Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2017)

Heft: 6

Anhang: Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 06.12.2025

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

PROFIL

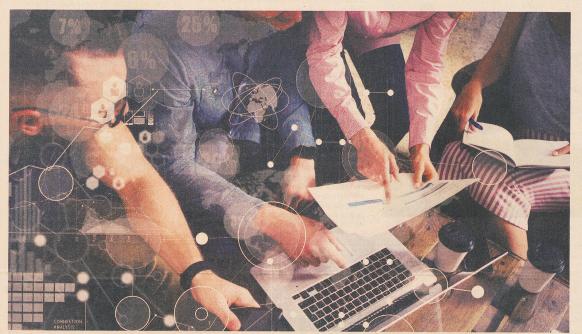
DÍE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 6 · 23. März 2017

htr hotel revue

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



FOTOLIA

FIT FÜR DIE IMPROVISATION

Die Digitalisierung ruft nicht nur Fragen zu IT und Technologie, sondern auch zur menschlichen Kultur hervor. Der technologische Wandel führt zu tief greifenden Veränderungen. Es sind unbequeme Zeiten für Führungskräfte: Neue Technologien erscheinen in immer kürzeren Intervallen und zwingen dazu, neu eingespielte Prozesse komplett zu überdenken; zudem lassen sich zunehmend heterogene Gruppen an Mitarbeitenden beobachten, die Unterschiede im Umgang mit Technologien aufweisen. Im Zusammenhang mit dem Einfluss der Digitalisierung auf die menschliche Kultur stellen sich in den Betrieben verschiedene Fragen, z. B.: Wie können neue Technologien die Zusammenarbeit im Team wertvoller machen? Wofür möchten Mitarbeitende Technologien einsetzen? Wie kann die Menschlichkeit in den Unternehmen erhalten bleiben, ohne dass sie von der Technologie verdrängt wird?

Eine Antwort auf diese Fragen könnte digitale Führungskompetenz sein. Führung scheint heute komplexer zu sein als früher. Wir leben in einer VU-

CA-Welt (volatil, unsicher, komplex (complex) und mehrdeutig (ambiguous). Doch auch in dieser VU-CA-Welt bleibt es letztlich die zwischenmenschliche Kommunikation mit ihren emotionalen Attributen, die Vertrauen aufbauen kann. Wichtige Aspekte der Führungskompetenz, wie Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit, Teamverständnis und Entscheidungskraft sind durch die Digitalisierung grossen Veränderungen unterworfen.

Auf die technologischen dürften soziale Innovationen folgen. Eine Möglichkeit, solche im Betrieb zu fördern, ist das sogenannte Social Prototyping, Dieses Vorgehen ist inspiriert durch die Methoden, die in der Software-Programmierung angewendet werden, wie eben Prototypen, Versionisierungen oder Beta-Versionen. Die Konzentration der Anstrengungen liegt dabei mehr auf der kontinuierlichen Verbesserung denn dem eigentlichen Resultat. Social Prototyping umfasst Formen des Ausprobierens und Gestaltens von Prototypen im zwischenmenschlichen Kontext. Die Herausforderungen der VUCA-Welt führen dazu, dass die sozialen Struk-

turen des Unternehmens sich schneller anpassen und agiler werden müssen. Social Prototyping stellt die Frage, wie im Unternehmen zusammengearbeitet werden soll, in den Mittelpunkt. Dabei wird ein spielerischer Ansatz verfolgt und die Methode der angewandten Improvisation verwendet, die von den Jam Sessions im Jazz und dem Improvisationstheater inspiriert ist. So lautet einer der Leitsätze aus dem Improtheater: «The best way to look good is to make your fellow players look good."

Die Zeit ist reif auch in etablierten Unternehmen, jenseits von Start-ups, Improvisation zu den Fähigkeiten eines Managers hinzuzufügen.



