

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2017)
Heft: 8

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>

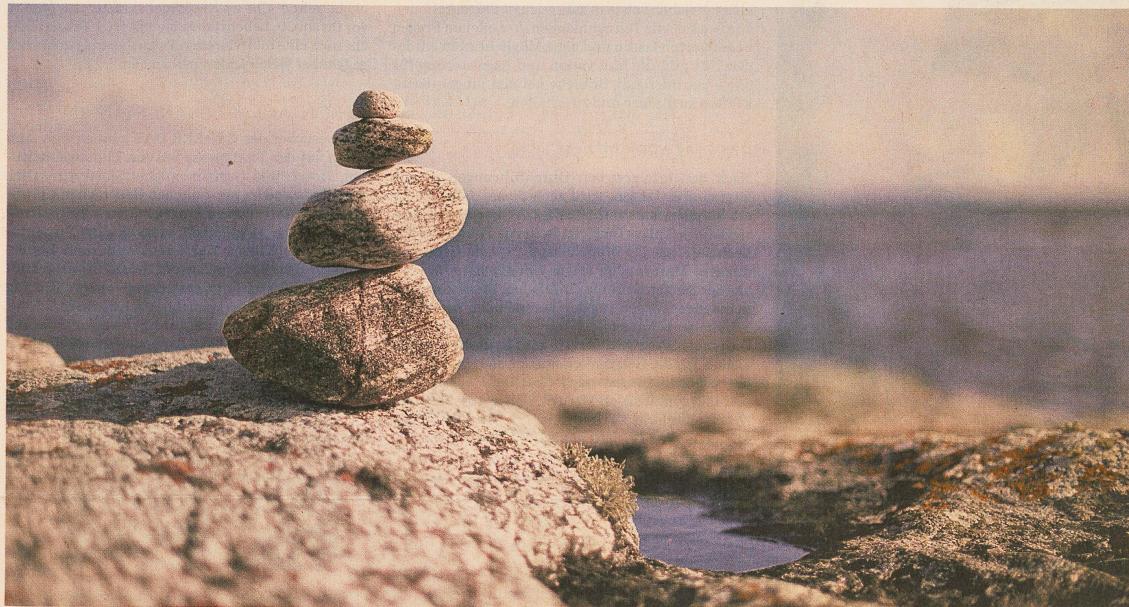
PROFIL

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

Nr. 8 · 20. April 2017

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

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



FOTOLIA

HARMONIE IM BUSINESS

Das Wort «Harmonie» löst bei jedem Menschen eine positive Emotion aus. Haben Emotionen Platz im heutigen Business? Wann empfinden wir in der Wirklichkeit Harmonie? Dann, wenn alles um uns im Gleichgewicht ist.

Die Hotelbranche lebt von sehr vielen Traditionen, doch die neue Generation von Gästen und Mitarbeitern zwingt sie umzudenken. Ein spielerisches Denken im Management ist heute gefragt.

Für ein Gleichgewicht im Management braucht es eine gesunde Mischung aus verschiedenen Faktoren: Kreativität UND Struktur, Ansprüche UND Wertschätzung, Disziplin UND Leichtigkeit. Es braucht kreative Menschen, aber auch Analytiker, Denker und Macher...

Die Anwendung der «Fünf-Elemente-Theorie» im Management bietet die Möglichkeit, Neuerungen in Ablauf und Sichtweise einzuführen, um zu dieser Balance zu gelangen. Diese bewusst analytische Art erlaubt eine strategische Firmendiagnose und gleichzeitig, die Harmonisierung im Schosse des Unternehmens zu gewährleisten.

Die Methode inspiriert sich aus der Lehre der fünf chinesischen Elemente: die Erfindungskraft des

HOLZES, die Sichtweise des FEUERS, die Verwirklichung der ERDE, der Anspruch des METALLS und die Weisheit des WASSERS.

Was wäre Kreativität ohne Vision? Was wäre die Vision ohne die Möglichkeit, diese mit Präzision und Effizienz zu realisieren? Und jetzt stelle man sich vor: Wo wäre ein Unternehmen, wenn es all diese Potenziale optimal nutzen würde?

Harmonische Räume mit Feng-Shui

Der Mensch und seine Umwelt sind eins: Sicher ist Ihnen schon aufgefallen, dass Sie in manchen Zimmern besser schlafen als in anderen? Oder dass Sie an einem anderen Schreibtisch deutlich besser oder erfolgreicher arbeiten? Dass Sie sich in manchen Hotels oder Restaurants wohler und entspannter fühlen als in anderen?

Die Auswahl von Möbeln, Materialien, Farben, Bildern am richtigen Platz ist wichtig, um den Energiefluss zu harmonisieren und die Menschen im Raum zu unterstützen.

