

Zeitschrift:	HTR Hotel-Revue
Herausgeber:	hotelleriesuisse
Band:	- (2017)
Heft:	5
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>

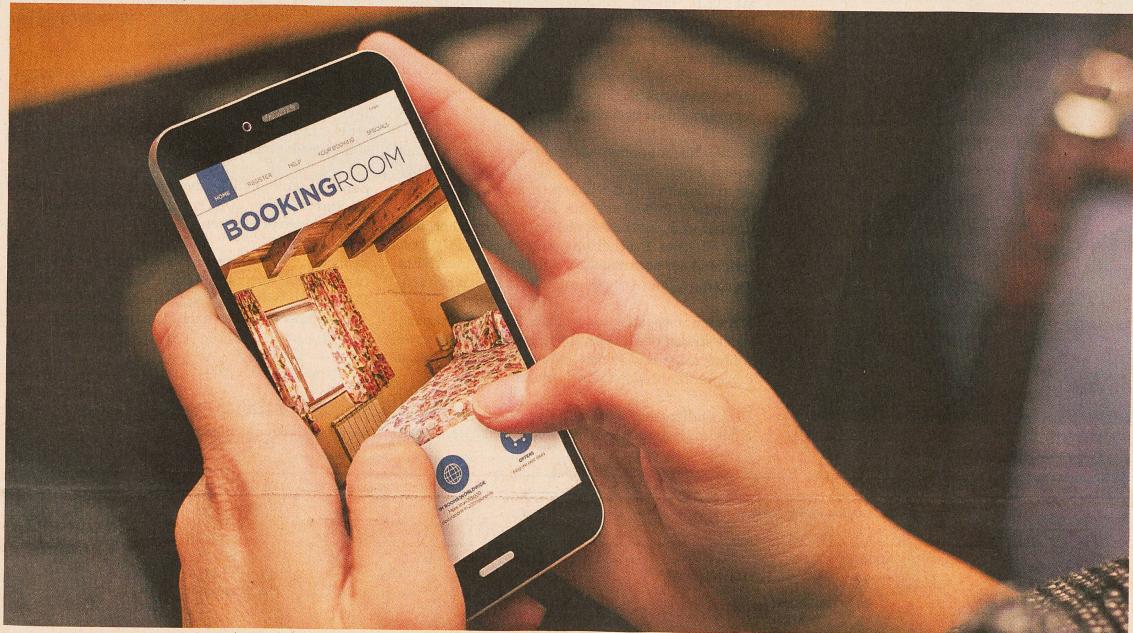
PROFIL

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

Nr. 5 · 9. März 2017

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

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



..... AGENDA

15. MÄRZ

«Schulführung Hotelfachschule Passugg»,
www.ssth.ch

16. MÄRZ

«Informationsveranstaltung HF Thun»,
www.hfthun.ch

16. MÄRZ

«Informationsanlass Hotel-Tourismus-Handelschule Zürich»,
Hotel Glockenhof, Zürich
www.berufehotelgastro.ch

18. MÄRZ

«EHL Open Day»,
Ecole hôtelière de Lausanne
www.ehl.edu

19. MÄRZ

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

5. APRIL

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

5. APRIL

«Informationsanlass zum Beruf Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ»,
Hotel Sommeralp, Chur
www.berufehotelgastro.ch

11. APRIL

«Tourism Career Day 2017»,
Renaissance Zurich Tower Hotel
www.traveljobmarket.ch

MOBILE FIRST!

Über 50 Prozent der Nutzer beginnen die Reise- und Ferienplanung auf dem Smartphone. Bei diesem Erstkontakt entscheidet sich oftmals, ob Ihr Hotel überhaupt in die engere Auswahl kommt. Wenn Sie eine Website für Ihr Hotel haben, dann machen Sie ohnehin bereits mobiles Marketing. Es stellt sich lediglich die Frage, wie gut dieses ist.

Responsive Website

Die Website ist das wichtigste Marketinginstrument eines Hotels. Früher oder später besuchen sie praktisch alle interessierten User. Entsprechend wichtig ist es, dass sie für Mobilgeräte optimiert ist, am besten im sogenannten «responsive Design». Landet ein Nutzer auf einer Seite, bei der er noch zoomen muss, ist er in der Regel genauso schnell wieder weg, wie er gekommen ist. Oder geht es Ihnen da anders? Google straf übrigens nicht-mobiltaugliche Websites in Suchergebnissen ab. Gemäss einer aktuellen Studie von Google geben rund 31 Prozent der Privat- sowie 53 Prozent der Geschäftreisenden an, dass sie Reisen auf dem Smartphone buchen. Also muss nicht nur die Web-

site selber, sondern auch das eingesetzte Buchungs- tool für mobile Endgeräte optimiert sein. Das Ausfüllen von Formularen im Buchungsvorgang soll im zumutbaren Bereich liegen, was Zeitaufwand und Pflichtfelder anbelangt. Zu viele Felder, die den Prozess erschweren, halten nämlich rund 45 Prozent der Nutzer von einer (Direkt-) Buchung ab.

Ladezeiten & Anrufoptionen

Garantieren Sie für mobile Websites eine kurze Ladezeit. Denn Smartphone-Nutzer vergeuden keine Zeit mehr damit zu warten, bis eine Seite geladen ist. So geben gemäss oben genannter Google-Studie 52 Prozent der Befragten an, dass sie zu anderen Websites wechseln, wenn der Ladevorgang zu lange dauert.

Die Website sollte zudem für den mobilen Auftritt speziell angepasst werden. Etwa durch einen «Click-to-Call-Button» wie «Jetzt anrufen», der gut sichtbar auf jeder Seite platziert ist. Durch solche Buttons konnte der Umsatz in Tests vervierfacht werden.

Achten Sie darauf, dass wichtige Buttons für die Buchung eines Angebotes so platziert sind, dass

sie vom Nutzer – egal ob links oder rechtshändig – gut gesehen und geklickt werden können. Auch der Suchbereich soll da sein, wo man ihn glaubt zu finden – nämlich oben rechts.

Bei Suchanfragen gefunden werden

Bei Sucheingaben von Nutzern gefunden zu werden, ist immer noch das Wichtigste. Mittlerweile erfolgen mehr Suchanfragen via mobile Endgeräte als über Desktop-Computer. Doch das Suchverhalten ist anders: Auf Smartphones werden kürzere Suchbegriffe eingegeben, vor allem, weil das Tippen mühsamer ist. Tragen Sie dem Rechnung – ob im Bereich Suchmaschinenoptimierung oder in bezahlten Anzeigen wie Google AdWords.



Sven Häberlin
Geschäftsführer Tourismusconsult
www.tourismusconsult.ch



Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

NDS AUF STUFE HF MIT UNTERSTÜTZUNG DES L-GAV

Das einzige eidgenössisch anerkannte Nachdiplomstudium auf Stufe Höhere Fachschulen (HF) ist die massgeschneiderte Weiterentwicklung für Führungspersonen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, die eine Unternehmensleitung anstreben. 2017 feiert das NDS HF Hotelmanagement sein 50-jähriges Jubiläum: Innovation & Kontinuität seit 1967.

Das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement (Unternehmerseminar hotelleriesuisse) bietet eine zeitgemäße und praxisorientierte Management-Ausbildung im Bereich Hospitality. Das gut 500 Lektionen umfassende Nachdiplomstudium setzt sich aus den drei Grundmodulen MENSCH, MARKT, MITTEL, einem Vernetzungsmodul HOSPITALITY, einer Projekt- und einer Diplomarbeit zusammen. Die Grundlagenmodule werden je mit einer schriftlichen Prüfung, der Lehrgang mit der Diplomarbeit abgeschlossen. Sie besitzen nach dem NDS-Studium alle Fähigkeiten, die erfolgreiche Hotelunternehmer brauchen.

Dieses Nachdiplomstudium besticht durch einen hohen Praxisbezug, der Umsetzung von erarbeiteten Modellen und Konzepten kommt somit eine besondere Bedeutung zu. Moderne Unterrichtsformen und -methoden stellen zudem sicher, dass eine effektive Erarbeitung, eine wirksame Vertiefung und der permanente Transfer des Unterrichtsstoffs ins eigene Arbeitsumfeld stattfinden können.

Mit dem abgeschlossenen NDS HF Hotelmanagement stehen den Absolventinnen und Absolventen weitere Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten an den anerkannten Fachhochschulen offen.

Der Studiengang wird nun durch die Übernahme eines massgeblichen Teils der Kurskosten (80%)

sowie einer Kompensation des Lohnausfalls noch attraktiver!

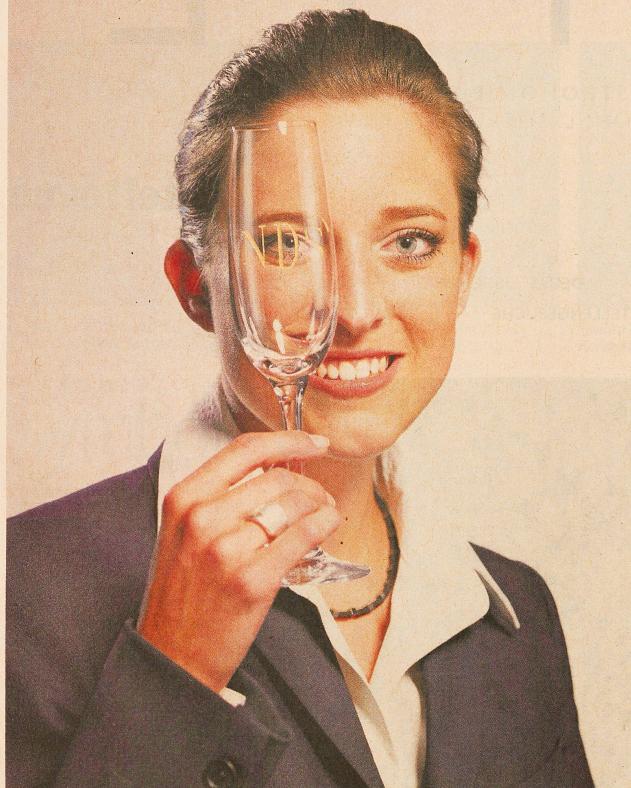
Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das Schweizer Gastgewerbe (L-GAV) leistet eine wirkungsvolle und namhafte Unterstützung für die Weiterbildung der Mitarbeitenden der Branche. Teilnehmende des Nachdiplomstudiums HF Hotelmanagement kommen somit in den Genuss dieser namhaften und bedeutenden Förderbeiträge.

Unterstützt werden Mitarbeitende, deren Betrieb zum Zeitpunkt der Anmeldung zwingend dem L-GAV unterstellt ist. Zusätzlich erhält der Arbeitgeber eine Erwerbsausfallentschädigung in Form von Tagespauschalen.

Bereits konnten 15 Teilnehmende im NDS Zyklus 43, Start Oktober 2016, von diesen erheblichen Förderbeiträgen profitieren.

Besuchen Sie eine unserer Informationsveranstaltungen und überzeugen sich selbst. Der nächste Kursstart (Zyklus 44) ist am 18. Oktober 2017. Die Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt.

Weitere Informationen und Anmeldung auf
www.hotelbildung.ch/nds



ZVG

AUS- UND WEITERBILDUNG

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörsen für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG

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 automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.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 aufgeschaltet. 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

ERSCHEINUNGS DATEN

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.



BÜRGENSTOCK RESORT LAKE LUCERNE

Werden Sie Teil eines unvergleichlichen Resorts mit 4 Hotels und 12 Restaurants, Bars und Lounges an einmaliger Lage 500 Meter über dem Vierwaldstättersee!

OFFENE STELLEN:

- Orientalische Spezialitäten Küchenchefs (Erfahrung in Persischer, Libanesischer oder Arabischer Küche)
- Chinesischer Spezialitäten Küchenchef
- Chinesischer Dim Sum Spezialitäten Küchenchef
- Indischer Spezialitäten Küchenchef
- Malaysischer Spezialitäten Küchenchef (Nyonya Küche)
- Thai Spezialitäten Küchenchef (Erfahrung in Northern & Southern Thaiküche)
- Japanischer Küchenchef (Erfahrung in Sushi & Shashimi & Tempura Küche)

BITTE SENDEN SIE IHREN KOMPLETTEN LEBENSLAUF AN HR@BUERGENSTOCK.CH

Bürgenstock Resort Lake Lucerne
6353 Obbürigen
L. +41 (0)41 612 99 10
hr@buergenstock.ch
www.buergenstock.ch



41408-13142



St.Gallen

Wir sind ein spannender Bäckerei-Konditorei-Confiserie, Café und Restaurant Betrieb mit 4 Filialen in der Stadt St. Gallen. Wir suchen auf Anfang Juli 2017 eine/n

Küchenchef (m/w) 100%

Sie sind an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, sind engagiert und behalten den Überblick in arbeitsintensiven Momenten!

Interessiert? senden sie Ihre Bewerbung an:

Café Gschwend AG
Goliathgasse 7
9004 St.Gallen
Tel. 071 228 66 77
www.cafe-gschwend.ch

41408-13143

Für unser Resort in Flims/Kanton Graubünden suchen wir ab Juni 2017 einen motivierten und gut ausgebildeten

Head Housekeeper (m/w)

Sie leiten Ihr Housekeeping-Team (ca. 5 Mitarbeiter) eigenständig. Sie sind die erste Ansprechperson zwischen Fremdfirmen und dem Resort und sind für alle Belange eines modernen Housekeeping in organisatorischer und personeller Hinsicht verantwortlich.

Sie bringen mit:

- Erfahrung in der Hotellerie im Sektor Housekeeping
- Gute Kenntnisse der Arbeitsmittel und Materialien
- Gute Kommunikationsfähigkeit
- Führungserfahrung von Vorteil

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Hapimag Resort Flims | Frau K. Gerlach | Via Gutveina 8
7018 Flims Waldhaus

E-Mail: kristina.gerlach@hapimag.com | www.hapimag.com
www.kununu.ch/hapimag

41422-13145

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

Der besondere Reiz des Casinotheaters Winterthur liegt in der Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie und an jährlich über 500 privaten Veranstaltungen.

Für die Durchführung und Abwicklung dieser Events suchen wir auf Juni 2017 oder nach Absprache eine/n

Bankettmanager/in 100%

mit folgenden Hauptaufgaben:

- Verkauf, Organisation und Durchführung der verschiedensten Anlässe wie Ausstellungen, Hochzeiten, Seminare, GV's, Kundenevents etc.
- Vertretung des Betriebs gegenüber den Kunden
- Verantwortung für gepflegten und reibungslosen Serviceablauf
- Einteilung der Mitarbeitenden und Schulung «on the job»
- Einhaltung der budgetierten Personalkosten
- Mitgestaltung der Verkaufsangebote
- Vermittlung von Künstlern für Events
- Einkauf und Verwaltung von Non-Food und Getränken

Sie haben eine Ausbildung im Service oder in der Küche und idealerweise den Abschluss einer Hotelfachschule. Sie sind es gewohnt, exakt zu arbeiten, und lieben gleichzeitig den Umgang mit Kunden und Mitarbeitenden. Neben der Arbeit an der Front sind Sie mitverantwortlich für die Organisation und die Weiterentwicklung eines vielfältigen Eventbetriebs. Ihre Aufgaben verlangen viel Selbstdisziplin, Durchsetzungsvermögen und gute Umgangsformen. Gleichzeitig erwarten wir kreative und produktive Arbeit im Team.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Casinotheater Winterthur
Marc Bürge
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
Tel. 052 260 58 58
oder per E-Mail an: marc.buerge@casinotheater.ch

41372-13132

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.



Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung bis am 27. März 2017.

Bewerben Sie sich jetzt auf unserer Website!

hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Beva
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

Competent, dynamisch und herzlich! So stellen wir uns unsere neue/n

Leiter/in Kommunikation und Marketing / Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

vor. Sie wollen mit einem kleinen Team aktiv die Kommunikation und das Marketing des Verbandes aufgrund neuer Verbandsvision strategisch ausrichten, konzeptionell weiterentwickeln sowie crossmedial umsetzen? Ab sofort oder nach Vereinbarung. Arbeitsort Bern.

Besuchen Sie unsere Website
www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.



41441-13146

Lehr- und Praktikumsstellen kostenfrei ausschreiben auf www.hoteljob.ch

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 / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J122637
Vizedirektor	Region Berner Oberland	J122175
Geschäftsführer/in	Region Bern	J122379
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J122045
Restaurantverantwortliche/r	Region Zürich	J122569
F&B Manager / Stv. Leiter Hotels & Gastronomie	Region Zentralschweiz	J121865
Betriebsassistentz	Region Zürich	J122585
Director of F&B	Schweiz	J122604
Betriebsleiter/-in	Region Graubünden	J122071
Restaurantverantwortliche/r 70 %	Region Basel	J122507
Eidg. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J122401
Stv. Geschäftsführer/in	Region Basel	J122401
Betriebsassistent/in	Region Graubünden	J122417

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Verantwortliche/n Marketing und Kommunikation	Region Basel	J122644
Sales Manager	Region Zürich	J122404
Bildungsberater	Region Zürich	J122618
Sales Manager	Region Berner Oberland	J122409
Personalassistent 80%	Region Zürich	J122391
Consultant	Region Zürich	J122151
Director of Sales	Region Zürich	J122234
Stv. HR Manager	Region Zürich	J122233
Teamleiter/in HR Administration	Region Zürich	J122161
HR- Assistant/in	Region Bern	J122190

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Pool Guide	Region Graubünden	J122188
Teammittelglied Empfang Wellness & Spa	Region Mittelland (SO,AG)	J122520

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Concierge	Region Graubünden	J122053
Chef de Reception ab Sommer 2017	Region Oberwallis	J122021
Réceptionist/In	Region Bern	J122272
Reservations Manager	Region Berner Oberland	J122273
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J122324
Front Office Agent	Region Graubünden	J122050
Chef de Réception	Region Bern	J122469
2. Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J122403
Doorman / Chasseur	Region Graubünden	J122052
Praktikant Rezeption	Region Zürich	J122116
Réception-Teammitglied	Region Mittelland (SO,AG)	J122470
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J122022
Front Office Agent	Region Bern	J122440
Mitarbeiter/-in 80%	Region Basel	J122442
Réceptionist / in	Region Berner Oberland	J122602
Réceptionist/In	Region Berner Oberland	J122375
Réceptionsmitarbeiter(in)	Region Zentralschweiz	J122373
Rezeptionist (m/w)	Region Zürich	J122554
Réception	Region Zentralschweiz	J122616
Teamleader Front Office	Region Zürich	J122370

Küche

Position	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J122244
Chef de Partie	Region Zürich	J122192
Jungköchin/Jungkoch	Region Ostschweiz	J122163
Chef de Partie	Region Oberwallis	J122024
Koch / Köchin	Region Bern	J122245
Sous-Chef	Region Bern	J122222
Chinakoch	Region Zürich	J122220
Chef de Partie	Region Zürich	J122306
Sous Chef	Region Graubünden	J122354
Dim Sum - Koch	Region Zürich	J122301
Commis de Cuisine	Region Zürich	J122294
Chef de Partie Patisserie	Region Zentralschweiz	J122086
Köchin/Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J122328
Sous-Chef	Region Zürich	J122263
Koch - Pizzaiolo	Region Zürich	J122262
Chef de Partie	Region Bern	J122377
Sous-Chef	Region Bern	J122378
Chef de partie	Region Graubünden	J122399
Sous-Chef oder Chef de Partie	Region Ostschweiz	J122396
Sous-Chef	Region Bern	J122397
Commis de Cuisine	Region Zürich	J122504
Chef de partie saucier	Region Zentralschweiz	J122501
Jungköchin/Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J122576
Chef de Rang	Region Graubünden	J122547
Chef de Partie	Region Zürich	J122634

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Chef de Partie	Region Zürich	J122631
Chef de Partie	Region Zürich	J122622
Junger Küchenchef	Region Ostschweiz	J122615

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Director of F&B	ganze Schweiz	J122603
Convention Sales Manager	Region Basel	J122571
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J122548
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J122489
Junior Projektleiter Catering	Region Zentralschweiz	J122490
Bankettashuttle	Region Zentralschweiz	J122335

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Un(e) Maitre Hôtel	Region Waadt/Oberwallis	J122638
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J122536
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J122093
2. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J122351
Restauranteleiter	Region Ostschweiz	J122395
Chef de Rang	Region Oberwallis	J122020
Restaurant Supervisor	Region Zürich	J122144
Chef de Rang	Region Zürich	J122146
Fruhstückshilfe 50%	Region Oberwallis	J122023
Barmitarbeiter / Barkeeper	Region Ostschweiz	J122164
Waiter	Region Zürich	J122426
Service-/Buffetmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J122494
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J122057
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J122641
Stv. Geschäftsführer 60-80%	Region Zürich	J122236
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J122211
Restaurantfachmitarbeiterin	Region Zürich	J122305
Praktikant Service	Region Zürich	J122471
Kassenmitarbeiter	Region Zürich	J122295
Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann	Region Ostschweiz	J122111
Assistent Geschäftsführer	Region Zürich	J122264
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J122271
Restaurationsfachmann-/Frau	Region Zürich	J122588
Chef de Rang	Region Zentralschweiz	J122191
Servicemitarbeitende	Region Zürich	J122261
Praktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J122160
Leiter Badi-Lounge Sommersaison	Region Zentralschweiz	J122353
Chef de Rang Sommersaison	Region Zentralschweiz	J122350
Teammitglied Service Sommersaison	Region Mittelland (SO,AG)	J122527
Commis de Rang	Region Basel	J122593
Chef de Rang	Region Zürich	J122643
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J122503

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Hausdamenassistent	Region Zürich	J122325
Etagengouvernante	Region Zentralschweiz	J122178
Mitarbeiter/innen Etagenreinigung 50%	Region Zürich	J122392
Gouvernante	Region Zürich	J122166
Hilfsköchin/Hilfeskoch 40 %	Region Bern	J122436
Portier	Region Graubünden	J122374
Haushälterin / Haushälter	Region Zürich	J122539
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J122059
Teammitglied Hauswirtschaft	Region Mittelland (SO,AG)	J122516
Fachfrau/mann Hauswirtschaft 90-100%	Region Bern	J122512
Etageporter (m)	Region Zürich	J122632
Assistan Executive Housekeeper	Region Zürich	J122407

Bäcker/Konditoren

Position	Ort	Job-Code
Konditor / Confiseur	Region Graubünden	J122400

Position	Ort	Job-Code
Assistant Chief Engineer	Region Basel	J122592
Maler	Region Zürich	J122606
Sachbearbeiter Finanzen m/w	Region Zentralschweiz	J122134
Sachbearbeiter/in Finanz- und Rechnungswesen	Region Ostschweiz	J122575
Trainee Purchasing / F&B Cost Controlling	Region Zürich	J122165
Sanitärlinstallateur	Region Graubünden	J122402
Engineer	Region Zürich	J122430
Mitarbeiter/in Erlebnishof	Region Zentralschweiz	J122561
Anwendungsberater Haushaltsgeräte	Region Bern	J122380
AssistentIn der Geschäftsleitung	Region Zürich	J122584
HR-Assistant (m/w) (80%-100%)	Region Berner Oberland	J122290
Reinigungsmitarbeiter	Region Zürich	J122094
Technischer Allrounder	Region Zürich	J122607

Wir suchen Sie!

An advertisement for Gastro-Express. It features a black and white photograph of a smiling waiter wearing a white shirt, a dark bow tie, and a dark vest over a white shirt. The text "Gastro = Express" is displayed above the image, and "Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe" is written below it. At the bottom, the website "www.gastro-express.ch" is shown.

INTERNATIONAL

**POST
HOTEL SPA
LAKE LOUISE**

**Canadian
Rocky Mountains**

**RELAIS &
CHATEAUX**

Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht für
1. Mai 2017
Mithilfe in den folgenden Positionen:

Chef de Partie
Jungkoch
Chef Pâtissier

Ihre spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind
Voraussetzung für das Erhalten des Arbeitsvisums.
Wir werden Ihnen mit dem Visumsantrag behilflich sein.

Information und Bewerbungen
Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

ANZEIGEN

KAUFE:
HOTELSILBER VON
HOTELAUFLÖSUNGEN

Wird abgeholt und bar bezahlt.

Francesco De Lorenzo
079 341 25 86 / 061 222 23 60

Ab sofort oder nach Vereinbarung
Koch / Cuoco 100 %
Restaurant Golfclub
Apollonio Massimo / apollonio@quicknet.ch
3800 Unterseen

ANZEIGEN

KAUFE:
HOTELSILBER VON
HOTELAUFLÖSLUNGEN
Wird abgeholt und bar bezahlt.
Franco De Lorenzo
079 341 25 86 / 061 222 23 60
4117D-130

Kanton Zug

Die Strafanstalt Zug sucht per 1. Juli 2017 oder nach Vereinbarung eine/n

Köchin/Koch EFZ (100 %)

Sie sind in der anstaltsinternen Küche für die Mahlzeitzubereitung für ca. 45 Personen verantwortlich. Sie werden von Strafgefangenen unterstützt, welche unter Ihrer Anleitung/Aufsicht stehen. Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung und sind bereit, Aufsichts- und Betreuungsaufgaben ausserhalb der Küche zu übernehmen.

Nähere Informationen finden Sie unter
www.zg.ch/stellen

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung. Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken. Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4
www.denkanmich.ch



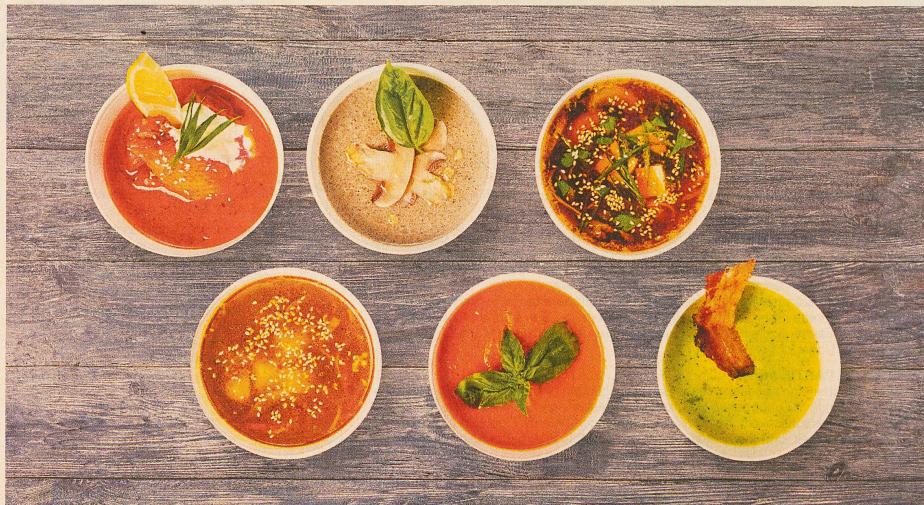
DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

FOKUS AUF DIE DIMENSION DER ZEIT

In Zukunft wird alles anders. Das ist das Sicherste, was wir über das Morgen wissen. Trend- und Zukunftsforscher skizzieren technologische, wirtschaftliche und politische Umwälzungen und prognostizieren den gesellschaftlichen Wertewandel. Gastronomische Praktiker erkennen neue Bedürfnisse, Erwartungen, Essgewohnheiten und Vorlieben.

Längst wurde erkannt: Aus dem Gast von gestern ist der spontane, anspruchsvolle Prosumer geworden. Im einen Moment auf der Suche nach kompakter Zweckverpflegung, im nächsten nach kulinarischer Selbstverwirklichung. Er wechselt blitzschnell Rolle und Ansprüche: vom Manager zum Kumpel und weiter zum Familienvater. So funktionieren wir wohl alle heute. Mittag- und Abendessen, aber auch Frühstück oder Zwischenverpflegung scheinen bezüglich zeitlichem und finanziellem Budget, aber auch hinsichtlich Erwartungen immer heterogener zu werden. Preissenkibilität und Tempo stehen ausschweifendem Genussabenteuer gegenüber.

Hohe Mieten an erfolgversprechenden Lagen verlangen eine maximale Ausdehnung von Öffnungszeiten und Umsatzpotenzial. Kann ein gastronomischer Betrieb den komplexen Bedürfnissen des hybriden Gastes entsprechen? Er muss sich wohl im Laufe des Tages mehrfach wandeln, um als echte Ganztagesplattform der beinahe stündlich ändernden Nachfrage gerecht zu werden.



KONSTANTIN POSTUMITENKO/FOTOLIA

Das Frühstücks-Business findet wochentags to go und am Week-end als ausgedehnter Brunch bis 18.00h statt. Der gastronomische Lunch ist geprägt von Fast-Casual: Teil-Selbstbedienung und modulare Menü-Komposition an der Front-Cooking-Station, rasch und unkompliziert. Den Hochfrequenz-Runner braucht nur punktuell, moderne Technologie übernimmt Reservation, Kommunikation, Inkasso und Feedback-Management. Am Nachmittag wird die gastronomische Plattform zum Work-Space oder zum Livingroom, je nach Standort und Gästestruktur. Abends ist Fine-Dine angesagt: Infotainment-Service am Tisch und zelebriertes Show-Cooking in wirkungsvoller Atmosphäre führen zum gastronomischen Gesamterlebnis. Im Anschluss wird in den After-Dinner-Modus und an die Bar gewechselt.

Ein Szenario bloss für pulsierende Metropolen? Mag sein. Doch was sich in Ballungszentren durchsetzt, breitet sich erfahrungsgemäß aus. Der nächste Level gastronomischer Konzeptent-

wicklung lautet daher wohl: Fokus auf die Dimension Zeit. Hybride Konzepte mit modularen Angeboten, wandelbarem Service Design, tagesphasengerechter Inszenierung und vor allem flexiblen Protagonisten vor und hinter den Kulissen sind gefragt. Der Gastro-Unternehmer wird zum Regisseur eines Tagesablaufs in verschiedenen Akten.

Keine Sorge; vieles davon machen Sie wohl bereits. Vielleicht zukünftig noch bewusster, konsequenter und wirkungsvoller!



Rafael Saupe
Strategie & Konzepter

desillusion
Gastronomiekompetenz & Beratung GmbH
www.desillusion.ch

Die IG Restaurant Sternen Detligen sucht ab 1. Oktober 2017

Pächterin / Pächter / Pächterpaar

Sie übernehmen einen Betrieb der saniert wird. Das Restaurant verfügt über Gaststube, Speisesaal, einen kleinen und einen grossen Saal mit einer Bühne sowie einen Gewölbekeller. Zusätzlich eine Gartenwirtschaft und Terrasse. Es sind über 100 Personen, welche in das Restaurant investieren werden und die Dorfbevölkerung freut sich schon jetzt darauf, dass der Sternen weiter geführt wird. Auch auf die Vereine im Dorf können Sie zählen! Detaillierte Informationen finden Sie unter:

www.igsternendetligen.jimdo.com/pächter-mieter oder kontaktieren Sie Sylvia Brotschi 079 473 28 83

41303-13138

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 Weltmeinung.

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

41070-13007

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