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:** 09.12.2025

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

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

Nr. 2 · 26. Januar 2017

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

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

..... AGENDA ......

#### 30. JANUAR

«Fachseminar HFT», Einkaufsorganisation www.hfthun.ch

#### 1. FEBRUAR

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

#### 15. FEBRUAR

«Schulführung Hotelfachschule Passugg» www.ssth.ch

#### 1. MÄRZ

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

#### 19. MÄRZ

«Please Disturb», Tag der offenen Hoteltüren www.pleasedisturb.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



RAWPIXEL/FOTOLIA

# 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.

#### Schonungslose 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-Ereignis 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 eigentund stigruppe und was mochten diese denn eigentich»! 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 aus 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 inno-vativer 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







## 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.

ie sieht eine korrekt geschriebene Speisekarte aus, und was beinhal-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 könnte optimiert und das Potenzial noch mehr ausgeschöpft werden. Die Mitarbeite-rin oder der Mitarbeiter ist motiviert, sich mehr zu engagieren, jedoch fehlen die fachli-chen Skills oder die Methodik.

Dank dem neuen Fachseminarprogramm der Hotelfachschule Thun können sich inte-ressierte Berufsleute aus der Hotellerie und Gastronomie genau das Wissen holen, welches sie für ihre aktuelle oder neue Tätig-keit 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 Mit-arbeiter sind die Fachseminare aus Sicht der gastgewerblichen Betriebe ideal. Sie profitieren vom neu erworbenen Wissen und fördern 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 Do-zentinnen 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

## htr hotel revue

HERAUSGEBER hotelleriesuisse Monbijoustrasse 130 Postfach 3001 Berr 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.

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

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 Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

Immobilienanzeigen Millimeter-Tarif . s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

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

12.000 Exemplare

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

NZZ Media Services AG

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

ERSCHEINUNGSDATEN

Erste Ausgabe: 12. Januar 2017

Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-

Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

GEDRUCKTE AUFLAGE

#### Hotel- und Restaurantbetrieb im Berner Oberland

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

#### Direktionsehepaar

evtl. Mieterehepaar

- 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
- Ausbildung als Koch

#### Wir bieten

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

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





## Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Mensa Oase der HSW Luzern Zentralstrasse 9, 6002 Luzern

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









## SCHWARZSEE Hotel-Restaurant Schwarzsee

Oberhalb Zermatt, Bergstation Schwarzsee, 2583 m.ü.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
   Wirte-Patent

Sind Sie an dieser Herausforderung interessiert, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Frau Josianne Schneider, Postfach 303, 3920 Zermatt josianne@gornergrat.com

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 Unternehmensberatung



### 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

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 Rahmen-bedingungen 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.

# 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



# 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 Suchel

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Ort	Job-Code
Region Bern	J120790
Region Schaffhausen	J120540
Region Zentralschweiz	J120673
Region Zürich	J120731
Region Ostschweiz	J120649
	Region Bern Region Schaffhausen Region Zentralschweiz Region Zürich

#### Marketing / Verkauf / KV / IT Position Sales & Marekting Manager Region Zürich J120535 Junior Controller Marketing Assistant 40% Mitarbeiter/in Marketing 50% Region Graubünden J120408 Region Zürich J120725

#### Position 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
Logenmitarbeiter	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

Position	Ort	Job-Code
Director of F&B	Region Zürich	J120536
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J120639
Mitarbeiter Einkauf 60%	Region Zentralschweiz	J120624
Assistant F&B Manager	Region Bern	J120663
BankettsachbearbeiterIn 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

Region Ostschweiz

J120742

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/Köchin	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 Patissier/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)	J120390
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
Commis de Cuisine	Region Bern	J120662
Küchenchef	Region Zürich	J120661
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J120388
Köchin/Koch 70%	Region Bern	J120385
Chef de partie	Region Zürich	J120464
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/-koch	Region Ostschweiz	J120438
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J120800
Jungkoch	ganze Schweiz	J120531
Küchenchef	. Region Zürich	J120530

Position	Ort	Job-Code
Maître 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	J120833
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	X1.0.1
Hotelfachfrau / Gouvernante	Region Zentralschweiz	Job-Code J120759
Stellvertretende Leiterin Hauswirtschaft	Region Ostschweiz	J120/59
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J120420
Stv. Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J120754
Bäcker-Konditoren		
Position	Ort	Job-Code
Chef Patissier/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%

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 selbständig, motiviert, flexibel, verantwortungsbewusst und kreativ.

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



Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

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

#### Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug.Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem à la carde 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: fliessend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:

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



Hotel in Zürich sucht eine tüchtige, zuverlässige

#### SEKRETÄRIN

als Chefin des Hauses.

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

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 qualifié. En tant qu'entreprise familiale nous nous orientons déjà vers les prochaines générations. Par un contrôle direct de la chaîne de création de valeur nous aspirons à une qualifé d'urable de la fève de cacao jusqu'au produit final. Avec nos créations faites à la main nous enthousiasmons une client éle ambitieuse dans nos boutiques de chocolat « Láderach – chocolatier suise» « 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 fraicheur et une qualité impeccables 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'évênements 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.

- supérieur)
  Préparation et réalisation d'évènements 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'aise devant un nombre de personnes)

  Expérience avec l'organisation et la réalisation de cours et d'évènements

  Engagement prononcé de qualité, habileté manuelle et un niveau élevé de créativité

  Vous vieus etrafelere Sans prohlèmes en français et en aprolais l'allemand serait un avantage.
- Vous vous entretenez sans problèmes en français et en anglais, l'allemand serait un avantage

Bref: Si la prestation de service au client vous tient à coeur et que vous aimez travailler avec enga-gement 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 «sucré».

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

ou par poste:

Carlosse, Carlos



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.



## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

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

# DIGITAL UND MFDIAL

Das Selbstverständnis von immer mehr Berghahnunternehmen und ihren lokalen Partnern aus Hotellerie, Gastronomie und Service als ganziährige 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 globali-sierten 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 Schneesport-ler hat eine frühzeitige Ausrichtung auf neuartige Bedürfnisse, Märkte und Zielgruppen gebremst. Der fixierte Blick auf die «be-währten Märkte» wie die treue Schweizer Familie, der dankbare Deutsche, die genüssliche 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 Heimmarkt wie auch in den ausländischen Zielmärkten eine Heraus forderung. Eine nähere Betrachtung ausgewählter Cluster, wie beispielsweise Secondos, Senioren, Familien, Preissensitive 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.

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 Bergbahnunternehmen, begleitet durch die Beratungsunternehmung grischconsulta, die Initiative ergriffen und die relevanten Marktbewegungen für die Bergbahnbranche und die Wintersport-Destinationen beleuchtet. Die Gesamtstudie «Bergbahnen wohin? – 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



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, Tödistrasse 48, Postfach 2108, 8027 Zürich. Für Fragen steht Ihnen Thomas Kralemann unter Tel. 044 413 93 79 zur Verfügung.

#### 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 Skiraum
- 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

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 Gastgeberpersön-lichkeit 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 60Persone
- Küche mit bester Infrastruktur
- Wirtewohnung 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

Hotel Garni im Südschwarzwald mit direktem Seezugang

Im CH-Markt sehr gut positioniert Solide Existenz für Gastroprofi oder Quereinsteiger

Kontakt: schwarzwaldverwaltung@gmx.ch

Laufender Betrieb 30 Betten

VP: CHF 1,65 Mio.

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, Neueröffnugen, Marketing, Sanierungen, Nachfolge und bei wichtgen Entscheidungen mit einer Zweitmeinung.

Poststrasse 2, Postfach 413 - CH-8808 Pfi hesser@bluewin.ch - www.hesser-consu 055 410 15 57

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