

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: 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. 6 · 23. März 2017

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

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



FOTOLIA

..... 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»,
www.hfthun.ch

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 unbestimmbare 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 am Mitarbeitende 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 (volatile, 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, Versionierungen 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
swishospitalitysolutions.ch

Planen Sie ein neues Projekt?
Hier finden Sie den passenden Berater: www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Planen Sie ein neues Projekt?

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

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Gästgewerbe ist es deshalb unverzichtbar, ihr spezialisiertes Fachwissen laufend aufzufrischen.

Um in einem kompetitiven Marktumfeld eine erfolgreiche Karriere anzustreben, braucht man neben einem praktischen, lösungsorientierten Vorgehen auch akademische Präzision, agile Führungskompetenzen und kulturelle Anpassungsfähigkeit. Im globalen Gästgewerbe suchen deshalb viele Manager nach Möglichkeiten, ihr Wissen stets auf den neuesten 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) beantwortet diesen Ruf nach Weiterbildung und setzt damit ihre weltweite Expansion fort. So stellt die EHL sicher, dass zukünftige Führungskräfte im Gästgewerbe dem Markt immer einen Schritt voraus sind. Und weil stark engagierte Berufsleute für eine Weiterbildung nicht ohne Weiteres am Arbeitsplatz fehlern 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 – wahweise – ein bis drei Jahre dauernde MBA-Programm decken vier der wichtigsten Aspekte des Gästgewerbes ab: Ertragsmanagement, Finanzmanage-

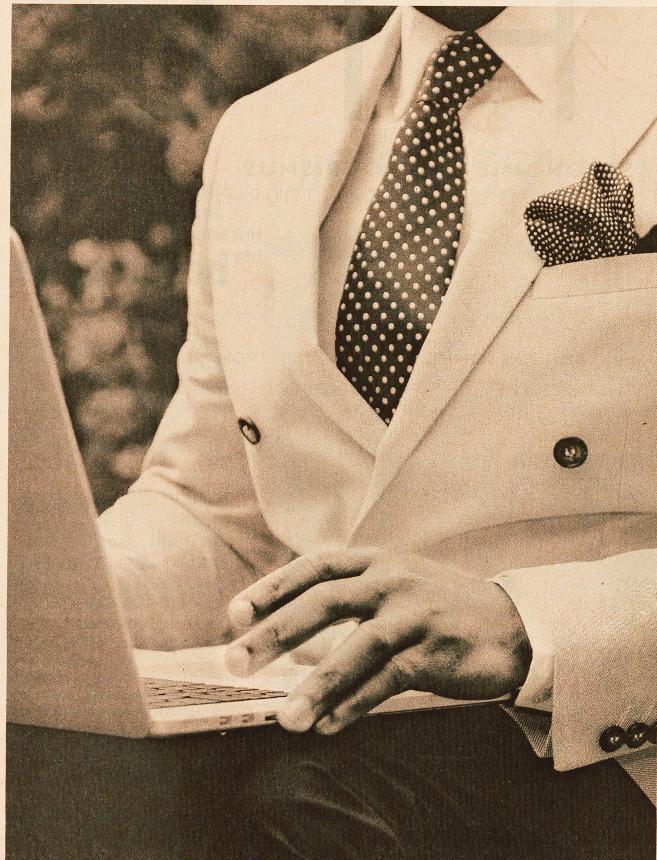
ment, operatives Hotelmanagement und die ergebnisorientierte Leitung eines Gästgewerbes. Auf diese Weise ermöglicht die EHL allen Kandidatinnen und Kandidaten ein Studienprogramm, das sich flexibel an ihren Lernstil und ihr Lerntempo anpasst.

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 Wissensstücke 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 Wissenträgern zählen.

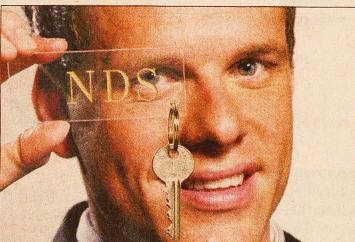
Dr. Achim Schmitt,

Professor und stv. Dekan Masterprogramme



PEXELS

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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



hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Aus- und Weiterbildung

Millimeter-Tarif

s/w	CHF 1.80
4-farbig	CHF 2.35

Immobilienanzeigen

Millimeter-Tarif

s/w	CHF 1.80
4-farbig	CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien 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

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 Zukunft zu begleiten.

