, niemand interessierte und folglich auch niemand besuchte. Das Dorf war ein Dorf, wie es halt so viele gibt; es lebten keine berühmten Leute dort, die Kirche war von einem Architekten gebaut, der fünfhundert Kirchen im gleichen Stil schon gebaut hatte, die Landschaft war schön, aber auch nicht schöner als andere. Und so kam es, dass eines Tages der Metzger zum Bürgermeister gewählt wurde. Dieser wollte dem Niedergang seines Dorfes nicht weiter zuschauen. Ein studierter Onkel hatte ihm erzählt, dass Tourismus wohl die beste Lösung sei, um dem Dorf eine Zukunft zu geben. Im Gemeinderat war man begeistert von der Idee, und da niemand genau wusste, wie dies anzupacken sei, gab man eine Studie in Auftrag. Das Fazit der Studie war klar und deutlich: Das Dorf hat grosses Potenzial für Tourismus. Jetzt musste dieses nur noch erschlossen werden. Also gab man eine zweite Studie in Auftrag. Diese empfahl den Dorfbewohnern, die alte Kirche abzureissen und von einem Stararchitekten neu aufbauen zu lassen. Dafür konnte sich der Metzger dann doch nicht begeistern, da er erstens in der Kirche getauft worden war und zweitens davon ausging, dass eine neue Kirche kaum zu einer Umsatzsteigerung bei seinen Würsten führen würde. Also gab man eine nächste Studie in Auftrag, welche das Wertschöpfungspotenzial der neuen Kirche evaluieren sollte. Verärgert über die hohen Ausgaben für die vielen Studien, entschloss sich eine Gruppe aus dem Dorf, das Heft selbst an die Hand zu neh-

men. Dazu gehörten ein Bauer, der Schafe züchtete, die Handarbeitslehrerin, der Coiffeur sowie eine Gärtnerin. Innerhalb weniger Monate realisierten sie das weltweit erste vollständig gestrickte Hostel. Im Hostel wurden nur lokale Produkte angeboten, im eigenen Garten konnten die Gäste das Gemüse für das Nachtessen selbst ernten, und wer wollte, durfte am geplanten Wellness-Bereich mitstricken. Da die Mutter der Gärtnerin aus Finnland stammte, taufte sie das Hostel «Paikka Päätöksenteossa», was so viel heisst wie «Place Making». Das Hostel wurde ein Riesenerfolg. Journalisten von grossen Tageszeitungen schrieben Berichte, internationale Szeneblogger kamen und schossen Selfies. Innert Kürze musste die Bettenzahl erhöht, der Gemüsegarten erweitert werden. Das Hostel war täglich ausgebucht. Das Dorf in den Bergen hatte einen festen Platz auf der touristischen Landkarte eingenommen. Und was lehrt uns die Geschichte: Erfolgreiche touristische Angebote sind fast immer ein Mix aus spannenden Inhalten, überraschendem Design, einer professionellen Umsetzung im Team, einer gekonnten Inszenierung, zielgerichteter Kommunikation und einer Prise Fantasie.



Rafael Enzler
Partner & Place Maker
gutundgut gmbh, Zürich
www.gutundgut.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Grosse Veränderungen
in unserem Leben können
eine zweite Chance sein.»

Harrison Ford, Schauspieler

AGENDA

06. JUNI

«Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus»,
Qualitäts-Trainer Stufe II
Hotel Montana, Luzern
www.hotelbildung.ch

07. JUNI

«Fachkurs: Lebensmittelabfälle vermeiden»,
Kurs in Zusammenarbeit mit
United Against Waste
www.united-against-waste.ch

08. JUNI

«Schulführung Hotelfachschule
Passugg»,
Schauen Sie hinter die Kulissen
der Hotelfachschule in Passugg.
www.ssth.ch

09. JUNI

«Informationsnachmittag
HF Thun»,
Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

14. JUNI

«Besuchen Sie die Ecole hôtelière
de Lausanne»,
Auf dem Campus erfahren Sie
mehr über die div. Studiengänge.
www.ehl.ch

16. JUNI

«Nachdiplomstudium»,
Informationsanlass zum
Nachdiplomstudium HF Hotel-
management
Hotel Seedam Plaza, Pfäffikon
www.hotelbildung.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.

Vorrats-, Kühl- und Gefrierräume

- Regale an der Wand oder an der Decke befestigen und seitlich verbinden.
- Lagergut zweckmässig einräumen, d. h. schwere Lasten unten, wenig Gebrauchtes und Leichtes oben.
- Personal gut instruieren.
- Überbelastung von Regalen und Böden vermeiden.
- Maximale Tragkraft der Regale beschriften und einhalten.
- Rammschutz anbringen.
- Türen müssen von innen jederzeit geöffnet werden können.
- Türe und Tore mit Entriegelungsmechanismen ausrüsten.
- Alarmsysteme einbauen und mit der Alarmanlage verbinden.
- Geeignete Schutzkleider bereitstellen und Gebrauch vorschreiben.

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

NACHHALTIGKEIT IN DER HOTELLERIE

Die Entwicklung in Richtung mehr Nachhaltigkeit verläuft langsam. Das Bild ist durchgezogen, mit beträchtlichen Unterschieden zwischen Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft.

Der zweite Monitoringbericht zur Nachhaltigkeit in der Hotellerie zeigt, wo die Branche in den Bereichen Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft steht. Des Weiteren befasst sich der Bericht mit zwei aktuellen Nachhaltigkeitsthemen Food Waste und Barrierefreiheit.

UMWELT

Die Hotellerie zeigt im Bereich Umwelt einen positiven Trend. Allerdings findet diese erfreuliche Entwicklung auf tiefem Niveau statt. Die Klima- und Energiekennzahlen zeugen von mehr Effizienz und geringerem Einsatz von fossilen Energien. Hoteliers ergreifen ökologische Massnahmen bei der Beschaffung und der Mobilität und tragen somit dazu bei, dass die Umweltbelastungen insgesamt reduziert werden können.

WIRTSCHAFT

Konjunkturelle Schwankungen und Änderungen der Rahmenbedingungen wie die Annahme der Masseneinwanderungsinitiative oder die Aufhebung des Euro-Mindestkurses stellen die Hotellerie vor grosse Herausforderungen in der Gestaltung ihrer Angebotsstruktur. So zeigen Auslastung, Wertschöpfung und Gewinne im Vergleich zum Referenzjahr 2008 nach unten. Zu berücksichtigen ist, dass 2008 ein für die Hotellerie sehr erfolgreiches Jahr war.

GESELLSCHAFT

Als wichtige Arbeitgeberin vor allem in den Tourismusregionen sind für die Hotellerie gute Arbeitsbedingungen eine Voraussetzung, um langfristige Beziehungen zu den Mitarbeitenden aufzubauen und damit eine hohe Qualität der Leistungen sicherzustellen. Die schwierigen wirtschaftlichen Bedingungen und der andauernde Strukturwandel lassen wenig Spielraum für Verbesserungen. Die Dynamik im gesellschaftlichen Bereich ist gering, die meisten Kennzahlen entwickeln sich langsam.

NACHHALTIGKEIT

Vielen Gästen sind die sozialen und ökologischen Auswirkungen ihrer Reise zunehmend wichtiger. Ist sie als Qualitätsmerkmal etabliert, kann die Nachhaltigkeit durch Gäste auch honoriert werden. Unternehmensführung und die Verbindung von Qualität, Innovation und Nachhaltigkeit gewinnen immer mehr an Bedeutung. Dennoch sind es nur einzelne Betriebe, die Nachhaltigkeit umfassend und systematisch in ihre Geschäftstätigkeit integrieren. In Nischenbereichen ist aber ein Trend zu Nachhaltigkeitsleistungen zu erkennen. Der zweite Monitoringbericht «Nachhaltigkeit in der Hotellerie» sowie der Leitfadens «Lebensmittelabfälle vermeiden» sind unter hotelieresuisse.ch Nachhaltigkeit verfügbar.

Sonja Seiffert, [hotelieresuisse](http://hotelieresuisse.ch)

BUCHTIPP

NAVIGIEREN IN ZEITEN DES UMBRUCHS

Die Welt neu denken und gestalten

In wenigen Jahren wird fast alles anders sein: was wir tun, wie wir es tun und warum wir es tun; wie wir produzieren und konsumieren, wie wir arbeiten, wie wir lernen und forschen – und wie wir leben. Wie gehen wir in Wirtschaft, Politik und Gesellschaft damit um? Umbrüche öffnen Möglichkeiten, indem sie Altes verdrängen und Neues schaffen. Management, wie Malik es versteht, ist die gesellschaftliche Funktion, diese Möglichkeiten zu nutzen. Die Neue Welt, von der in diesem Buch die Rede ist, ist in vielen Dimensionen noch unbekannt. Sie entsteht durch die «Grosse Transformation 21», wie der Autor seit 1997 den historisch wahrscheinlich grössten gesellschaftlichen Umwandlungsprozess nennt. Diese Transformation befreit die Gesellschaft von ihren verknöcherten Organisationen und öffnet Wege zu einem neuen Denken und zu einem besseren Funktionieren. Ein Buch für klare Sicht und persönlichen Mut. Ein Orientierungsraster für das Navigieren in offenen Horizonten.



Fredmund Malik
Navigieren in Zeiten
des Umbruchs
ISBN
978-3-593-50453-7
CHF 27.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotelieresuisse.ch

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotelieresuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

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

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

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch 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 publiziert. 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.

hotelfachschule thun

soul passion system



Die Hotelfachschule Thun ist eine Höhere Fachschule von hotellerieuisse. Absolvierende unserer Schule nehmen in der Hotellerie und Gastronomie betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr.

Neben dem Studiengang erbringt die Hotelfachschule Thun ein grosses Spektrum an Dienstleistungen (z.B. Restaurant, Seminare, Bankette) und bietet Wohnraum für Studierende und Hotelgäste. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine engagierte und dynamische Person als

Leitung Restaurant 80% (m/w)

Stellenbeschreibung

Sie führen das Free-Choice-Restaurant und den Seminarbereich. Die Anlässe und Bankette werden durch Sie organisiert und betreut. Bei Grossanlässen übernehmen Sie die Führung der Mitarbeitenden und Studierenden. Korrespondenz, Reservationen, Abrechnungen, Bestellungen, Personaleinsatzplanung, Kundengespräche sowie -betreuung und Réceptionsdienste tragen zu einem abwechslungsreichen Tag bei.

Sie haben eine rasche Auffassungsgabe, Sie agieren eigenverantwortlich, zielorientiert, und Sie denken vernetzt. Die Ausbildung junger Menschen liegt Ihnen am Herzen. In hektischen Zeiten behalten Sie den Überblick. Zudem sind Sie initiativ, kritikfähig und hilfsbereit. Ihre positive Einstellung hilft Ihnen beim Führen und Erbringen von Dienstleistungen. Weiter bringen Sie viel Flair für administrative Tätigkeiten, Organisation und Planung sowie unternehmerisches Denken mit.

Anforderungsprofil

- Abgeschlossene Berufslehre im Service sowie eine Weiterbildung oder ein höherer Abschluss in der Hotellerie oder im Eventmanagement
- Durchsetzungsvermögen, Engagement, Belastbarkeit und Flexibilität
- Körperlich leistungsfähig, hohe Führungs- und Sozialkompetenz
- Stilsicheres Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch

Wir bieten

- Geregelte Arbeitszeiten mit einzelnen Wochenend-, Pikett- und Abendeinsätzen
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten

Tatjana Jaggy, Leiterin Betrieb, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37
3602 Thun

033 227 77 71
tj@hfthun.ch
www.hfthun.ch

39907-12760



Erstklassige Adresse. Sport & Resort. Wellness & Lifestyle.

Im Markt exzellent eingeführtes Resorthotel, gediegenes Ambiente, über hundert komfortable Zimmer, grosszügiger beeindruckender Spa inkl. Indoor-Pool, Restaurant und Bar. Tradition und Moderne bilden ein harmonisches Ganzes. An ausgezeichnete Lage in einer weltbekannten Deutschschweizer Premium Destination im Alpenraum, wo sich atemberaubende Naturschönheit, Alpensport und Life-Style optimal ergänzen.

Ideale Ausgangslage für souveräne, sprachbegabte Hands-on Gastgeberpersönlichkeiten. In Sachen Front of House, Gastronomie, Vermarktung (on-/offline, TOS, OTAs) und Revenue (RMS/Yield/RevPAR) sind Sie gleichermassen versiert. Die Herausforderung, dieses beliebte «Schmuckstück» durch geschicktes Guest Relationship Management und umsichtige Leitung Ihrer Mitarbeitenden erfolgreich in die Zukunft zu führen, könnte Sie reizen.

Hoteldirektor w/m

Es darf auch ein Gastgeberpaar sein

Mit dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an die Dienstleistungsqualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Sie sind selbstbewusst, abgeklärt und kommunizieren stufengerecht auf allen Ebenen. Den Abschluss einer der etablierten Hotelfachschulen bringen Sie mit. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben bzw. als Nachwuchskraft einen Leistungsausweis als starker Vize oder als ambitionierter Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar.

CH-Resorthotellerie-Erfahrung und Macher-Qualitäten sowie einen Touch Swissness setzen wir voraus. Charismatische Ausstrahlung und Begeisterungsfähigkeit sind Ihre Markenzeichen. Trotz saisonaler Struktur sind Sie und Ihr Kader team selbstverständlich ganzjährig engagiert. Eintritt: Aug./Sept. bzw. nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via E-Mail oder Infoline 044 802 12 00. Abends am Wochenende: 079 402 53 00.

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 · ans gar.schaefer@schaeferpartner.ch



39811-12751

Nach Übereinkunft suchen wir

BetriebsassistentIn

Empfang, Frühstück und vieles mehr.
Berufserfahrung sowie D.E.F.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen:

Hotel Ambassador
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
direktion@ambassador-hotel.ch
Besten Dank

39876-12747



Wir suchen auf November 2016 oder nach Vereinbarung ein engagiertes und

sympathisches Pächterpaar

für das traditionsreiche und frisch renovierte **GASTHAUS LÖWEN** in SALEZ im wunderschönen St. Galler Rheintal.

Detail-Infos unter www.loewen-salez.ch

39878-12749



SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES / STAMPA SVIZZERA / SWISS MEDIA

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 LUZERN

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
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J111035
Stv. Betriebsleiter/in	Region Ostschweiz	J111342
Sales Manager	Region Zürich	J110921
Geschäftsführer für Grossunternehmung	Region Zürich	J111473
Buchhaltungsassistent 50%	Region Berner Oberland	J111164
Geschäftsführer Assistent	Region Basel	J111434
Teamleitung Restaurants	Region Zürich	J111233
Betriebsassistent/in	Region Bern	J111129
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J111034
Bereichsleiter Gemeinschaftsgastronomie	Region Zürich	J111248
Betriebsleiter/in	Region Zentralschweiz	J111012

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
PR & Communications Coordinator	Region Bern	J111264
Sales Manager	Region Zürich	J111250
Mitarbeiter oder Praktikant Marketing	Region Zentralschweiz	J111106
Leitung Revenue	Region Zürich	J111496

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Spa Therapist 80-100%	Region Zentralschweiz	J111128
Fitness-Instructor / Massagetherapist	Region Berner Oberland	J111163
Kosmetikerin & Wellness-Therapeutin Spa 80-90%	Region Bern	J111268
Leiter Spa & Wellness	Region Berner Oberland	J111114

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J110916
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J111209
Chief Concierge	Region Zürich	J111339
Assistant Front Desk Manager	Region Berner Oberland	J111229
Réceptionist/In	Region Zentralschweiz	J110994
Front Office Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J110961
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J111223
Rezeptionist	Region Basel	J111133
Réceptionist/in	Region Mittelland (SO,AG)	J110928
RezeptionistIn	Region Bern	J111258
Guest Service Officer	Region Zürich	J111328
Front Office & Revenue Manager	Region Graubünden	J111186
Hotelleiterin	Region Zürich	J111366
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J111179
Front Office Manager	Region Zürich	J111474
Night Auditor 40%	Region Bern	J111272
Rezeptionsmitarbeiter	Region Berner Oberland	J110935
Chauffeur	Region Zentralschweiz	J111127
Aushilfe Rezeption	Region Zürich	J111280
Réceptions-Praktikant/in	Region Basel	J110926
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J111117
Chef de Rezeption	Region Bern	J110933
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J111413
Front Office Manager	Region Zürich	J111050
Leitung Rezeption	Region Zürich	J111494
Réceptionist/In	Region Berner Oberland	J111145
RezeptionistIn	Region Bern	J111100
Réceptionist/in	Region Zürich	J110964
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J111211

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J110915
Seminarleiter/in	Region Zürich	J110960
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J110943
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Mittelland (SO,AG)	J110892
Chef de Partie Gardemanger	Region Mittelland (SO,AG)	J110891
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J111162
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J111119
Chef de Rang	Region Oberwallis	J111205
Chef de partie	Region Zürich	J111232
Bankettmanager	Region Zürich	J111247
Manager Room Service	Region Bern	J111273
Bankett Manager	Region Zürich	J111369
Leitung Einkauf	Region Zürich	J111460

Küche

Position	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Zürich	J110978
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J111081
Koch	Region Zentralschweiz	J111482

Jungskoch	Region Zürich	J111330
Chef de Cuisine	Region Ostschweiz	J110923
Chef de Partie	Region Oberwallis	J111204
Chef de Partie	Region Zürich	J111198
Jungskoch	Region Zentralschweiz	J111373
Chef de Partie	Region Zürich	J111411
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J111242
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J111286
Souschef	Region Zentralschweiz	J111406
Teamleiter Küche	Region Zürich	J111281
Koch	Region Bern	J111262
Souschef	Region Zürich	J110945
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J110901
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J110937
Küchenchef	Region Zürich	J111438
Koch	Region Graubünden	J111439
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J110963
Grill-Koch	Region Zentralschweiz	J110958
Commis de Cuisine	Region Zürich	J111446
Koch	Region Zentralschweiz	J111448
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J110938
Küchenchef	Region Zürich	J111459
Commis de cuisine	Region Bern	J110919
Commis de cuisine	Region Graubünden	J110910
Commis de cuisine	Region Graubünden	J110909
Banquet Sous Chef	Region Zürich	J110899
Commis Tournant	Region Mittelland (SO,AG)	J110893
Koch	Region Zentralschweiz	J111018
Chef Pâtissier	Region Bern	J110997

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Zürich	J111408
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J111478
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J110929
Leitung Service	Region Zürich	J111457
Service-Mitarbeiter	Region Zürich	J110962
Praktikant Service	Region Zentralschweiz	J111435
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J110973
Commis de Rang	Region Zentralschweiz	J111433
Frühstückskraft	Region Zürich	J110927
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J111477
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J111257
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J111285
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J111243
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J111246
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J111220
Commis de Rang	Region Bern	J111225
Gastgeberin Service	Region Zürich	J111234
Chef de Service Bankett	ganze Schweiz	J111384
Chef de Service	Region Zürich	J111235
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J111372
Shift Leader	Region Zürich	J111184
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J111363
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J111157
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J111103
Mitarbeiter	Region Zürich	J111052
Stv. Restaurantleiter	Region Zürich	J111066
Commis de Rang	Region Bern	J111000
Betriebsassistent	Region Zürich	J111002
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J111008
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J111010
Chef de Service Frühstück	Region Bern	J111014
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J111466

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Leitung Hauswirtschaft	Region Zürich	J111454
Zimmermädchen	Region Zürich	J111385
Zimmermädchen	Region Bern	J111102
Allrounder Hauswirtschaft	Region Zürich	J111368
Hauswirtschaftsleiter	Region Basel	J111472
Room Attendant	Region Bern	J111013
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J110918
Leitung Hauswirtschaft	Region Zürich	J111456

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Management Trainee Operations	Region Zürich	J111049
Direktionssekretär/in	Region Berner Oberland	J111161
Praktikanten Küche	Region Bern	J111269
Mitarbeiter/innen Operations 50 - 100%	Region Bern	J111365
Mitarbeiter Kinderclub	Region Zentralschweiz	J110936
Kindermädchen	Region Berner Oberland	J111166

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39805-12487

Betriebsassistent/in
Jobcode hoteljob.ch: J111259

Blausee und St. Petersinsel
Blausee 3717 Blausee-Mitholz
033 672 33 33, admin@blausee.ch

39805-12751

Sous Chef

Jobcode hoteljob.ch: J111260

Blausee und St. Petersinsel
Blausee 3717 Blausee-Mitholz, 033 672 33 33
bettina.siegenthaler@blausee.ch

39870-12750

swisspersonal

EINE GELUNGENE VERBINDUNG

GASTGEBER/IN 60 - 70%

Ihr neuer Arbeitgeber: Die Tgsa La Roiva in Lenzerheide ist ein attraktives Appartementhaus an Toplage mit 30 individuellen Wohnungen, Sauna und Hallenbad. Im Auftrag der Eigentümer suchen wir eine kommunikative, freundliche und dynamische Persönlichkeit mit Gastgeber-Qualitäten.

Stellenprofil: Sie sind für die Wohnungsvermittlung und die Betreuung Ihrer Gäste verantwortlich. Eventuell teilen Sie sich das vielseitige Aufgabengebiet mit einem Partner, der mit Ihnen zusammen einen wirtschaftlichen und effizienten Betriebsablauf sicherstellt.

Anforderungen: Sie verfügen über eine kaufmännische Basis sowie Erfahrung im Hotel- oder Tourismusbereich. Idealerweise haben Sie bereits einen ähnlichen Betrieb geführt. Als kreative/r GastgeberIn mit Flair für Ästhetik bringen Sie neue Ideen ein und setzen diese erfolgreich um.

swisspersonal ag
Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler
Alexanderstrasse 1 | CH-7000 Chur | T. +41 81 258 48 38
info@swisspersonal.ch | www.swisspersonal.ch

39871-12748

Front Office & Revenue Manager (m/w)
Jobcode hoteljob.ch: J111186

Suvretta House
Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz
081 836 36 36, mmerker@suvrettahouse.ch

39800-12765



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Wegen Pensionierung des aktuellen Stelleninhabers suchen wir auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de partie – Sous-Chef

zur Unterstützung und Ablösung von Fredi Häberli.

Sind Sie eine motivierte, kommunikative und zuverlässige Persönlichkeit, die auch in hektischen Situationen den Überblick behält? Haben Sie eine gute Auffassungsgabe und Freude, mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten? Sind Sie flexibel, arbeiten gerne mit einem kleinen Team zusammen, und sind Ihnen die Hygienestandards nicht fremd? Ebenso sind für Sie gute Umgangsformen selbstverständlich?

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haerberli.com

39873-12746

Restaurantleiter Hummerbar

Jobcode hoteljob.ch: J111510

Hotel St. Gotthard
Bahnhofstrasse 87, 8021 Zürich
044/ 227 77 52, personal@hotelstgotthard.ch

39906-12756

IMMOBILIEN

Mietübernahme des erfolgreich geführten Restaurants Sternen, Trub im Emmental, ab Oktober/November 2016

Modern renovierter, bestausgewiesener historischer Landgasthof an hervorragender Ausflugs- und Ausflugslage im Emmental. Ihre Chance für den Einstieg in die Selbstständigkeit.

Erfolgreich aufgebaute Kundschaft während der letzten sieben Jahre durch die Familie Brigitte und Patrick Rettenmund (www.sternenrub.ch)
Mietübergabe an «Hands-on»-Jungunternehmer mit operativer Erfahrung in der Gastronomie oder Hotellerie.

Eckdaten

- Restaurationsbetrieb im EG rollstuhlgängig, Gaststube 30 Personen, Forellensstube 30 Personen, eigener Hausbrunnen mit frischen Regenbogenforellen, Banketträume bis 50 Personen, Seminarräume 10 bis 40 Personen, eigenes Fumoir 15 Personen, Gartenterrasse 50 Personen
- Grosser Kinderspielfeld mit eigenem Emmentaler Spycher und Spielzimmer
- Grosser Parkplatz für 50 Autos, Reiseautos
- Moderne 4½-Zimmer-Wohnung im 1. OG mit eigenem Eingang (120 m²)
- Aktuelles Umsatzvolumen 1,2 Mio. Franken – an 260 Betriebstagen

Sie haben bereits einen vergleichbaren Betrieb geführt oder als Stellvertretung mitgearbeitet? Sie sind geprägt von positiver Ausstrahlung und Engagement?

Wir freuen uns, Sie persönlich kennen zu lernen. Anfragen unter:
Business Solution Ltd., Herr S. Hunziker, Romontweg 15b, 2542 Pieterlen,
058 680 34 00, info@busos.ch

39906-12756

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen

Jobangebote

Weiterbildung
News
Karrietertipps

Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

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

META SEARCH PORTALE

Bekannte Meta Search Portale wie Tripadvisor, Trivago, Kayak und Google sind für Reisende der Ort, an dem die Reise beginnt und Hotels und Preise verglichen werden.

Für den Hotelier geht es nun im Kern darum, die hoteleigene Website auf diesen Portalen einzubauen und mittels Klickkosten (CPC) zu bewerben. Wir bedienen uns hier also einer Technik, wie sie uns bereits von Google AdWords bekannt ist. Meta Search Marketing kann für Ihr Hotel eine äusserst interessante Möglichkeit sein, die Direktbuchungen zu fördern. Damit dies gelingt, müssen allerdings im Vorfeld einige zentrale Punkte erfüllt sein:

- Klares Raten- und Verfügbarkeitsmanagement (Best Price und Last Room Availability auf der Website)
- Überzeugende Website (Responsive Design, aussagekräftige Texte, hervorragende Bildsprache, Direktbuchervorteile aufzeigen)
- Buchungsmaske auf dem neuesten Stand der Technologie: kurzer Buchungsweg, integrierter Rate Checker, Login mit Social Media Account etc.
- Aktives Bewertungsmanagement (Bewertungen beantworten und fördern)

Bei diesen Punkten handelt es sich um Schlüsselfaktoren. Ohne diese bringt eine Met-Anbindung wenig oder ist gar kontraproduktiv, bspw. bei höheren Preisen auf der Website. Sobald diese Punkte erfüllt sind, ist der Weg frei für eine erfolgreiche Meta-Kampagne. Bei den Kampagnen muss darauf geachtet werden, dass diese aktiv bewirtschaftet werden. Meta Search ist kein Selbstläufer. Die Klickkosten müssen so gewählt werden, dass diese nicht zu hoch sind und trotzdem eine optimale Sichtbarkeit gewährleistet ist. Nur durch eine exakte Handhabung können die Klickkosten gesenkt und die Direktbuchungen gesteigert werden. Was in der Theorie einfach erscheint, ist in der Praxis nicht ganz so einfach umzusetzen. Die Zahlen müssen richtig interpretiert werden, und der gesamte Buchungsmix muss dabei

miteinbezogen werden, da zum Beispiel die Klickkosten-Buchungs-Relation einzig über die IP-Adresse nachverfolgt werden kann. Falls also die Metasuche und die Buchung auf unterschiedlichen Geräten stattfindet, lässt sich der direkte Zusammenhang nicht mehr darstellen. Obwohl es viel zu beachten gilt, bietet das Meta Search Marketing ein sehr wertvolles und unverzichtbares Instrument für den Hotelier. Es kann aber nur effektiv eingesetzt werden, wenn die Voraussetzungen dafür gegeben sind und die Kampagnen aktiv bewirtschaftet werden.

Martin Werlen
Bocco Group GmbH
www.bocgroup.com

SAQUIZETA/FOTOLIA

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 Pfäfers SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

Zu verkaufen

Panorama-Restaurant Hultegg

Zürcher Oberland/SG/TG, 9613 Mühli
200 Sitzplätze, 150 Parkplätze, 12 Terrassenplätze,
15 Zimmer. Fr. 1 590 000.–, Bilder: Hultegg.ch
http://www.remax.ch/119341036-10

39455-12629

Das zur Übernahme stehende **Restaurant und Hotel** hat alles, um seinen Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt im Herzen eines historischen und von Charme geprägten Städtchens im Kanton Bern zu versprechen. Die einzigartige Lage des Betriebes, mit dem stillen Restaurant und den individuell und mit Herz gestalteten sieben Hotelzimmern (Auslastung im letzten Jahr 90%), bildet eine hervorragende Grundlage für langfristigen Erfolg.

Innovative Interessenten, die mit Freude, dem nötigen Know-how und viel Gastfreundschaft dieses regional bekannte und im 2013 totalrenovierte Restaurant und Hotel weiterführen möchten, melden sich bitte unter Chiffre 39915-12761 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

39915-12761

Bergschaft Wärgistal

Bergrestaurant Grindelwaldblick

Mitten im Ski- und Wandergebiet der Jungfrau-Region
Kleine Scheidegg, Grindelwald

Das Bergrestaurant Grindelwaldblick (2116 m. ü. M.) im Gebiet Kleine Scheidegg ist auf den 1. Mai 2017 neu zu verpachten.

Der Sommer- und Wintersaisonbetrieb verfügt über komfortable Mehrbettzimmer, eine gemütliche Gaststube und eine grosse Sonnenterrasse mit wunderschöner Aussicht auf Eiger, Mönch und Jungfrau. Eignet sich auch für Vereinsanlässe, Firmenausflüge und Familienfeste.

Bedientes Restaurant mit 90 Sitzplätzen, Sonnenterrasse mit 200 Plätzen und ein Kinderspielfeld, warten darauf mit viel Engagement und Freude genutzt zu werden. Das Pachtobjekt liegt im Sommer am vielbegangenen Panoramaweg Männlichen-Kleine Scheidegg und im Winter an der Skipiste vom Lauberhorn zur Kleinen Scheidegg.

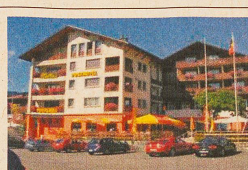
Das Haus verfügt über komfortabel eingerichtete Schlafplätze in 6er-, 12er-, 16er- und 20er-Zimmern, total 90 Schlafplätze. Zusätzlich steht dem Pächter eine 3-Zimmer-Wohnung im Hause zur Verfügung. Im Sommer ist der Betrieb ab Ende Mai bis Mitte Oktober, 7 Tage die Woche offen zu halten. Im Winter ist ein auf die Betriebszeiten des Skibetriebs ausgerichtetes Angebot bereitzustellen.

Die Wahl der neuen Pächterin bzw. des neuen Pächters erfolgt an einer ausserordentlichen Bergschaftsversammlung im Juli 2016. Weitere Informationen zum Betrieb finden Sie auch unter www.grindelwaldblick.ch. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis am 20. Juni 2016 **schriftlich** bei folgender Adresse:

Bergschaft Wärgistal
Präsidentin Marianne Bomio
Kirchbodenstrasse 19
3818 Grindelwald Telefon 033 853 28 46 / Natel 079 482 32 19
Bergschaft Wärgistal

Bergschaft Wärgistal
Der Vorstand

39905-12756



Müller's Posthotel Oberberg, Schwyz

Das Posthotel in Oberberg, in der Sportregion Hoch-Ybrig, gehört zu den beliebtesten Ganzjahreshotels der Region. Bisher als Familienbetrieb geführt, soll nun ein neuer, dynamischer Pächter den Betrieb mit Leidenschaft in eine neue Ära führen. Gesucht wird ein Gastronom mit Herzblut und Einsatzvermögen, um vor allem das Restaurant, aber auch die Wohnungen bestmöglich zu vermarkten.

Das Pachtobjekt bietet:

- ein Restaurant mit 60 Sitzplätzen
- einen Saal mit je 110 Sitzplätzen
- zwei Stuben mit 20 und 30 Sitzplätzen
- eine Terrasse mit 100 Sitzplätzen
- eine Bar mit 80 Stehplätzen
- 30 Doppel- und Familienzimmer
- Parkplätze

Neuwertig eingerichtete Küche, Office und Buffet, gute Betriebsabläufe. Die Liegenschaft wurde regelmässig unterhalten und ist in einem tadellosen Zustand. Fairer Mietzins, Vermietung nach Vereinbarung.

Kontaktieren Sie Christina Fischbach – gerne senden wir Ihnen das komplette Vermietungsdossier zu.

KATAG TREUHAND AG
ARSENALSTRASSE 40, 6011 KRIENS
TEL 041-317 37 37 / FAX 041-317 37 38
Christina.fischbach@katag.ch / www.katag.ch

39917-12762

Bergschaft Wärgistal

Bergrestaurant Brandegg

Imnitten der imposanten Kulisse von Eigernordwand und Wetterhorn, mitten im Ski- und Wandergebiet der Jungfrau-Region, 3818 Grindelwald

Auf den 1. Mai 2017 suchen wir für das Bergrestaurant Brandegg einen neuen Pächter/Pächterin.

Der Sommer- und Wintersaisonbetrieb mit Aussicht auf die beeindruckende Eigernordwand verfügt über eine Gaststube mit 100 bedienten Plätzen und 80 Plätzen in der Selbstbedienung. Auf der Sonnenterrasse und an der Aussenbar können bis zu 280 Gäste verpflegt werden. Direkt daneben befindet sich ein kleiner, von der Terrasse aus gut einsehbarer Kinderspielfeld. Das Restaurant ist bei Skifahrern und Schlittlern beliebt, da dieses direkt an der Talabfahrt Kleine Scheidegg-Grindelwald und an der Schlittelpeste «Eiger Run» liegt. Im Sommer führen die vielbegangenen Wanderwege «Eiger Trail» und «Öpfelchüechliweg» am Gasthaus vorbei.

Während der Sommersaison ist der Betrieb ab Ende Mai bis Mitte Oktober 7 Tage die Woche offen zu halten. Im Winter ist ein auf die Betriebszeiten des Skibetriebs ausgerichtetes Angebot bereitzustellen.

Die Wahl der neuen Pächterin bzw. des neuen Pächters erfolgt an einer ausserordentlichen Bergschaftsversammlung im Juli 2016. Weitere Informationen zum Betrieb finden Sie auch unter www.brandegg.ch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis am 20. Juni 2016 **schriftlich** bei folgender Adresse:

Bergschaft Wärgistal
Präsidentin Marianne Bomio
Kirchbodenstrasse 19
3818 Grindelwald Telefon 033 853 28 46 / Natel 079 482 32 19
Bergschaft Wärgistal

Bergschaft Wärgistal
Der Vorstand

39903-12757