

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2016)

**Heft:** 22

**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>**

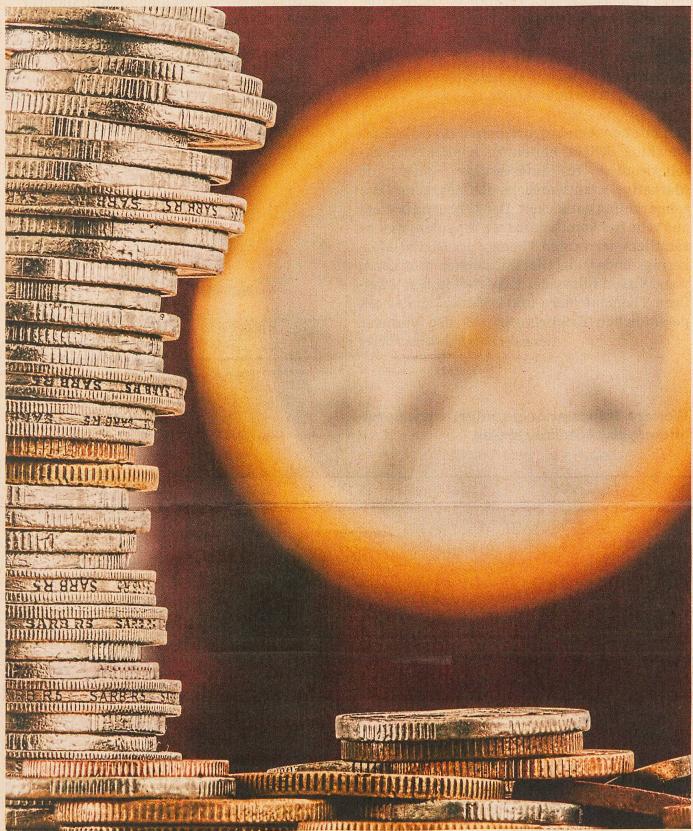
# PROFIL

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

Nr. 22 · 27. Oktober 2016

EINE BEILAGE DER  
**htr** hotelrevue

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



ZITAT  
DER WOCHE

«Denke niemals  
an die Zukunft, sie  
kommt früh genug.»

Albert Einstein

## ÜBERSTUNDEN VERSUS ÜBERZEIT

Die korrekte Einordnung dieser zwei Begriffe ist von entscheidender Bedeutung.

In der Praxis werden die Begriffe Überstunden und Überzeit häufig verwechselt, vermischt und falsch interpretiert. Die Unterscheidung ist hinsichtlich der unterschiedlichen Gesetzesgrundlagen jedoch von enormer Wichtigkeit. Überstundenarbeit nach Art. 321c OR liegt vor, wenn die vertraglich vereinbarte Arbeitszeit überschritten wird.

Dies gilt grundsätzlich auch bei Teilzeitbeschäftigen. Es kann jedoch ausdrücklich festgehalten werden, dass geleistete Stunden erst ab Überschreiten der betrieblichen Arbeitszeit als Überstundenarbeit angerechnet werden. Dabei werden die geleisteten Stunden zwischen der vertraglichen und der betrieblichen Arbeitszeit als Mehrstunden erfasst und analog der «normalen» Arbeitszeit abgerechnet. Diese Möglichkeit der Vereinbarung besteht aufgrund der Formulierung von Art. 15 Abs. 4 L-GAV für gastronomische Betriebe grundsätzlich nicht (Vorbehalt Art. 15 Abs. 7 L-GAV – Mitarbeitende mit einem monatlichen Bruttolohn von mindestens CHF 6750 exkl. 13. Monatslohn).

Die durch den Arbeitnehmer geleisteten Überstunden sollten grundsätzlich durch zusätzliche Freizeit kompensiert werden. Eine entgeltliche Vergütung ist nach L-GAV möglich und bei einem Überstundensaldo von mehr als 200 Stunden für die darüber hinausgehenden Stunden sogar zwingend.

Sofern der Betrieb die Arbeitszeit gemäss Art. 21 L-GAV erfasst, dem Arbeitnehmer monatlich

schriftlich seinen Überstundensaldo kommuniziert und die Auszahlung der Überstunden vor der letzten Lohnzahlung vornimmt, kann die Auszahlung zu 100% – statt 125% – des Bruttolohnes erfolgen.

Hinsichtlich der vorstehend erwähnten Voraussetzungen bezüglich der Auszahlung zu 100% des Bruttolohnes ist auf die Änderung des L-GAV-Vertragstextes in Art. 15 Abs. 5 L-GAV mit Gültigkeit ab 1. Januar 2017 hinzuweisen. Sobald die für das Gastgewerbe anwendbare wöchentliche Höchstarbeitszeit von 50 Stunden (Art. 9 Abs. 1 lit. b ArG) überschritten wird, handelt es sich um Überzeitarbeit, welche in Art. 12 sowie 13 des Arbeitsgesetzes (ArG) geregelt ist. Überzeitarbeit muss bei finanzieller Abgeltung gemäss Art. 13 Abs. 1 ArG und nach Bundesgerichtspraxis (BGE 126 III 337) zwingend mit dem Grundlohn samt einem Zuschlag von 25% abgegolten werden. Auch bei der Überzeitarbeit ist die Freizeitkompensation von gleicher Dauer zulässig, dies jedoch ausdrücklich nur im Einverständnis mit dem betroffenen Arbeitnehmer. Die Verjährung von Überstunden- und Überzeitzansprüchen beträgt nach Art. 128 Ziff. 3 OR fünf Jahre, wobei die Frist ab deren Fälligkeit zu laufen beginnt.

Roger Siegrist  
Dipl. Treuhandexperte  
[www.hommer-partner.ch](http://www.hommer-partner.ch)

## AGENDA

### 1. NOVEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 6»,  
Hotel Waldstätterhof, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

### 10. NOVEMBER

«Infoanlass zur KV-Ausbildung  
im Hotel»,  
Radisson Blu Hotel, Luzern  
[www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)

### 14. NOVEMBER

«Expertenforum Input 5/2016»,  
Seminärhotel Sempachersee,  
Nottwil  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

### 2. NOVEMBER

«E-Hotelmarketing, Modul 7»,  
Hotel Waldstätterhof, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

### 14. NOVEMBER

«Progresso Kurs 1»,  
Interlaken  
[www.mein-progresso.ch](http://www.mein-progresso.ch)

### 28. NOVEMBER

«Progresso Kurs 2 & 3»,  
Liestal  
[www.mein-progresso.ch](http://www.mein-progresso.ch)

hotelbildung.ch  
hotelleriesuisse

## Expertenum «Input»

Referate und Workshops zu aktuellen Themen der Hotellerie mit hohem Praxisbezug und Fokus auf die direkte Umsetzbarkeit im Betrieb.

Informieren Sie sich jetzt über die nächste Veranstaltung:  
[www.hotelbildung.ch/input](http://www.hotelbildung.ch/input)

VDH  
AHD  
VEREINIGUNG DIPLOMIERTER  
HOTELLERS RESTAURATEURS SHV  
HOTELWAHLAKADEMIE HDS TEP

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

## ARBEITSSICHERHEIT

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

## GARDEROBEN, TOILETTEN, HYGIENE

**Verunreinigungen durch Bakterien, Unwohlsein oder Erkältungen durch Temperaturunterschiede oder nasse bzw. verschwitzte Kleidungsstücke**

- Regelmässige Reinigung (evtl. mit Reinigungskontrollblatt) durchführen
- Geeignete Garderoben mit guten Belüftungsmöglichkeiten einrichten
- Getrennte Garderobenkästen für Alltags- und Arbeitskleidung einplanen
- Grösste Temperaturunterschiede auf dem Weg zu den Garderoben und Waschanlagen 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](http://www.ekas.admin.ch)

## NEUER LEHRGANG FÜR DIGITAL MARKETING

«Online-Buchungen», «OTAs», «Bewertungsportale», «Responsive Design» – bei vielen lösen solche Schlagwörter immer noch eine gewisse Verunsicherung aus. Bereits durch die Aneignung der entsprechenden Grundlagen wandeln sich die vermeintlichen Bedrohungen jedoch schnell zu potenziellen Chancen, um mehr Gäste gewinnen zu können.

Die Bedeutung des Online-Marketings nimmt laufend zu. Über 90 Prozent der Gäste benutzen heute auf der Suche nach oder bei der Buchung einer Übernachtungsmöglichkeit das Internet. Durchschnittlich besucht der Gast 18 Websiten, bevor er ein Hotelzimmer bucht. Er wendet 2 Stunden pro Woche auf, um das richtige Arrangement zu finden. Diese Zahlen belegen es: Die Gäste sind längst digital unterwegs und erwarten, dass sie die entsprechenden Angebote online finden.

## RASANTE ENTWICKLUNG

Möglichkeiten für die Anwendung von Online-Marketing-Werkzeugen findet man für Betriebe aller Arten, Grössen und Budgets. Die Grundlage bildet immer eine gute und mobilfähige Webseite, denn sie ist unser Haus im Internet! Marketingmaßnahmen können genau gesteuert und ausgewertet werden, einsteigen kann jeder, ab wenigen Franken pro Monat. Mögliche Einstiege sind Massnahmen für die eigene Webseite, aber auch auf Buchungsportalen, in sozialen Medien oder Suchmaschinen und andere. Erfolge werden sichtbar durch Besucherzahlen, Umsatzzuwächse und Gästerrückmeldungen – falls es nicht funktioniert, kann sofort gegengesteuert werden.

Bereits kleine sichtbare Erfolge motivieren für weitere Anstrengungen und machen Lust auf

mehr. Ab dann ist es eine Frage des Betriebs- und Marktumfeldes, wie viel Engagement der Gäste benötigen. Wie schafft man diesen ersten kleinen Anfangserfolg? Tauschen Sie sich aus, indem Sie andere Hoteliers/Gastgeber fragen. Wenden Sie sich an Verbände und suchen Sie das Gespräch. Beschaffen Sie sich Ihr Grundgerüst an notwendiger Ausbildung (einfach loslegen kann teuer werden und ist nicht empfehlenswert). Danach wählen Sie ein erstes kleines, umsetzbares für Sie und Ihren Betrieb machbares Ziel. Sie entscheiden, wo, wann, wie und in welcher Intensität Sie am Online-Vertrieb teilnehmen.

Um mit der oben beschriebenen rasanten Entwicklung Schritt halten zu können, hat hotelleriesuisse für interessierte Kader und Marketingverantwortliche den Lehrgang eHotelsMarketing entwickelt. Der Lehrgang besteht aus acht frei kombinierbaren Modulen, welche sämtliche relevanten Themen des Digital-Marketings abdecken. Die Teilnehmer profitieren vom Wissen führender Experten in den jeweiligen Themenfeldern und verknüpfen dies mit persönlichen Erfahrungen aus der Branche.

Alexander Lees / Christian Gfeller

Weitere Informationen unter: [www.hotelbildung.ch/ehotelsmarketing](http://www.hotelbildung.ch/ehotelsmarketing)

## BUCHTIPP

## VON DER IDEE ZUM MARKTERFOLG

«Was ist unter Innovationen konkret zu verstehen und wodurch werden sie angestoßen? Womit beginnt die Innovationsaktivität, und ist sie jemals abgeschlossen? Wie kann man Innovationen systematisieren?»

Antworten auf diese und weitere Fragen liefern die Autoren in diesem Buch, in der die theoretische Herangehensweise anhand zahlreicher Beispiele und Interviews aus der Praxis anschaulich beleuchtet wird und so einen hilfreichen Ratgeber beim Finden des eigenen Kurses darstellt.

Neben Erfolgspotenzialen, notwendigen Voraussetzungen sowie Methoden zur tatsächlichen Umsetzung zukunftsfähiger Ideen werden die Wege bereits erfolgreicher Innovatoren offen gelegt, die zum eigenen Aufbruch anregen.



«Innovationen managen in Hotellerie und Gastronomie»  
Burkhard Freyberg,  
Axel Gruner,  
Laura Schmidt  
ISBN 978-3-87515-310-1  
CHF 58.00

## AUS- UND WEITERBILDUNG



## Durchblick

## Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



## Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

[www.hotelbildung.ch/nds](http://www.hotelbildung.ch/nds)

Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, [unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch)

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörsen für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

## htr hotel revue

HERAUSGEBER  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

VERLAG  
htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://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](mailto: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](mailto: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](http://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](http://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.

