

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2016)
Heft: 24

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

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 07.02.2026

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

PROFIL

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

Nr. 24 · 24. November 2016

EINE BEILAGE DER

htr **hotelrevue**

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



UNSPASH

DER SCHUH-KNIGGE

Vielen Menschen ist nicht bewusst, wie wichtig gepflegtes Schuhwerk ist – sowohl im Geschäftsleben als auch privat! Minutiös werden im Businessalltag Anzug, Hemd und Krawatte ausgewählt und dabei wird oft die Auswahl und Pflege von guten Schuhen vernachlässigt.

Die Schuhe sagen sehr viel über ihren Besitzer aus. Wer sich in einem Bewerbungsgespräch als präzise arbeitende und gewissenhafte Persönlichkeit ausgibt, aber ungepflegte Schuhe oder Schuhe mit abgelaufenen Schuhsohlen trägt, wirkt unglaubwürdig. Die Liebe zum Detail zeigt sich ganz besonders auch beim Schuh. Männer sind nach den aktuellen Business-Knigge-Regeln mit dem Derby, d.h. offene Schnürung und Seitennaht, und dem Oxford mit geschlossener Schnürung richtig gekleidet. Diese passen perfekt zu Anzügen. Der Herrenschuh wird stets mit Socken getragen. Ausnahme sind Loafers und Mokassins, die man jedoch nur in der Freizeit trägt.

Do's

- Den Schuh als dunkelsten Bekleidungsstück wählen (wirkt seriös und kompetent)
- Zum Anzug stets Schnürschuhe tragen
- Gut polierte Schuhe tragen (vor allem am Morgen sollten sie noch glänzen)
- Als Frau Schuhe tragen, die vorne geschlossen sind
- Die Schuhfarbe mit der Farbe des Gürtels abstimmen
- Lederschuhe nach dem Tragen 48 Stunden ruhen lassen (mit Zedernspanner)
- Abends für den Ausgang die Schuhe wechseln (man fühlt sich wie neugeboren)
- Schuhe mit handgenähten Sohlen tragen.

Dies zeigt, dass der Träger Klasse hat

- Anzugshosen mit richtiger Beinlänge (Hosensaum im Stehen etwa 0,5 bis 1,0 cm oberhalb des oberen Schuhabsatzrandes) für einen harmonischen Gesamteindruck
- Schuhputz-Schwämmchen aus dem Hotelzimmer mitnehmen. Sie leisten im Notfall erste Hilfe

Don'ts

- Nicht in Schuhen mit Gummisohle herumlaufen (höchstens im Winter)
- Im Business als Frau Schuhe mit Absätzen über 6 cm tragen
- Dunkle Schuhe mit hellen Absätzen oder bunten Schnürsenkeln tragen
- Helle Schuhe zu einem dunklen Anzug wählen (man schaut auf den hellsten Punkt)
- Sportschuhe oder Schuhe mit Klettverschluss im Geschäftsleben tragen
- Schuhe mit abgelaufener Sohle weitertragen

Menschen, die vor Publikum sprechen, sollten ein besonderes Augenmerk auf gute und dezente Schuhe und die richtige Hosenslänge legen. Die Zuschauer sollen in das Gesicht des Redners schauen und nicht vom Schuhwerk abgelenkt werden. Der Strumpf sollte nie dunkler sein als der Schuh. Zu schwarzen Schuhen trägt man immer schwarze Socken. Und – je feiner der Schuh, desto feiner der Strumpf!



Susanne Abplanalp
Trainerin, Beraterin, Coach und
Referentin
www.kniggetoday.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Man findet Diamanten
nur im Dunkel der Erde
und Wahrheiten nur in
den Tiefen des Denkens.»