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

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

KÜCHENCHEF

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

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



SCHWEIZERHOF ST. MORITZ | VIA DAL BAGN 54 | CH 7500 ST. MORITZ | T +41 (0)81 837 07 07 | F +41 (0)81 837 07 00 | WWW.SCHWEIZERHOFSTMORITZ.CH

41467-13181

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

41467-13180



Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehlt



betreuung

realisierung

planung

konzept

hp misteli

Die Michel Gruppe AG ist Gesundheitspartner im Haslital, Berner Oberland (www.michel-gruppe.ch). Sie betreibt die Privatklinik Meiringen, die Rehaklinik Hasliberg, die Stiftung Helsenberg mit Wohnheimen und geschützten Arbeitsplätzen, eine Wäscherei sowie eine Kindertagesstätte. Rund 600 Mitarbeitende an sechs Standorten sind bestrebt, mit Herzblut und kontinuierlicher Verbesserung der Qualität ihrer Arbeit den unterschiedlichsten Kundenbedürfnissen zu entsprechen.

Im Auftrag unserer Mandantin suchen wir per Oktober 2017 (oder nach Vereinbarung) eine projekterprobte, teamfähige und initiative Führungspersönlichkeit für die

Leitung Gastronomie (w/m)

Sie begleiten die Projektierungs-, Planungs- und Realisationsphase des Umbaus im Bereich Gastronomie innerhalb der gesamten Gruppe. Sie agieren als Drehscheibe zwischen den Klinikdirektionen, den internen Anspruchsgruppen, dem Bauleitungs- und externen Beratungsteam sowie Lieferanten und Behörden. Ihr Ziel ist die Implementierung eines innovativen Verpflegungskonzeptes mit zentraler Produktion. In der Betriebsphase führen Sie den Leistungsbereich Gastronomie partizipativ und nach betriebswirtschaftlichen, ökologischen sowie qualitativen Kriterien.

Ihr Leistungsausweis baut auf Erfahrungen in der Führung eines Gastro- oder Hotelleriebetriebes und/oder der Begleitung von grösseren Umbauprojekten im Bereich Gastronomie (Zentralisation Produktion, Logistik, Einkauf). Sie verbinden Projekt-Knowhow mit Führungsfähigkeiten, sind integrierend, verantwortungsbewusst und belastbar.

Sind Sie an einer vielschichtigen Herausforderung in einem dynamischen und erfolgreichen Unternehmen interessiert? Dann freuen wir uns auf die Zustellung Ihres vollständigen Bewerbungsdossiers (elektronisch bevorzugt).

hp misteli, Hotel- & Gastrokonzepte
Peter Zemp
Turmholzweg 32, 3173 Oberwangen Bern
peter.zemp@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

41462-13150

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 / Roomdivisionmanager	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 Waadt/Unterwallis	J123245

Marketing / Verkauf / KV / IT

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

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Teammitglied Empfang Wellness & Spa	Region Mittelland (SO,AG)	J123315

Réception / Reservation

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
Receptionist/in	Region Oberwallis	J123071
Réceptionist/In	Region Zentralschweiz	J122816
Chef de Reception	Region Oberwallis	J123070
Receptionist	Region Zürich	J123350
PraktikantIn Réception	Region Berner Oberland	J123349
Chef de Réception	Region Bern	J123394
Réceptioniste	Region Waadt/Unterwallis	J122995
Réceptionist/-in	Region Bern	J123395
Réception	Region Zentralschweiz	J123442
Réceptionist/In	Region Bern	J123356

F&B / Catering / Events

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
Stageaire 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
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J123314
Conference & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J123370
F&B Assistant	Region Bern	J123359
F&B Assistant/in	Region Zentralschweiz	J123397
Chef de Service	Region Bern	J123425

Küche

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	Region Mittelland (SO,AG)	J123310
Thai-Koch für Spezialitätenrestaurant	Region Mittelland (SO,AG)	J123313
Kochin/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