**Leinenweberei Bern AG\***  
Tissage de Toiles Berne SA  
[www.lwbern.ch](http://www.lwbern.ch)

Die Leinenweberei Bern AG ist eine führende Anbieterin hochwertiger Textilien im In- und Ausland. Seit 1917 produzieren wir innovative und anspruchsvolle Textilien für die Hotellerie, die Gastronomie, das Gesundheitswesen und Vollzugsanstalten. Unser Name bürgt für Qualität, Langlebigkeit, Kundennähe, Innovation und kompetente Beratung.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir für die Region Ostschweiz eine kontaktfreudige, kompetente und zielstreibende Persönlichkeit als

**Regionale/r Verkaufsleiter/in Ostschweiz**

Ihre Aufgaben: Sie betreuen und pflegen die bestehenden Geschäftsbeziehungen mit unseren Kunden, gleichzeitig bauen Sie neue Business-Beziehungen bei Hotel- und Gastronomiebetrieben sowie bei Kliniken, Altersresidenzen und Vollzugsanstalten aus. Als Account Manager sind Sie verantwortlich für den gesamten Verkaufsprozess, vom Erstkontakt bis zum Vertragsabschluss und tragen zur weiteren Stärkung der Firmenentwicklung bei.

Ihr Profil: Der Verkauf ist Ihre Leidenschaft – das hat sich in Ihrer Aussendienst-Erfahrung, wenn möglich in der Gastronomie oder im Gesundheitswesen gezeigt. Sie sind in der Lage, auf hohem Niveau zu kommunizieren und sind eine gewinnende, abschlussstarke Persönlichkeit die in einem anspruchsvollen Markt tätig sein will. Sie haben idealerweise Erfahrungen im Verkauf von Artikeln der Gastro- oder Gesundheitsbranche. Deutsch ist Ihre Muttersprache. Vorzugsweise können Sie sich zusätzlich in einer zweiten Landessprache ffließend verstehen. Konsequente Kundenorientierung, resultatorientiertes Arbeiten, hohe Eigenmotivation, Einsatzfreude und Engagement sowie gute PC-Kenntnisse in MS-Office und CRM runden Ihr persönliches Profil ab.

Wir bieten: Ein vielseitiges Umfeld, grossen Handlungs- und Entscheidungsspielraum, gut gepflegte Kundenbeziehungen und ein hoch motiviertes Team. Ihr Erfolg wird mit ausserordentlichen Verdienstmöglichkeiten und mit exzellenten Sozialleistungen honoriert.

Freuen Sie sich auf eine interessante, spannende undfordernde Aufgabe in einem dynamischen Unternehmen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Adresse  
Leinenweberei Bern AG  
Wylerringstrasse 46  
Postfach 401  
3000 Bern 22

Kontaktperson  
Herr  
Felix Grieder  
Verkaufsleiter  
E-Mail: [felix.grieder@lwbern.ch](mailto:felix.grieder@lwbern.ch)  
Website: [www.lwbern.ch](http://www.lwbern.ch)

40649-12987

**HOTEL SCHWEIZERHOF LUZERN**  
Empathy & Excellence

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

**Sous-Chef (w/m)**

Im Rahmen dieser Position sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf im Bankettbereich der Küche sowie in den à-la-carte-Restaurants. Als Sous-Chef sind Sie mit der fachlichen Leitung sowie der Motivation der Küchenmitarbeiter betraut. Sie überwachen die Umsetzung unserer Qualitätsstandards und die Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Bestimmungen. Zudem haben Sie die Verantwortung bei der Einarbeitung, Führung und Weiterbildung der Mitarbeitenden.

Als Grundlage bringen Sie nebst der persönlichen Eignung die entsprechende Ausbildung mit (Koch EFZ mit Chefkoch BP). Sie verfügen über Berufserfahrung als Sous-Chef (3 bis 5 Jahre als Chef de Partie) oder einer vergleichbaren Position mit Führungsvorantwortung. Ein ausgeprägtes Organisationsvermögen, Kreativität, Kalkulationssicherheit, Qualitäts- und Kostenbewusstsein, Flexibilität und Teamfähigkeit zeichnen Sie aus. Den sicheren Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen und den gängigen Microsoft-Office-Programmen setzen wir voraus.

Da nur zufriedene Mitarbeitende auch Gäste begeistern können, ist unser Team von grossster 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 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.

Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung? Wenn Sie in einem innovativen Unternehmen arbeiten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet mit einem engagierten Mitarbeiterteam.

Frau Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, freut sich über Ihre aussagefähige 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 Luzern  
[info@schweizerhof-luzern.ch](mailto:info@schweizerhof-luzern.ch)

LVX  
Prestige  
PRÉSTIGE HOTELS  
Hotels Schweizerhof Luzern Schweizerhofquai CH-6002 Luzern  
Telefon +41 (0)41 410 0 430 Fax +41 (0)41 410 2 971 [info@schweizerhof-luzern.ch](mailto:info@schweizerhof-luzern.ch) [www.schweizerhof-luzern.ch](http://www.schweizerhof-luzern.ch)

40705-12983

**protel hotel software**

Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten, nachhaltig unterstützen?

**rebagdata ag | hotel management solutions**

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

**Projektleiterin/Projektleiter**

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher und französischer Sprache gekonnt aus. Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

**jobs@rebag.ch**  
**rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen**

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Sandra Martin (044 711 74 17 oder 079 711 44 81).

**www.rebag.ch**  
**rebagdata**  
hotel management solutions

40700-12981

**ENGADIN St.Moritz**

Die Engadin St. Moritz Tourismus AG als Destinations-Management-Organisation (DMO) der Ferienregion Oberengadin hat den Auftrag, das touristische Angebot des Engadins weltweit zu vermarkten. Sie positioniert die Destination nach aussen und pflegt eine effiziente Kommunikation nach innen. Im Weiteren fördert sie die Nachfrage nach touristischen Leistungen sowohl national als auch international. Im Auftrag des Verwaltungsrates suchen wir per Mitte 2017 oder nach Vereinbarung eine weltoffene, begeisterungsfähige und qualifizierte Persönlichkeit als

**GESCHÄFTSLEITER / CEO (W/M)**

**Ihre Aufgabe:**

- Operative Führung der Destinations-Management-Organisation Engadin St. Moritz Tourismus AG
- Förderung von bestehenden und Aufbau von neuen nationalen und internationalen Partnerschaften
- Weltweite, attraktive Positionierung der Destination
- Aktive Mitgestaltung bei der Erarbeitung und Verankerung der Strategie
- Umsetzung eines professionellen, zielgerichteten und innovativen Marketings

**Anforderungen:**

- Studium in Betriebswirtschaft, Tourismus und/oder Marketing mit entsprechenden Leistungsausweisen
- Führungspersönlichkeit mit ausgeprägter Sozialkompetenz
- Internationale Marketingerfahrung, vorzugsweise im Tourismus
- Grosses Netzwerk
- Stilsicherheit und Verhandlungsgeschick in Deutsch und Englisch, idealerweise auch in Italienisch und Französisch
- Aktiver Bergsportler mit starkem Bezug zum Engadin (Bereitschaft zur Wohnsitznahme vor Ort)

Möchten Sie Bestehendes optimieren, Visionen umsetzen und den Umgang mit einer Vielzahl von Menschen und Kulturen pflegen? Dann erwarten Sie eine spannende, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**> swisspersonal ag**  
Ihre Beraterin: Sonja Schwendeler  
Alexanderstrasse 1 > CH-7000 Chur > T. +41 81 258 48 38  
[info@swisspersonal.ch](mailto:info@swisspersonal.ch) > [www.swisspersonal.ch](http://www.swisspersonal.ch)

**swisspersonal**  
EINE GELUNGENE VERBINDUNG

40701-12982

## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Die besten Jobs  
der Schweizer  
Hotellerie  
und Gastronomie

### Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Gastgeber / Gastgeberin	Region Berner Oberland	J117166
Gastgeber Bergrestaurant Bühlberg	Region Bern	J117428
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117549
Geschäftsführer	Region Zürich	J117501
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117152
Gerant Stellvertreter	Region Zürich	J117294
Senior Consultant	Region Zürich	J117101
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117158
Betriebsleiter/-in	Region Zentralschweiz	J117463
Eidg. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J117482
Stv. GeschäftsführerIn	Region Zürich	J117157
Geschäftsführer	Region Zürich	J117364
Betriebsleiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J117486
Kader Praktikant	Region Graubünden	J117249
Küchenchef	Region Zürich	J117320
Assistant Director of Finance	Region Zentralschweiz	J117154
ServicemitarbeiterIn Glennen	Region Graubünden	J117359

### Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Distribution Manager	Region Zürich	J117211
Sales Manager	Region Bern	J117298
IT Coordinator	Region Zentralschweiz	J117108

### Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Coiffeur	Region Bern	J117432
Masseur/in	Region Zentralschweiz	J117521
Freelancer Masseurin	Region Graubünden	J117186
Badefachgestellte/-r 50 %	Region Ostschweiz	J117126
Fitnessinstruktor/in	Region Berner Oberland	J117143
Kosmetiker	Region Oberwallis	J117459
MasseurIn	Region Bern	J117422
Masseurin	Region Zentralschweiz	J117383

### Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Juniorkader	Region Bern	J117472
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J117322
Praktikant Réception	Region Basel	J117194
Rezeption	Region Zentralschweiz	J117382
Chef de Réception	Region Zentralschweiz	J117372
Chef de Reception	Region Oberwallis	J117379
Empfangschef	Region Berner Oberland	J117242
Réceptionspraktikant/in	Region Ostschweiz	J117121
Réceptionist/In	Region Graubünden	J117529
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J117410
Receptionistin mit Servicerfahrung	Region Zürich	J117118
Teamleiter/in Rezeption	Region Bern	J117110
Réceptionspraktikant	Region Zentralschweiz	J117480
Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J117311
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J117377
Receptionist / in	Region Berner Oberland	J117165
Front Desk Manager/in	Region Zürich	J117361
Chasseur	Region Bern	J117418
Bellboy	Region Zürich	J117145
Rezeptionist	Region Zürich	J117315
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J117378
Juniorkader-Praktikant Rezeption	Region Berner Oberland	J117466
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J117095
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J117207

### F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Kaderpraktikant	Region Zentralschweiz	J117256
Assistant F&B Manager	Region Zürich	J117155
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J117196
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J117119
Duty Manager	ganze Schweiz	J117395
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J117516
Event ManagerIn	Region Bern	J117421
Praktikant/in Event	Region Bern	J117319
Barkeeper	Region Zürich	J117314
Guest Relation	Region Zürich	J117548
EventmanagerIn	Region Zürich	J117217
Event Assistent/in	Region Zentralschweiz	J117368
Juniorkader-Praktikant F&B	Region Berner Oberland	J117468
Leiter F&B	Region Zürich	J117079
Banquet Supervisor	Region Basel	J117295
F&B Assistent	Region Berner Oberland	J117353

### Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J117519
Chef de Partie Saucier	Region Zentralschweiz	J117183
Koch	Region Zentralschweiz	J117527
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J117381
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J117168
Chef de Partie	Region Zürich	J117104
Commis de Cuisine	Region Zürich	J117437
Teppanyaki Chef	Region Zürich	J117507
Koch	Region Zürich	J117503
Junior Sous Chef	Region Zürich	J117514
Koch	Region Zürich	J117206
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J117255
Sous Chef	Region Zürich	J117229
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J117530
Alleinkoch	ganze Schweiz	J117147
Souschef	Region Zentralschweiz	J117321
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J117187
Pâtissier	Region Zürich	J117300
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J117136
Commis tournant	Region Zentralschweiz	J117124
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J117354
Chef de Partie Saucier	Region Zürich	J117123
Küchen-Praktikant	Region Berner Oberland	J117335
Chef de partie	Region Zürich	J117114
Junkoch	Region Zürich	J117543

### Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Bar-Maid	Region Graubünden	J117090
Chef de Rang	Region Zürich	J112824
Servicepraktikant/in	Region Ostschweiz	J117120
Chef de Service	Region Berner Oberland	J117164
Chef de Service	Region Zürich	J117150
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J117148
Frühstücksmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	J117310
Praktikant/in Hotelservice	Region Zürich	J117292
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zürich	J117291
Chef de Service	Region Zürich	J117289
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J117332
Restauranteleiter	Region Zürich	J117389
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J117380
Bardame/Barmann	Region Berner Oberland	J117391
Service Aushilfe	Region Zürich	J117438
Chef de Service	Region Zürich	J117435
Bereichsleiter	Region Ostschweiz	J117403
Servicepraktikant/in	Region Zentralschweiz	J117481
Frühstück-Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117456
Mitarbeiter/in Hotelservice 50-80%	Region Zürich	J117085
Service- & Verkaufsmitarbeiter	Region Bern	J117474
Mitarbeiter	Region Zürich	J117470
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117465
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117461
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117455
Restaurant Manager	Region Zentralschweiz	J117446
Betriebsassistent	Region Zürich	J117506
Barmaid	Region Graubünden	J117528

### Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Hauswirtschaft 80%	Region Zürich	J117203
Mitarbeiterin Nachtreinigung	Region Zentralschweiz	J117297
Portier im Tagesdienst	Region Graubünden	J117532
Reinigungsmitarbeiterin	Region Berner Oberland	J117167
Housekeeper	Region Zentralschweiz	J117536

### Diverses

Position	Ort	Job-Code
Technischer Allrounder	Region Zürich	J117299
Kinderbetreuerin	Region Graubünden	J117251
Direktionsassistent/in	Region Berner Oberland	J117144
Coordinator	Region Zürich	J117149
Mitarbeiter Kinderclub	Region Zentralschweiz	J117080
Supervisor	Region Zürich	J117471
Teamleiter/in Produktion	Region Bern	J117489
Lernende/r Köchin/Koch	Region Zürich	J117483
Management Trainee Operations	Region Zürich	J117312

**Gastro = Express**

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

39023-12487

**GRISCHALOUNGE**  
restaurant | vinothek | terrasse

Barbatschaus-Sot 1,  
7083 Lantsch-Lenz

**BEI LENZERHEIDE**

GESUCHT KELLNER/IN /  
SOMMELIER 100%

**MIT CH-FACHAUSBILDUNG**

AB 1. DEZEMBER 2016  
SPRACHEN: D/I/E

Kandidaturen mit Foto an  
folgende Adresse:  
[bmogliazz@bluewin.ch](mailto:bmogliazz@bluewin.ch)

40698-12979

**Verantwortliche/r  
HR-Campus**

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb  
finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

40700-12984

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein  
**Stelleninserat schalten**

Direkte Online - Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - Tel. 031 370 42 42/77

**SUISSE ROMANDE****CONTEXTE**

La restauration du service hôtelier rattachée à la Logistique hospitalière du CHUV regroupe 8 cuisines d'importance qui servent près de 2,2 millions de repas par année. Plus de 280 personnes y travaillent chaque jour afin de garantir une qualité de prestations irréprochable à nos patients, collaborateurs et visiteurs. Afin de renforcer nos équipes, nous recherchons:

**un-e cuisinier/-ière en diététique  
et  
un-e professionnel-le de cuisine «junior»****MISSION**

- Vous produirez et distribuerez des mets en qualité sensorielle et hygiénique, selon les règles du métier et celles spécifiques à la cuisine hospitalière.
- Vous participerez à l'élaboration des plans de menus en veillant à l'équilibre alimentaire des patients et en tenant compte des prescriptions nutritionnelles (poste de cuisinier/-ière en diététique).
- Vous assurerez le respect et l'application des règles d'hygiène en vigueur dans l'institution.
- Vous participerez à la formation des apprentis.

**PROFIL**

Vous êtes

- Titulaire d'un CFC de cuisinier ou d'un CFC de cuisinier en diététique.
- Poste de cuisinier/-ière en diététique: au bénéfice d'une pratique professionnelle de quatre ans au minimum dans le domaine de la restauration (y. c. formations), complété par une expérience en milieu hospitalier et/ou en collectivité.
- Poste de professionnel-le de cuisine «junior»: au bénéfice d'une à deux années d'expérience dans le domaine de la restauration (milieu hospitalier et/ou en collectivité – un atout).
- A l'aise dans les tâches de production et de gestion des matières premières.
- Garant-e de l'application les principes d'autocontrôle (ODAI) ainsi que des normes d'hygiène (HACCP).
- Organisé-e, rigoureux/-euse et autonome.
- Doté-e d'une bonne connaissance de la langue française et des outils bureautiques usuels.

**CONTACT ET ENVOI DE CANDIDATURE**

Contact pour renseignements sur les fonctions: M. Patrice Didier, chef de cuisine, tél. 021 314 23 44. Toutes nos candidatures sont traitées de manière électronique, nous vous remercions de postuler exclusivement par internet sur le site du CHUV: [www.chuv.ch](http://www.chuv.ch) – rubrique offres d'emploi.

40714-12985

# hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Weiterbildung      Kurse      Berufsportraits      Lehrstellen  
 News      Karrieretipps      Ratgeber  
 Kursagenda      Veranstaltungen  
 Aus- und Weiterbildungsprofile      Praktikumstellen  
**Bewerberdossiers**

**hoteljob.ch**

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

## DIE SCHWEIZ SPRICHT IP

**Das Ende der herkömmlichen Festnetztelefonie steht kurz bevor. Die Zukunft gehört dem Internet-Protokoll (IP).**

Die herkömmliche Festnetztechnologie ist am Ende ihres Lebenszyklus angekommen. Der Support wird von Jahr zu Jahr schwieriger und kostspieliger. Ersatzteile sowie das Know-how werden rarer. Mit der Umstellung der Festnetztelefonie auf die IP-Technologie schafft Swisscom die technologische Voraussetzung für die Digitalisierung des Wirtschaftsstandorts Schweiz; dabei investiert sie jährlich rund 1,7 Milliarden Franken in den Ausbau und in die Modernisierung ihres Netzes. Swisscom plant, bis Ende 2017 alle auf der herkömmlichen Festnetztechnologie basierenden Dienste auf die zukunftsorientierte IP-Technologie (Internet Protokoll) zu überführen. Bis dahin ist der Support der herkömmlichen Technologie sichergestellt.

### Zuverlässigkeit

All IP bringt Betrieben aller Größen mehr Flexibilität, Einfachheit und Effizienz. Die IP-Telefonie funktioniert so einfach und einwandfrei wie das herkömmliche Festnetz. Sie ist zuverlässig und bietet darüber hinaus eine deutlich bessere Sprachqualität.



123RF/OLEG DUDKO

Alle Dienste laufen bei Swisscom über das eigene IP-Netz, was für Sicherheit und Verfügbarkeit steht. Bei den IP-Angeboten für Unternehmen sorgt eine Internetausfall-Sicherung für zusätzliche Sicherheit. Sollte die Verbindung kurzfristig nicht funktionieren, schaltet der Router dabei automatisch auf das mobile Datennetz um. Internet und Telefonie stehen damit jederzeit zur Verfügung.

### Sonderanwendungen

IP ist heute die Standardtechnologie für Telefonie weltweit. Über kurz oder lang stellen alle Telekommunikationsanbieter um. Swisscom empfiehlt ihren Kunden, so rasch als möglich auf die zukunftsorientierte IP-Technologie umzustellen, um wettbewerbsfähig zu bleiben. Besondere Aufmerksamkeit benötigen Sonderanwendungen, die heute noch über das herkömmliche Festnetz (analog/ISDN) betrieben werden. Dies sind zum Beispiel Alarm- und Haustechnikanlagen, Anlagen zur Fernwartung und -steuerung, Zahlungsterminals und Lifttelefone.

In den meisten Fällen ist ein Weiterbetrieb oder eine einfache Umrüstung möglich. Auch hier bietet Swisscom Lösungen an und erarbeitet solche mit den entsprechenden Herstellern und Lieferanten. Heute profitieren bereits 65% der Swisscom Kunden von den Vorteilen der IP-Produkte und monatlich kommen 60 000 dazu. Ab 2018 wird die alte Telefonie-Infrastruktur gestaffelt ausser Betrieb genommen. Unternehmen, die allenfalls bis zu diesem Zeitpunkt noch nicht auf IP Produkte gewechselt haben, werden – begleitet von Swisscom – umgestellt.



Beat Döös  
 Head of All IP Transformation  
 Swisscom AG

## HESSER

Unternehmensberatung  
 für Hotellerie & Restauration

- Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants.
- Wir zeigen auf, wie das Betriebsergebnis verbessert werden kann.
- Wir unterstützen Sie bei Betriebsübergaben, Kauf- und Mietverträgen, Bewerberauswahl u.a.m.
- 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  
 hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch  
 055 410 15 57

38993-12464

## Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer

Für unseren Landgasthof Sternen in Matzendorf SO mit drei Gästezimmern und drei Wohnungen suchen wir nach Vereinbarung eine/n Mieter/in.

Wir bieten folgende attraktive Konditionen:  
 Mietpreis als Starthilfe zu Beginn: Fr. 1500.– pro Monat (inkl. Kleininventar und Maschinen, daher ist kein Investitionskapital nötig).

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen an:

Fluri Real Estate AG, Frau Verena Fuchs  
 Schulhausstrasse 10, 6330 Cham

40635-12960

Mehr Immobilieninserate auch online unter

[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

## ... ideal für Gastronomiegründer!

Bester Ruf in der Region // ehemaliges denkmalgeschütztes Bauernhaus // aufwendig saniert // einladende Außenterrasse // im Zentrum von VS-Schwenningen // Fläche ca. 162,54 m<sup>2</sup> // 3 Gasträume // Grundmiete 1.420,00 € // Küchen- und Gastraumeinrichtung kann nach Absprache übernommen werden.

Tel: 07720 / 85 03 -14 oder [www.wbg-vs.de](http://www.wbg-vs.de)

[www.facebook.com/wbgvs](http://www.facebook.com/wbgvs)



40718-12986