Victor Hugo

AGENDA

28. NOVEMBER

«Progresso Kurs 28.3»,
Liestal
www.hotelbildung.ch

30. NOVEMBER

«L-GAV Workshop»,
hotelleriesuisse, Bern
www.hotelbildung.ch

1. DEZEMBER

«L-GAV Workshop»,
Hotel Visperhof, Visp
www.hotelbildung.ch

8. DEZEMBER

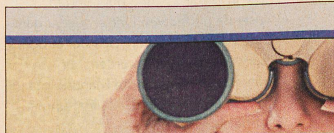
«KOPAS-Kurs»,
Hotel Walhalla, St. Gallen
www.hotelbildung.ch

14. DEZEMBER

«L-GAV Workshop»,
Hotel St. Gotthard, Zürich
www.hotelbildung.ch

11. JANUAR

«L-GAV Workshop»,
Romantikhotel Stern, Chur
www.hotelbildung.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

ZWISCHENMENSCHLICHE SPANNUNGEN/MOBGING/SEXUELLE BELÄSTIGUNG

Psychische Belastungen, verschlechtertes Arbeitsklima und sinkende Leistungsbereitschaft, Repressalien gegen einzelne Mitarbeitende, offene oder verdeckte Konflikte.

- Schaffen einer Ansprechstelle
- Ungelöste Konflikte ansprechen. Konflikte durch interne oder externe Vertrauensperson zur Sprache bringen
- Führungsverantwortung wahrnehmen. Frühwarnzeichen wie z. B. fehlende Motivation, Gereiztheit, häufige Abwesenheiten usw. erkennen und frühzeitig reagieren
- Gegebenenfalls Fachperson frühzeitig beiziehen

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

MIT BILDUNGSQUALITÄT ÜBER DIE GRENZEN HINAUS

hotellerieuisse setzt weltweit Akzente zur Steigerung der Bildungsqualität in der Hotellerie und fördert die Vernetzung zwischen der Schweiz und dem Ausland. Der Verband engagiert sich beim internationalen Wissenstransfer und pflegt Partnerschaften mit praxisorientierten Hotelfachschulen.

Die erhöhten Ansprüche an den Dienstleistungssektor sowie die Entwicklungen im Tourismus kurbeln die Nachfrage nach gut ausgebildeten Mitarbeitenden weiter an. Dies hat direkte Auswirkungen auf die Aus- und Weiterbildungen in der Hotellerie. hotellerieuisse erhält seit einigen Jahren vermehrt Anfragen, was die Qualität und Standards in der Bildung anbelangt. Um diesem Bedürfnis nachzukommen, hat der Arbeitgeberverband im Rahmen eines vom Bund unterstützten KTI-Projekts und in Zusammenarbeit mit der Universität Zürich und den Hotelfachschulen Thun und Passugg Ausbildungsstandards für Hotelfachschulen entwickelt. Diese decken die Bereiche Institution, Good Governance & Quality Management, Teaching Staff, Students, Industry Relationships und Curriculum ab. Auf diese Weise will hotellerieuisse Schweizer Qualitätskriterien dem Ausland zugänglich machen und gleichzeitig eine Vorreiterrolle bei Ausbildungsstandards einnehmen. Hotelfachschulen, welche die erwähnten Ausbildungsstandards anwenden und von hotellerieuisse jährlich geprüft werden, gehören dem SHA Affiliate School Network an. Zurzeit dürfen sich drei Hotelfachschulen aus Australien, Nepal und China zum Netzwerk dazu zählen. Die Anreize für Hotelfachschulen im Ausland, eine Zusammenarbeit mit hotellerieuisse einzugehen, sind vielfältig. Aber auch für die Verbandsmitglieder, Hotelfachschulen und mit Blick auf die Nachwuchsförderung ergeben sich Vorteile:

- Internationaler Austausch von Studierenden fördert die fachlichen und interkulturellen Kompetenzen der Mitarbeitenden, was sich auf die Qualität der Fachkräfte auswirkt;
- Besser ausgebildete Fachkräfte bieten wiederum ein höheres Innovationspotenzial für die Schweizer Hotellerie;
- Eine grenzüberschreitende Vernetzung zwischen Hotelfachschulen stärkt die Wettbewerbsfähigkeit der beteiligten Schulen;
- Die Internationalität der Hotelfachschulen erhöht die Attraktivität der Ausbildungen und hat somit einen positiven Effekt auf die Ausbildungswahl von zukünftigen Studierenden;
- Da die Ausbildungsstandards für die Stufe HF (Tertiär B, NQR-Level 6 / Diplomstudiengang) konzipiert wurden, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Akzeptanz und Anerkennung der höheren Fachschulen und der Diplomstudiengänge im Ausland;
- Das positive Image des Schweizer Bildungssystems und des Arbeitsmarktes wird durch die internationale Ausrichtung weiter gesteigert.

Aus all den obengenannten Gründen engagiert sich hotellerieuisse bei der weltweiten Vernetzung, welche zur Wettbewerbsfähigkeit der gesamten Branche beiträgt. Austausch wirkt sich nicht nur auf die Qualität der Ausbildungen aus, sondern erhöht auch die Attraktivität der Branche und leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachwuchsförderung.

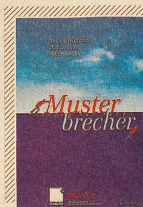
Rebekka Gex-Fabry

BUCHTIPP

HOHER ERLEBNISWERT

Dieses Buch richtet sich an alle, die im Rahmen ihrer Führungstätigkeit ungeteilt Gefühle erleben und nicht länger bereit sind, als Marionetten ihrer Führungsreflexe zu funktionieren. Es plädiert für musterbrechendes Denken, für die Veränderung der inneren Haltung gegenüber Führung. Dabei bietet das Buch durch seine ungewöhnliche Struktur einen hohen Erlebniswert – alternative Formen von Führung werden für den Leser individuell erlebbar.

Der grösste Teil der Managementliteratur liefert einen Beitrag zur Optimierung der Führungsinstrumente. Dieses Buch verzichtet bewusst auf Checklisten und die Perfektionierung der technokratischen Führungsfähigkeiten. Die Autoren bieten stattdessen eine Plattform zum Selbsterkennen und laden ein zur Reflexion des eigenen Führungsverhaltens auf hohem Niveau.



«Musterbrecher», Führung neu leben
Hans A. Wüthrich, Dirk Osmetz, Stefan Kaduk
ISBN 978-3-8349-1031-8
CHF 56.-

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01, unternehmerbildung@hotellerieuisse.ch

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

VERLAG
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.



Infolge Pensionierung unseres jetzigen Stelleninhabers suchen wir per 1. Juli 2017 oder nach Vereinbarung für das **4-Sterne-Art-Boutique-Hotel Monopol im Herzen von St. Moritz**, Mitglied der Lifestyle Preferred Hotels & Resorts, einen kompetenten, dynamischen und herzlichen

Direktor (m/w)

Eine anerkannte Ausbildung in Hotelmanagement, hotelspezifische Weiterbildungen sowie Berufserfahrung setzen wir voraus.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Gesamtleitung des Hotelbetriebes
- Entwicklung innovativer Verkaufs- und Kundenkonzeptionen
- Neukundenakquisition sowie Markt- und Wettbewerbsbeobachtungen
- Erstellung, Umsetzung sowie Controlling finanzwirtschaftlicher Planungen
- Gastgeber unserer internationalen Kundschaft

Fachliche und persönliche Anforderungen:

- Ausgezeichnete Führungskompetenz
- Sehr gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse im Kostenmanagement sowie in der Budget- und Forecast-Erstellung
- Ausgeprägte Serviceorientierung und innovative Vertriebsstärke
- Hervorragende Überzeugungskraft sowie Präsentations- und Begeisterungsfähigkeit
- Ausgeprägte Serviceorientierung und innovative Vertriebsstärke
- Hohes Qualitätsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Engagement
- Fundiertes Wissen in Yield-Management, Online Marketing, Social Media, Revenue Management usw.
- Deutsche Muttersprache, Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse von Vorteil

Wir bieten:

- Ein gut eingeführtes und wirtschaftlich höchst erfolgreiches Haus an bester Lage
- Eine interessante und vielfältige Aufgabe
- Die Möglichkeit einer langfristigen Zusammenarbeit
- Ein dynamisches Arbeitsumfeld
- Eine zeitgemässe Entlohnung
- Ein gut und langjährig eingespieltes Team

Sind Sie unser neuer Gastgeber? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Für persönliche Auskünfte steht Ihnen der jetzige Direktor Lucas Merckaert gerne zur Verfügung: Tel. +41 81 837 04 04.

Per Post oder E-Mail an:
Herrn Andreas Kothgasser
AG Post & Mercatorium
Via Maistra 4, CH-7500 St. Moritz
manager@agpm.ch
Internet: www.monopol.ch



Leiter/in Operation Berg Bahn und Gastronomie

Die überwältigend schöne Bergwelt in nächster Nähe zum Mittelland begeistert das ganze Jahr Tages- und Feriengäste aus dem In- und Ausland – genauso das Erlebnis, welches Bergbahnen und Gastronomie den Gästen bietet. Finden Sie am Fusse des Titlis Ihre Berufung?

Die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG hat sich in ihrer über 100-jährigen Geschichte zu einer der bedeutendsten und international bekanntesten Schweizer Bahnunternehmungen entwickelt. Heute gehören neben Seilbahn- und Liftanlagen mehrere Restaurants und Läden sowie zwei Hotels und das Titlis-Resort zur Aktiengesellschaft. Jährlich nutzen über eine Million Gäste das umfassende touristische Angebot. Im Zuge einer Organisationsentwicklung werden die Bereiche Bahn und Gastronomie zusammengelegt. In diesem Zusammenhang suchen wir Sie als vorausschauende/n und begeisterungsfähige/n

Leiter/in Operation Berg Mitglied der Geschäftsleitung

Ziel dieser neu geschaffenen Funktion ist, die wertschöpfungsgenerierenden operativen Einheiten Bahnbetrieb und Gastronomie zu stärken und die Leistungen für die Gäste weiter zu verbessern. Gemeinsam mit Ihrem Führungsteam sorgen Sie für die unternehmensweite Bereitstellung und Weiterentwicklung von qualitativ hochwertigen, sicheren sowie markt- und wettbewerbsfähigen Produkten und Dienstleistungen.

Der Bereich umfasst den Betrieb und Unterhalt aller 13 Transportanlagen, den Pisten- und Rettungsdienst, die technische Beschneidung sowie die Restaurants und Läden am Berg. Sie fördern die konstruktive Zusammenarbeit mit internen Partnern und stellen mit einwandfreier Organisation und effizienten Prozessen den heutigen und künftigen Tagesbetrieb sicher.

Wir wenden uns an eine authentische, führungsstarke Persönlichkeit mit technischer/gastronomischer und betriebswirtschaftlicher Aus- und Weiterbildung auf Stufe Fachhochschule o. ä. Ihre Führungsqualitäten konnten Sie in Veränderungsprozessen bereits erfolgreich unter Beweis stellen. Sie agieren für Ihre Mitarbeitenden – je nach Saison bis zu 300 – als Vorbild, können sie begeistern und für Ihre Ideen gewinnen. Sie zeichnen sich durch Gestaltungswillen und Innovationskraft aus, sind umsetzungsstark und überzeugen durch überdurchschnittliches Engagement sowie Ihre Identifikation mit Engelberg und dem Titlis.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung (als PDF-Datei).

Kontakt: Markus Theiler
Corinne Häggi

JÖRG LIENERT AG LUZERN
Hirschnattstrasse 15, Postfach
6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Zug,
Zürich, Basel, Bern



40827-13013

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers
Weiterbildung
News
Karrieretipps

hoteljob.ch

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
Hotellerie
und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Edg. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J118168
Geschäftsführer	Region Zürich	J118337
Geschäftsführung	Region Zürich	J118126
Betriebsleiter oder Betriebsleiterpaar	Region Zentralschweiz	J118284
Bereichsleiter Gemeinschaftsgastronomie	Region Zürich	J118447
Gérant / Gérante	Region Waadt/ Unterwallis	J118125
Betriebsleiter	Region Zürich	J118174
Betriebsleiter / Betriebsleiterin	Region Waadt/ Unterwallis	J118124

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Personalassistent	Region Graubünden	J118325
Personalassistent	Region Graubünden	J118324
Sales und Marketing Manager/in	Region Zentralschweiz	J118479
Junior Sales Manager	Region Zürich	J118309
Sale Manager	Region Zentralschweiz	J118279

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
masseur/in - housekeeping	Region Graubünden	J118397
Spa Leiterin / Kosmetikerin	Region Oberwallis	J118463
Masseur 40%	Region Graubünden	J118350
Kosmetiker/in & Wellness Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J118461
Masseur/in	Region Graubünden	J118209
Kosmetiker/in	Region Berner Oberland	J118317
Masseur/in 60% - 80%	Region Ostschweiz	J118302
Masseur/in im Aushilfspensum	Region Zentralschweiz	J118503

