

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2017)

Heft: 2

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. 2 · 26. Januar 2017

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

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



RAWPIXEL/FOTOLIA

..... AGENDA

30. JANUAR

«Fachseminar HFT»,
Einkaufsorganisation
www.flfthun.ch

1. FEBRUAR

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

15. FEBRUAR

«Schulführung Hotelfachschule
Passugg»
www.ssth.ch

1. MÄRZ

«Informationsanlass Hotel-Tourismus-Handelschule St. Gallen»,
Hotel Einstein, St. Gallen
www.berufehotelgastro.ch

19. MÄRZ

«Please Disturb», Tag der offenen
Hoteltüren
www.pleasediturb.ch

5. APRIL

«E-Hotelmarketing», Online-Marketing
Hotel Des Balances, Luzern
www.hotelbildung.ch

26. APRIL

«KOPAS-Kurs»,
Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

26. APRIL

«Expertenforum Input 1/2017»,
Hotel Continental-Park, Luzern
www.hotelbildung.ch

DAS «HOW TO WOW»

15 Punkte und dennoch zu wenig Gäste?

«Die Psychologie des Essens und Trinkens» beinhaltet alles, was Sie im Griff haben sollten, um langfristigen Erfolg, eine gute Rendite und ein funktionierendes Team für sich beanspruchen zu können. Diese Standards, wie gutes Essen und höflicher Service, sind die Basis einer guten Performance, aber eben auch nicht mehr.

Schonunglose Analyse

Haben Sie Ihren Betrieb einmal von aussen betrachtet? Was ist das Einzigartige an Ihrem Betrieb? Gehen Sie mit der Zeit und berücksichtigen Trends und Kundenwünsche?

Jedes Street-Food-Festival, grosse TV-Ereignisse oder die Reiseportale nehmen Umsatzvolumen aus dem Markt heraus, und das Budget des Gastes wird mit immer neuen Ausgaben belastet. Kurz gesagt, um das immer kleiner werdende Stück vom Kuchen muss deutlich härter gekämpft werden.

Die Erkenntnis und Lösungsansätze

Es geht um das Gesamterlebnis, geschickte Verkäufer, die Erkenntnis «Wer ist eigentlich meine Ziel-

und Stilgruppe und was möchten diese denn eigentlich! Internationale Begriffe wie das How to Wow, der Farm-to-Fork-Prozess, Upselling und Storytelling, zusammengefasst nenne ich dies «Die Psychologie des Essen und Trinkens», sind die (neuen) Faktoren zum Erfolg. Ob für Hotels oder Restaurants!

Neue Strategien im Einkaufsmanagement, ein gutes Controlling, umsatzsteigernde Massnahmen und ein innovativer, zeitgemässer Umgang mit den menschlichen Ressourcen (HR) zeichnen heutzutage die Eliten mehr als die Vergabe von Punkten, Sternen oder Auszeichnungen, die von der Branche an Kollegen verliehen werden.

Wie wäre es, wenn Sie mit Ihren bestehenden

Gästefrequenzen 10% mehr Umsatz generieren?
«Ein gutes Geschäft benötigt immer die Evolution, ein schwaches die Revolution.» Dem Unternehmer wird deutlich mehr abverlangt als in den 80ern und 90ern. Er sollte ein guter Familienvater, Gastgeber, Architekt, Marketingfachmann, HR-Spezialist, IT-Spezialist, Koch, Sommelier, Barfachmann, Jurist und Finanzfachmann sein, um alle Anforderungen

zu erfüllen. Dass nicht alle Segmente bedient werden können, liegt auf der Hand. Deshalb weiss ein innovativer Hotelier oder Gastronom, dass die Zeiten für einen Generalisten schwierig geworden sind.

In meiner täglichen Arbeit bin ich mit den vielfältigsten Ausgangssituationen konfrontiert. Es geht meistens um die matchentscheidenden 2 bis 4% Renditeverbesserung.
Unser Team ist darauf spezialisiert, in einem Audit die Stärken und Schwächen zu analysieren und dementsprechend massgeschneiderte Lösungen anzubieten sowie konkret umzusetzen. Wir sind nicht schlauer als unsere Mandanten, implementieren aber den Blick von aussen und mit unserer Equipe einen Spezialisten für jedes Fachgebiet.