Daniel Plancic Education Manager Swiss Hospitality Solutions swisshospitality solutions.ch AGENDA

3. APRIL

«Revival Ihres Tour-Operator-Geschäfts», Hotel Visperhof, Visp www.hotelleriesuisse.ch/ roadshow_de

4. APRIL

«Informationsanlass KV HGT», Hotel Radisson Blu, Basel www.berufehotelgastro.ch

5. APRIL

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

5. APRIL

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

11. APRIL

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

11. APRIL

«Informationsveranstaltung EHL», www.ehl.edu/en

19. APRIL

«Schulführung Hotelfachschule Passugg», www.ssth.ch

24. APRIL

«Fachseminar HFT: Der Preis ist heiss», <u>www.hfthun.ch</u>



Planen Sie ein neues Projekt?

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

Professionelle Beratung für die Schweizer Hotellerie

für die Schweizer Hotellerie Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH





FRISCHZELLENKUR FÜR **FACHKRÄFTE**

Die Welt verändert sich schnell, so auch das Hotel- und Gaststättengewerbe. Wer heute erfolgreich bleiben will, muss in der Lage sein, zeitgleich eine wachsende Anzahl komplexer Faktoren zu managen. Für Führungskräfte im Gastgewerbe ist es deshalb unverzichtbar, ihr spezialisiertes Fachwissen laufend aufzufrischen.

m in einem kompetitiven Marktumfeld eine erfolgreiche Karriere anzustreben, braucht man nebst einem praktischen, lösungsorientierten Vorgehen auch akademische Präzision, agile Führungskompetenzen und kulturelle Anpassungsfähigkeit. Im globalen Gastgewerbe suchen deshalb viele Manager nach Möglichkeiten, ihr Wissen stets auf den neusten Stand zu bringen. Sie wollen wissen, wie sie ihr Unternehmen in einer sich dramatisch verändernden Technologielandschaft am besten vermarkten und ihre Kunden betreuen sollen.

IMMER EINEN SCHRITT VORAUS

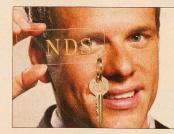
Die Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) beant-wortet diesen Ruf nach Weiterbildung und setzt damit ihre weltweite Expansion fort. So stellt die EHL sicher, dass zukünftige Führungskräfte im Gastgewerbe dem Markt immer einen Schritt voraus sind. Und weil stark engagierte Berufs-leute für eine Weiterbildung nicht ohne Weite-res am Arbeitsplatz fehlen können, kommt die weltweit führende Hotelfachschule einfach zu ihnen: mit einem zu 80 Prozent online angebotenen «MBA-in-Hospitality»-Programm sowie mit mehreren spezialisierten Zertifikaten, hat die EHL Weiterbildungsprogramme mit den besten Praktikern aus aller Welt entwickelt. Die vierwöchigen Zertifikatskurse und das – wahlweise – ein bis drei Jahre dauernde MBA-Programm decken vier der wichtigsten Aspekte des Gastgewerbes ab: Ertragsmanagement, Finanzmanagement, operatives Hotelmanagement und die ergebnisorientierte Leitung eines Gastgewerbes. Auf diese Weise ermöglicht die EHL allen Kandidatinnen und Kandidaten ein Studienprogramm, das sich flexibel an ihren Lernstil und ihr Lerntempo anpasst.

25 000 ALUMNI IN 140 LÄNDERN

Das EHL-Programm ist inspiriert vom Prinzip des «Lernens von den Besten». Die verschiedenen Module setzen auf ein profundes Verständnis praktischer sowie realer, betriebswirtschaftlicher Herausforderungen. Auf diesem Weg erhalten künftige EHL-Hospitality-Experten Zugang zu jenen Fragestellungen, mit denen die Spitzenkräfte der Branche heute konfrontiert sind. Dafür nutzt die Schule ihre einzigartige Positionierung und ihr weltweites Netzwerk. Die Zertifikate richten sich an Führungskräfte, die Wissenslücken in spezifischen Bereichen schliessen wollen, ohne dafür im Beruf zurückzustecken. Eines ist sicher: Bei 25 000 Alumni in 140 Ländern können Absolvierende überall auf der Welt auf einen hochkompetenten Pool an Wissensträgern zählen.

> Dr. Achim Schmitt, Professor und stv. Dekan Masterprogramme

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

VFRI AG 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.hoteljob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

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

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

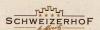
ANZEIGENSCHLUSS Montag, 12.00 Uhr

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.





ARBEITEN, WO ES DAS GANZE JAHR AM SCHÖNSTEN IST!

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung in einem pulsierenden Vierstern Superior Betrieb im Herzen von St. Moritz?

Sie beherrschen die klassische Hotelküche ebenso wie neuzeitliche Garmethoden und fühlen sich am Herd gleich wohl, wie im Büro bei der Planung. Sie denken kostenbewusst in den Bereichen Einkauf, Lagerung und Mitarbeitereinsatz. Sie verfügen über ein sicheres Auftreten, sind entscheidungsfreudig und belastbar. Sie übernehmen gerne Verantwortung, arbeiten teamorientiert und führen Ihre Mitarbeiter kompetent und motivierend. Durch ihr Denken und Handeln sind Sie ein Vorbild für die Mitarbeiter. Sie bringen Führungserfahrung mit und sind bereit einen St. Moritz Klassiker in die Zukunftz ub begleiten. einen St. Moritz Klassiker in die Zukunft zu begleiten

Übernehmen Sie die kulinarische Verantwortung für unsere Hotelküche, das Restaurant Acla und die Alphütte Clavadatsch, daneben betreuen Sie die Küche bei verschiedene Caterings des Hotel Schweizerhof.

Begeistern Sie unsere Gäste und uns per 1. April 2017 oder nach Vereinbarung, als

KÜCHENCHEF

Ein attraktiver, spannender Arbeitsplatz als Jahresstelle wartet auf Sie. Interessiert? Gerne lernen wir Sie persönlich kennen. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Vionne Urban und Martin Scherer, Direktion
Via dal Bagn 54 - CH 7500 St. Moritz
T +41 81 837 07 07 - mscherer@schweizerhofstmoritz.ch

Das Parkhotel Bellevue & Spa****-S in Adelboden, eines der führenden Hotels der Schweiz, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Chef de Réception

In dieser Position sind Sie verantwortlich für das gesamte Reservationswesen, Check-in und Check-out, die optimale Auslastung im Spa, Seminar-Organisation und div. administrative Aufgaben.

Sie arbeiten aktiv an der Réception im Front- und Back-Bereich mit.

Für Ihr Team (4 bis 5 Mitarbeitende) und für unsere Gäste sind Sie die erste Ansprechperson.

Für diese anspruchsvolle Stelle suchen wir eine belastbare, gewandte Persönlichkeit mit Verkaufsflair.

Zugute kommen Ihnen Ihre kaufmännische Grundausbildung (oder Hotelfachschule), die bereits erworbene Führungserfahrung, Ihre sehr guten Fremdsprachen-

kenntnisse (F/E) und Ihr stilsicheres Deutsch (Schweizerdeutsch als Muttersprache erwünscht).

Ausserdem sind Sie kommunikativ, pflichtbewusst und teamfähig.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder per Post. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

> Parkhotel Bellevue & Spa Personalabteilung Bellevuestrasse 15 3715 Adelboden

frontoffice@parkhotel-bellevue.ch

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Ter-rassen, Speiserestaurant, Stübli, Saal, Weinstube, Seerosen-bar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Hotelleiterin

Sie lieben Ihren Beruf und die Menschen. Phantasievoll und fachkundig helfen Sie mit, unser Haus zu pflegen und weiterzuentwickeln. Mit Liebenswürdigkeit und echter Leistung begeistern Sie unsere anspruchsvollen Gäste wie auch Mit-

Sie sind zwischen 24 und 42 Jahre jung, humorvoll und herz-lich. Mit Freude und Professionalität führen Sie unseren Hotelbereich, leiten die Réception und sind verantwortlich für die tägliche Administration, das Housekeeping und den Frühstücks- und Nachmittagsservice.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, kundige Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18, www.schiff-pfaeffikon.ch

Wir suchen

Koch und Hilfskoch m/w

Jobcode hoteljob.ch: J123293

Fontanivas Gastro GmbH Via Fontanivas 9 7180 Disentis/Mustér 081 947 44 22 ustria@fontanivas.ch



Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken nro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale





hр**тізтегі**

Leitung Gastronomie (w/m)

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Im Rahmen der weiteren Entwicklung suche ich einen

Stv. Direktor (m/w)

Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, haben gute Service- und Führungserfahrung, einen Hotelfachschulabschluss und sprechen Schweizerdeutsch

Sie fühlen sich mit unserer Gegend verbunden, sind natürlich und lebensfroh.

Sie verstehen es, konzeptionell zu denken, und verfügen über ein ausgeprägtes Gefühl für Qualität. Sie sind zielorientiert, verantwortungsbewusst und tatkräftig. Ihren Mitarbeitenden sind Sie jederzeit ein gutes Vorbild, stets hilfsbereit, wohlwo lend, klar, sicher und gelassen. Ihren Gästen gegenüber sind Sie ausgesprochen herzlich und zuvorkommend.

Dieser hohe Anspruch und die Aussicht, eines der schönsten Häuser am Zürichsee vielleicht während vieler Jahre in meinem Sinn und Geist zu führen, erfreuen und begeistern Sie.

Eine lehrreiche und vielfältige, vertrauensvolle und bereichernde Aufgabe an einem wunderschönen Ort, kundige Unterstützung und Wertschätzung erwarten Sie.

Ich freue mich sehr auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie kennen zu

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff Unterdorfstrasse 21, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18, info@schiff-pfaeffikon.ch

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

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

htr hotel revue



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche! Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung		
Position	Ort	Job-Code
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J123256
Stv. BetriebsleiterIn	Region Zürich	J123252
Vizedirektor/Roomsdivisionmanager	Region Berner Oberland	J123158
Restaurant Manager	Region Oberwallis	J123362
Vize-Direktor	Region Berner Oberland	J122867
Area Manager	Region Zürich	J122899
Stv. GeschäftsführerIn	Region Zürich	J122996
Geschäftsführer	Region Bern	J123437
Restaurant Manager	Region Woodt / Unterwellig	T10004F

Position	Ort	Job-Code
Director Sales & Marketing	Region Graubünden	J123048
Sales Manager	Region Zürich	J123332
Consultant	Region Zürich	J122944
Bildungsberater	Region Zürich	J123443
Storemanager	Region Zürich	J122843
Assistant Marketing & Sales	Region Berner Oberland	J123407
Convention & Sales Coordinator	Region Bern	J123428
Customer Relationship Manager	Region Zürich	J122878
PR-Manager	Region Graubünden	J123143

AND THE RESIDENCE OF THE PROPERTY OF THE PROPERTY OF THE PARTY OF THE		
Position	Ort	Job-Code
Teammitglied Empfang Wellness & Spa	Region Mittelland (SO,AG)	J123315

Position	Ort	Job-Code
Rezeptionist	Region Graubünden	J123147
Réceptionistin / Réceptionist	Region Berner Oberland	J123404
Receptionist/-in,	Region Zürich	J122972
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J123019
Réceptionist	Region Bern	J123427
Portier de nuit 100% ou 50%	Region Waadt/ Unterwallis	J122998
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J123071
Réceptionist/In	Region Zentralschweiz	J122816
Chef de Reception	Region Oberwallis	J123070
Rezeptionist	Region Zürich	J123350
PraktikantIn Réception	Region Berner Oberland .	J123349
Chef de Réception	Region Bern	J123394
Réceptionniste	Region Waadt/Unterwallis	J122995
Réceptionist/-in	Region Bern	J123395
Réception	Region Zentralschweiz	J123442
Réceptionist/In	Region Bern	J123356

Position	Ort	Job-Code
Coordinator	Region Zürich	J122884
F&B Supervisor Bar	Region Zürich	J122908
Mitarbeiter Einkauf 60%	Region Zentralschweiz	J122947
Commis de salle / barman	Region Waadt/ Unterwallis	J122994
Stagiaire en service	Region Waadt/Unterwallis	J122997
Responsable du service	Region Waadt/Unterwallis	J122992
Commis de Cuisine	Region Zürich	J122960
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J123173
Junior Projektleiter Catering	Region Zentralschweiz	J123174
Chef de Partie/ Commis	Region Berner Oberland	J123165
Feammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J123314
Conference & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J123370
F&B Assistant	Region Bern	J123359
F&B Assistent/in	Region Zentralschweiz	J123397
Chef de Service	Region Bern	J123425

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Zürich	J123265
Stv. Küchenchef	Region Zürich	J122815
Grilleur	Region Zentralschweiz	J123268
Küchenverantwortlicher/Betriebsassistent	Region Berner Oberland	J123279
Betriebsmitarbeiter/in Allrounder/in (Aushilfe)	Region Bern	J123154
Sous-Chef Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J123310
Thai-Koch für Spezialitätenrestaurant	Region Mittelland (SO,AG)	J123313
Köchin/Koch (Aushilfe)	Region Bern	J123105
Commis de Cuisine	Region Zürich	J123099
Chef de Partie	Region Zürich	J123097
Koch oder Jungkoch	Region Zürich	J123096
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J123240
Koch Commis	Region Ostschweiz	J123216
Sushi-Koch	Region Zürich	J123217

Sous Chef	Region Zürich	J123212
Koch im Stundenlohn	Region Zürich	J123239
Commis tournant	Region Zentralschweiz	J123188
Chef de partie / Commis de cuisine	Region Bern	J123169
Chef de Partie	Region Bern	J123438
Sous Chef	Region Zürich	J122906
Betriebsmitarbeiter/in 30-50 %	Region Bern	J122903
Cuisinier / Chef de partie Tournant	Region Waadt/ Unterwallis	J122901
Köchin/Koch	Region Zürich	J122898
Junger Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J123401
Allrounder Küche	Region Berner Oberland	J123402
Chef de Partie	Region Berner Oberland	J123405
Pizzaiolo	Region Zürich	J122877
Küchenchef	Region Zürich	J122874
Teamleader Küche	Region Mittelland (SO,AG)	J122845
Chef Steward	Region Zürich	J122852
Chef de Partie	Region Bern	J123430
Commis de Cuisine / Jungkoch-köchin	Region Zentralschweiz	J122991
Demi-Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J122990
Chef de Partie / Tournant	Region Graubünden	J122820

Position	Ort	Job-Cod
Chef de Service	Region Bern	J12341
Chef de Rang	Region Bern	J12335
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J12294
RestaurantleiterIn	Region Zürich	J12335
Chef de Service	Region Zürich	J12300
Chef de Rang	Region Zürich	J12287
Aushilfen Service und Bankett	Region Berner Oberland	J12340
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Berner Oberland	J12288
RestaurationsleiterIn	Region Zürich	J12288
Chef de Service	Region Zürich	J12281
Supervisor	Region Zürich	J12343
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J12281
Chef de Rang	International	J12318
Service Supervisor	Region Zürich	J12321
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J12321
Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J123170
Frühstücks- & Mittagsservice 80%	Region Zürich	J12309
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J12309
Junior Food	ganze Schweiz	J12310
Servicemitarbeiter	Region Bern	J123429
Stellvertretende Leitung Service	Region Zürich	J12314
Servicemitarbeiter 40-60%	Region Basel	J12315
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Basel	J123308
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J123300
Chef de service (m)	Region Mittelland (SO,AG)	J12329
Servicemitarbeiterin / Cameriera tournante	Region Tessin	J12329
Restaurantfachmann	Region Basel	J12328
Aushilfe Service im Std.lohn	Region Bern	J123284
Mitarbeiter/in 20 - 50 %	Region Zürich	J123260
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J123018
Bankettaushilfe	Region Zürich	J123378
Caffè-Bar Verantwortliche/r	Region Zürich	J123027
2. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J123053
Chef de Service Frühstück	Region Bern	J12336
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J123357
Bar Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J123354

Position	Ort	Job-Cod
Etagengouvernante	Region Zentralschweiz	J12338
Housekeeping	Region Bern	J12310
Portier im Tagesdienst	Region Graubünden	J12281
Teammitglied Hauswirtschaft	Region Mittelland (SO,AG)	J12331
Anfangsgouvernante 80%	Region Bern	J12342
Betriebsmitarbeiter/in Allrounder/in 60-100 %	Region Zürich	J12333
Femme de Chambre	Region Waadt/ Unterwallis	J12299
Assistante Gouvernante	Region Waadt/ Unterwallis	J12290
Mitarbeiter Unterhalt/Hauswartung 60%	Region Zürich	J12298
Gouvernante	Region Berner Oberland	J12315
Portier	Region Zentralschweiz	J12339

Diverses		
Position	Ort	Job-Code
Management Trainee Operations	Region Zürich	J122957
Mitarbeiterin Gästebetreuung	Region Zentralschweiz	J123301
Maler/ Mitarbeiter Haustechnik	Region Zentralschweiz	J123299
Supervisor m/w	Region Zürich	J122959
Leiter Unterhalt Verwaltung	Region Zürich	J122976
HR-Assistant (80%-100%)	Region Berner Oberland	J122840
Night Auditor	Region Zürich	J123365
Concierge / Collaborateur technique	Region Waadt/ Unterwallis	J122902

Gastro = Express

www.gastro-express.ch

Die führende Stellenbörse für

das Schweizer

Gastgewerbe



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreuen und Ihre Kunden mit innovativen Lösungen vor Ort im Hotel, webbasiert in der Cloud oder auf mobilen Endgeräten nachhaltig unterstützen?

rebagdata ag | hotel management solutions

Als Schweizer Vertriebspartner der protel hotelsoftware GmbH und Preferred Partner von hotelleriesuisse betreuen wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfollo. protel-Produkte bestechen durch erstklassige Funktionalität, erfrischende Innovationskraft, intuitive Bedienbarkeit und hohe Stabilität.

Unser Projektleitungsteam sucht eine hoch motivierte Verstärkung als

Projektleiterin/Projektleiter

Sie haben Ihre Hotelfach-Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, kennen den Bereich FrontOffice aus vertiefter Erfahrung und sind auf der Suche nach einer langfristigen Herausforderung. Betriebswirtschaftlich sind Sie schon fit, und Technologie ist für Sie kein notwendiges Übel, sondern weckt Ihre Begeisterung.

Sie arbeiten engagiert auf ein Ziel hin, sind ausgesprochen belastbar und drücken sich in deutscher und französischer Sprache gekonnt aus.

Ihr Denken und Handeln ist ebenso proaktiv wie dienstleistungsorientiert – und das aus Überzeugung! Zu guter Letzt sind Sie nicht nur fachlich, sondern auch sozial kompetent.

> Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Online-Bewerbung an:

jobs@rebag.ch rebagdata ag | Einsiedlerstrasse 533 | 8810 Horgen

Für zusätzliche Vorinformationen wenden Sie sich bitte an Adrian de Souza (044 711 74 21 oder 079 125 00 44).

www.rebag.ch

rebagdata hotel management solutions

SCHWEIZER MEDIEN

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN



Das Inserat ist der beliebteste Werbeträger der Schweizer. Anders als bei TV-Spots emp-

printwirkt.ch

Haberlis. SCHÜTZENHAUS

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gour-met- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinothéque «Le Millésime» gehören auch dazu.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mitte Mai oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Wenn Sie über gute Berufserfahrung verfügen, Freude haben, in einem motivelren Team mitzuarbeiten und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Nur Schweizer und Bewilligung B oder C

Häberlis Schützenhaus Jakob Häberli Oberdorfstrasse 10 3053 Münchenbuchsee www.haeberlis.com

INTERNATIONAL

Wir sind ein bei europäischen Reiseveranstaltern sehr gut eingeführtes «Wilderness Resort» in Britisch Kolumbien, Kanada (www.ten-e-a-h.bc.ca), unter Schweizer Leitung und suchen für die Sommersaison 2017 (Mai/Juni bis September) einen jungen

Koch

der an selbständiges Arbeiten gewohnt und bereit ist, für eine anspruchsvolle Kundschaft Überdurchschnittliches zu leisten. Wenn Sie über eine Fachausbildung verfügen und noch nicht 35 Jahre alt sind, melden Sie sich unter: info@ten-ee-ah.bc.ca.

Wir freuen uns auch über eine telefonische Kontaktaufnahme unter: +1 250 434 9745.

Planen Sie ein neues Projekt?

Beraternetzwerk von

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse

MANAGEMENT COUPLE or GENERAL MANAGER for well-established first class beach resort hotel in Kenya

Experienced in 4 or 5 star overseas, international properties, English & German mandatory

Salary: Attractive package with GM villa offered

Send your application by email: info@aleydis.ch

Sous Chef (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J122906

Gasthof zum goldenen Kreuz Zürcherstrasse 134 8500 Frauenfeld 0527250110 beat.jost@goldeneskreuz.ch



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



EINE FRAGE DES STILS

Es ist nicht eine Frage der Anzahl Sterne am Haus – sondern eine Frage des Stils im Haus, ob der Gastgeber mit seinem Geschäftsmodell Erfolg hat.

Was sind mögliche Synonyme von einzigartig und was bedeutet dies genau für ein erfolgreiches Unternehmen? Was heisst dies für das optimale Angebot gegenüber den Kunden? Unvergleichlich in seiner Art, einmalig oder noch besser: einfach unbeschreiblich! Wir als Gäste wissen oft ganz genau, auch wenn nur im Unterbewusstsein, ob diese Begriffe auf ein von uns besuchtes Hotel oder Restaurant zutrifft.

Die klare Positionierung ist für jeden Gastgeber das wichtigste Element für seine Einzigartigkeit. Für welches Angebot steht er ein, was kann der Kunde erwarten und, vor allem, welchen Eindruck soll der Gast erhalten? Daraus leiten sich die starken Erfolgsfaktoren ab, und eine einzigartige Marktstellung gegenüber dem Gast beginnt, sich zu entwickeln.

Diese Unverwechselbarkeit ist für einen Betrieb letztlich auch eine Frage des Stils – nimmt der Gast diese angestrebte Einzigartigkeit wirklich war? Dies kann sehr schlicht und reduziert umgesetzt sein oder mit viel Wucht und «lauten» Farben, welche für das angestrebte Ambiente sorgen. Es ist überhaupt nicht einfach, einzigartig zu werden. Aber es ist eine Pflicht, sich diese Gedanken spätestens mit dem nächsten Umbau oder mit der Renovation des Betriebs zu machen. Oft ist aber das Einfache besser als das Komplizierte – sprich das mit viel Aufwand Betriebene. Das Ambiente gewinnt mit der Authentizität und der Stimmigkeit zum Betrieb und dem Gastgeber. Einfach und einzigartig ist oft besser als die mit viel Brimborium gesuchte Einzigartigkeit.

Dabei geht es gar nicht nur um die Hardware, sondern auch um die Software und somit um das Gesamtkonzept eines Gastgebers – welche Kultur leben wir als Gastgeber, und was soll der Kunde davon ganz bewusst als Teil eines unnachahmlichen Stils dann während des Besuchs wahrnehmen? Wie viele Sterne oder Punkte das Haus offiziell verkörpert und von aussen ersichtlich sind, ist in der Wahrnehmung des Gastes nicht so wichtig. Viel wichtiger ist die Frage des Stils. Das konsequente Bestreben, ein Geschäftsmodell anzubieten, welches einzigartig ist – auch wenn es einfach sein mag.



Stephan Hirt Schwob AG www.schwob.swiss



HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants, wir optimieren
das Betriebsergebnis, wir unterstützen
Sie bei Betriebsübergabe, Kauf- und
Mietverträgen, Bewerberauswahl, Umund Neu-finanzierungen, Neueröffnugen,
Marketing, Sanierungen, Nachfolge und
bei wichtgen Entscheidungen mit
einer Zweitmeinung.

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

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