

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 25

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>

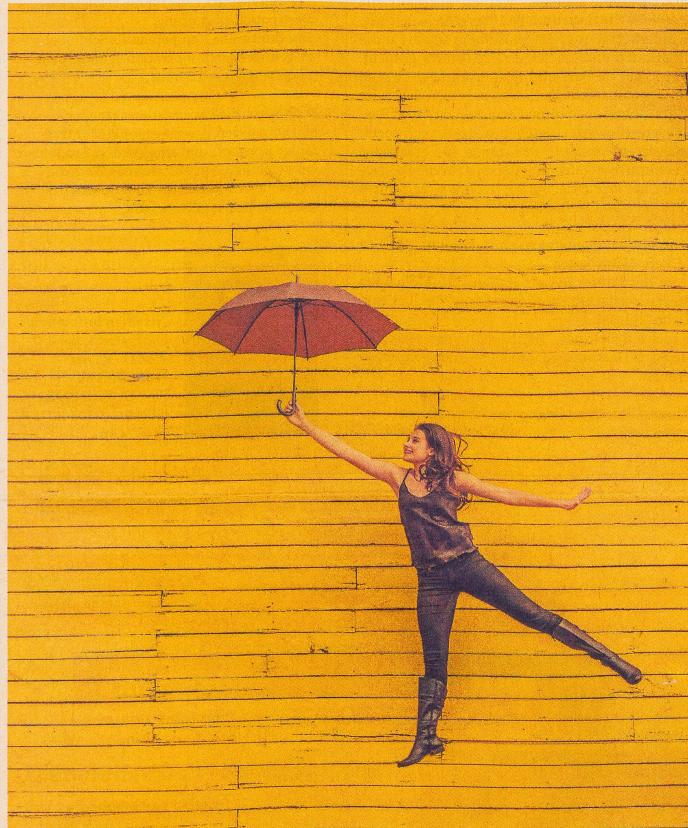
PROFIL

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

Nr. 25 · 8. Dezember 2016

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

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



ZITAT
DER WOCHE

«Mit unseren
Gedanken formen
wir die Welt.»

Siddharta Gautama

OHNE SCHEITERN KEIN LERNEFFEKT

Das geht auf meine Kappe. Auf Tuchfühlung mit der Verantwortung. Ein Annäherungsversuch an einen der wichtigsten Soft Skills.

Übernehmen? Geradestehen? Aus dem Weg gehen?

Dürfen wir vorstellen: die Grande Dame der Tugenden, Madame Verantwortung. Bekannt wie ein bunter Hund mit mindestens zwei Gesichtern. Alle reden davon. Viel wollen sie. Manche rennen vor ihr weg. Wie halten Sie es mit der Verantwortung? Nehmen Sie die Sache in die Hand oder lassen Sie das lieber andere machen? Gehen wir der Eigenschaft auf den Grund. Das Wort «veranwürteln» ist mittelhochdeutschen Ursprungs und beschreibt die Fähigkeit, sich als Angeklagter vor Gericht verteidigen zu können. Okay, ein mittelprächtiger Einstieg für eine starke Eigenschaft. Aber: Für die Persönlichkeitsbildung muss der positive Aspekt fokussiert werden. Denn, wer bereit ist, Verantwortung zu tragen, tut dies im besten Fall aus eigenem Antrieb. Dahinter stecken die Überzeugung und das Aha-Erlebnis, sich selbst und das persönliche Handeln unter Kontrolle haben zu können. Wer so tickt, trägt Sorge für sein Tun. Er nimmt sich und sein Bemühen ernst. Passt das Ziel der Handlung noch zur inneren Einstellung, verliert die Verantwortung ihre Last.

Denken. Werden. Sein.

«Der eine fragt: Was kommt danach? Der andre fragt nur: Ist es recht? Und also unterscheidet

sich der Freie vom Knecht.» Das stammt nicht vom Personalberater, sondern von Theodor Storm. In welchem Kontext stehen Freiheit und Verantwortung? Immanuel Kant, Denker und Philosoph der Aufklärung, definiert Freiheit als bewusste Entscheidung, sich selbst festgelegten Maximen zu fügen. Wer ist denn nun der Freie? Der, der seine Handlungen und ihre Folgen abschätzen kann? Jener, der sich mit dem «Wozu» und «Warum» auseinandersetzt. Wer sich diese Fragen stellt, erforscht den Sinn. Er denkt, und ist damit bereits aktiv. Was nicht angeacht wird, kann nicht zum Wollen führen. Das heisst: Mitwirken, Kopf hinthalten oder auf das Beste hoffen – wenn Hirn und Bauch sich einig sind, haben alle Varianten ihre Berechtigung.

Zutrauen. Vertrauen. Einstehen.

Sie wissen, was Sie wollen. Grossartig. Trauen Sie sich den nächsten Schritt zu! Wunderbar. Demnach kennen Sie Ihr Können und Ihre Grenzen. Nicht nur Ihr Gegenüber, sondern Sie haben Vertrauen in sich. Dieses Vermögen befähigt, eigenständige Entscheidungen zu treffen, selbst wenn das Ganze ein Flop wird. Ohne Scheitern kein Lerneffekt. Klingt lapidar, ist aber eine der grössten Übungen unserer Tage.

Mark von Rotz
Inhaber
www.personalfokus.ch



AGENDA

14. DEZEMBER

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

7. MÄRZ

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus»,
Ibis Styles, Luzern
www.hotelbildung.ch

6. APRIL

«eHotelmarketing», Revenue
Management
Hotel Des Balances, Luzern
www.hotelbildung.ch

11. JANUAR

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

5. APRIL

«eHotelmarketing», Online
Marketing
Hotel Des Balances, Luzern
www.hotelbildung.ch

26. APRIL

«KOPAS-Kurs»,
Hotel Cascada, Luzern
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.

TRANSPORTFAHRTEN

Erhöhtes Unfallrisiko wegen verminderter Konzentration, Übermüdung, Zeitdruck

- Während der Fahrt nicht telefonieren, rauchen oder essen
- Fahrt nicht in emotional geladener Stimmung beginnen
- Fahrt mit Zeitreserven planen

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz im Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitätern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

TRAUMBERUFE AUF DEM TRAUMSCHIFF

Wer kann schon von sich behaupten, sein Job öffne die Tore dieser Welt? Den Crew-Mitgliedern an Bord stehen alle Perspektiven offen, die schönsten Häfen dieser Erde zu entdecken.

Wer die benötigte berufliche Qualifikation mitbringt, top engagierten Einsatz an Bord zeigt und das mit der richtigen Portion Herzlichkeit und Leidenschaft für die Gäste an Bord tut, dem stehen viele Karriere-Möglichkeiten offen, sowohl an Bord als auch später an Land. Erstklassige berufliche Referenzen renommierter Reedereien und viele faszinierende Reiseerlebnisse sorgen dafür, dass Ex-Bord-Crew-Mitglieder in ihrer Lebens- und Berufserfahrung oftmals den Mit-Bewerbern mit «nur» Landerfahrung eine Schiffsstange voraus sein werden.

Grundsätzlich sollte jeder Bewerber, der sich für einen Job an Bord der Kreuzfahrtschiffe interessiert, Spass am Umgang mit Menschen haben, gern unter Leuten und unbedingt teamfähig sein. Gute Englischkenntnisse gehören ebenso dazu wie sehr gute Umgangsformen und ein jederzeit gepflegtes Erscheinungsbild. Die Schiffe sind schwimmende Hotels, mit regelmässig wechselnden Gästen, die stets einen unvergesslichen Urlaub verdienen. Mit der richtigen Hands-on-Mentalität, einem Lächeln auf dem Gesicht und Flexibilität sorgt die Crew jederzeit für entspannte Urlaubsatmosphäre an Bord und auf den Landausflügen.

Wer das alles mitbringt, braucht nur noch Zeit für seinen Einsatz an Bord und den Mut, sich einfach mal zu bewerben. Die Einsätze an Bord werden für Laufzeiten von 3 bis 6 Monaten geplant, dies ist abhängig von Schiff, Position und

Vakanzen und wird im persönlichen Gespräch zwischen Bewerber und Recruiter geklärt. Wer sich bewirbt, sollte innerhalb von 7 Werktagen mit einem Feedback rechnen können.