Jürgen W. Sperber
Direktor Deutschschweiz, PHAR Consulting
www.phar.swiss
juergen.sperber@phar-swiss.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

**Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie**

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



HOTELFACHSCHULE THUN

NEUES SEMINARANGEBOT AN DER HF THUN

Gezielte Weiterbildung im Hospitality Management mit geringem Zeitaufwand: Das bietet das neue Seminarprogramm 2017 der Hotelfachschule Thun. Mit 15 Fachseminaren deckt das Angebot den Bedarf von Mitarbeitenden an beruflicher Weiterentwicklung in der Hotellerie und Gastronomie.

Wie sieht eine korrekt geschriebene Speisekarte aus, und was beinhaltet eine verkaufsorientierte Gästebetreuung genau? Wie werden Mitarbeitergespräche geführt, und wie können die Kosten im F & B unter Kontrolle gehalten werden?

Oft fehlt in bestimmten Fachgebieten das Wissen, oder der Unterricht von damals ist schon viel zu lange her. In vielen Bereichen könnte optimiert und das Potenzial noch mehr ausgeschöpft werden. Die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter ist motiviert, sich mehr zu engagieren, jedoch fehlen die fachlichen Skills oder die Methodik.

Dank dem neuen Fachseminarprogramm der Hotelfachschule Thun können sich interessierte Berufsleute aus der Hotellerie und Gastronomie genau das Wissen holen, welches sie für ihre aktuelle oder neue Tätigkeit brauchen. Gleichzeitig können sie ihr berufliches Netzwerk erweitern und dank dem hohen Praxisbezug zahlreiche Erfahrungen sammeln.

Aufgrund der kurzen Abwesenheit und der neuen Skills der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die Fachseminare aus Sicht der gastgewerblichen Betriebe ideal. Sie profitieren vom neu erworbenen Wissen und för-

dern gleichzeitig die berufliche Karriere des Personals.

Das Weiterbildungsangebot deckt das ganze Hospitality-Management ab: Küchen-, Restaurant- und Hotelmanagement sowie Mitarbeiterführung. Die einzelnen Seminare können modulweise absolviert werden und dauern jeweils einen Tag – eine ideale Möglichkeit, gezielt und ohne grossen Zeitaufwand die Fachkompetenz zu erweitern.

Die Seminare werden von erfahrenen Dozentinnen und Dozenten der Hotelfachschule Thun unterrichtet, die nebst der Berufserfahrung auch über die notwendige Unterrichtspraxis verfügen. Sie werden mit einem Zertifikat der Hotelfachschule Thun abgeschlossen.

Für eine Seminarteilnahme sind eine abgeschlossene Ausbildung oder Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie sowie gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse Voraussetzung. Mitglieder von hotelleriesuisse profitieren von 10 Prozent Rabatt auf die Kurskosten.

Nicole Agnew, Hotelfachschule Thun

Weitere Informationen auf
www.hfthun.ch

AUS- UND WEITERBILDUNG

Durchblick
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse
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

Bernt Maulaz

REDAKTION

Bernt Maulaz
Tel. 031 370 42 39

ADMINISTRATION

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

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

VERKAUF

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

PREISE

Stellenanzeigen

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

Die Stellenanzeigen werden auto-
matisch für vier Wochen kostenlos auf
www.hoteljob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung
gewünscht wird, muss dies bei der
Auftragerteilung 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 aufge-
schaltet. Falls keine Aufschaltung
gewünscht wird, muss dies bei der
Auftragerteilung 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: 12. Januar 2017

Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwen-
dung der redaktionellen
Inhalte bedarf der schriftlichen Zustim-
mung 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.

Hotel- und Restaurantbetrieb im Berner Oberland

In einem bekannten Winter- und Sommerkurort in optimaler Lage suchen wir altershalber ein

Direktionsehepaar

evtl. Mieterhepaar

Aufgaben

- Führung des Hotels (40 Betten) und Restaurants mit Ergebnisverantwortung
- Personalmanagement inkl. Weiterentwicklung der Mitarbeiter
- Gastgeber/in sowie Repräsentant/in nach Aussen
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Kostenmanagement, Reporting, enge Zusammenarbeit mit Besitzer

Qualifikationen / Anforderungen

- Hotelfachschule und Erfahrung in Führungsposition
- Gewandte/r Gastgeber/in mit Sprachkenntnissen (d, f, e)
- Sicherer Umgang mit betriebswirtschaftlichen Kennzahlen
- Allrounder/in
- Ausbildung als Koch

Wir bieten

- Gute Verdienstmöglichkeit (Grundlohn plus Gewinnbeteiligung)
- Übernahme eines bestehenden Teams
- Unterstützung / Einführung durch Besitzer

Stellenbeginn

- 1. Dezember 2017 oder nach Vereinbarung

Haben wir Sie angesprochen?

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung unter:
Chiffre V 005-146009 an Publicitas S.A. Postfach 1280, 1701 Fribourg

41179-13056

**Einzigartiges Lifestyle Boutique Hotel der Extraklasse**

Trendy, crazy, unique, smart casual, Design-Zimmer & Suiten mit Cheminée oder Jacuzzi im Mountain Lodge Style, SPA/Wellness, verschiedene Restaurants, Pub, mehrere Bars und Clubs, Events und Spezialanlässe: Willkommen in einem der spannendsten von Lifestyle geprägten Boutique Hotels der Schweiz. An Spitzlage in der wohl attraktivsten, weltweit bekannten CH-Premium Resort-Destination.

Ziel der Stelle: Sicherstellung des reibungslosen Ablaufs in allen F&B Outlets und Sicherstellung des wirtschaftlichen Waren- und Personaleinsatzes. Getränkeinkauf, Lagerverwaltung, Planung/Bearbeitung/Durchführung von Gruppen- und Bankettveranstaltungen, Durchführung von Team-Meetings, Verkaufsauslagen & Promotionen sowie Pflege der Kassensysteme sind einige Aspekte der Aufgabenstellung.

Als unternehmerisch denkende, kreative und engagierte Food & Beverage Persönlichkeit leiten Sie Ihre Abteilung mit bis zu 40 Mitarbeitenden kompetent und verantwortungsbewusst. Den Spagat zwischen effizienter Abwicklung der Administration und operativer Einsatzbereitschaft als Gastgeber/in beherrschen Sie mühelos!

Head of Food & Beverage w/m**Mitglied der Geschäftsleitung**

Von Gastroführern und Presse mehrfach ausgezeichneter Betrieb. Ideale Ausgangslage für organisatorisch starke Gastro-Persönlichkeiten, die sich im Restaurant- & Bar-Business hervorragend auskennen und über mehrjährige Berufserfahrung verfügen.

Durchsetzungsmögen ist Ihr Markenzeichen. Ihr Auftreten ist geprägt von Ausstrahlung, mentaler Präsenz und Energie. Rache Umsetzung erforderlicher Massnahmen sind Ihnen als resultatorientierte Führungspersönlichkeit wichtig! Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung.

Fremdsprachlich (D/E/F) begabte, weitoffene F&B-Profis mit soliden Erfahrungen auf Kaderniveau in der CH-Resorttheorie, Beherrschung MS-Office, Hotelfachschulabschluss und einer gehörigen Portion Swissness haben die besten Voraussetzungen. Eintritt nach Vereinbarung. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Infoline: 044 802 12 00. Abends und am Wochenende: 079 402 53 00.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER

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



41179-13057

**Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)**

Mensa Oase der HSW Luzern
Zentralstrasse 9, 6002 Luzern

per sofort

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



41126-13072

**Hotel-Restaurant Schwarzsee**

Overhalb Zermatt, Bergstation Schwarzsee, 2583 m.u.M.
Hotel direkt am Fusse des Matterhorns, mit 17 Zimmern,
Restaurant mit 150 Innen- und 250 Aussenplätzen mit
eindrücklicher Panoramaterrasse.

Die Eigentümer des Hotels Schwarzsee suchen eine
Gastgeberpersönlichkeit in Jahresstelle als

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Ab 1. Mai 2017 oder nach Vereinbarung

Unsere Anforderungen:

- vertrauenswürdiges Auftreten
- Sozialkompetenz
- Eigeninitiative
- Budgetkenntnisse
- Belastbarkeit
- Führungssicherheit
- Erfahrung in der Berggastronomie
- Wirt-Patent

Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert, senden
Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Frau Josianne Schneider, Postfach 303, 3920 Zermatt
josianne@gornergrat.com

41180-13068

Karriereplanung – einfach gemacht

www.hoteljob.ch

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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



Kurt Schindler AG
Kaderselektion
Unternehmensberatung

Seit 1980

Verstehen - Suchen
Bewerten - Umsetzen

**Lebensmittel-Industrie**

Unsere Mandantin ist eine innovative und äusserst erfolgreiche Unternehmung in der Nahrungsmittelbranche. Ihre umfangreiche Produktpalette von Nahrungsmitteln wird täglich mit verschiedenen Basisrohstoffen, Halbfertig- sowie Handels-Produkten verarbeitet und hergestellt.

Im Zuge der Nachfolgeregelung suchen wir eine dynamische Persönlichkeit als

Verkaufsberater im Aussendienst m/w

für das Marktgebiet Schaffhausen und Teile des Kantons Zürich und Thurgau

Informationen zum erwarteten Profil, den Aufgaben, Herausforderungen, Chancen und Möglichkeiten sowie den Rahmenbedingungen erhalten Sie auf www.kurt-schindler.ch oder unter 071 223 64 30. Herr Claudio Battocletti freut sich auf Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail an ks.sg@kurt-schindler.ch. Für ein vertrauliches Gespräch steht er Ihnen gerne zu Ihrer Verfügung.

41119-13071

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal
kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

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 / Geschäftsführung

Position	Ort	Job-Code
Director of Sales & Marketing	Region Bern	J120790
Betriebsleiter	Region Schaffhausen	J120540
Betriebsassistentin / Betriebsassistenten	Region Zentralschweiz	J120673
Geschäftsführer	Region Zürich	J120731
Leiter/in Personal	Region Ostschweiz	J120649

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Manager	Region Zürich	J120535
Junior Controller	Region Bern	J120827
Marketing Assistant 40%	Region Graubünden	J120408
Mitarbeiter/in Marketing 50%	Region Zürich	J120725

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter/in Massage & Kosmetik	Region Graubünden	J120608
Leiterin	ganze Schweiz	J120411

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionistin / Réceptionist	Region Berner Oberland	J120799
Praktikant/in Front Office	Region Bern	J120568
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Zürich	J120838
Employé/e polyvalent/-e	Region Waadt / Unterwallis	J120637
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Berner Oberland	J120840
Réceptionsmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J120680
Mitarbeiter Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J120758
Rezeption-Mitarbeitende/r	Region Zürich	J120724
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J120768
Rezeptionist/in	ganze Schweiz	J120619
Mitarbeiter/in Reception	Region Zürich	J120479
Chef de Réception	Region Bern	J120732
Rezeptionist	Region Bern	J120599
Reservations- und Revenue Manager	Region Bern	J120665
Nachtportier	Region Zürich	J120463
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120590
Logennmitarbeiter	Region Graubünden	J120585
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J120798
Réceptionist	Region Graubünden	J120587
RéceptionistIn	Region Zentralschweiz	J120781
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J120782
Guest Service Agent	Region Ostschweiz	J120742

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Director of F&B	Region Zürich	J120536
Teammitglied Service Seminar & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J120639
Mitarbeiter Einkauf 60%	Region Zentralschweiz	J120624
Assistant F&B Manager	Region Bern	J120663
BankettssachbearbeiterIn 50%	Region Zürich	J120654
F&B Praktikant/in	Region Zentralschweiz	J120707
Unit Manager	Region Zürich	J120747
Mitarbeiter/-in für die Gastro Eventabteilung	Region Ostschweiz	J120737
Servicefachmitarbeiter	Region Ostschweiz	J120823
Kaderpraktikant/in F&B	Region Berner Oberland	J120841
Head of Meeting & Event	Region Zentralschweiz	J120837

Küche

Position	Ort	Job-Code
Köche	Region Zürich	J120525
Küchen-Praktikum	Region Ostschweiz	J120340
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J120509
Chef de Partie	Region Zürich	J120496
Küchenchef	Region Zürich	J120485
Lernender Koch/Kochin	Region Zürich	J120741
Teamleader Walter Küche	Region Zürich	J120745
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J120767
Sous-Chef	Region Zürich	J120415
Koch	Region Berner Oberland	J120598
Hilfsköche	Region Zürich	J120526
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J120769
Küchenchef/in	Region Zürich	J120594
Chef Pâtissier/Konditor	ganze Schweiz	J120595
Commis de Cuisine	Region Berner Oberland	J120779
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J120780
Commis de cuisine	ganze Schweiz	J120789
Chef de Partie	Region Graubünden	J120562
Sous Chef Produktion	Region Zentralschweiz	J120622
Koch	Region Zürich	J120814
Chef de Partie	Region Basel	J120410
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J120702

Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J120890
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J120716
Koch	Region Zürich	J120721
Commis de Cuisine	Region Zürich	J120677
Commis de Cuisine	Region Zürich	J120723
Koch	Region Zürich	J120675
Küchenchefin / Küchenchef	Region Zentralschweiz	J120672
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J120729
Küchenchef	Region Bern	J120662
Koch	Region Zürich	J120661
Köchin/Koch 70%	Region Mittelland (SO,AG)	J120388
Chef de partie	Region Zürich	J120446
Hilfskoch	Region Zentralschweiz	J120483
Betriebsmitarbeiter/in Office 48 %	Region Zürich	J120825
Chef de Partie	Region Basel	J120826
Tournant	Region Zürich	J120512
Alleinkoch-/köchin	Region Zentralschweiz	J120447
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J120824
Frühstücksköchin-/köch	Region Ostschweiz	J120438
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J120800
Jugendkoch	ganze Schweiz	J120531
Küchenchef	Region Zürich	J120530

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Maitre d'hôtel	Region Berner Oberland	J120686
Shift Leader	Region Zürich	J120746
Chef de Service	Region Graubünden	J120611
Junior Chef de Service	Region Zürich	J120486
Praktikum Service	Region Ostschweiz	J120341
Lounge-Mitarbeiter/in	Region Zürich	J120497
Collaborateur de buffet	Region Genf	J120499
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	J120510
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J120801
Aushilfe	Region Zentralschweiz	J120453
Chef de Rang	Region Zürich	J120533
Chef de Bar	Region Zürich	J120719
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J120822
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J120821
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J120728
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J120678
Chef de Bar	Region Zürich	J120720
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J120717
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J120681
Mitarbeiter Bar	Region Bern	J120398
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J120703
Servicepraktikant/in	Region Zentralschweiz	J120685
Ausbildung Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J120615
Stv. Leiter/-in	Region Zentralschweiz	J120698
Mitarbeiter Einkauf & Frühstück-Service	Region Zentralschweiz	J120567
Restaurationsfrau/mann	Region Berner Oberland	J120569
Service-Praktikanten	Region Ostschweiz	J120751
Restaurationsfachfrau/mann	Region Berner Oberland	J120570
Chef de rang	ganze Schweiz	J120788
Chef de Service	Region Berner Oberland	J120786
Service-Mitarbeiterin	ganze Schweiz	J120783
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J120586
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J120778
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J120766
Restaurationsfachfrau-/mann	Region Zentralschweiz	J120760
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J120756
Restaurationsfachleute	Region Ostschweiz	J120419

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau / Gouvernante	Region Zentralschweiz	J120759
Stellvertretende Leiterin Hauswirtschaft	Region Ostschweiz	J120420
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J120541
Stv. Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J120754

Bäcker-Konditoren

Position	Ort	Job-Code
Chef Pâtissier/Konditor	ganze Schweiz	J120596

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Hotel-Techniker & Unterhalt	Region Graubünden	J120670
Administrative Assistant	Region Basel	J120581
Gästebetreuerin	Region Graubünden	J120610
Concierge	Region Waadt / Unterwallis	J120632
Kellermeister	Region Bern	J120511
Pflegefachfrau/mann	Region Ostschweiz	J120452
Assistent Einkauf	Region Zentralschweiz	J120591
Assistant Chief	Region Basel	J120582



RESTAURANT

Für unser geschmackvoll eingerichtetes Restaurant Grünfeld in Rapperswil-Jona suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarungen einen jungen motivierten

Alleinkoch (m/w) 100%

Ihre Aufgaben

Sie kochen mit Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein.

Ihr Profil

Abgeschlossene Berufslehre und entsprechende Erfahrungen in gleichwertiger Position. Sie kennen sich bestens mit den Hygienevorschriften aus und arbeiten gerne in einem kleinen Team in dem sie die Verantwortung tragen. Sie verwöhnen gerne Gäste mit feinen Kreationen, sind selbstständig, motiviert, flexibel, verantwortungsbewusst und kreativ.

Angebot

Interessante, vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit mit einem motivierten Team. Moderne und zeitgemäße Anstellungsbedingungen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Grünfeld, Corina Grassi, Grünfeldstrasse 20, 8645 Jona
E-Mail: office@gf24.ch, Telefon 055 224 30 10

41176-13063

GAST
RATHAUSKELLER

Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

Wir suchen per 01. Mai 2017 eine(n) junge (n) Mitarbeiter(in) als

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb, Gastrohaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem à la carte Restaurant „Zunftstube“ und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Gastronomie mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut in der Gastronomie, flexibel und teamfähig. Sprachkenntnisse: flüssig Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:

Gastrohaus Rathauskeller AG
Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, 6300 Zug
Telefon 041 711 00 58
contact@rathauskeller.ch

41104-13069

Gastro Express

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

41071-13088

Hotel in Zürich sucht eine tüchtige, zuverlässige

SEKRETÄRIN

als Chefkin des Hauses.

Angebote unter Chiffre 41171-13080,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

41171-13080

Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

SUISSE ROMANDE

Läderach



Depuis 1962 Läderach est représentant de spécialités de chocolat et de friandises suisses faits à la main et de haute qualité. En tant qu'entreprise familiale nous orientons déjà vers les prochaines générations. Par un contrôle direct de la chaîne de création de valeur nous aspirons à une qualité durable de la fève de cacao jusqu'au produit final. Avec nos créations faites à la main nous enthousiasmons une clientèle ambitieuse dans nos boutiques de chocolat « Läderach – chocolatier suisse » en Suisse et à l'étranger. Avec nos produits finis et semi-finis nous sommes des fournisseurs de solutions reconnus pour les clients professionnels sous le nom de « Läderach Professional ». Avec des idées innovatrices et notre engagement pour une fraîcheur et une qualité impeccable nous voulons continuer à grandir et à procurer des moments de plaisir.

Läderach chocolatier Suisse cherche pour son chocoatelier à Vevey:

Responsable pour notre ChocoAtelier
100% (f/m)

Votre domaine d'activité:

- Organisation d'événements sur le chocolat
- Donner des cours sur le chocolat et fabriquer des créations dans notre chocoatelier pour adultes non-professionnels et enfants
- (Explications de la fabrication, dégustation de chocolats d'origine et fabrication)
- Soigner les contacts avec la clientèle, fournir des informations techniques
- Production d'articles de confiserie selon nos standards de qualité
- Gestion du chocoatelier (gestion du stockage, des commandes, échange d'informations avec le supérieur)
- Préparation et réalisation d'événements pour consommateurs

Pour cette fonction les exigences suivantes sont requises:

- Etre en possession d'un certificat fédéral de confiseur-pâtissier avec CFC
- Plusieurs années d'expérience professionnelle en matière de couverture
- Communication et contact facile avec la clientèle (à l'aide devant un nombre de personnes)
- Expérience avec l'organisation et la réalisation de cours et d'événements
- Engagement prononcé de qualité, habileté manuelle et un niveau élevé de créativité
- Vous travaillez de façon autonome, vous discernez et définissez les priorités et vous êtes résistant
- Vous vous entraînez sans problèmes en français et en anglais, l'allemand serait un avantage

Bref: Si la prestation de service au client vous tient à cœur et que vous aimez travailler avec engagement et amour du détail, nous nous ferons un plaisir de vous donner plus d'informations lors d'un entretien personnel sur les avantages de cet emploi «sacré».

Veuillez nous envoyer par mail votre dossier de candidature complet avec photo à:
experience.vevey@laederach.ch

ou par poste:

Läderach (Schweiz) AG
Blaise Poyet
rue du théâtre 8
1800 Vevey
Tel. +41 21 921 30 37 / www.laederach.ch

41183-13069



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

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

DIGITAL UND MEDIAL

Das Selbstverständnis von immer mehr Bergbahnenunternehmen und ihren lokalen Partnern aus Hotellerie, Gastronomie und Service als ganzjähriger Erlebnisanbieter am Berg verlangt solide Kenntnisse über die Motive und Bedürfnisse der verschiedenen Zielgruppen.

Hier trifft die alpine Tourismuswirtschaft auf eine dynamische Veränderung in der Gästestruktur, getrieben durch den globalisierten Tourismus, die Digitalisierung, Social Media, demografische Veränderungen in der Gesellschaft, durch Wechselkurse und vieles mehr. Anpassungen und neue Weichenstellungen in Strategie und Taktik sind gefragt. Hierzu einige Gedanken: Die bisher augenscheinlich fokussierte Angebotsorientierung vieler alpiner Destinationen auf Skifahrer und Schneesportler hat eine frühzeitige Ausrichtung auf neuartige Bedürfnisse, Märkte und Zielgruppen gebremst. Der fixierte Blick auf die «bewährten Märkte» wie die treue Schweizer Familie, der dankbare Deutsche, die genügsame Französin oder der spendable Russe hat die Leistungsbereitstellung, vor allem der Schweizer Bergbahnen, über Jahrzehnte beherrscht. Nun sind diese Märkte überaltert bzw. unterjüngt, oder bankrott – der Lack ist ab. Die Welt wächst zusammen und zerfällt gleichzeitig doch wieder in Sub-Gruppierungen und Communitys. Diese bestimmen durch ihr Profil und ihre Einstellungen das Konsum- und Reise-

verhalten. Auch die demografische Vielfalt ist sowohl im Heimatmarkt wie auch in den ausländischen Zielmärkten eine Herausforderung. Eine nähere Betrachtung ausgewählter Cluster, wie beispielsweise Secondos, Senioren, Familien, Preisinsensitive oder die Generation Z, liefert jedoch mindestens eine Gemeinsamkeit: Alle weisen grosse Potenziale für die Bergerlebnisgebiete auf, erfordern aber durch ihre Heterogenität in sich eine spezifische Angebotsentwicklung.

Generation Z rückt in den Fokus

Virtuell, individuell, digital und medial: Die Multioptionsgesellschaft mit ihrer permanenten Erreichbarkeit prägt vor allem die Kinder und Jugendlichen. Diese verbringen einen enorm hohen Anteil ihrer Zeit in der digitalen Welt, und nur dort sind sie für Werbebotschaften und Produktangebote – auch der Bergregionen – erreichbar. Die Generation Z rückt in den Fokus.

Vor diesem Hintergrund hat eine Trägerschaft aus dem Schweizer Seilbahnverband SBS und fünf Bergbahnenunternehmen, be-

gleitet durch die Beratungsunternehmung grischconsulta, die Initiative ergriffen und die relevanten Marktbewegungen für die Bergbahnenbranche und die Wintersport-Destinationen beleuchtet. Die Gesamtstudie «Bergbahnen wohn? - 2025» ist in diesen Tagen veröffentlicht worden (www.grischconsulta.ch). Sie widmet sich im Teil 1 den Zielgruppen, Märkten und Trends, im Teil 2 zeigt sie strategische Entwicklungspfade auf und bietet einen praxisorientierten «Werkzeugkasten» für den Wissenstransfer entlang der Service-Kette.

Dr. Roland Zegg
Geschäftsführer
www.grischconsulta.ch



Das Sportamt der Stadt Zürich sucht per 1. Mai 2017 eine Mieterin oder einen Mieter für das

Stadt Zürich Sportamt

Das Sportamt der Stadt Zürich sucht per 1. Mai 2017 eine Mieterin oder einen Mieter für das

Restaurant Hallenbad Oerlikon

Das Hallenbad Oerlikon ist eines der beliebtesten Zürcher Hallenbäder mit rund 390'000 BesucherInnen pro Jahr. Das Restaurant versorgt die Badegäste das ganze Jahr hindurch.

Interessierte Personen sind gebeten, ein aussagekräftiges Dossier gemäss den Angaben auf www.sportamt.ch/jobs bis spätestens 27. Februar 2017 einzureichen.

Sportamt der Stadt Zürich, Abteilung Badeanlagen, Tödiistrasse 48, Postfach 2108, 8027 Zürich.
Für Fragen steht Ihnen Thomas Kralemann unter Tel. 044 413 93 79 zur Verfügung.

41148-13070

Zu vermieten ab Frühling 2017

Hotel-Restaurant Viktoria Eden, Dorfstrasse 15, 3715 Adelboden

- 21 grosse Hotelzimmer mit insgesamt 46 Betten
- Rezeption
- wunderschöner, grosser Wellnessbereich
- Restaurant mit 60 Sitzplätzen
- Bar mit 30 Plätzen
- grosse, modern eingerichtete Küche
- diverse Kellerräumlichkeiten
- Lagerräume und Skiräum
- 10 Einstellhallenplätze mit direktem Zugang zum Hotel

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne vereinbaren wir einen Besichtigungstermin.

Müller & Müller Immobilien
Frau Roswitha Steiner
Tel.-Nr. 031 812 01 21
info@mm-immob.ch

41174-13090

Auf die Wintersaison 2017/18 suchen wir

Pächter(in)/ Pächterpaar

für ein Restaurant an zentraler Lage in Sommer- und Winterkurort in Mittelbünden

Wir suchen einen Gastgeber, bei dem sich die Gäste wie zu Hause fühlen und der folgende Eigenschaften mitbringt:

- Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit und ein ausgezeichneter Koch
- unternehmerisches Denken und Handeln
- Sie verfügen über ein hohes Mass an Flexibilität, Eigeninitiative

Das Restaurant verfügt über:

- moderne, renovierte Räumlichkeiten mit Platz für 50 bis 60 Personen
- Küche mit besserer Infrastruktur
- Wirtwohnung mit 4.5 Zimmer
- verschiedene Lagerräume
- Parkplätze und Garagenplatz

Sind Sie interessiert, dann erwarten wir gerne Ihr Bewerbungsdossier an Chiffre 41169-13078, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

41169-13070

Zu verkaufen

Hotel Garni im Südschwarzwald mit direktem Seezugang

- Laufender Betrieb
 - 30 Betten
 - Im CH-Markt sehr gut positioniert
 - Solide Existenz für Gastoprofi oder Quereinsteiger
- VP: CHF 1,65 Mio.
Kontakt: schwarzwaldverwaltung@gmx.ch

41173-13081

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants, wir optimieren
das Betriebsergebnis, wir unterstützen
Sie bei Betriebsübergabe, Kauf- und
Mietverträgen, Bewerberauswahl, Um-
und Neu-finanzierungen, Neueröffnungen,
Marketing, Sanierungen, Nachfolge und
bei wichtigen Entscheidungen mit
einer zweitmeinung.

Poststrasse 2, Postfach 413 - CH-9808 Pfäffikon SZ
[hesser@bluewin.ch](http://hesser-consulting.ch) - www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

41070-13057



DMITRY MOLCHANOV/123RF

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