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Bern	J123414
Chef de Rang	Region Bern	J123355
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J122949
RestauranteleiterIn	Region Zürich	J123351
Chef de Service	Region Zürich	J123001
Chef de Rang	Region Zürich	J122875
Aushilfen Service und Bankett	Region Berner Oberland	J123406
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Berner Oberland	J122883
RestaurationsleiterIn	Region Zürich	J122885
Chef de Service	Region Zürich	J122814
Supervisor	Region Zürich	J123433
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J122817
Chef de Rang	International	J123183
Service Supervisor	Region Zürich	J123214
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J123218
Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J123170
Frühstücks- & Mittagsservice 80%	Region Zürich	J123095
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J123098
Junior Food	ganze Schweiz	J123103
Servicemitarbeiter	Region Bern	J123429
Stellvertretende Leitung Service	Region Zürich	J123145
Servicemitarbeiter 40-60%	Region Basel	J123153
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Basel	J123308
Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J123306
Chef de service (m)	Region Mittelland (SO,AG)	J123292
Servicemitarbeiterin / Cameriera tournante	Region Tessin	J123291
Restaurantfachmann	Region Basel	J123287
Aushilfe Service im Std.lohn	Region Bern	J123284
Mitarbeiter/in 20 - 50 %	Region Zürich	J123260
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J123018
Banketttauhilfe	Region Zürich	J123378
Caffè-Bar Verantwortliche/r	Region Zürich	J123027
2. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J123053
Chef de Service Frühstück	Region Bern	J123363
Commis de Rang	Region Berner Oberland	J123357
Bar Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J123354

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Etagegouvernante	Region Zentralschweiz	J123389
Housekeeping	Region Bern	J123107
Portier im Tagesdienst	Region Graubünden	J122810
Teammitglied Hauswirtschaft	Region Mittelland (SO,AG)	J123317
Anfangsgouvernante 80%	Region Bern	J123426
Betriebsmitarbeiter/in Allrounder/in 60-100 %	Region Zürich	J123336
Femme de Chambre	Region Waadt/Unterwallis	J122999
Assistante Gouvernante	Region Waadt/Unterwallis	J122900
Mitarbeiter Unterhalt/Hauswartung 60%	Region Zürich	J122986
Gouvernante	Region Berner Oberland	J123156
Portier	Region Zentralschweiz	J123391

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



Fasziniert Sie die Kombination IT und Hotellerie? Möchten Sie nach einer umfassenden Einarbeitung eigene Hotelsoftware-Projekte in der ganzen Schweiz betreiben 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 betreiben wir ein breit gefächertes und entsprechend spannendes Kundenportfolio. 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

41460-13154

SCHWEIZER MEDIEN
DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

**COOL,
WERBUNG.**

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

finden 82 % der Leser Inserate wieder als aufdringlich noch als störend.

printwirkt.ch

Gastro Express

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

41071-13058



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

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

Servicefachmitarbeiter/in
für den gepflegten à la carte-Service

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

Nur Schweizer und Bewilligung B oder C

Häberli's Schützenhaus
Jakob Häberli
Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee
www.haeberli.com

41460-13149

INTERNATIONAL

Wir sind ein bei europäischen Reiseveranstaltern sehr gut eingeführtes «Wilderness Resort» in Britisch Kolumbien, Kanada (www.ten-ee-ah.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: +41 250 434 9745.

41460-13159

Professionelle Beratung
für die Schweizer Hotellerie

Planen Sie ein neues Projekt?



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

Gemeinsames
Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

41500-13163

Sous Chef (m/w)

Jobcode hoteljob.ch: J122906

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

41460-13151

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 zutreffen.

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 un nachahmlichen 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
Schwoeb AG
www.schwoeb.swiss



TRAFO HOTEL BADEN/SWISSHOTELDATA

À VENDRE URGENT DES MOBILIER ET MATERIEL D'HÔTEL SITUÉ À CRANS MONTANA

Nous disposons de 35 chambres qui comprennent :

- 2 lits 90/200 complets (matelas, sommier, tête de lit avec chevet)
- 1 bureau avec minibar, chaise, miroir
- 2 fauteuils avec une petite table
- 1 armoire (dressing) certaines avec coffre-fort
- Le prix pour chaque chambre est de 1000frs à discuter
- Lavabo dans chaque chambre en Corian vasque simple 500frs
- Vasque double 700frs
- Canapé en cuir vintage 2 places (4pièces) 500frs
- Fauteuil en cuir vintage (8pièces) 250frs
- Machine à café petit déjeuner presque neuve (utilisé 6mois) 2x5L de café prix neuve 8000frs à vendre 3500frs très bonne occasion
- luminette professionnelle 1000frs
- Ensemble de salon artisanaux 12chaises + 4 tables en verre 2000frs à discuter
- Un piano 1500frs « Caveau ».

Pour tout renseignements je suis joignable au 078/895 10 76 ou laettitabesnard@netplus.ch

41474-13156

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 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**