Feng-Shui ist kein Produkt, es ist ein Prozess und Instrument zur ganzheitlichen Betrachtung einer Situation. Die Feng-Shui-Lehre besteht darin, den Menschen die Kraft und Energien eines Lebensrau-

mes wieder bewusst zu machen, sie wirkungsvoll zu seinem Wohl zu lenken und damit seine Lebensenergien zum Fliessen zu bringen.

Das ist eigentlich nichts Neues, der gesellschaftliche Fokus auf Technik und Verstand hat uns einfach vergessen lassen, dass der Mensch eine Schnittstelle zwischen Himmel (die unsichtbaren Energien sind unsere Gedanken, Ideen und Emotionen) und Erde (die sichtbaren Energien sind unsere Realisationen) ist.

Feng-Shui entwickelte sich in Asien – Europa ist natürlich anders. Viele der Harmoniegesetze lassen sich dennoch auf die westliche Welt übertragen, können aber auch völlig neu umgesetzt werden. Wenn das Umfeld stimmt, dann spüren das alle. Die Mitarbeiter, die Kunden und die Gäste.



Nathalie Grisoni
New Horizon in Fine Hotel Development
www.grisonihorizon.ch

..... AGENDA

24. APRIL

«Fachseminar HFT: Der Preis ist heiss», Hotelfachschule Thun
www.hftthun.ch/anmeldung-fachseminare/

26. APRIL

«KOPAS-Kurs», Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch

26. APRIL

«Expertenforum «Input 1/2017», Hotel Continental-Park, Luzern
www.hotelbildung.ch

2. MAI

«Progresso Kurs I in Küche und Services», Fahrweid
www.mein-progresso.ch

8. MAI

«SHS Direct Booking Camp Luzern»,
www.swisshospitalitysolutions.ch

8. MAI

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



RAUMKONZEPT

Im «Profil» vom 6. April wurde der Artikel über stimmige Raumkonzepte missverständlich illustriert. Korrekt ist: Das Projekt Valbella Inn (oben) wurde vom Innenarchitekten Christian Aebl konzipiert und durch die Firma Krucker Partner AG in Rothenburg realisiert.

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

htr hotel revue

NACHWUCHSFÖRDERUNG FÜR DIE HOTELLERIE

Am Career Day von hotelleriesuisse werden jungen Nachwuchskräfte die Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche vorgestellt. Er findet dieses Jahr am 5. September im Hotel Bellevue Palace in Bern statt.

Bei zum vierten Mal lädt hotelleriesuisse am 5. September 2017 Lernende aus der Hotellerie und Gastronomie, Maturanden sowie Hotelfachstudierende nach Bern ein. Am CAREER DAY sollen den jungen Nachwuchskräften die Weiterbildungsmöglichkeiten in der Branche vorgestellt, Hilfestellung bei der Karriereplanung geleistet und der Kontakt zu potenziellen Arbeitgebern ermöglicht werden. In persönlichen Gesprächen mit Vertretern von Bildungsinstituten und Branchenbetrieben sowie in zahlreichen Präsentationen können sich die Teilnehmenden ihre offenen Fragen beantworten lassen und neue Möglichkeiten entdecken. Es gilt, die Motivation und Begeisterung für diese faszinierende Branche bei den jungen Fachkräften zu fördern und zu erhalten.

Prüfungen über höhere Fachprüfungen bis hin zum Besuch einer Hotelfachschule oder dem Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement. Die verschiedenen Karrierewege sind ebenso zahlreich wie vielseitig und bieten allesamt spannende Zukunftsperspektiven in der Beherbergungsbranche. Mit der richtigen Motivation und Weiterbildung kann man im Gastgewebe rasch Karriere machen und bekommt somit bereits in jungen Jahren die Möglichkeit, viel Verantwortung zu übernehmen. Nicht selten gibt es Nachwuchskräfte, die bereits vor ihrem 30. Lebensjahr einen Betrieb führen – sicherlich eine motivierende Tatsache und ein Vorteil gegenüber vielen anderen Branchen.

RASCH KARRIERE MACHEN

Nach den erfolgreichen Durchführungen in den letzten drei Jahren, wird auch dieses Jahr wieder ein hotelleriesuisse CAREER DAY in Bern organisiert. Zum Anlass im Hotel Bellevue Palace werden Lernende aus den branchenspezifischen Grundbildungen, Maturanden sowie Hotelfachstudierende aus der ganzen Schweiz eingeladen. Rund 200 Teilnehmende werden für den kommenden Anlass im September erwartet.

Die jungen Nachwuchskräfte können an diesem speziellen Tag die Gelegenheit nutzen, sich gezielt über die Weiterbildungen nach Abschluss der Grundbildung, gymnasialen Maturität oder Abschluss der Hotelfachschule zu informieren. Die vielfältigen Möglichkeiten reichen je nach Vorbildung von Be-

IM KONTAKT MIT BRANCHENPROFIS

Die Besucher des CAREER DAY können sich zum einen auf der Tischmesse bei den Bildungsinstituten, Hotel- und Gastronomiebetrieben direkt informieren und im persönlichen Gespräch mit Branchenprofis ihre offenen Fragen klären. Zum anderen haben sie die Möglichkeit, verschiedene Präsentationen zum Thema Karriereplanung und Bewerbungsprozess zu besuchen oder kostenlos professionelle Bewerbungsfotos erstellen zu lassen. Ein Tag ganz im Zeichen des Branchennachwuchses.

Leisten Sie einen Beitrag zur Nachwuchsförderung und ermutigen Sie Ihre Lernenden zur Teilnahme an diesem Event.

www.hotelbildung.ch/careerday



MICHAEL ISLER

AUS- UND WEITERBILDUNG

hotellierung.ch
hotelleriesuisse



NDS HF Hotelmanagement

Die Kaderschmiede der Schweizer Hotellerie - seit 50 Jahren

Jetzt informieren & anmelden unter:
www.hotelbildung.ch/nds

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
NDS HF Hotelmanagement

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse 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/immobilien aufge- schaltet. 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 aufge- schaltet. 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 Verwen- dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustim- mung 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.

Vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld

Die Symbiose aus 'Starker Marke, 5 Sterne-Hotellerie, Gourmet-Gastronomie, Wellness-Oase, Spa, Top modernem Tagungszentrum und Relax-Ambiente' bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Human Resources Profis sehen die wachsende Notwendigkeit, Mitarbeiter- und Unternehmensinteressen zusammenzuführen, als echte Chance. Im Unternehmen sind gut hundert Mitarbeitende beschäftigt. Als HR-Leiter/in suchen Sie die besondere Herausforderung in einem Deluxe Hotel mit Charme und Ambiente.

Sie sind im HRM zu Hause und begeistern sich für Chancen und Potenziale dieses strategischen Bereichs. Ziel der Stelle: Sicherstellung einer optimal funktionierenden HR-Administration, Gestaltung der Prozesse, die Betreuung/Beratung von Mitarbeitenden und Führungskräften in personalrelevanten Fragestellungen sowie das Recruiting von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungen und den Führungsvierantwortlichen weiterer Betriebe in unmittelbarer Nähe. Sie berichten direkt an den Direktor.

Leiter Human Resources w/m

Renommiertes Deluxe Hotel

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und verfügen über eine entsprechende Zusatzbildung im HR-Bereich. Mit den CH-Lohnsystemen (z.B. L-GAV) und Gesetzen sind Sie gut vertraut, lieben es, Verantwortung zu übernehmen, stecken sich selbst hohe Ziele und erreichen diese durch Eigeninitiative, Kreativität sowie Organisationstalent. In einem führenden 5-Sterne-Hotel durch Professionalität und sozialer Kompetenz zu überzeugen reizt Sie! Der Eintritt kann ab Mai bzw. nach Vereinbarung erfolgen. Arbeitsort: Weltbekannte Premium Destination in der Deutschschweiz.

Als entscheidungsreife, teamorientierte HR-Persönlichkeit mit Hotellerie-Background, haben Sie sich zum Ziel gesetzt in einem luxuriösen Resort- & Convention-Hotel mit berühmter Gästeliste einen tollen Job zu machen. – Haben Sie Lust, eine erfolgreiche Hotel-Crew zu verstärken und zu inspirieren? Dann CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch außerhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00.

Ihr Berater-Team: Ansgar Schäfer & Anja Gieger

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



41620-13189

Führendes 5-Sterne-Boutique-Hotel – Internationales Publikum

Highlights sind die unübertroffene Lage und die beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten, legendären Spitzbetriebes in einer der angestammten, weltbekannten, grossen Premium Resort Destinationen der Deutschschweiz. Dank grosszügiger Investitionen und gelungener Umbauten ist technisch alles auf dem neuesten Stand. In Sachen Kulinarik geht die Vision in Richtung frisch, innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Traumjob für Küchenprofis mit dem Auge für Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen, ja sogar müssen; die mit saisonalen Spitzen genauso gut umgehen können, wie mit dem herausfordernden Mix aus à la carte-Gerichten auf höherem Gourmet-Niveau, grossem Banquet-Geschäft und Menü-Kompositionen für Feiergäste. Das gut eingespielte Management-Team wird mit Ihnen das Unternehmen gemeinsam weiterbringen und fit machen für eine spannende Zukunft.

Küchenchef w/m
oder starker Executive Sous-Chef auf dem Sprung
in die volle Verantwortung

Als organisatorisch starke Küchenfach-Persönlichkeit beschreiben Sie mit uns neue Wege und leiten eine Crew von bis zu zwanzig Mitarbeitenden, die für mehrere F & B-Outlets produzieren. In einer exklusiven lebendigen Umgebung werden Sie für Individual- und Feiergäste, Seminarteilnehmer, wichtige Persönlichkeiten des täglichen Lebens und internationaler Prominenz, verführerische Kreationen anstreben.

Fachlich versierte, jüngere Küchenchefs oder Profi-Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin: Per sofort oder später nach Vereinbarung. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



41662-13204



The City of Geneva is launching an
**invitation to tender for taking over
the management of the Hotel
Metropole in Geneva.**



In January 2018, the management contract of the only five-star hotel situated on the left-bank of Geneva city will be renewed

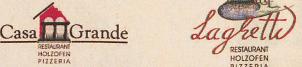
In the city center, facing the jet d'eau and overlooking the lake and the mountains it offers an exceptional location to its clientele.

On top of that, with 127 rooms including 16 suites, 2 restaurants and 2 bars one of which is a rooftop, and the wishes of the Ville de Genève to transform the Hotel Metropole into a Lifestyle concept hotel, it will become a unique establishment.

The present invitation to tender is addressed to every players active in the hotel industry with a recognized expertise in managing high-end Lifestyle concept hotels.

If interested, please contact us before April 30, 2017 by email: achats.cmai@ville-ge.ch in order to obtain the full tender package.

41624-13196



Gehobene Gastronomiekultur mit italienischen und internationalen Speisen, sowie Holzofenpizzas.
Zur Ergänzung unseres Teams in unseren Lokalen Wil SG, Wiler bei Wil suchen wir kompetente und kreative Mitarbeiter:

Küchenchef mit Führungserfahrung
Kompetente Persönlichkeit mit Erfahrung und Führungsqualitäten und Eigeninitiative. Sie verfügen über hohes Qualitätsbewusstsein, gepaart mit unternehmerischem Denken, sowie über ein ausgeprägtes Organisationstalent.

Koch/Köchin
Sie sind auf allen Posten einsetzbar und haben Interesse sich kulinärisch zu entfalten und wirken tatkräftig in unserer kreativen Brigade mit?

Servicefachangestellte (m/w) 100%
Sind Sie ein aufgeweckte, motivierte Persönlichkeit und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren und haben eine solide Berufserfahrung und lieben die Arbeit an der Front.

Wir bieten moderne Infrastruktur am Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeiten und zeitgemässen Entlohnungen.
Haben wir Ihre Neugier geweckt und möchten Sie mehr über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben.

Pavalo Gastro AG, Weierstrasse 10, CH-9500 Wil
Email: info@laghetto.ch, www.laghetto.ch
Fax ++41 71 920 15 17 Tel. ++41 71 920 01 01

41625-13197



Für die Leitung des vor einem Jahr eröffneten Hotel Kettenbrücke, ein 4-Sterne-Hotel mit 24 Zimmern und 3 Suiten, Restaurant, Bar, Bankettsaal und Seminarräume, suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit mit Flair für hochwertige Gastronomie.

Dabei spielen die Bereiche Restaurant, Seminar und Veranstaltungsgeschäft eine zentrale Rolle mit dem Ziel eine exzellente Küche weiter zu entwickeln mit lokaler und überregional hervorragendem Ruf. Als vielseitige Gastgeber-Persönlichkeit verfügen Sie über solide F & B – Erfahrung und sind mit den Bedürfnissen einer anspruchsvollen Kundschaft bestens vertraut.

Direktor/in & Gastgeber/in

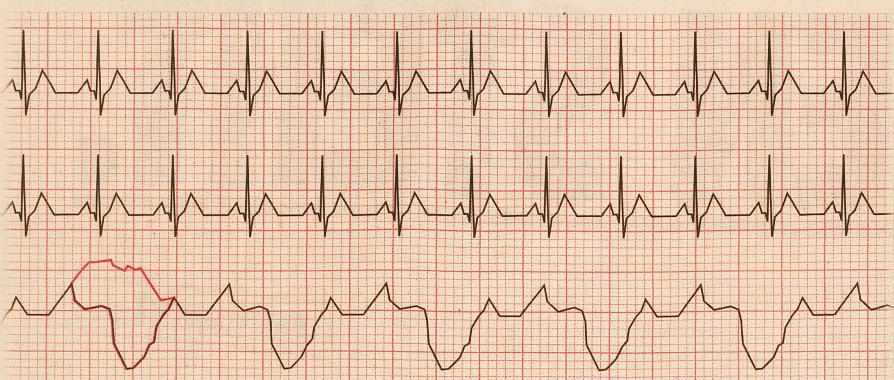
Ab Juli 2017 oder nach Vereinbarung

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben wertvolle Erfahrungen auf Führungsebene in der Schweizer Hotellerie respektive in der Schweizer Gastronomie gesammelt und suchen das Besondere. Sie lieben die Nähe zum Gast, sind eine dynamische Persönlichkeit mit Veranstaltungs-, Seminar- und Restaurations-Erfahrung.

Packen Sie selbst mit an? Sind Sie der ehrgeizige Gastgeber, die ambitionierte Gastgeberin, die die Positionierung eines kleinen, aber feinen Unternehmens optimieren und weiterentwickeln will? Bei zweimal ja bieten wir Ihnen dazu die ideale Plattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat Potenzial! Begeistert? Für den Erstkontakt senden Sie uns Ihren Lebenslauf mit Foto per E-Mail an home@cachet-hotels.ch oder per Post an:

Cachet Hotel Collection, c/o Blue Management GmbH, Bruggerstrasse 56, 5400 Baden

41662-13205



Für Gesundheit in Afrika.

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

**SOLIDAR
MED**

www.solidarmed.ch

41624-13206

DEUTSCHE SCHWEIZ

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

41671-13056

SUISSE ROMANDE

Restaurant de la région vaudoise
Cuisine traditionnelle, ambiance familiale
Cherche

Cuisinier expérimenté
Capable de travailler seul,
esprit d'initiative
Facilité d'intégrer à une petite équipe
dynamique et sympa
intéressé
Faire offre sous chiffre 41664-13206,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

41664-13206



SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES | STAMP SVEZIA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

LESEN SIE

NICHT,

WAS

WEITER

UNTEN STEHT.



Wussten wir's doch: Zeitungs- sowie Zeitschriften-Leser sind interessiert und neugierig.

Entsprechend hoch und nachhaltig ist deshalb auch die Beachtung von Inseraten.

printwirkt.ch

LEO BURNETT SCHWEIZ

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
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J124470
Stv. GeschäftsführerIn	Region Zentralschweiz	J124160
Geschäftsführer	Region Bern	J124338
Stv. GeschäftsführerIn	Region Ostschweiz	J124157
Geschäftsführer/in	Region Basel	J123986
Resident Manager	Region Ostschweiz	J124016
AssistentIn der Geschäftsleitung	Region Zürich	J124485
Betriebsverantwortliche/n	Region Zürich	J124396
Personalleiter	Region Graubünden	J124078
Betriebsleiterin	Region Graubünden	J124043
Area Manager	Region Zürich	J124423
Human Resources Assistant	Region Bern	J124163
Stv. Geschäftsführer/in	Region Basel	J123723

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Zürich	J124191
Sales Manager MICE & Corporate	Region Zentralschweiz	J124349
Leiter/-in Controlling Gastronomie	Region Basel	J124209
Sales ManagerIN	Region Zürich	J124085
Bildungsberater	Region Zürich	J124497
Sales Manager	Region Zürich	J124503
Bankett- & Sales Assistant	Region Schaffhausen	J124142

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Teammitglied Empfang Wellness & Spa	Region Mittelland (SO, AG)	J124510
Masseur	Region Schaffhausen	J124124

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Front Office Manager	Region Basel	J123919
Chasseur/Hallenportier	Region Zentralschweiz	J124449
Front Office Mitarbeiter	Region Oberwallis	J124272
MitarbeiterIn Rezeption	Region Graubünden	J123971
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J124073
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J124192
Front Office Assistant Manager	Region Zürich	J124067
Shiftleiter	Region Zürich	J124495
Mitarbeit Reception 60% bis 80%	Region Berner Oberland	J124496
Chef de Réception	Region Berner Oberland	J124428
Concierge	Region Zentralschweiz	J123993
Chef Concierge	Region Zentralschweiz	J123991
Assistant Reservations Manager	Region Berner Oberland	J124153
Réceptionist/in	Region Graubünden	J124139
Reservation Agent	Region Berner Oberland	J124429
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J123924
Telefonist/in 60%	Region Berner Oberland	J124430
Teammitglied Reservierung & Empfang	Region Basel	J124511
Réceptionist/-in 60%	Region Bern	J124418
Reservierungs- und Verkaufsmitarbeiter/in	Region Berner Oberland	J124419
Réceptionist	Region Zürich	J123960
Nachtpfortier 80-100%	Region Zentralschweiz	J124440
Réceptionist/in	Region Zürich	J123949

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J123922
Event- & Bankettadministrator	Region Schaffhausen	J124141
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J124458
Restaurationsangestellte/r	Region Zentralschweiz	J124311
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO, AG)	J124513
Service-Aushilfen auf Abruf	Region Zürich	J124384
BankettleiterIn	Region Zürich	J124213
Event Assistant Manager	Region Zürich	J124212
Restaurationsfachfrau/mann 60-100%	Region Zentralschweiz	J124305
Commis de Cuisine	Region Zürich	J124325
F&B Assistant	Region Bern	J124364
F&B Manager	Region Zürich	J124103
Bankettleiter/Stellvertretender Geschäftsführer	Region Zürich	J124131
Bankettleiter	Region Zürich	J124129

Küche

Position	Ort	Job-Code
Koch	Region Zentralschweiz	J124077
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J124074
Koch	Region Zentralschweiz	J123940
Executive Küchenchef	Region Zürich	J124158
Sous Chef	Region Zürich	J124164

Sous Chef	Region Zentralschweiz	J124159
Chef Steward	Region Zürich	J124146
Sous-Chef	Region Zürich	J124144
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Bern	J124197
Junger Koch	Region Mittelland (SO, AG)	J124220
Allrounder Küche	Region Berner Oberland	J124296
Koch	Region Bern	J124292
Chinakoch	Region Zürich	J124286
Chef Saucier/Tournant	Region Zentralschweiz	J124277
Chef de Partie Entremetier	Region Zentralschweiz	J124279
Hilfskoch	Region Zentralschweiz	J124280
Chef de partie	Region Zürich	J124270
Sous Chef	Region Bern	J124397
Chef Gardemanger Aushilfe	Region Bern	J124317
Commis Pâtissier	Region Zürich	J124309
Betriebsmitarbeiter/in 60 %	Region Zürich	J124306
Küchenchef/-in	Region Berner Oberland	J124417
Jungkoch 80-100%	Region Zürich	J124467

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Genf	J124463
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J124380
Assistant Restaurant Manager	Region Zürich	J124379
Serviceaushilfe im à la carte-Restaurant 60%	Region Zürich	J124378
Restaurantempfangsmitarbeiter/-in	Region Zürich	J124377
Banettaushilfe	Region Zürich	J124375
Chef de Rang	Region Bern	J124361
Bar Mitarbeiter	Region Berner Oberland	J124362
RestaurantleiterIn	Region Zürich	J124021
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J123916
Chef de Rang	Region Zürich	J123929
Chef de service (m)	Region Mittelland (SO, AG)	J123937
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Basel	J124516
Küchenchef	Region Zürich	J123964
Servicemitarbeiter à la carte	Region Zentralschweiz	J124278
Chef de Service	Region Zürich	J124509
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J124472
Mitarbeiter Bar	Region Zentralschweiz	J124310
Servicemitarbeiter à la carte	Region Zentralschweiz	J123959
Servicemitarbeiter	Region Zentralschweiz	J124502
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J123954
Service Mitarbeiter/Chef de Rang	Region Schaffhausen	J124140
Chef de rang	Region Genf	J123980
Mitarbeiterin Frühstück 80%	Region Zentralschweiz	J124148
2. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J124041
Aushilfe Service	Region Zentralschweiz	J124122
Servicefachmitarbeiterin	Region Zürich	J124055
Bar Supervisor	Region Zürich	J124065
Stv. Geschäftsführer 60-80%	Region Zürich	J123930
Bar Supervisor	Region Zentralschweiz	J124068
Aushilfen Service und Bankett	Region Berner Oberland	J124294
Event und Bankett Supervisor	Region Zürich	J123972
Chef de Rang	Region Basel	J124443
Chef de Service	Region Zürich	J123942
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J124382

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
HauswirtschaftsmitarbeiterIn	Region Bern	J124474
Hotelfachfrau/Service	Region Bern	J124035
Mitarbeiterin im Housekeeping/Raumpflegerin	Region Zentralschweiz	J124036
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J123941
Hauswirtschaftsmitarbeiterinnen	Region Zürich	J124170
Etagengouvernante	Region Ostschweiz	J124233
Mitarbeiter/in Hauswirtschaft	Region Bern	J124222
Haushälter/In/Haushälter	Region Zentralschweiz	J124184
HauswirtschaftsmitarbeiterIn	Region Bern	J123953

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Receptionist	Region Bern	J124415
Küchenchef	Region Zürich	J124406
Direktor/in Medizinisches Zentrum & Clinic	Region Ostschweiz	J124111
40% Fachkraft Lohnwesen & Kreditorenbuchhaltung	Region Mittelland (SO, AG)	J124512
Supervisor	Region Zürich	J124326
Management Trainee Operations	Region Zürich	J124329
Mitarbeiter/in Bad- und Saunaufsicht	Region Ostschweiz	J124308
Mitarbeiter/in (Aushilfspensum)	Region Zentralschweiz	J124347
Kinderbetreuerin für unsere Kindervilla (ca. 40 %)	Region Ostschweiz	J124281
Concierge	Region Graubünden	J124370
Night Auditor	Region Zürich	J124374
Personalleiter	Region Graubünden	J124079
Stv. FilialeiterIn	Region Zürich	J124383
Human Resources Coordinator	Region Zürich	J124145

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

PROAKTIVES HOTELMANAGEMENT

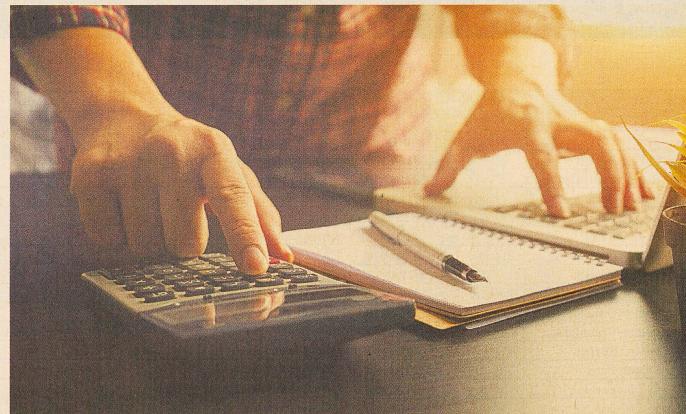
«Das einzige Beständige im Leben ist der Wandel» – selten zuvor traf dieses Sprichwort so zu wie heute. Für manchen ist es fast schon ein Fluch, dass Jahrzehntelang gültige Dinge und Prozesse nicht mehr die erwarteten Ergebnisse bringen. Auch für die Hoteliers ist es gegenwärtig eine der größten Herausforderungen, die sich vielfältig ändernden Rahmenbedingungen im Zeitalter der digitalen Revolution erfolgreich verhindern zu bewältigen.

Wie vorausschauend managen Sie?

In Zeiten der Globalisierung ändern sich die ökonomischen Rahmenbedingungen so schnell und drastisch, dass der Blick auf historische Zeiträume kaum noch hilfreich ist. Proaktives Hotel-Management erfordert heute darum detaillierte Prognosen für die Umsatz- und Kostenentwicklung. Dabei bildet eine zukunftsorientierte Planung die Grundlage für Umsatzsteigerung und Kostenoptimierung. Die Erstellung eines operativen Budgets für alle Abteilungen des Hauses ist ein wichtiger Grundpfeiler für das vorwärts gewandte Management. Allerdings erfordern gerade die sich schnell wandelnden Bedingungen kurzfristige Kurskorrekturen. Mit der Erstellung des Jahresbudgets ist es also nicht mehr getan. Regelmäßige Forecasts und der monatliche Abgleich mit den tatsächlich erreichten Ist-Zahlen sind darum wichtige Instrumente für ein proaktives Management. Nur so erkennen Sie, ob Ihre Massnahmen erfolgreich waren, und wo im operativen Alltag Möglichkeiten oder Risiken lauern.

Wie funktioniert das?

Der erste Schritt im regelmäßigen Forecast-Prozess ist die Umsatzprognose. Aktives Revenue-Management bietet aber nicht nur Möglichkeiten der Umsatzsteigerung durch Anpassung der Preis- und Belegungsstrategie; nein, auch dynamisches Channel-Management und Änderungen im Channel-Mix haben direkten Einfluss auf Ihre Distributionskosten und somit auf die Profitabilität. Dabei sollte im Revenue-Management immer ein Auge auf den Markt und die direkten Mitbewerber gerichtet sein, Benchmarking und Rateshopping sind hier die Instrumente der Wahl.



FOTOLIA

Der nächste Schritt ist die Kostenoptimierung. Ein Grossteil der Kosten in der Hotellerie steht in direkter oder indirekter Abhängigkeit zu den Umsätzen. Regelmäßige Forecasts versetzen Sie in die Lage zu agieren, bevor Probleme auftreten. Dies gilt insbesondere für Personalkosten. Ist eine Periode mit niedriger Umsatzentwicklung absehbar, sollten rechtzeitig Massnahmen ergriffen werden. Anpassungen der Dienst- und Ferienplanung sowie Neubewertung von möglichen Einstellungen oder

Kündigungen respektive Anpassung von befristeten Arbeitsverhältnissen sind die bewährten Stellschrauben im Bereich der Personalkosten. Die Änderung der Investitionsplanung ist ein weiterer Bestandteil der Kostenoptimierung. Die Entscheidung, Investitionen zu tätigen oder zurückzustellen, liegt durch einen regelmäßigen Forecast oft auf der Hand. Ein dritter Schritt ist eine aktive Liquiditätsplanung, die auf der Umsatz- und Kostenprognose aufbaut. Durch die zukunftsgerichtete Planung Ihrer Einnahmen und Ausgaben lassen sich im Vorfeld mögliche Engpässe in der Liquidität erkennen und Massnahmen zur Gegensteuerung treffen. Ein weiterer Ansatz kann die «Flow-Through»-Analyse sein. Also die spannende Frage, welcher Prozentsatz Ihrer Umsätze in Gewinn umgewandelt wird und wie

sich dieses Verhältnis zukünftig entwickelt. Und im Alltag: Machen Sie sich die digitale Entwicklung zunutze; diese macht es mittlerweile möglich, sich die Buchhaltung und das gesamte Controlling auf der Grundlage von standardisierten Prozessen aufzurichten und auf die Bereiche Beschaffung, Verarbeitung und Verkauf verlinken zu lassen. Solchermaßen standardisierte Prozesse ermöglichen ferner Entscheide über kostenoptimierende Kooperationen mit anderen Hotels.

Und wer hilft Ihnen?

Die Erstellung regelmäßiger Forecasts muss nicht aufwendig sein und ist auch in kleinen Hotels möglich. Es ist eher eine Frage der Managementphilosophie und des Selbstverständnisses des Hoteliers, ob die Bedeutung kaufmännischer Prognosen erkannt und umgesetzt wird. Softwareanwendungen erleichtern hier die Prozesse enorm und reduzieren zeitaufwendige «manuelle» Arbeit in Form von nicht konsistenten Tabellenkalkulationsblättern. Und auch die Treuhänder denken um und unterstützen immer aktiver dynamische Planungs- und Managementprozesse. Darum: Wir haben nicht nur neue Herausforderungen auf allen Ebenen des Hotelmanagements zu meistern, sondern verfügen dank intelligenter Software – inzwischen übrigens auch für Klein- und Mittelbetriebe verfügbar – auch über die Werkzeuge, um diesen Herausforderungen erfolgreich entgegenzutreten.



Enrico Joos
dipl. Experte in Rechnungslegung
und Controlling
Geschäftsführender Partner RBT AG
www.portal.rbttag.ch

Gastroconsult

nahe. kompetent.



Malbun-Liechtenstein
Triebenberg

Anfangs Wintersaison 2017/18
verpachten wir im Auftrag der
Bergbahnen Malbun AG das

Restaurant Schneeflucht

Das im 2012 neu erbaute und modern eingerichtete Restaurant lädt Familien zum Verweilen ein. Das Restaurant befindet sich an einem leicht geneigten Hang mit zwei Schleppliften. Für Familien mit kleinen Kindern und Skianfängern ist dieses Restaurant ein beliebter Erholungs- und Stärkungspunkt. Zwei zu vermietende 3½-Zimmer-Ferienwohnungen runden das Angebot ab.

Der Betrieb umfasst:

- Restaurant mit 60 Sitzplätzen
- Sonnenterrasse mit 80 Sitzplätzen
- 2 komfortable 3½-Zimmer-Ferienwohnungen

Dies ist die optimale Gelegenheit für einen engagierten Pächter, der eine neue oder ergänzende Aufgabe sucht.

Bei Interesse senden Sie bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien an:

Gastroconsult AG
Urban Augustin
Alexanderstrasse 2, 7000 Chur
Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62
E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch | www.gastroconsult.ch

41060-13200

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 Zweitemeinung.

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

41070-13205

Gastroconsult

nahe. kompetent.

Malbun-Liechtenstein
Triesenberg

Anfangs Wintersaison 2017/18
verpachten wir im Auftrag der
Bergbahnen Malbun AG das



Bergrestaurant Sareiserjoch

Auf 2'000 Meter über Meer, in unmittelbarer Nähe der Sesselbahn, befindet sich das Bergrestaurant Sareiserjoch mit einem atemberaubenden Panorama. Die rustikal eingerichtete Gaststube ist der Ort, um Gäste mit einheimischen Spezialitäten zu verwöhnen und die sonnige Terrasse ist Dank der herrlichen Aussicht bei Winter- und Sommertouristen wie auch bei Einheimischen sehr beliebt.

Das Bergrestaurant wurde im Jahr 2010 renoviert und befindet sich in einem top Zustand. Für Gastronomen die perfekte Gelegenheit, an diesem schönen Aussichtsort, etwas Besonderes anzubieten.

Der Betrieb umfasst:

- Restaurant mit 70 Sitzplätzen
- Sonnige Aussichtsterrasse mit 200 Sitzplätzen
- 3 Personalzimmer

Dieser Betrieb bietet einem fachlich ausgewiesenen Pächter eine gute Existenz. Ebenso besteht die Möglichkeit das Restaurant Schneeflucht dazu zu pachten und von dem Synergieeffekt zu profitieren.

Bei Interesse senden Sie bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien an:

Gastroconsult AG
Urban Augustin
Alexanderstrasse 2, 7000 Chur
Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62
E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch | www.gastroconsult.ch

41660-13202

Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue