**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2016)

Heft: 20

**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:** 05.12.2025

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

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

htr hotel revue

Nr. 20 · 29. September 2016

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ..... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ...... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



#### FOTOLIA/TOM\_NULENS

# IN FI FXIBI FS

Kürzlich habe ich an einem Informationsnachmittag der Hotelfachschule Thun mit einem 27-jährigen Interessenten gesprochen. Er hat seine Grundausbildung als Kaufmann im Bankund Finanzgeschäft absolviert. Nachdem er den gelernten Beruf bei einer Grossbank einige Zeit ausgeübt hat, führte ihn der Wunsch, seinem Berufsleben eine Wende zu geben, vor drei Jahren in die Hotellerie.

Die Attraktivität einer Berufssparte wird häufig nach den Verdienstmöglichkeiten und den Arbeitszeiten beurteilt. Das einführend beschriebene Beispiel zeigt aber, dass es auch andere Kriterien gibt. Mitbestimmend für die Wertschätzung einer Branche sind mit Sicherheit auch die Ausbildungsmöglichkeiten und Karriereperspektiven. Vor diesem Hintergrund ist ein Blick auf die Entwicklung der Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe spannend.

«Aus dir wird nie etwas in der Hotellerie.» Die-ses niederschmetternde Urteil richtete der Patron des Hotels «Couronne et Poste» in Brig 1867 an seinen Service-Lernenden Cäsar Ritz. Dieser liess sich nicht entmutigen und erlernte seinen Beruf von der Pike auf, brachte es in Paris vom einfachen Schankburschen zum Oberkellner und lancierte seine unvergleichliche Karriere.

Den Weg über das duale Berufsbildungssystem konnte Ritz damals noch nicht beschreiten. Seit Jahrzehnten führte dann aber in der Schweiz der berufliche Werdegang einer Führungskraft der Hotellerie meistens über die Lehre eines branchenspezifischen Berufes, einige Jahre Berufspraxis und den anschliessenden Besuch einer Hotelfachschule.

Aber ist das heute immer noch der «Königsweg» für eine Karriere in der Hotellerie? Der Tourismus unterliegt der fortschreitenden Globalisierung und den damit einhergehenden Veranderungsprozessen. Die Qualifikations- und Anforderungsprofile der Mitarbeitenden ver-ändern sich entsprechend. Aktuell ist der Fach-kräftemangel für jeden Hotelier eine grosse Herausforderung. Für die Bildungsanbieter sind diese Entwicklungen zugleich Aufforderung und Chance. Schliesslich ist Bildung Investition in Humankapital und der entscheidende Faktor für die Zukunftsfähigkeit unserer Branche. Daran hat sich seit César Ritz nicht viel geändert.

Zurück zur eingangs erwähnten Begegnung mit einem Besucher einer Informationsveranstal-tung an der Hotelfachschule Thun: Er beginnt anfangs 2017 das neu geschaffene berufsbeglei-tende Studium zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF». Dieses flexible Studienmodell bietet nicht nur Studierenden, sondern auch Betrieben einen Mehrwert und schafft neue Perspektiven.



Christoph Rohn Direktor Hotelfachschule Thun www.hfthun.ch

«Unsere wahre Aufgabe ist es, glücklich zu sein.»

Dalai Lama

#### 5. OKTOBER

«E-Hotelmarketing, Modul 5», Schriftliche Kommunikation – E-Mail im Geschäftsalltag Hotel Waldstätterhof, Luzern www.hotelbildung.ch

#### 10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse», Seminarhotel Sempachersee, www.hotelbildung.ch

### AGENDA 10. OKTOBER

«Progresso Kurs 1», Emmenbrücke www.mein-progresso.ch

#### 17. OKTOBER

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus», Hotel Teufelhof, Basel www.hotelbildung.ch

#### 19. OKTOBER

«Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», Zyklus 43, Modul MENSCH SolbadHotel Sigriswil, Sigriswil www.hotelbildung.ch

#### 21. OKTOBER

«Expertenforum Input 4/2016», zum Thema «Mobile Devices, Mobile Media» Hotel Du Parc, Baden www.hotelbildung.ch



### Planen Sie ein neues Projekt?

lier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung

für die Schweizer Hotellerie Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAV/VA.CH



#### ..... ARBEITSSICHERHEIT .....

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

#### FRITFUSE

#### Verbrennungen, Brand- und Explosionsgefahr

- Nur entsprechendes Frittüre-Öl
- verwenden Kein Nachschütten oder Ölwechsel bei heissem Öl
- Friteuse nicht in der Nähe von Wasseranschlüssen platzieren • Immer genügend Öl in die Friteuse geben
- · Altes Öl sofort richtig entsorgen, nirgends herumstehen lassen. Vor dem Transport abkühlen lassen.
- · Brennende Friteuse nie mit Wasser
- Löschdecke in Reichweite montieren, evtl. geeignetes Handlöschgerät bereitstellen oder vorinstallierte Löschanlage vorsehen
- Friteuse nicht neben Tischen oder Arbeitsflächen platzieren, um Ölspritzer durch hineinfallende Gegenstände zu vermeiden

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

# WEITERBILDUNG - INVESTI-TION IN DIE ZUKUNFT

In der Hotellerie und Gastronomie lohnt es sich doppelt, das teuerste und wichtigste Unternehmenskapital zu pflegen und finanziell zu unterstützen: die Mitarbeitenden. Eine Ausbildung vermittelt die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zur Ausübung eines Berufs.

ut ausgebildetes Personal mit betriebs-spezifischem Know-how ist ein ent-scheidender Wettbewerbsfaktor. Qua-lifizierte Mitarbeitende können jederzeit auf kurzfristige Veränderungen oder neue Markt-situationen flexibel reagieren. Wenn sich Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie an der Weiterbildung ihres Personals finanziell beteiligen, ist das mehr als eine lohnende Investition. In diesem Zusammenhang bietet sich ab 2017 eine neue interessante Möglichkeit für Hotelbetriebe.

Da die Rekrutierung von Hotellerie- und Gastronomie-Fachpersonal anspruchsvoll ist und immer schwieriger wird, ist es umso wichtiger, talentierte und motivierte Mitarbeitende zu fördern und in ihre Weiterbildung zu investie-ren. Um der Nachfrage des Marktes nach einem flexiblen Weiterbildungsmodell gerecht zu werden, lanciert die Hotelfachschule Thun als erste Hotelfachschule der Schweiz ein neues Studienmodell: 2017 wird neben dem Vollzeitstudium die Ausbildung zur «dipl. Hôtelière-Restaura-trice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» auch berufsbegleitend angeboten. Das neue Ausbildungsmodell ermöglicht es, dass der Betrieb talentierte Fachkräfte während des Studiums an der Hotelfachschule weiterhin im Teilzeit-Arbeitsverhältnis (bis zu 80%) halten kann und Synergien noch besser genutzt werden können. Zudem fliesst neu erworbenes

Fachwissen direkt in den Betrieb ein, so dass die Arbeitsergebnisse unmittelbar positiv beeinflusst werden. Betriebe können mit dem be-rufsbegleitenden Studium die Einsatzplanung optimieren, da die Verfügbarkeit der Studieren den im Betrieb aufgrund des Kurs- und Ferienplans frühzeitig bekannt ist.

Das berufsbegleitende Studium kann vom Arbeitgeber in unterschiedlichen Formen mit-Arbeitgeber in unterschiedinenen Formen mit-finanziert werden: ob mit einem regelmässi-gen monatlichen Pauschalbeitrag pro Semester oder einmal pro Ausbildungsjahr – die Möglich-keiten sind vielfältig und auch finanziell trag-bar. Bei 50% Kostenbeteiligung kommen jährlich ca. CHF 3000.– auf den Betrieb zu. Auch reduzierte Arbeitszeit beziehungsweise Gewährung von Bildungs- oder Sonderurlaub kann als Teilfinanzierung in Betracht gezogen werden. Die Möglichkeiten sind vielfältig und führen zu einer Win-Win-Situation für Arbeitnehmende wie auch Arbeitgebende. Talentier-ten und motivierten Fachkräften können mit dem berufsbegleitenden Studienmodell länger-fristige Entwicklungsmöglichkeiten gegeben werden, was den Betrieben und Arbeitgebern wertvollen Führungskräftenachwuchs sichert.

Weitere Informationen finden sich unter hfthun.ch oder hotelbildung.ch. Lesen Sie auch das Interview mit Philipp Näpflin auf Seite 20.

Christian Gfeller, hotelleriesuisse

### BUCHTIPP .....

#### LEHRBUCH-KLASSIKER

Reisen und die damit verbundenen Erleb-nisse zählen für viele Menschen zu den schönsten Momenten ihres Lebens. Doch die persönlichen und gesellschaftlichen Phänomene sowie die Gesetzmässigkeiten des Reisens sind komplex und muten oft rätselhaft an. Dieses seit über 25 Jahren bewährte und im Jahr 2011 mit dem ITB BuchAward ausgezeichnete Lehrbuch bietet eine umfassende und systematische Darstellung der Grundlagen und Hintergründe des Tourismus.

Die Konzentration des Werkes auf die wirtschaftlichen Aspekte des Tourismus ermöglicht Studierenden und Praktikern im Tourismus den Zugang zur ökonomischen Denkweise. Die 11. Auflage wurde durchgängig aktualisiert und inhaltlich, didaktisch sowie optisch verbessert. Der renommierte Autor, Professor Dr. Walter Freyer, ist Inhaber des Lehrstuhls für Tourismuswirtschaft an der TU Dresden und Gründungspräsident der Deutschen Gesellschaft für Tourismuswissenschaft (DGT). Er ist Verfasser zahlreicher touristischer Fachpublikationen. Praxiserfahrungen erwarb er unter anderem als Reisebüroleiter sowie Berater für Tourismusdestinationen.



«Einführung in die Fremdenverkehrs-ökonomie» Walter Freyer ISBN 978-3-486-74194-0 CHF 43 10

#### **AUS- UND WEITERBILDUNG**





## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

### htr hotel revue

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

VFRI AG htr hotel revue Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.htr.ch

LEITUNG Michael Müller a. i.

REDAKTION Michael Müller a. i. Tel. 031 370 42 48

**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

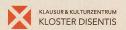
Druck: NZZ Media Services AG

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.



Im Klausur- und Kulturzentrum Kloster Disentis begrüssen wir regelmässig Seminargruppen von bis zu 30 Personen oder führen Apéros und Bankette für bis zu 200 Personen durch. Ausserdem verpflegen wir fäglich 150 Studentinnen und Studenten des Gymnasiums und Internats Kloster Disentis und den Konvent. Zudem besuchen Tagesgäste und Gruppen unser Restaurant Stiva Sogn Placi. Im Zuge der Weiterenkricklung des Klausurund Kulturzentrums stehen uns ab 1. Januar 2017 18 weitere, neu erstellte Hotelzimmer im Barockbau des Klosters zur Verfügung.

Zur Ergänzung unseres 12-köpfigen Teams suchen wir per November 2016 oder nach Vereinbarung

#### einen/eine Betriebsassistenten/in

Ihr Verantwortungsbereich
Kompetent und herzlich – so treten Sie aufl Sie unterstützen bzw. vertreten die Betriebsleitung. Unter anderem sind sie eine wichtige Stütze beim Aufbau des Klausur- und Kulturzentrums. Sie arbeiten aktiv im direkten Kundenkontakt, übernehmen die Verantwortung für die Reservierungen der Gästezimmer sowie Seminarräumlichkeiten, empfangen und verabschieden unsere Hotelgäste. Des Weiteren übernehmen Sie diverse administrative Aufgaben. Ihre Begeisterung steckt an! Sie sind initiativ und erreichen die Ziele dank Enthusiasmus und Ihrem exzellenten Gespür für Qualität. Anpacken, gestalten und präsent sein: Als geborene Gastgeberpersönlichkeit setzen Sie die Akzente am richtigen Ort.

#### Ihr Profil

- nr Profil
  Abgeschlossene Hotelfachschule sowie Erfahrung in ähnlicher Position
  Führungserfahrung sowie eine hohe Sozialkompetenz
  Sehr gute Deutschkenntnisse, Englisch- und Italienischkenntnisse
  von Vorteil
  Erfahrung als Rezeptionist/in
  Erfahrung im Bereich Sales im Hotel-/Tourismusgewerbe
  Sehr gute EDV-Kenntnisse
  Gute Umgangsformen und stilisicheres Auftreten vor dem Gast
  Flexibel, belastbar, motiviert und teamorientiert

#### Ihre Bewerbung

Fühlen Sie sich angesprochen und erfüllen das geforderte Profil? Silvio Bernasconi freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail an silvio.bernasconi@kloster-disentis.ch oder postalisch an Silvio Bernasconi, Benediktinerkloster Disentis, Postfach 74, 7180 Disentis/Mustér

### Direktor(in)/Gastgeber(in)

Zürcher 3\*-Stadthotel

Haben Sie einen Hotelfachschulab-schluss und Führungserfahrung mit Schwergewicht Frontoffice, dann mel-den Sie sich bitte unter Chiffre 40523-12921 an htr hotel revue, Monbijou-strasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Die Elsie's Bar in Zermatt ist ein einmaliger Ort des geselligen Beisammenseins. Sie verbindet Geschichte und Tradition in gemütlicher Atmosphäre.

Die Bar befindet sich auf dem Kirchplatz von Zermatt und ist gut frequentiert

Nicht nur das kulinarische Angebot, sondern auch die grosse Auswahl an Whiskys und Weinen verhalfen der Elsie's Bar zu einem fabelhaften Ruf.

Die Bar wurde 1961 eröffnet und 2014 mit viel Liebe zum Detail renoviert. Sie hat 70 Sitzplätze auf 2 Etagen. Es handelt sich um einen Betrieb der gehobenen Gastronomie.

Für unsere Bar in Zermatt suchen wir per 1. Dezember 2016 oder 1. Mai 2017 ein

#### engagiertes Pächter-Paar

Sie leiten die Bar als selbstständige Unternehmer, stellen ihr eigenes Personal ein und kaufen neue Waren auf eigene Rechnung.

- aur eigene kecnnung.

  Ihre Aufgaben:

  Leitung der Bar als selbstständiger Unternehmer

  Einstellung von eigenem Personal

  Wareneinkauf auf eigene Rechnung

  Personaleinsatzplanung

  Führung, Motivation und Training Ihres Teams

  Ansprechpartner für Ihrer Gäste

  Aktive Mitarbeit im Geschäft

  Planung und Überwachung der betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Gültiger Fähigkeitsausweis für den Kanton Wallis
- Mehrjährige Berufserfahrung im Gastronomiebereich Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern Engagierte Persönlichkeit
- Unternehmergeist, Durchsetzungsvermögen und ausgeprägte Serviceorientierung Muttersprache Deutsch sowie sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse
- Wir bieten Ihnen: Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten

Ein bewährtes Konzept zur Selbstständigkeit
 Eine lebendige Atmosphäre mit immer wieder neuen und internationalen Gästen
Wir streben eine langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Profis an.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an info@grampis.ch oder an Mario Julen, Bahnhofstr. 70, 3920 Zermatt.



#### Wir bewerben uns um Sie!

Gastronomie & Hotellerie vom Feinsten. Der jugendlich-frische Auftritt und der scheinbare Ge-gensatz aus diskret luxuriös und smart casual verschmelzen zu einem einzigartigen Ambiente: Eines der besten First Class-Superior-CH-Hotels in seinem Segment. An attraktiver Lage in einer beliebten mittelgrossen Stadt unweit einer der Schweizer Metropolen.

Ziel der Stelle: Sicherstellung einer erstklassigen Patisserie-Produktion im Sinne von verführerischen Kreationen, Mitverantwortung für optimale Arbeitsabläufe und Menüplanung, Leitung Ihres kleinen Teams, selbst mit Hand anlegen im Tagesgeschäft, enge Zusammenarbeit mit dem Service, F&B und Küchenkader sowie Direktrapport an die Küchenleitung.

#### Chef Patissier w/m

eines der besten First Class Superior Hotels der Schweiz

Was können dynamische hands-on Patisserie-Profis erwarten? Die seltene Chance ein einma-liges Produkt der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiterzuentwickeln! Von Gault Millau ausgezeichnete Restaurants und weitere FelB Outlets, grosszügige Bankett- & Event-Infrastruktur, top eingerichtete Patisserie/Küche, und ein spürbar partnerschaftlicher Ansatz im Unternehmen.

im Unternehmen.

Ob Gala-Dinc, klassische Buffets, Hochzeitstorten oder Desserts in den Restaurants, Ihre süssen Versuchungen sind ein Gesamtkunstwerk! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt; z.B. im Verlauf der ersten Monate des neuen Jahres. Interessiert an Detalis? CV/Foto via E-Mail senden oder anrufen. Infoline: 441 44 802 12 0.0 Wir sind auch ausserhalb der Bürozeiten erreichbar! Abends inkl. Wochenende auf +41 79 402 53 00. Wir bewerben uns um Sie!

Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

#### SCHAEFER & PARTNER

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00 www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch





#### **Director of Finance**

#### **Property Highlights:**

In the largest hotel park in Switzerland, a unique variety of offering await you – for summer and ski vacations with family and friends or simply for a quiet weekend for two. Our guest houses the 5\* Grand Hotel, 4\* Superior Villa Silvana and 4\* Chalet Belmont offer approximately 150 rooms and suites in luxurious design styles. 2,800 square meter world-class spa and wellness facility featuring 13 treatment rooms, pools, and a fitness center, 5,560 square meter Art Nouveau Pavilion and features several restaurants and meeting space for over 1,000 guests.

#### I. Job Summary

The Director of Finance is responsible for financial accounting, reporting and operational analysis for all aspects of the resort. This executive will also help establish strategic plans and provide leadership and support the management team and staff. The Director of Finance will demonstrate a personal philosophy of life and work ethic compatible with Waldhaus Resort and Spa principles and image. The position will report to the Managing Director and is based in Flims, Switzerland. Competitive compensation offered.

#### II. Scope of responsibilities

- Member of Executive Committee

- Member of Executive Committee

  Provide strategic financial direction to the Managing Director and Board of Managers

  Prepare and present, together with the Managing Director, monthly/quarterly operating reports to various stakeholders such as homeowners associations, condo owners, management team and private equity ownership group

  Responsible for daily accounting and finance activities, internal and external financial reporting, treasury and cash management, budgeting, financial planning and analysis, operational analysis and internal controls

  Work with senior leadership team to set goals and drive toward execution of those goals; quickly establish relationships with business unit leaders and department heads

  Establish key performance indicators to provide management aream visibility of operating results on a timely basis to achieve financial goals

  Re-engineer processes and integrate systems to enhance efficiency and timeliness of monthly financial reporting

  Critically evaluate all leases, contracts and insurance policies

  Develop standard operating policies and procedures for all accounting, purchasing and IT services

  Critically evaluate all leases, contracts and insurance policies

  I dentify and implement value-creation initiatives across all business units and departments

  Encourage a culture supportive of change, urgency, continuous improvement and rapid implementation and accountability

  III Education Experience and Skill Pequirements

#### III. Education, Experience and Skill Requirements

- B.A. or B.S. in Accounting or Finance required; CPA, CMA, CAM or MBA preferred
   Minimum 7 years of experience as Director of Finance/ CFO of complex, multidimensional corporate
- organization or hotel/resort property, is required
  Demonstrated success managing through complex, multi-entity financial, accounting and legal issues
  Private equity and/or turnaround experience is desirable
  Proactive identification of cost saving opportunities. Demonstrated track record of EBITDA

- improvement Strong strategic thinker with ability to apply broad background and experiences to a new situation

- Figh-energy, self-starter who operates with a sense of urgency to implement change Superior organizational skills with the ability to multi-task and prioritize value-added activities Expertise in oversight of monthly, quarterly and annual internal and external financial reporting and financial planning, analysis and measurement, banking and cash management Has had big-company experience but must be a «hands-on» Director of Financial with attention to detail

- to detail

   Ability to work effectively and efficiently on a team

   Strong analytical and problem-solving skills

   Strong leadership and communication skills

   Strong work ethic with a roll-up the sleeves» mentality and can-do attitude

   Experience with oversight of IT and HR helpful

   High level of written and spoken German, as well as a good spoken knowledge of English

WALDHAUS FLIMS Mountain Resort & Spa Via dil Parc I 7018 Flims I Switzerland T +41 81 928 48 48, F +41 81 928 48 58 I www.waldhaus-flims.ch



Region Berner Oberland

Region Graubünden

# 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!

Die besten Jobs der Schweizer und Gastronomie

J116304

J116293

J116292 J116277

J116274

J116271

J116269

J116264 J116259

J115683 J116375

J116370

J116368 J116361 J116359

J116425 J116418

J116479 J116459

#### Direktion / Geschäftsleitung Position Job-Code Ort Stv. Geschäftsführerin Hotelmanager Geschäftsführer Geschäftsführung GeschäftsführerIn Director of Operation Rooms Teamleitung Restaurants Leiter/in Gastronomie Gastgeber Leiter F&B Betriebsassistent/in Stv. FilialleiterIn Geschäftsführer Assistent/in Geschäftsführer Assistant de Direction

The same of the sa	Region Zürich	J116260	Cher de partie	Region Graubunden
A SECTION AND A SECTION ASSESSMENT	Region Ostschweiz	J115939	Leitung Küche	Region Berner Oberland
North Charles and Market Street, Tolking St.	Region Zentralschweiz	J116452	Koch/Köchin 30%	Region Basel
	Region Zürich	J116389	Koch/Köchin	Region Graubünden
	Region Zürich	J116344	Koch	Region Berner Oberland
ns Division	Region Zentralschweiz	J116095	Sous-Chef	Region Waadt/Unterwall
	Region Zürich	J115889	Commis de cuisine	Region Zentralschweiz
Control State of the State of the State of	Region Bern	J116456	Sous Chef	Region Berner Oberland
	Region Bern	J116466	Koch 60%	Region Bern
	Region Zürich	J116054	Chef de Partie	Region Berner Oberland
	Region Berner Oberland	J115966	Chef de Partie Saucier	Region Zentralschweiz
	Region Zürich	J116333	Chef Saucier	Region Zentralschweiz
LONG THE RESIDENCE OF THE PARTY	Region Zentralschweiz	J116451	Chef de Partie	Region Bern
'in	Region Bern	J116231	Commis de cuisine	Region Zentralschweiz
ung	Region Zürich	J115954	Koch	Region Zentralschweiz
	Region Zentralschweiz	J115896	Commis de Cuisine	Region Zürich
	Region Neuchâtel/Jura	J116234	Chef de partie	Region Zentralschweiz
			Chef de Partie	Region Zentralschweiz
	A CONTRACTOR OF THE STATE OF TH		Chef de Partie	Region Zentralschweiz
(V / IT				
			CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF	

Job-Code

Chef de partie

Chef de partie im Red

Küchenchef

### Marketing / Verkauf / K Position Ort

	Region Zürich	J116157
Sales Manager	Region Zentralschweiz	J116225
Teamleiter Marketing	Region Graubünden	J116279
Sales Manager	Region Zürich	J116183

Sales Manager	Region Zürich	J116183
Beauty / Wellness / Fitness		Situation .
		STATE OF THE STATE

Position	Ort	Job-Code
Kosmetiker/in	Region Berner Oberland	J116186

Position	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Zürich	J115895
Assistentin Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J116401
Receptionist/in	Region Graubünden	J115995
Réceptionist/in	Region Berner Oberland	J116423
Shift Leader Reception	Region Zürich	J115977
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J116340
Night Auditor	Region Schaffhausen	J116445
Rezeptionist 50-80%	Region Zürich	J116342
Rezeptionist/in	Region Basel	J115978
Receptionistin	Region Zürich	J116028
Réceptionist	Region Bern	J115914
Réceptionist/in	Region Bern	J116477
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J116360
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J116262
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J115879
Réceptionniste	Region Waadt/Unterwallis	J116281
Shiftleader Réception	Region Graubünden	J116295
Rezeptionist/in	Region Berner Oberland	J116299
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J115909
Leitung Reservierung	Region Basel	J116312
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J116218
RezeptionistIn	Region Graubünden	J116105
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J116367
Réceptionist/in	Region Bern	J116022
Revenue Manager	Region Zürich	J116087

Position	Ort	Job-Co
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J11595
Chef Garde-manger	Region Ostschweiz	J11623
Serviceverantwortlicher	Region Bern	J1164
Restaurationsfachmann/frau	Region Zürich	J1164
Restaurationsfachfrau/mann	Region Bern	J1159
Chef de Service	Region Zürich	J1159
Serviceprofi im Spätdienst	Region Zürich	J11589
Chef de Rang Seeterrasse	Region Zentralschweiz	J1159
Stellvertretung Chef de Service	Region Berner Oberland	J1163
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J1163:
Gelernte Serviceaushilfen	Region Zürich	J1163:
Chef de Service w/m Steinfels	Region Zürich	J11640
Servicemitarbeiter Thairestaurant	Region Zürich	J1163
Gastgeberin	Region Zürich	J1158
Bar- und Servicemitarbeiter	Region Zürich	J1164
Restaurationsfachfrau / fachmann	Region Zürich	J1159
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J1163
Serviceaushilfen	Region Zürich	J1163
Barmitarbeiter	Region Zürich	J1160
Junior-RestaurantleiterIn	Region Bern	J1159
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J1163
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J1159
Bankettaushilfen	Region Zürich	J1164
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J1162
Restaurationsfachmann/-frau 70 - 100%	Region Bern	J1164
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J1162
Servicefachmitarbeiter	ganze Schweiz	J1160
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J1162
Serviceaushilfen	Region Mittelland (SO,AG)	J1160
Chef de Service	Region Berner Oberland	J1159
Chef de Rang	Region Oberwallis	J1162
Frühstücksdame 50%	Region Graubünden	J1161
Verkaufsmitarbeiter	Region Bern	J1163
Servicemitarbeiter	Region Bern	J1161
Verantwortliche/r Nachtschicht	Region Zentralschweiz	J1160

Position	Ort	Job-Code
Allrounder	ganze Schweiz	J116301
Mitarbeiter Einkauf 60%	Region Zentralschweiz	J115942
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J115918
Teammitglied Service Seminare	Region Mittelland (SO,AG)	J116311
Praktikant F&B	Region Zürich	J116409
AnlassleiterIn	Region Zürich	J115893
Leiter Seminare	Region Zentralschweiz	J115878
Restaurantleiter	Region Zürich	J116086
Koch/Köchin	Region Zürich	J116252

Position	Ort	Job-Code
AushilfsmitarbeiterIn Hauswirtschaft 20 - 50%	Region Zürich	J116117
Floor Supervisor	Region Zürich	J116458
Leitung Hauswirtschaft	Region Mittelland (SO,AG)	J116307
Hotelfachmann/Hotelfachfrau	Region Berner Oberland	J116298
Hauswirtschafts-Aushilfen	Region Zentralschweiz	J116250
Assistant Housekeeping Manager	Region Zürich	J116334

Position	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zürich	J116008
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J115899
Jungkoch	Region Zürich	J115945
Souschef	Region Mittelland (SO,AG)	J115920
Jungkoch	Region Zürich	J116205
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J116169
Commis de Cuisine	Region Zürich	J116151
Chef de Partie	Region Oberwallis	J116217

Position	Ort	Job-Code
Verkäufer/in	Region Zürich	J116125
Nachtportier 40%	Region Zürich	J11596
Sanitärinstallateur	Region Zürich	J116025
Betriebselektriker	Region Zentralschweiz	J11604
Pflegefachfrau/mann 20-40%	Region Ostschweiz	J115998
Lernende / Lernende Köchin/Koch	Region Berner Oberland	J116190
Pratikum Personalberatung Gastronomie & Hotellerie	Region Zürich	J116383
Lernende / Lernender Restaurationsfachfrau/mann	Region Berner Oberland	J116191
Leitung Golf Sekretariat	Region Ostschweiz	J116286
Lernende / Lernender Kommunikatonsfachfrau	Region Berner Oberland	J116187
Office- und Reinigungsmitarbeiter	Region Zürich	J116407
Saisonstellen Wintersaison 2016/2017	Region Graubünden	J116278

#### Commis / Chef de Rang (m/w) Jobcode hoteljob.ch: J115808

Waldhotel National Tomelistrasse, 7050 Arosa 081 378 55 30, team@waldhotel.ch

> Gastro = Express Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe www.gastro-express.ch



#### Betriebsleiter (w/m)

Mensa der Universität Zürich Irchel Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

nach Vereinbarung

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







SCHWEIZERHOF

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung

#### Revenue & E-Marketing Manager (w/m)

Unterstützen Sie unser Hotel beim Ausbau der Bereiche Revenue & Yield Management sowie E-Marketing. Sie vertreten ein innovatives und dynamisches Haus und sind in enger Zusammenarbeit mit dem Leiter Verkauf & Marketing für die Erweiterung und Umsetzung dieser Bereiche zuständig.

Sie sind für die Umsetzung der Zimmerpreispolitik unseres Traditionshotels verantworlich und führen tägliche Preisanpassungen sowie das Pflegen der Verfügbarkeiten im Channel Manager aus. Dazu sind Sie offen und kreativ für neue Distributionsmöglichkeiten zur Umsatzsteigerung. In hektischen Zeiten unterstützen Sie zudem das Reservationsteam.

Dank Ihrer Leidenschaft für die elektronischen Medien betreuen Sie dazu unseren Auftritt im Web (eigene Webseite, Buchungs-und Bewertungsplattformen) und sind für die Social Media Kanäle verantwortlich.

Ihre sympathische und aufgestellte Persönlichkeit ist der Zugang zu einem jungen und kreativen Team in einem wertschätzenden Familienbetrieb. Sie verstehen es, selbständig viele Projekte gleichzeitig und erfolgreich zu koordinieren, zeigen gerne Eigeninitiative und überzeugen durch Zahlenflafir und sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Sie bringen eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung sowie Hotelerfahrung mit. Ihre hohen Ansprüche an die Qualität zeichnen Sie aus und Sie sind gleichzeitig ausgeglichen und teamorientiert.

Da nur zufriedene Mitarbeitende auch Gäste begeistern können, ist unser Team von grösster Bedeutung für das Hotel Schweizerhof Luzern. Nebst regelmässigen Gesprächen mit Ihrem Vorgesetzten und diversen internen und externen Schulungsangeboten, bietet das Haus seinen Mitarbeitenden ein einzigartiges Lohnsystem, welches jeder Einzelne am Fefol der Wehle heatelijk Erfolg des Hotels beteiligt.

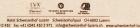
Dazu profitieren alle Teammitglieder von vergünstigten Übernachtungspreisen bei unseren Partnerhotels der Private Selection Hotels und der Preferred Hotels & Resorts sowie von vielen Spezialangeboten unserer Veranstaltungspartner.

Frau Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, freut sich über Ihre aussage-fähige Bewerbung mit folgenden Unterlagen: – Bewerbungsanschreiben in Deutsch – Aktuelles Passfoto

- Lebenslauf
- Zeugnisse

Ihre Bewerbung erhalten wir gerne per Post oder auch per E-Mail: Hotel Schweizerhof Luzern Schweizerhofquai CH-6002 Luzerr

info@schweizerhof-luzern.ch





#### Betriebsleiter/in

Tierpark-Restaurant Dählhölzli Tierparkweg 2, 3005 Bern

per sofort

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







#### aletscharena.ch

Die Aletsch Riederalp Bahnen AG sucht per Dezember 2016 oder nach Vereinbarung für ihr Buffet in der Bergstation Riederalp Mitte eine(n)

#### Géranten/Gérantin

Der Betrieb kann als Restaurant oder Bistro geführt werden. Wenn Sie bereits Erfahrung in der Gastronomie haben, über ein Wirtepatent verfügen und bereit sind, über Ihre Bewerbung bis spätestens Mitte Oktober 2016.

Direktion Aletsch Bahnen Management AG Verwaltungsgebäude ABM 3992 Bettmeralp

oder per Mail an personal@aletschbahnen.ch



Grösster Gletscher der Alpe

SUISSE ROMANDE

PERSONNEL RESTAURANT RECRUITMENT -



WE'VE BEEN TO THE MOON. WHAT WE DO NEXT COULD DEPEND ON YOU.

Depuis plus de 160 ans, OMEGA fait partie des plus grands fabricants de montres de prestige dans le monde.

AFIN DE COMPLETER NOTRE EQUIPE « PERSONNEL RESTAURANT », NOUS RECHERCHONS UN(E)

#### ASSISTANT(E) AU RESTAURANT OMEGA (70%)

VOTRE MISSION : vous êtes responsable de toute la gestion administrative de notre Restaurant du Personnel et de Direction. Ceci implique notamment la tenue de la caisse, le traitement du courrier, des factures et des heures de présence. De plus, vous vous occupez de la gestion des banquets et des traiteurs et prenez également part au service en cas de besoin.

VOTRE PROFIL : au bénéfice d'une expérience confirmée dans un poste similaire dans la restauration, vous maîtrisez les langues française et allemande. Vous maitrisez les outils informatiques tels que Word, Excel et Powerpoint. Ce poste s'adresse à une personne dotée d'une grande conscience professionnelle, flexible, résistante au stress et d'excellente présentation. Vous privilégiez le travail d'équipe et la satisfaction du client est votre objectif principal.

NOUS VOUS OFFRONS : une fonction variée dans un environnement dynamique et international, des conditions sociales de premier ordre, ainsi que des possibilités de développement

Intéressé? Merci d'adresser votre dossier de candidature complet à OMEGASA, Madame Célie Geffroy, Human Resources Operations Coordinator, Rue Jakob-Stämpfli 96, 2500 Bienne 4, tél.: 032 343 98 00, e-mail: hr@omega.ch



1 chef de partie (saucier) 1 commis de cuisine

Veuillez adresser votre dossier complet

HOTEL DUPEYROU Craig Penlington, chef de cuisine Av. DuPeyrou 1 2000 Neuchâtel ou à info@dupeyrou.ch **ANZEIGEN** 





DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

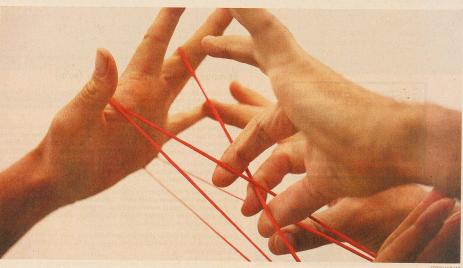
# STRATEGIE IM SPIEL

Eine Spielrunde, zwei Spieler, zwei Handlungsstrategien - «Kooperation» und «Nicht-Kooperation». Die Wahl erfolgt gleichzeitig und ohne verbindliche Absprache. Wenn sich beide Spieler entschliessen, nicht zu kooperieren, erreichen sie das relativ schlechte Ergebnis mit je fünf Einheiten als Gewinn (Fall 1). Kooperieren beide Spieler, erzielen sie das relativ gute Ergebnis in Höhe von je acht Einheiten als Gewinn (Fall 2). In Situationen, in denen sich ein Spieler zur Kooperation entschliesst, der andere nicht kooperiert, erzielt der ausgenutzte bzw. getäuschte Spieler das schlechteste Ergebnis mit nur drei Einheiten Gewinn. Der nicht kooperierende bzw. opportunistische Spieler dagegen erreicht das in der dargestellten Spielsituation günstigste Ergebnis mit zehn Einheiten Gewinn (Fall 3). Es ist aus Sicht beider Spieler rational, nicht zu kooperieren (Fall 1). Diese stabile Lösung (Fall 1) ist dominiert durch die Ergebnissituation bei beidseitiger Kooperation (Fall 2). Diese Lösung ist jedoch instabil, weil es für jeden einzelnen Spieler einen Anreiz gibt, bei Kooperation des Gegenspielers nicht zu kooperieren (Fall 3), um das höchste Ergebnis zu erlangen.

#### Die Erfolgsstrategie «Tit for tat»

Wird die Annahme der einmaligen Spielsituation aufgehoben, so dass sich das Spiel in mehreren Spielrunden wiederholt und zusätzlich auch Kommunikation unter den Spielern möglich ist, erhöht sich die Chance für eine langfristige Gewinnmaximierung durch beidseitige Kooperation.

Die Strategie «Tit for Tat», frei übersetzt «Wie Du mir, so ich



Dir», ist dabei eine der erfolgreichsten. Und so funktioniert sie: Man beginnt kooperativ und verhält sich so, wie es der Mitspieler in der Vorperiode getan hat - «freundlich und kooperativ» oder konfrontativ». Ein besonderer Erfolgsfaktor ist dabei, dass man sich auch bei unkooperativem Verhalten – das ja von Ihnen genauso beantwortet wird – nicht nachtragend verhält. Sobald der Mitspieler wieder kooperativ wird, tun wir das auch. Die Regel fordert von beiden Spielern, zunächst die Koopera-

tionsstrategie (Fall 2) zu wählen, um ein Zeichen der Bereitschaft zur Zusammenarbeit und des Vertrauens zu setzen, und danach immer genau die Strategie zu wählen, die der Spielpart-ner wählt. Der Erfolg der «Tit for Tat»-Strategie liegt in der Kombination aus grundsätzlicher Kooperationsbereitschaft, Vergeltung, Vergebung und Klarheit.

#### Der notwendige Perspektivenwechsel

Ein erfolgreicher Aufbau einer Kooperation ist nur möglich, wenn die individuelle Spielerebene (Unternehmungsebene) zu-

gunsten einer kollektiven Spielebene (überbetriebliche Ebene) verlassen wird. Dieser Ebenenwechsel setzt voraus, dass die Unternehmen erkennen, dass es zwei Ebenen gibt, und den Willen mitbringen, den Perspektivenwechsel vorzunehmen. Damit ist ein längerfristiger Lern- und Erkenntnisprozess verbunden, der vor allem die Kooperationskompetenz der Spieler stärkt. Sie müssen erkennen, dass neben Konkurrenten auch Komplementoren existieren, mit denen strategiekonforme und marktnahe Kooperationen aufgebaut werden können.



Dr. Marcus Frey

#### HESSER

- Wir verkaufen vermieten Hotels und Restaurants
- Wir zeigen auf, wie das Betriebsergebnis verbessert werden kann.
- · Wir unterstützen Sie bei Betriebsübergaben, Kauf- und Mietverträgen, Bewerberauswahl
- Wir erarbeiten Konzepte für Um-und Neubauten, Finanzierungen, Neueröffnungen, Nachfolge, Sanierungen u.a.m.
- Wir beraten Sie bei wichtigen Entscheidungen mit einer Zweitmeinung.

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent und gewährleisten absolute Diskretion

Poststrasse 2, Postfach 413 - CH-8808 Pfäffikon SZ

#### 2- oder 3-Stern-Hotel in NW

Kontakt unter Chiffre 40413-12886 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

#### Schöne Liegenschaft/ Nucleo

oberhalb Locarno TI

mit modernem Top-Restaurant, schöner Terrasse. VP: 2,2 Mio.

Anfragen unter Chiffre 40573-12938 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

#### Hotel/Restaurant zu verpachten

Per 1. Januar 2017 an solventen Fachmann zu ver-pachten: Behagliches Hotel mit gemütlichem Restau-rant und separatem Eventraum.

- Innenstadt Basel, Nähe SBB
- 18 Zimmer mit Bad/Dusche/WC/TV/Internetanschluss
- Restaurant mit 30 SitzplätzenKonditionen nach Vereinbarung

Kontaktaufnahme für detaillierte Informationen unter blagomanz@bluewin.ch

#### Zu verkaufen **Berggasthaus Pizol** 7310 Bad Ragaz/Pardiel

Das Berggasthaus Pizol steht an wunderbarer Aussichts-lage bei der Bergstation der Gondelbahn Bad Ragaz-Pizol auf 1630 m.ü. M. Sämtliche Sesselbahnen und Ski-lifte ins Ski- und Wandergebiet befinden sich direkt vor der Haustüre.

Es umfasst folgende Lokalitäten:
\* Panoramarestaurant
\* Sonnenterrasse
\* Selbstbedienungsrestaurant
«Checkpoint»

- 100 Plätze
- Rustikale Sennhütte-Bar
- \* Doppelzimmer mit fliessend Wasser \* Touristenlager (5 Räume)

Der Betrieb ist neuzeitlich eingerichtet und befindet sich in einem sehr guten baulichen Zustand. Wir freuen uns, ernsthaften Interessenten unseren Betrieb persönlich vorstellen zu dürfen.

Familie Riccardo und Brigitte Sandi-Willi Tel. G 081 302 23 50 Natel P 0041 79 611 08 31 sandi@berggasthaus-pizol.ch www.berggasthaus-pizol.ch

# Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue htr.ch/immobilen