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Ganze Schweiz	J118254
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J118470
Stv. Chef de Réception	Region Berner Oberland	J118345
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich	J118138
Mitarbeiter Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J118502
Réceptionist/-in	Region Bern	J118136
Mitarbeiter/in Front Office	Region Bern	J118294
Revenue Analyst (Junior Revenue Manager)	Region Basel	J118252
Chef de Réception	Region Zürich	J118369
Rezeptionsist 50% - 80% - Front Office Agent	Region Zürich	J118495
Allrounder/in 60 - 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J118509
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J118342
Rezeptionist	Region Ostschweiz	J118189
Logentournant (inkl. Nachtblöse)	Region Ostschweiz	J118323
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J118322
Réceptionist	Region Zürich	J118507
Event & Reservations Assistant	Region Berner Oberland	J118318
Guest Relation Agent	Region Zentralschweiz	J118086

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Menu Development Assistant	Region Zürich	J118121
Assistant F&B Manager	Region Bern	J118190
Meeting & Events Waiter	Region Zürich	J118321
Assistant M&E Operations Manager	Region Zürich	J118285
Co-Betriebsleitung Messe Luzern	Region Zentralschweiz	J118283
F&B-Koordinator/in	Region Zentralschweiz	J118334
Stv. Leitung Anlässe Operativ	Region Mittelland (SO,AG)	J118458
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J118457

Küche

Position	Ort	Job-Code
Einen Koch Tournant als Aushilfe 40%-100%	Region Zürich	J118442
Küchenchef	Region Bern	J118443
Jungkoch 60-80%	Region Zürich	J118267
Koch	Region Zürich	J118260
Küchenchef	Region Bern	J118251
Chef de Partie Pâtisserie	Region Zürich	J118456
Chef de Partie	Region Oberwallis	J118462
Koch	Region Zentralschweiz	J118135
Commis de Cuisine Pâtisserie	Region Berner Oberland	J118314
Hilfskoch	Region Bern	J118310
Chef de Partie Gardemanger & Tournant	Region Zentralschweiz	J118392
Demichef de Partie Saucier	Region Zentralschweiz	J118393
Salumiere 80-100%	Region Zürich	J118415
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J118421
Koch/Köchin 60-100%	Region Bern	J118299
Chef de partie	Ganze Schweiz	J118347
Jungkoch 80% - 100%	Region Zürich	J118349

Chef Entremetier	Region Zürich	J118288
Koch	Region Bern	J118286
Commis de cuisine	Region Zürich	J118359
Souschef für Airline-Produktionsküche	Region Zürich	J118119
Koch	Region Graubünden	J118371
Hilfskoch	Region Graubünden	J118156
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J118173
Grill-Koch	Region Zentralschweiz	J118471
Commis de Cuisine	Region Zürich	J118500
Sous-Chef	Region Zürich	J118490
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J118212
Sous Chef Bankett	Region Berner Oberland	J118210
Koch (Chef de Partie)	Region Zürich	J118188
Chef de Partie Gourmet	Region Berner Oberland	J118187
Souschef / Chef Restaurateur	Region Zentralschweiz	J118087

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Service-Allrounder 80%	Region Bern	J118311
Servicepraktikant/in	Region Zentralschweiz	J118206
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J118205
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J118203
Barmitarbeiter	Region Graubünden	J118213
Mitarbeiter/in für Hotelservice 50-80%	Region Zürich	J118143
Chef de Service	Region Berner Oberland	J118144
Chef de Rang	Region Graubünden	J118162
Service-/Buffetmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J118476
Restaurantleiter Stv.	Region Zürich	J118473
Mitarbeiter/in Frühstücksservice 50%	Region Zentralschweiz	J118472
Chef de Service	Region Zürich	J118176
Mitarbeiter/in Guest Relations	Region Zürich	J118464
Barmitarbeiter	Region Zürich	J118368
Service-mitarbeiter	Region Zürich	J118367
Restaurationsfachmann/-Frau	Region Zürich	J118366
Commis de Rang	Region Zürich	J118061
Restaurant Management Trainee	Region Zürich	J118300
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J118505
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J118504
Service-mitarbeiter/in	Region Graubünden	J118419
Service-mitarbeiter/in	Region Graubünden	J118420
Barmaid	Region Graubünden	J118418
Restaurationsfachfrau -/mann 60 - 100%	Region Bern	J118417
Service-mitarbeiter/in mit Empfangsaufgaben 80-100%	Region Zürich	J118414
Operations Manager	Region Zürich	J118412
Store Manager	Region Zürich	J118411
Service-mitarbeiter 80% -100%	Region Zürich	J118410
Barista 60-100%	Region Zürich	J118408
Shift Leader	Region Zürich	J118407
Koch	Region Graubünden	J118398
Chef de Rang	Region Bern	J118319
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J118315
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J118390
Bar Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J118316
Servicepraktikant	Region Basel	J118386
Service-mitarbeiter	Region Zürich	J118139
Service-mitarbeiter/in	Ganze Schweiz	J118255
Service-mitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J118256
Chef de rang mit Führungsqualitäten	Ganze Schweiz	J118257
Service-mitarbeiter	Region Zürich	J118261
Chef de Service	Region Berner Oberland	J118444
Bar und Fonduestüblü Service-mitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J118083
Kitchen Porter ca. 60-80 %	Region Zürich	J118191
Barmitarbeiter / Barkeeper	Region Ostschweiz	J118194
Chef de Rang 20-80%	Region Zentralschweiz	J118208
Serviceleiter Bankett	Region Zürich	J118496

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau	Region Zürich	J118346
Etagenhausdame / Housekeeper	Region Zentralschweiz	J118085
Hotelportier 80 - 100 %	Region Ostschweiz	J118425
Hotelfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J118506
Etagegouvernante	Region Zentralschweiz	J118389
Zimmermädchen	Region Graubünden	J118483

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J118466
GastroTeam MS	Region Zentralschweiz	J118282
Management Trainee Operations	Region Zürich	J118409
Cheftechniker	Region Berner Oberland	J118508
Chef de Service	Region Zürich	J118406
GastroTeam MS	Region Berner Oberland	J118438
Assistentin Direktion Medical Health & Clinic	Region Ostschweiz	J118128



General Manager (m/w)

Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per 15. Dezember 2016 oder nach Vereinbarung

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

SORELL
HOTELS SWITZERLAND



40815-13010

Vogtei Herrliberg sucht bis ende März 2017

Servicemitarbeiterin w 100%

Vogtei Herrliberg 044 915 23 88
Schulhausstrasse 49
8704 Herrliberg

40814-13009

Belvédère

Seerestaurant

Das Seerestaurant Belvédère in Hergiswil bei Luzern bietet eine marktfrische, regionale Küche mit einem Hauch Exotik an. Garantie dafür ist Küchenchef Fabian Inderbitzin (1 Michelin Stern und 17 Gault Millau-Punkte) mit seinem höchst motivierten Team. Direkt am See mit eigenen Bootsplätzen gelegen, inspiriert das aussergewöhnliche, moderne Restaurant mit 100 Innen- und 70 Aussenplätzen den Gaumen kulinarischer Geniesserinnen und Geniesser von Nah und Fern.

Für unser Service-Team suchen wir noch eine qualifizierte, aufgestellte **Servicfachangestellte** (20-35 jährlg).

Ihr Profil:

- abgeschlossene Servicefachausbildung
- Muttersprache Deutsch
- höfliches und stilvolles Auftreten
- verantwortungsbewusstes und loyales Teammitglied
- herzliche und gepflegte Erscheinung
- kompetent und hilfsbereit im Umgang mit Gästen
- Weinkenntnisse

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: info@seerestaurant-belvedere.ch

Seerestaurant Belvédère
Seestrasse 18a | CH-6052 Hergiswil

40841-13016

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 40843-13017 an htr_hotel_revue_monbijoustrasse_130_postfach_3001_bern.

40843-13017



Wir suchen auf den 1. Februar 2016 oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (w/m) 100%

zur Verstärkung unseres Küchenteams. Eigenes Auto von Vorteil.

Mehr Infos finden Sie unter www.rossbuechel.com

40845-13018

INTERNATIONAL

Kanada - In Hotel/Restaurant gesucht:

Koch und Mitarbeiter für alle Bereiche

Mile 462 Alaska Hwy, Box 8
Muncho Lake, B.C. V0C 1Z0, Kanada
Bewerbungen an: info@nordlodge.com
www.northernrockieslodge.com

40845-13019



Kloster Kappel Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich - Luzern - Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe, Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

Seminarkoordinator/-in und Réceptionist/-in 80-100%

sowie eine(n)

Réceptionist/-in 60-80%

Ihr Profil: Sie sind ausgebildete(r) Réceptionist/-in oder Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt, überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidelio V8 von Vorteil). Gleichzeitig haben Sie ein flair für Zahlen. Sie arbeiten selbstständig, sind flexibel und bewahren in Spitzenzeiten die nötige Ruhe. Sie sind bereit, auch abends und am Wochenende zu arbeiten. Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld.

Die detaillierten Stellenausschreibungen finden Sie auf unserer Website unter http://www.klosterkappel.ch/de/ueber_uns/jobs/. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

40838-13015

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.

PC 30-303-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

SUISSE ROMANDE



Tissage de Toiles Bern SA est un fournisseur de textiles de hautes qualités en Suisse et à l'étranger. Depuis 1917 nous produisons des produits textiles innovatifs et de haute exigence pour l'hôtellerie, la gastronomie, le secteur de la santé ainsi que les établissements pénitenciers. Notre nom garanti pour la qualité, la longévité, l'innovation et le soutien personnalisé ainsi que la consultation compétente.

Leinenweberei Bern AG®
Tissage de Toiles Bern SA
www.lwbern.ch

Pour renforcer notre équipe de vente, nous cherchons une personnalité sociable, compétente et décidée en tant que

Conseiller de vente pour les régions Haut-/ Bas-Valais et Arc lémanique

Votre mission: Vous cultivez et soignez les contacts clients existants et nouer en même temps des nouvelles relations d'affaires auprès de l'hôtellerie, la gastronomie, les cliniques, les EMS ainsi que dans le secteur pénitencier. En tant que responsable de vente votre responsabilité s'étend du premier contact jusqu'à la signature du contrat et vous contribuer à l'augmentation et le renforcement de notre développement.

Votre profil: la vente est votre passion - vous savez mettre en pratique votre flair et vos connaissances dans les secteurs de l'hôtellerie et gastronomie ainsi que dans le secteur de santé. Vous communiquez avec vos clients et partenaires sur un haut niveau et approchez confiant les projets avec votre personnalité de gagnant. Vous disposez de préférence d'une expérience de vente et de représentation.

Allermand ou français est votre langue maternelle. Vous maîtrisez la deuxième langue aussi bien en conversation ainsi qu'en écrit. Vous atouts sont: orientation vers les clients, travail autonome et orienté vers les résultats. L'engagement personnel ainsi que d'excellentes connaissances dans les instruments électroniques, MS Office, CRM complètent votre profil.

Nous offrons: un environnement très intéressant, grande liberté dans vos décisions, excellentes relations existantes avec notre clientèle et une équipe hautement motivée. Votre succès sera rémunéré exceptionnellement avec des prestations sociales extraordinaires.

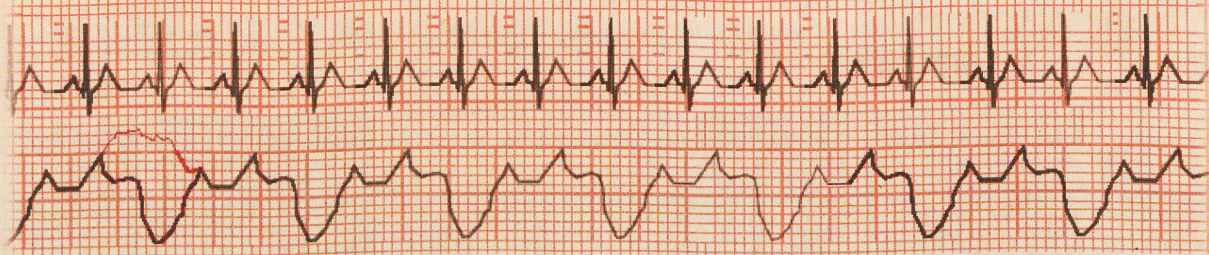
Réjouissez-vous d'une tâche intéressante et passionnante dans une entreprise dynamique.

Notre offre vous intéresse? Envoyez-nous votre CV complet à l'adresse ci-dessous:

Adresse:
Leinenweberei Bern AG
Wylerringstrasse 46
Postfach 401
3000 Bern 22

Personne de contact
Monsieur
Félix Grieder
Directeur des ventes
E-Mail: felix.grieder@lwbern.ch
Website: www.lwbern.ch

40770-12996



Für Gesundheit in Afrika.

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

SOLIDAR MED

www.solidarmed.ch

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

DIE KRAFT DER FARBEN

Eine erfolgreiche Farbgestaltung im Bereich Architektur erfordert auch in der Hotellerie eine bewusste Auseinandersetzung mit dem Ort, dem Raum, dessen Formen und Funktionen und den Nutzern.

Im Alltag umgibt uns heutzutage eine Vielfalt von Farben. Farben lösen, je nach persönlichen Erfahrungen, andere Reaktionen aus. Nicht jedermanns Sache ist zum Beispiel ein Kanariengelb, aber richtig eingesetzt kann es ein Aha und ein Oho auslösen.

Unbestritten wirkt der gestalterische Eingriff mit Farbe auf die Atmosphäre des Raumes und somit auf die Stimmung der Menschen mit ein. Jetzt, im Herbst, beglücken uns die goldig farbigten Wälder und lassen uns nochmals die Wärme und Freude des Sommers erleben. Bald übernimmt die grauweiße Farbigkeit des Winters und bietet uns Rückzug und Ruhe. Bei einem Spaziergang über Felder und durch Wälder begegnet uns ein Wechsel von hellen lichtvollen und dunklen geheimnisvollen Zonen. In der Natur erleben wir die Kraft der Farben und die Übergänge als natürlich. Als Farbgestalterin setze ich diese Erfahrungen von Hell und Dunkel bewusst in ein Farbkonzept ein. Mit bunten oder monochromen Farbnuancen unterstütze ich die Strukturierung und Gliederung der Räume.

Bevor ich in den Farbtöpfen rühre, erstelle ich für das Projekt eine sorgfältige Analyse zur Architektur, der Umgebung und den Wünschen der Kundschaft. Mit diesem «mise en place» erschaffe ich die Grundvoraussetzung für eine ganzheitliche Lösung für das Bauvorhaben. Die Analyse, mein Wissen um die Qualität der Farben und meine Begeisterung führen zu einer erfolgreichen und massgeschneiderten Farbgestaltung.

Für die Gästezimmer in einem Wellnesshotel könnte beispielsweise eine dunkle auberginefarbene Atmosphäre zur Einrichtung aus Nussbaum geplant werden. Diese edle zurückhaltende Farbe verschiebt sich je nach dem Umgebungslicht ins Bläuliche oder Bräunliche und bietet einen erdigen warmen Stimmungshintergrund. Für ein urbanes Hotel könnte eine kontrastreiche Farbpalette das Lebendige einer Stadt widerspiegeln.

In regelmässigen Gesprächen lotse ich den Kunden durch die grosse Welt der Farben und erläutere meine Vorschläge so, dass

sie nachvollziehbar sind. Mit Visualisierungen und der Präsentation wird die Wirkung des Farbkonzepts erläutert und die auszuführende Farbgestaltung definiert. Die Zusammenarbeit mit Kunden und den beteiligten Handwerkern bereichert den Prozess positiv, und es entsteht ein Resultat, welches sich von Standardlösungen abhebt. Eine Investition, die sich lohnt. Diese sorgfältige Farbgestaltung der Zimmer wird begeistern und bietet den Hotelgästen einen unvergesslichen Aufenthalt.



Christiana Isler
Farbdesignerin eidg. FA
farbbuero.ch



Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehl



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 gewähreisten absolute Diskretion

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

38993-12464

PächterIn für Landgasthof Restaurant Schwert Ettiswil LU



Der traditionelle Landgasthof hat seinen ursprünglichen Charme bewahrt und liegt schön eingebettet in der Dorfmitte des intakten Dorfs.

Räumlichkeiten & Infrastruktur:

- Restaurant (total 80 Sitzplätze)
- 2 Speisesäle individuell trennbar
- Gartenterrasse
- 6 Zimmer für Gäste- oder Sitzungszimmer
- 6 Zimmer Wirtswohnung
- Kegelbahn
- grosser Parkplatz direkt an Hauptstrasse

Der Betrieb hat grosses Potential und bietet einem engagierten Gastronomen viele Möglichkeiten sich zu entfalten. Sehr attraktive & faire Konditionen!

Interessenten melden sich bei:
Edi Portmann, Gastrocom Suisse GmbH,
Cheerstrasse 16, 6014 Luzern
Tel. 041 910 20 70 info@gastrocom-suisse.ch

40835-13014

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