Die ausgeschriebenen Stellen an Bord verschiedener Flotten decken nahezu das gesamte Spektrum des Hotel- und Gastronomiebetriebes an Bord ab: vom Bar-, Restaurant- und Küchenbereich bis hin zur Frontoffice und Administration. Daneben werden auch für die Bereiche Beauty und Wellness, Reiseleitung, Kinderbetreuung, Entertainment sowie für die Boutiquen entsprechende Fachkräfte gesucht. Vor allem im Bar- und Restaurantbereich sind immer zahlreiche Stellen zu besetzen. Hoch in Kurs stehen auch immer Bar-Steward und Restaurant-Steward. Daneben werden auch regelmässig interessante Positionen für erfahrene Fachkräfte vakant, zum Beispiel für die Positionen Chef de Partie, Butler, Head Waiter, Maitre d'Hôtel oder Confectioner.

Auf einem Kreuzfahrtschiff können die Sea-Chefs-Mitarbeiter...
...an Bord unter Beweis stellen, dass sie/er sich Herausforderungen stellen kann, flexibel und teamfähig ist.
...sich auf viele neue Eindrücke in den verschiedenen Destinationen und viele neue Kollegen freuen.

Lassen Sie diese Chance nicht ungenutzt verstreichen!
seacheffes.com

BUCHTIPP

WERTVOLLE IMPULSE

Als Grundvoraussetzung unternehmerischer Wertschöpfung und sozialen Miteinanders sind gemeinsames Handeln und gegenseitiges Verständnis auch in Freizeit und Tourismus unverzichtbar. Umso mehr überrascht daher, wie wenig Bedeutung in einem Arbeitsbereich, der von Internationalität und kultureller Vielfalt geprägt ist, dem Thema «Interkulturelles Management» bislang beigemessen wird.

Speziell ausgerichtet auf die Freizeit- und Tourismusbranche, bündelt dieses Buch erstmals die vielseitigen Sichtweisen der facettenreichen Thematik. Experten aus unterschiedlichen Disziplinen teilen ihre Grundüberlegungen und Perspektiven über:
• Interkulturelle Kommunikation als zentrale Herausforderung für die erfolgreiche Destinationsgestaltung;
• Interkulturelle Kompetenz als Schlüssel zu gelingenden Kooperationen und einem nachhaltigen Tourismus.

Auch durch die Präsentation aktueller Marktanalysen, Ausgangspunkte für tragfähige Konzepte und eine kreative Produktentwicklung, empfiehlt sich das Werk mit wertvollen Impulsen für Tourismuswirtschaft, Politik und Forschung.



«Schriften zu Tourismus und Freizeit», Band 17
Prof. Dr. Rainer Hartmann und Prof. Dr. Felix Herle
ISBN 978-3-503-15775-4
CHF 74.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

G3
Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse

G3
Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis

G3
Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch

EDUQUA

39257-12567

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelbildung.ch/nbs
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörsen für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

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

LEITUNG

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.htrjob.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.

HESSE

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

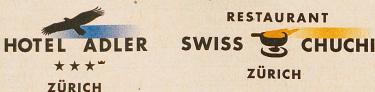
**Wir suchen für ein neues
4-Sterne-Hotel am Zürichsee
Direktion**

Das Hotel umfasst 96 Zimmer, Restauration, Seminare und Bar. Der Bewerber/in oder ein Paar sollte bereits ein grösseres, vielseitiges Hotel erfolgreich geführt haben. Der Stellenantritt könnte im Herbst 2017 erfolgen, die Eröffnung findet im Herbst 2018 statt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (nur Lebenslauf) und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

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

40891-13202



Im Hotel Adler und im Restaurant Swiss Chuchi im Herzen von Zürich würzt der gute Teamgeist das Ambiente. Möchten Sie bei uns gerne mitwirken und Ihr Talent einbringen?

Wir suchen offene Persönlichkeiten ab **15.01.2017** als:

Rezeptionist/Sales (100%)**Servicemitarbeiter**

Sie besitzen fundierte Kenntnisse in Ihrem Beruf, sprechen fließend Deutsch und Englisch (weitere Sprachen von Vorteil) und lieben den Verkauf von Schweizer Produkten. Sie sind zuverlässig, einsatzfreudig, stressresistent und legen Wert auf ein gepflegtes Äusseres.

Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit an einem faszinierenden, international bekannten Arbeitsort.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen an:

Hotel Adler
Stefan Boller, Leitung Administration
Rosengasse 10, 8001 Zürich
s.boller@hotel-adler.ch / Telefon 044 266 96 70

40902-13028

Stadt Zürich
Stadtspital Waid

Das Stadtspital Waid ist das Spitalzentrum Zürich Nord und gewährleistet mit über 1000 Mitarbeitenden in seinem Einzugsgebiet rund 170 000 Menschen eine umfassende, patientenzentrierte medizinische und pflegerische Betreuung. Das Spital verfügt über eine moderne, zukunftsgerichtete Infrastruktur und liegt etwas erhöht mit Blick auf den See und die Innenstadt.

Wir suchen per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n, flexible/n,

Diätköchin/Diätkoch EFZ 100%**Das Aufgabengebiet umfasst im Wesentlichen:**

- Herstellung unserer Diätkostformen für unsere internen und externen Gäste nach neuen Lebensmittelkenntnissen
- Mithilfe in der administrativen Verwaltung des Wahlkostsystems
- Verantwortung Bandservice und termingerechte Auslieferung
- Sie führen Ihren Posten selbstständig und zuverlässig unter Einhaltung der vorgegebenen Hygienevorschriften aus
- Ausbildung und Betreuung unserer Lernenden

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufslehre als Diätköchin/Diätkoch EFZ
- Erfahrung in der Spitalgastronomie
- Starke Dienstleistungs- und Kundenorientierung
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Bereitschaft zu Wochenend- und Abendeinsätzen sowie Aus- und Weiterbildung

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbständige und herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen und spannenden Umfeld
- Attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen nach städtischen Richtlinien

Für nähere Informationen steht Ihnen Herr Thomas Schuster, Leitung Hotellerie, Tel. 044 366 27 33, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte vorzugsweise per Mail an ich@waid.zuerich.ch oder auf dem Postweg an: Stadtspital Waid, Human Resources, Tièchestrasse 99, 8037 Zürich.

www.waidspital.ch

LA POSTE

RESTAURANT LA POSTE VISP

Die erstklassige Gastronomie im bekannten Kultur- und Kongresszentrum La Poste in Visp ist für ihre gepflegte Gastfreundschaft weit bekannt.

Aus gesundheitlichen Gründen verlässt uns unsere langjährige Bankettleiterin. Im Rahmen dieser Nachfolgerregelung und Neuorganisation suchen wir auf Anfang 2017 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service (m/w)
Restaurant und Bankettbereich

Sie führen neben dem Restaurant den gesamten Frontbereich bei Banketten, sowie die Pausenverpflegungen bei Kulturveranstaltungen im La Poste Visp.

Mit ihrer aufgestellten und flexiblen Art unterstützen Sie unser aufgestelltes und dynamisches Team. Dank ihrer Erfahrung im Service und ihrer Herzlichkeit lassen Sie unsere Gäste unvergessliche Momente erleben. Dabei ist die Kundenzufriedenheit Ihr und unser oberstes Gebot!

Sie sind eine dynamische Persönlichkeit, ein Macher mit Organisationstalent und Durchsetzungskraft. Ihre sympathische und vertrauensvolle Art befähigt Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Restaurant La Poste Visp

Herr André Mangold
La Poste Platz 2
CH - 3930 Visp

Telefon: 027 948 33 88
Telefax: 027 948 33 89
E-Mail: restaurantlaposte@visp.ch
<http://www.lapostevisp.ch>

40903-13028

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe
www.gastro-express.ch

39025-12487

Wirtschaft ROSSBÜCHEL

Genuss mit Fürfländerblick

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

Sous-Chef (w/m) 100%

zur Verstärkung unseres Küchen-teams. Eigenes Auto von Vorteil.

Mehr Infos finden Sie unter www.rossbuechel.com

40845-13018

Zunfthaus zur HAU

Das Zunfthaus zur Hau am Limmatquai in Zürich ist das historische Zunfthaus der Zunft zum Kämbel. Es verfügt über eine Gaststube mit gut 40 Sitzplätzen und einen geschichtsträchtigen Zunftsaal mit Platz für bis zu 120 Gäste. Zudem verfügt das Zunfthaus über ein Sommer-Boulevard-Café mit Blick auf die Limmat mit rund 50 Sitzplätzen.

In Auftrag des Verpächters, der Gesellschaft zum Kämbel in der Hau, suchen wir per 1. Februar 2017 oder nach Vereinbarung ein

Zunftwirte-/Pächterpaar

Sie haben Freude an der Führung und an der Weiterentwicklung eines kleineren Betriebes. Als Gastgeberpaar ergänzen Sie sich hervorragend und setzen Ihre Ideen um. Sie schauen gemeinsam in die Zukunft und sind an einer langjährigen Pacht interessiert. Sie teilen sich die Führung der Küche und des Services auf und haben Freude an dem täglichen Kontakt zu Ihren Gästen.

Was wir von Ihnen erwarten:

- Sie verfügen über eine Ausbildung im Gastgewerbe.
- Sie haben idealerweise bereits einen Betrieb geführt.
- Sie sind aufgestellte und motivierte Persönlichkeiten, die in besonderen Situationen Aussergewöhnliches leisten.
- Sie glänzen durch Ihr Planungsgeschick und durch Ihr Organisationstalent.
- Sie besitzen unternehmerisches Flair.
- Sie sind belastbar und arbeiten lösungsorientiert.
- Sie bauen als Zunftwirtpaar eine enge Beziehung zur Zunft auf.

Was Sie von uns erwarten dürfen:

- Wir geben Ihnen attraktive Pachtbedingungen.
- Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, unser kleines eingespieltes Team zu übernehmen.
- Wir bieten Ihnen einen grossen Handlungsspielraum bei der Ausgestaltung der Angebote, welche zu unserer Trinkstube und dem Zunfthaus passen.

Gerne erwarten wir mit Spannung Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Arbeitszeugnissen per E-Mail oder per Post. Wir freuen uns auf Sie. Erste Fragen beantwortet Ihnen: Lucienne Meyer, HR-Assistentin, 044 286 88 22, Belvoirpark Hotelfachschule, Seestrasse 141, 8002 Zürich; lucienne.meyer@belvoirkpark.ch

40915-13030

MONOPOL
art boutique hotel, st. moritz

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
- Neukundenakquisitionen sowie Markt- und Wettbewerbsbeobachtungen
- Erstellung, Umsetzung sowie Controlling finanziell wirtschaftlicher 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
- Hohes Qualitätsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Engagement
- Fundiertes Wissen in Yield-Management, Online Marketing, Social Media, Revenue Management usw.
- Deutsche Muttersprache, Englisch in Wort und Schrift, Italienisch-kennnisse 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 zeitgemäss 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 Kotthässer
AG Post & Mercatorium
Via Maistra 4, CH-7500 St. Moritz
manager@agpm.ch
Internet: www.monopol.ch

40827-13013

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden

www.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
Stv. Betriebsleiter/in	Region Bern	J118906
Geschäftsleiter/in	Region Zürich	J118779
Restaurantverantwortliche/r mit Kochfunktion 80-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J118916
Betriebsleiter oder Betriebsleiterpaar	Region Zentralschweiz	J118641
General Manager	Region Zürich	J118726
Leiter Gastronomie	Ganze Schweiz	J118751
Betriebsleiter	Region Zürich	J119016
Senior Sales Manager	Region Basel	J118635
Director of F&B	Ganze Schweiz	J118926
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J119004

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
HR-Verantwortliche	Region Zürich	J119001
Verantwortliche/r Sales & Marketing	Region Bern	J118675
Senior Sales Manager	Region Graubünden	J118768
Convention Sales Executive	Region Graubünden	J118610
Praktikant Rev. Management & Distribution	Region Zürich	J118784
Sales Manager	Region Zürich	J118828

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Kosmetiker/in & Wellness Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J118847
Kosmetikerin	Region Graubünden	J118581
SPA Rezeptionist 60%	Region Graubünden	J118805
Masseurin	Region Graubünden	J118582
Kosmetiker/in	Region Berner Oberland	J118812
SPA Coordinator	Region Graubünden	J118856

Reception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Nachtportiers Teilzeit	Region Berner Oberland	J118585
Night Auditor	Region Schaffhausen	J118693
Receptionist	Region Zürich	J118646
Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J118921
Teammittelglied Reservierung & Empfang	Region Basel	J119012
Réceptionsmitarbeitende	Region Berner Oberland	J118605
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J118978
Chef de Reception	Region Zürich	J118973
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J118981
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J118793
Front Office Manager	Region Zürich	J118998
Front Desk Assistant	Region Zürich	J118804
Teamleiter/-in Réception	Region Basel	J119013
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J119021
Night Auditor	Region Bern	J118817
Reservation Agent 50-70%	Region Basel	J119030
Mitarbeiter Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J118827
Réceptionsmitarbeiter	Region Basel	J118944

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Teammittelglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J119011
Operative Betriebsassistenz	Region Zentralschweiz	J118802
Leiter F&B	Region Zürich	J119015
Jungkoch / Chef de partie	Region Ostschweiz	J118795
Banketttauhilfe	Region Zürich	J118624
Stv. Leitung Anlässe Operativ	Region Mittelland (SO,AG)	J119010
Event Sales Coordinator	Region Basel	J118976
Director of F&B	Ganze Schweiz	J118927
Jungkoch mit Ambitionen	Region Ostschweiz	J118870

Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie Saucier	Region Zentralschweiz	J118625
Chef de partie	Region Graubünden	J118593
Demi Chef de Partie	Region Basel	J118590
Jungkoch/in	Region Berner Oberland	J118588
Koch	Region Berner Oberland	J118580
Casseroller	Region Bern	J118683
Koch/in	Region Graubünden	J118668
Chefde Partie	Region Zürich	J118654
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J118644
Chef de Partie Saucier / Junior Sous Chef	Region Graubünden	J118731
Küchenchef	Region Zürich	J118730
Chef de partie Saucier	Region Freiburg	J118713
Jungkoch - Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J118707
Chef de Partie	Region Schaffhausen	J118692

Jungkoch 80% - 100%	Region Zürich	J118785
Stv. RestaurantleiterIn	Region Zürich	J118783
Koch	Region Zürich	J118780
Chef de Partie	Region Zürich	J118775
Küchenchef/-in	Region Zürich	J118767
Sous Chef	Region Zürich	J118581
Koch	Region Zürich	J118830
Chef de Partie	Region Oberwallis	J118849
Teamleiter Küche	Region Zentralschweiz	J118844
Betriebsmitarbeiter/in Küche	Region Zürich	J118838
Chef Patissier	Ganze Schweiz	J118930
Commis Pâtissier	Region Bern	J118816
Bäcker/Bäckerin	Region Ostschweiz	J118794
Koch/in	Region Graubünden	J118899
Chef de Partie	Region Zürich	J118878
Commis de Cuisine	Region Zürich	J118871
Stv. Chef Patissier	Ganze Schweiz	J118936
Chef de Partie	Region Zürich	J118931
Chef Patissier	Ganze Schweiz	J118929
Teamleiter/in Produktions-Küche	Region Zürich	J118911
Betriebsmitarbeiter/in 40%	Region Basel	J118918
Commis de Cuisine	Region Bern	J118910
Commis de Cuisine	Region Zürich	J119019
Koch Kantine	Region Zürich	J119044
Betriebsmitarbeiter/in	Region Zürich	J119040

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J118879
Chef de Rang	Region Graubünden	J118608
Teamleader/in Cafeteria 90%	Region Basel	J118576
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J118841
Stv. Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J119009
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J118567
Mitarbeiter/in Service	Region Ostschweiz	J118797
Store Manager	Region Zürich	J118891
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J118561
Servicefachmitarbeiter 80%-100%	Region Zürich	J118888
Restaurationsfachfrau	Region Berner Oberland	J118587
Commis de Rang	Region Basel	J118589
Barmaid	Region Graubünden	J118592
Bar- & Servicefachmitarbeitenden	Region Zürich	J119020
Service-/Buffetmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J118643
Chef de rang	Ganze Schweiz	J118715
Executive Housekeeping Manager	Region Bern	J119043
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J118618
Betriebsmitarbeiter/in	Region Zürich	J118706
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	J118647
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J118977
Serviceaushilfe	Region Zürich	J118975
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J118649
Barkeeper	Region Zürich	J118778
Mitarbeiter Service	Region Bern	J118776
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J118619
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J118667
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J118825
Chef de Rang	Region Oberwallis	J118850
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J118922
Maitre d'hôtel Restaurants & Lounge	Region Berner Oberland	J118584
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J119045

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Hauswirtschaft 50%	Region Bern	J118553
Anfangsgouvernante	Ganze Schweiz	J118937
Floor Supervisor	Region Zürich	J118781
Reinigungskraft & Allrounderin	Region Graubünden	J118990
Diplomierte Hotelfachfrau / Gouvernante	Region Zentralschweiz	J118826
Leiter/Leiterin Hauswirtschaft	Region Berner Oberland	J118709
Stellvertretende Hausdame	Region Graubünden	J118770
Executive Housekeeper	Region Zentralschweiz	J118705
Nachchaseur	Region Zürich	J119026
Gouvernante/ Gouverneur	Region Berner Oberland	J118676

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Nachtporier/in 35%	Region Zürich	J118796
Junior Consultant	Region Zürich	J118694
Human Resources Coordinator / Trainer	Region Basel	J119029
Lernende/r Koch/in EFZ	Region Zürich	J118552
Management Trainee Operations	Region Zürich	J118887
Leiter Unterhalt und Sicherheit	Region Berner Oberland	J119002

Hotel METROPOL Biel-Bienne

Hotelfachfrau

Jobcode hoteljob.ch: J118943

General-Dufour-Strasse 119, 2560 Biel
079 446 96 26, dph@contempo.ch

40892-13023

**Werden Sie Schicksalswender**Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/edertagzaehlt
Terre des hommes
 Künftig für Weltweit

tdh.ch

Bocken

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel in Horgen hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 18 Seminarräume sowie eine Eventhalle für 200 Personen. 2 Restaurants und weitere Möglichkeiten drinnen und draussen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt in einer grossen Parkanlage, von einzigartigen Kunstwerken eingebettet, in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste genießen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeitenden.

Für unser Küchenteam suchen wir **per 1. Januar 2017** oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine (w/m)

Sie verstehen es als motivierte/r Fachmann/frau mit Berufserfahrung unser junges Küchenteam zu unterstützen. Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie.

Wir bieten:

- sehr hohe Eigenständigkeit mit Aus-/Weiterbildungsmöglichkeiten
- interessantes und spannendes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten:

- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- eine hohe Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe
- Flexibilität in der Dienstplangestaltung (Abend- und Wochenendeinsätze)

Haben wir Sie neugierig gemacht? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung! Stephan Schüé, Hoteldirektor
Seminarhotel Bocken, 8810 Horgen, info@bocken.ch

40916-13031

Hotel Fox, Luzern, sucht

Front Office Manager/in

Jobcode hoteljob.ch: J118938

Neustadtstrasse 16, 6003 Luzern
041 71 11 74 39
swen.schmidt@gatermann.ch

40918-13032

Hotel Interlaken***

Empfangsmitarbeiter M/W

Jobcode hoteljob.ch: J118942

Höheweg 74
3800 Interlaken
033 826 68 68 | m.kurth@hotelinterlaken.ch

40893-13024

MTT

Wir sind ein führender Gruppenreisen-Veranstalter und suchen zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Product Manager w/m
100%****Ihre Aufgaben:**

- Organisation, Beratung und Verkauf von Gruppenreisen
- Aussendienst (Fahrausweis B)
- Einkauf bei den Leistungsträgern
- Mitarbeit bei Katalogproduktion
- Besuch von Fachanlässen, Messen etc.

Ihre Anforderungen

- Kaufmännische Grundausbildung
- Verkaufstalent, kommunikativ
- Erfahrung im Tourismus (Cartourismus von Vorteil)
- Gute mündliche/schriftliche Kenntnisse in D/E/F
- Gute Destinationskenntnisse in Europa
- Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität

Wir bieten

- Anspruchsvolle und selbstständige Tätigkeit
- Aufgestelltes, motiviertes, starkes Team
- Modernen Arbeitsplatz im Zentrum von Zürich
- 5 Wochen Ferien und Reisevergünstigungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an: sandmayr@paketer.ch. Sollten Sie Fragen haben, dürfen Sie unseren Herrn Sandmayr gerne anrufen: 044 259 80 00.

MTT Media Touristik AG
 Weinbergstrasse 149
 8006 Zürich

40888-13020

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Weiterbildung **Kurse** **Berufsportraits**
Lehrstellen **Ratgeber** **Veranstaltungen**
Praktikumstellen **News** **Bewerberdossiers**
Ausbildungsprofile **Karrieretipps**

hoteljob.ch

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

BETÖRENDE DÜFTE FÜR DEN GAST

«Verbesserung der Aufenthaltsqualität!» Was sich ziemlich trocken und theoretisch anhört, ist oberstes Gebot und eine der Zielsetzungen, welche professionelles Duftmarketing erfüllen soll. Das bleibende Erlebnis, das dem Gast vom ersten Augenblick an eine Vertrautheit und zugleich ein Gefühl des Willkommenseins vermittelt, wird zu einem sehr grossen Teil mittels Düften und somit über die Nase weitergegeben. Dabei ist die Grundlage nicht eine durch Sauberkeit und Reinlichkeit erzeugte Raumatmosphäre – nach dem Motto: Bei uns ist alles sauber, bei uns reicht es nicht. Der Einklang sämtlicher Sinneseindrücke wird angestrebt. Heutzutage wird immer noch vornehmlich die Optik bedient. Akustische Reizpunkte mittels (passender) Musik werden nur teilweise gesetzt. Selbstverständlich wird da und dort auch mit Duftstoffen gearbeitet, dies jedoch sehr willkürlich und spontan. Dass das Gesamtbild jedoch stimmig sein muss, zeigen Studien aus dem Einzelhandel. Diese belegen, dass der effektive Nutzen durch den Einsatz von Duftstoffen erst dort greift,



FOTOLIA

wo gezielte und auf die Umgebung abgestimmte Düfte eingesetzt werden. Die Handschrift der Gastgeber muss sich auch hier wiederfinden.

Beim heutigen Stand der Technik und des Wissens im Duftmarketing sollte keine «Beduftung um des Beduftens willen» mehr stattfinden. Professionelle Partner ermitteln die Bedürfnisse des Hoteliers. Sie nehmen Standort, Art des Hauses, Selbstdarstellung, bestehende Marketing-Massnahmen etc. als Einflussfaktoren zur Beratung und somit zur punktgenauen Gestaltung eines individuellen Duftkonzepts auf.

Ausgewählte Hausdüfte sind das Schlagwort. Damit lassen sich in unterschiedlichen Zonen eines Hotels unterschiedliche Stimmungen erzielen und hinterlassen damit beim Guest ein bleibendes und unwiderrufliches Erlebnis. Die Kosten-Nutzen-Rechnung für eine Investition ist wie bei allen weichen Faktoren sehr schwierig anzustellen. Jeder einzelne Guest, der zukünftig nicht mehr über ein elektronisches Buchungssystem reser-

viert, sondern aufgrund der Erinnerung an die einmalige Atmosphäre beim letztmaligen Besuch direkt beim Hotel bucht, hilft mit, diese Investition sehr schnell zu amortisieren. Durch den Verkauf von Hausdüften an die Gäste lässt sich die Ferienatmosphäre bis nach Hause verlängern. Dass sich damit noch Einkünfte erzielen lassen, ist ein weiterer Effekt eines abgestimmten Duftkonzepts.

Düfte begleiten unsere Erinnerungen an schöne Erlebnisse – manchmal sogar über Generationen.



Autor:
Marcel Hetzel
Geschäftsführer GoodAir AG, Abtwil SG
www.goodair.ch

Kann man positive Energie sparen?

Bewusst leben macht glücklich:
www.ch/gluecks-experiment



HESSEN

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

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue