

**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** hotelrevue

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



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 eigentlich!»! Internationale Begriffe wie das How to Wow, der Farm-to-Fork-Prozess, Upselling und Storytelling, zusammengefasst nenne ich dies «Die Psychologie des Essens 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 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

## ..... AGENDA .....

### 30. JANUAR

«Fachseminar HFT»,  
Einkaufsorganisation  
[www.hftthun.ch](http://www.hftthun.ch)

### 1. FEBRUAR

«L-GAV Workshop»,  
hotelleriesuisse, Bern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

### 15. FEBRUAR

«Schulführung Hotelfachschule  
Passugg»  
[www.ssth.ch](http://www.ssth.ch)

### 1. MÄRZ

«Informationsanlass Hotel-Tourismus-Handelsschule St. Gallen»,  
Hotel Einstein, St. Gallen  
[www.berufehotelgastro.ch.ch](http://www.berufehotelgastro.ch.ch)

### 19. MÄRZ

«Please Disturb», Tag der offenen  
Hoteltüren  
[www.pleasedisturb.ch](http://www.pleasedisturb.ch)

### 5. APRIL

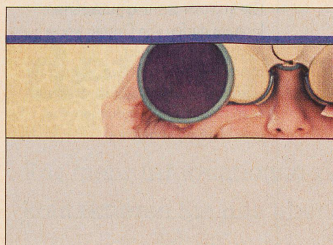
«E-Hotemarketing», Online-  
Marketing  
Hotel Des Balances, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

### 26. APRIL

«KOPAS-Kurs»,  
Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

### 26. APRIL

«Expertenforum Input 1/2017»,  
Hotel Continental-Park, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

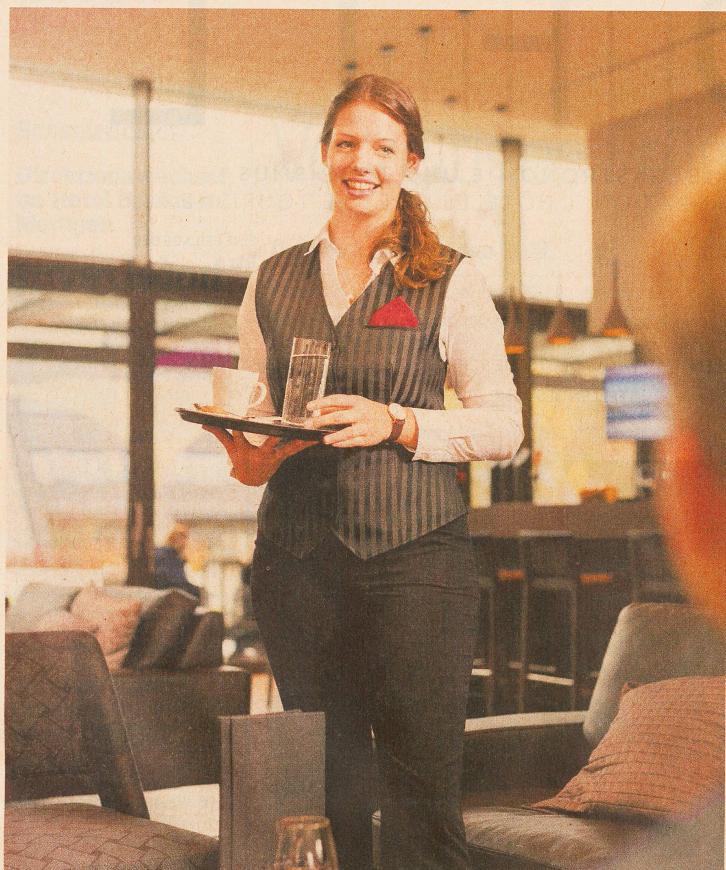


Schweizer Hotel-Datenbank [www.swisshoteldata.ch](http://www.swisshoteldata.ch)

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 neben 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 hotellerieuisse profitieren von 10 Prozent Rabatt auf die Kurskosten.

Nicole Agnew, Hotelfachschule Thun

Weitere Informationen auf [www.hfthun.ch](http://www.hfthun.ch)

## AUS- UND WEITERBILDUNG



### Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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

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

hotellerieuisse  
Swiss Hotel Association

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

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

VERKAUF  
Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
Fax 031 370 42 23  
[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

### PREISE

#### Stellenanzeigen

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf [www.htr.ch](http://www.htr.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](http://www.htr.ch) publiziert. 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: 12. Januar 2017  
Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

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.



**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

41178-1306

**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 Spitzenlage 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. Getränkeeinkauf, Lagerverwaltung, Planung/Bearbeitung/Durchführung von Gruppen- und Bankettveranstaltungen, Durchführung von Team-Meetings, Verkaufsaaktionen & 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 ausgezeichneten Betrieb. Ideale Ausgangslage für organisatorisch starke Gastro-Persönlichkeiten, die sich im Restaurant- & Bar-Business hervorragend auskennen und über mehrjährige Berufserfahrung verfügen.

Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, mentaler Präsenz und Energie. Rasche 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, weltoffene F&B-Profis mit soliden Erfahrungen auf Kaderstufe in der CH-Resorthotellerie, 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 · ansгар.schaefer@schaeferpartner.ch



41179-1307



### 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](http://www.zfv.ch)



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

41126-13072



### 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@gornegrat.com](mailto:josianne@gornegrat.com)

41180-1308

**Karriereplanung –  
einfach gemacht  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

### Stelleninserat schalten

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



### 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](http://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](mailto:ks.sg@kurt-schindler.ch). Für ein vertrauliches Gespräch steht er Ihnen gerne zu Ihrer Verfügung.

41115-13071

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

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal  
kontaktieren Sie uns über [inserate@htr.ch](mailto: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](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Die besten Jobs  
der Schweizer  
Hotellerie  
und Gastronomie

### Direktion / Geschäftsleitung

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

### Marketing / Verkauf / KV / IT

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

### Beauty / Wellness / Fitness

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

### Réception / Reservation

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

### F&B / Catering / Events

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

### Küche

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

Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	<b>J120390</b>
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	<b>J120716</b>
Koch	Region Zürich	<b>J120721</b>
Commis de Cuisine	Region Zürich	<b>J120677</b>
Commis de Cuisine	Region Zürich	<b>J120723</b>
Koch	Region Zürich	<b>J120675</b>
Küchenchefin / Küchenchef	Region Zentralschweiz	<b>J120672</b>
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	<b>J120729</b>
Commis de Cuisine	Region Bern	<b>J120662</b>
Küchenchef	Region Zürich	<b>J120661</b>
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	<b>J120388</b>
Köchin/Koch 70%	Region Bern	<b>J120385</b>
Chef de partie	Region Zürich	<b>J120464</b>
Hilfsskoch	Region Zentralschweiz	<b>J120483</b>
Betriebsmitarbeiter/in Office 48 %	Region Zürich	<b>J120825</b>
Chef de Partie	Region Basel	<b>J120826</b>
Tournant	Region Zürich	<b>J120512</b>
Alleinkoch/-köchin	Region Zentralschweiz	<b>J120447</b>
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	<b>J120824</b>
Frühstücksköchin/-koch	Region Ostschweiz	<b>J120438</b>
Chef de Partie	Region Berner Oberland	<b>J120800</b>
Jungkoch	ganze Schweiz	<b>J120531</b>
Küchenchef	Region Zürich	<b>J120530</b>

### Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Maitre d'hôtel	Region Berner Oberland	<b>J120686</b>
Shift Leader	Region Zürich	<b>J120746</b>
Chef de Service	Region Graubünden	<b>J120611</b>
Junior Chef de Service	Region Zürich	<b>J120486</b>
Praktikum Service	Region Ostschweiz	<b>J120341</b>
Lounge-Mitarbeiter/in	Region Zürich	<b>J120497</b>
Collaborateur de buffet	Region Genf	<b>J120499</b>
Chef de Service	Region Mittelland (SO,AG)	<b>J120510</b>
Chef de Rang	Region Berner Oberland	<b>J120801</b>
Aushilfe	Region Zentralschweiz	<b>J120453</b>
Chef de Rang	Region Zürich	<b>J120833</b>
Chef de Bar	Region Zürich	<b>J120719</b>
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	<b>J120822</b>
Service-mitarbeiter/in	Region Zürich	<b>J120821</b>
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	<b>J120728</b>
Service-mitarbeiter/in	Region Zürich	<b>J120678</b>
Chef de Bar	Region Zürich	<b>J120720</b>
Service-mitarbeiter	Region Zentralschweiz	<b>J120717</b>
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	<b>J120681</b>
Mitarbeiter Bar	Region Bern	<b>J120398</b>
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	<b>J120703</b>
Servicepraktikant/in	Region Zentralschweiz	<b>J120685</b>
Ausbildung Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zürich	<b>J120615</b>
Stv. Leiter/-in	Region Zentralschweiz	<b>J120698</b>
Mitarbeiter Einkauf & Frühstück-Service	Region Zentralschweiz	<b>J120567</b>
Restaurationsfrau/-mann	Region Berner Oberland	<b>J120569</b>
Service-Praktikanten	Region Ostschweiz	<b>J120751</b>
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Berner Oberland	<b>J120570</b>
Chef de rang	ganze Schweiz	<b>J120788</b>
Chef de Service	Region Berner Oberland	<b>J120786</b>
Service-MitarbeiterIn	ganze Schweiz	<b>J120783</b>
Service-mitarbeiter	Region Graubünden	<b>J120586</b>
Commis de Rang	Region Berner Oberland	<b>J120778</b>
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	<b>J120766</b>
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	<b>J120760</b>
Service-mitarbeiter	Region Zürich	<b>J120756</b>
Restaurationsfachleute	Region Ostschweiz	<b>J120419</b>

### Hauswirtschaft

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

### Bäcker-Konditoren

Position	Ort	Job-Code
Chef Patissier/Konditor	ganze Schweiz	<b>J120596</b>

### Diverses

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





## 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

41176-13085

## GAST RATHAUSKELLER

### Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

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

#### Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb, Gasthaus 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: 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

41104-13069

## Gastro Express



Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

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

41071-13055

Hotel in Zürich sucht  
eine tüchtige, zuverlässige

### SEKRETÄRIN

als Chef des Hauses.

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

41171-13080

**Mitarbeiter suchen –  
Mitarbeiter finden**  
[www.hoteljob.ch](http://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 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 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'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 stock, 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'aise 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 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 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 «sucré».

Veuillez nous envoyer par mail votre dossier de candidature complet avec photo à:  
[experience.vevey@laederach.ch](mailto: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](http://www.laederach.ch)

41163-13069

**Er besiegt den Hunger mit Bio-Landbau.**

Per SMS 20 Franken für Kleinbauern-Familien in Myanmar (Burma) spenden: **Mut 20 an 488.**

**SWISSAID**  
ihr mutiges Hilfswerk.

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

## für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:

[www.htr.ch/jobdispo](http://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 Bergbahnunternehmen und ihren lokalen Partnern aus Hotellerie, Gastronomie und Service als ganzjährige 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 genussliche 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 Communities. 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, 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.

### 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 Werbetreibenden 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, be-

gleitet 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](http://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](http://www.grischconsulta.ch)



DMITRY MOLCHANOV/123RF



**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](http://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 Kraleman unter Tel. 044 413 93 79 zur Verfügung.

41148-13075

### 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](mailto:info@mm-immob.ch)

41174-13086

Auf die Wintersaison 2017/18  
suchen wir

### Pächter(in)/ Pächterpaar für ein Restaurant an zentraler Lage in Sommer- und Winterkurort in Mittellanden

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 bester Infrastruktur
- Wirtswohnung 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.

41168-13078

Zu verkaufen

### Hotel Garni im Südschwarzwald mit direktem Seezugang

- Laufender Betrieb
- 30 Betten
- Im CH-Markt sehr gut positioniert
- Solide Existenz für Gastroprofi oder Quereinsteiger

VP: CHF 1,65 Mio.

Kontakt: [schwarzwaldverwaltung@gmx.ch](mailto: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-8808 Pfäfers SZ  
[hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch) – [www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)  
055 410 15 57

41070-13077

# Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue [htr.ch/immobilien](http://htr.ch/immobilien)