

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2014)

**Heft:** 16-17

**Anhang:** Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 31.03.2025

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



# PROFIL

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

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

Nr. 16/17 · 17. April 2014

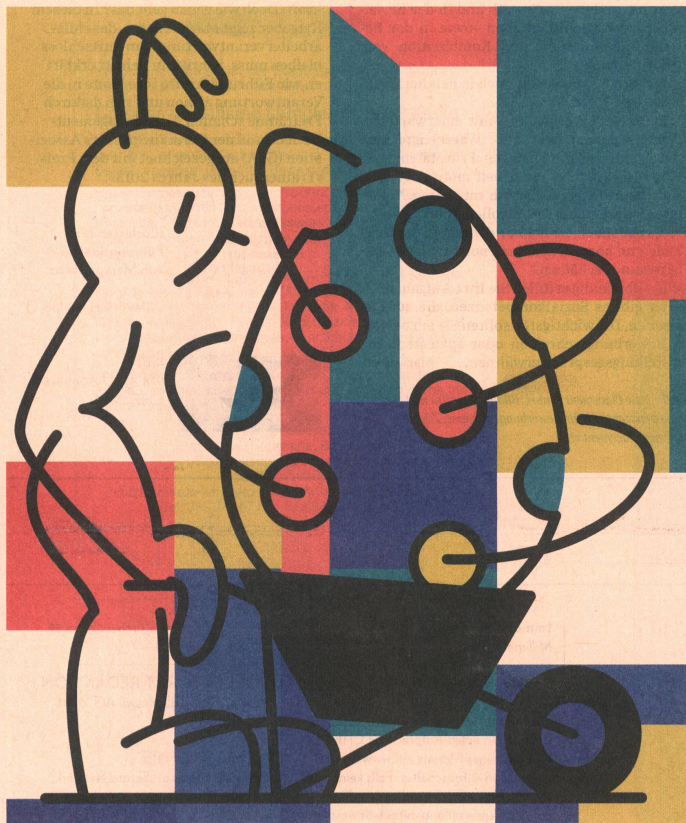
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE\***  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

## BAUSTEINE FÜR E-MARKETING

**Den richtigen Leuten zur richtigen Zeit das richtige Angebot zu unterbreiten – das sollte doch heutzutage kein Hexenwerk mehr sein.**

Die Erfolgsformel für ein erfolgreiches (E) Marketing ist so einfach wie simpel und doch wird sie in der Hotellerie so gut wie nicht beachtet. Die extrem niedrigen Kosten für den E-Mail-Versand verführen aber dennoch viele zur gnadenlosen Massenpenetration. Die Kundenorientierung und der Servicegedanke enden meist, sobald der Gast ein Hotel verlässt. Diese Situation macht auch vor Luxusketten keinen Halt, denn hier gilt ebenfalls allzu oft, Masse statt Klasse. Doch es geht auch anders!

### FÜNF BAUSTEINE FÜR EIN ERFOLGREICHES E-MARKETING

**Zentrales Datawarehouse** – Ihre Daten benötigen ein System, in das alle Informationen über den Gast einfließen können, um zu erfahren, wer Ihre Gäste sind. Wer heute noch glaubt, dass dies ein operatives System kann, wird weiter an Boden verlieren.

**Datenbereinigung** – Hoteldaten sind nicht nur auf Grund der Komplexität, sondern auch wegen der Internationalität etwas für Experten. Die Qualität der Daten entscheidet massgeblich über Erfolg oder Misserfolg. Datenbereinigung ist nicht «nur» die Korrektur von Adressen. Das ist nur eine von sehr vielen Stufen in einem umfassenden Datenbereinigungsprozess.

**Schnittstellen** – Alle Systeme, in denen Gastdaten liegen, müssen ihre Daten an das Data

Warehouse weitergeben können. Die Schnittstellenpolitik eines Anbieters sollte zukünftig ein Hauptkriterium bei der Auswahl von Software-Systemen darstellen.

**Kampagnen-Management** – Basierend auf einem zentralen, sauberen Gastprofil müssen alle Massnahmen über ein zentrales Kampagnen-Management koordiniert, kontrolliert und analysiert werden.

**Experten in der Marketing-Abteilung** – Die Anforderungen im Marketing haben sich grundlegend geändert. Marketing erfordert vielmehr ein hohes Mass an Technikwissen und Analysefähigkeiten.

Zusammenfassen lassen sich diese Voraussetzungen unter dem Begriff «Big Data». Analysen gehen davon aus, dass die Gewinne eines Unternehmens durch die gezielte Nutzung von Big Data, um bis zu 60 Prozent gesteigert werden können. Die Frage ist hier nun, wie schnell stellt sich ein Unternehmen hierauf ein und nutzt die sich bietenden Wettbewerbsvorteile? Eines muss in diesem Zusammenhang aber gesagt sein: Mit einem Wochenendkurs ist es hier nicht getan. Big Data erfordert umfassende Fähigkeiten.



Michael Toedt  
Geschäftsführender Gesellschafter  
Toedt, Dr. Selk & Coll. GmbH  
www.ts-and-c.com

ZITAT  
DER WOCHE

«Man belohnt seinen  
Lehrer schlecht,  
wenn man immer sein  
Schüler bleibt»

Friedrich Nietzsche

AGENDA

5. MAI

«Mit TrustYou effizient arbeiten», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

12. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», vom Berufsverband Hotel · Administration · Management, in Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

14. MAI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, in Luzern  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

15. MAI

«Impulstag HFP Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Weggis  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

3. JUNI

«Informationsveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Seminarhotel Walhalla, in St. Gallen  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

24. JUNI

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

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

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



## ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995–2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit Unfälle vermieden werden können.

**Deichselstapler (handgezogen, handgeführt) Teil 2****Gefährdung:**

- Umstürzen des Staplers
- Angefahren, eingeklemmt werden
- Von herabfallenden Lasten getroffen werden

**Mögliche Sicherung:**

Jede Person, die Deichselgeräte führt, muss folgende Instruktionen erhalten:

- Regelungen bezüglich des innerbetrieblichen Verkehrs.
- Verhalten bei Pannen und Notfällen. Dem Geräteführer kann ein betriebsinterner Ausweis ausgehändigt werden. Im Fahrbereich von Staplern immer Schutzschuhe tragen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confiseriegewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

**ÄLTERE MITARBEITER MIT MEHR SOZIALKOMPETENZ**

Für Mitarbeitende ab 45 Jahren wird die Stellensuche schwierig. Dabei haben sie mehrere Vorteile gegenüber Jüngeren. Sie haben mehr Erfahrung, wie das «Profil» letzte Woche zeigte. Und sie haben noch ein zweites Plus.

Dieses Plus ist die Sozialkompetenz. Überlegen Sie sich, welche der folgenden Punkte auf Sie zutreffen:

- Haben Sie bereits berufliche und private Veränderungen erlebt und sind diesbezüglich krisensicher?
- Wie ausgeprägt sind Ihre soziale Kompetenz, Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit sowie Ihr Einfühlungsvermögen?
- Wie gelassen gehen Sie mit Konflikten um?
- Wie lösen Sie diese umsichtig?
- Auf Konkurrenzkämpfe auf der Karriereleiter lassen Sie sich nicht mehr ein und sind somit ein konstruktiver, lösungsorientierter Gesprächspartner.
- Kennen Sie Ihre Stärken und setzen diese gezielt im Unternehmen ein? Wie und wo?
- Bezüglich Ihrer Schwächen handeln Sie reflektiert und delegieren an geeignete andere Personen?
- Erzielen Sie durch nachvollziehbare Argumentation eine hohe Akzeptanz im Team und weisen kollegiale Durchsetzungskraft auf?
- Wie erfahren sind Sie darin, Probleme ruhig und sachlich zu lösen?
- Wie hoch ist Ihr Verantwortungsbewusstsein, Ihre Umsicht und Zuverlässigkeit?
- Sind Ihre Kinder bereits erwachsen? Sind Sie zeitlich höchst flexibel und können Ihre Energie auf Ihren Job konzentrieren?
- Wie ausgeprägt ist Ihre ganzheitliche, mehrdimensionale Sichtweise?
- Wie rasch ist Ihr Überblick über Gesamtprozesse und Zusammenhänge?

- Inwiefern sind Sie in der Lage, Relevantes von Unwichtigem zu trennen?
- Können Sie die Perspektive wechseln? Inwiefern führt dies zu einer schnelleren Erarbeitung zielführender Lösungen?
- Wie gehen Sie mit den vorhandenen (evtl. knappen) Ressourcen des Unternehmens um?
- Wie klar ist Ihr Gespür für organisatorische und soziale Zusammenhänge im Unternehmen?
- Wie gut sind Sie im Erwerb und in der Erweiterung von Qualifikationen sowie in der Beschaffung, Auswahl und Kombination von Informationen?
- Inwiefern bewahren Sie auch in heiklen Situationen die Übersicht?
- Wie souverän gehen Sie mit unerwarteten Schwierigkeiten (wie z. B. Warengängen, Zusatzaufträgen, veränderten Prioritäten) um?
- Wie stark sind Sie zur Arbeit motiviert? Wie sehr identifizieren Sie sich mit Ihren Aufgaben, so dass äussere Kontrollen unnötig sind?
- Wie realistisch erreichbar definieren Sie Ihre Ziele und können den dazu notwendigen Zeitaufwand abschätzen?
- Wie selbständig erfüllen Sie Ihre Aufgaben? Sicher gibt es Sozialkompetenzen, die auf Sie zutreffen. Die wichtigsten sollten Sie am besten im Bewerbungsgespräch oder spätestens im Vorstellungsgespräch erwähnen. Mario Gsell

Quelle: New Placement GmbH, Bildungsinstitut und Kompetenzzentrum für Bewerbungsprozesse, Zürich [www.newplacement.ch](http://www.newplacement.ch)

## BUCHTIPP

**MEINE MITARBEITER SCHAFFEN DAS**

Ob es um Teams geht, einzelne Abteilungen oder das ganze Unternehmen: Wer mit seiner Mannschaft erfolgreich sein will, muss loslassen – Mitarbeitern Grosses zutrauen – delegieren. Denn nur wer seine Mitarbeiter fordert und sie auch machen lässt, kann das Beste aus ihnen herausholen. Und nur wenn jeder sein Bestes gibt, kann das Unternehmen sein volles Potenzial entfalten. Eigenverantwortliche und kreative Mitarbeiter, die den Laden praktisch alleine schmeissen, während der Chef sich aus dem operativen Geschäft zurückzieht und sich voll und ganz auf seine Führungsaufgaben konzentriert: Das ist der Traum einer jeden Führungskraft. Doch wie genau geht das? In diesem Ratgeber zeigt Markus Jotzo, dass Mitarbeiterverantwortung kein Luftschloss bleiben muss. Schritt für Schritt erklärt er, wie Führungskräfte ihre Leute in die Verantwortung ziehen und sich dadurch Freiräume schaffen. Von Managementbuch.de und der German Speakers Association (GSA) ausgezeichnet mit dem Preis «Trainerbuch des Jahres 2013».

Markus Jotzo  
Loslassen für  
Führungskräfte  
Meine  
Mitarbeiter  
schaffen das

«Loslassen für  
Führungskräfte»  
von Markus Jotzo

Wiley-VCH Verlag



ISBN  
978-3-527-50696-5  
CHF 29.90

## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für  
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

**htr hotel revue**

**HOTELLERIE“  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

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

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

VERLAGE

htr hotel revue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Hotellerie“ Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch)

LEITUNG

Barbara König  
Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König  
Tel. 031 370 42 39  
Mario Gsell  
Tel. 041 418 24 57

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto:nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch)

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie“ Gastronomie Verlag erfolgen sollte) 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@stellenprofil.ch](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immoprofil.ch](mailto:inserate@immoprofil.ch)

PREISE

Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif  
s/w CHF 1.80  
4-farbig CHF 2.35  
Kaderrubrik Stellen  
s/w CHF 2.05  
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) / [www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.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 gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) / immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter [www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp. [www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)  
Luka Beluhan  
Ursula Erni-Leupi,  
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotel revue,  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie“ Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,  
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION  
Ringier Print Adligenswil AG, 6043  
Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

Reguläre Auflage 40.000 Ex.  
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom  
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,  
27.11., 11.12.)  
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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.

Weiterbildungsangebote  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)



Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

**Geschäftsführer/in**

mit 100% Erfahrung im Hotel-/Gastgewerbe.

Sind Sie ein/e verantwortungsbewusste/r, freundliche/r Gastgeber/in und sprechen Deutsch und Englisch?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel-Restaurant Tellsplatte  
CH-6452 Sisikon  
Telefon 041 874 18 74  
www.tellsplatte.ch

31950-11002

Nach erfolgreicher Neueröffnung suchen wir für das «Gasthaus zur Harmonie» in Thundorf TG eine herzliche Gastgeberpersönlichkeit

**Chef de Service**

mit Verantwortungsgefühl. Stellenantritt ab sofort zu mind. 60% und ab August zu 100%. Wir stehen für eine regionale, topfrische und zeitgemässe Landküche mit einer sehr umfangreichen Weinkarte. Wir unterstützen lokale Klein- und Kleinproduzenten, welche nachhaltig und möglichst ökologische Lebensmittel produzieren. Wir suchen eine gelernte Fachkraft mit grosser Liebe zum Beruf, zu Lebensmitteln und Menschen. Ein gesundes Mass an Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein setzen wir voraus. Fremdsprachen sind von Vorteil, aber nicht zwingend. Der Besitz eines Führerscheins ist Voraussetzung. Wir bieten ein junges und hoch motiviertes Arbeitsumfeld, gesunde Verpflegung im Haus und eine zeitgemässe Bezahlung.



GASTHAUS ZUR HARMONIE  
Thundorf  
Nicole Hitz und Christof Painwitz  
Genuss Handwerk AG • Dorfstrasse 13 • CH-8512 Thundorf  
Telefon 052 376 31 20  
gasthaus@harmonie-thundorf.ch • www.harmonie-thundorf.ch

31924-11015

**BEI UNS DARF ARBEIT AUCH FREUDE MACHEN!**

Der Sternen Spreitenbach ist weitherum bekannt für seine feine Küche – traditionell, regional – mit viel Know-how und Liebe zubereitet. Hinzu kommen der freundliche Service, die gute Lage sowie die moderne Einrichtung.  
Im **Sternen Spreitenbach** passt einfach alles!

Auf Ende Mai 2014 oder nach Vereinbarung suchen wir eine engagierte und kreative Persönlichkeit als

**KÜCHENCHEF / KÜCHENCHEFIN (100%)**

Kochen ist Ihre Leidenschaft. Sie arbeiten schnell und kreativ, sind flexibel und teamorientiert. Dank ihrer abgeschlossenen Kochlehre, evtl. einer berufl. Weiterbildung und bereits etwas Führungserfahrung können sie unser Küchenteam optimal führen und motivieren. Administrative Arbeiten sind ihnen nicht fremd.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen, modernen Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team. Wir freuen uns alle auf sie!

Bewerbungen an: **Sternen Spreitenbach**  
Herr Hans Steiner  
Dorfstrasse 72, 8957 Spreitenbach  
www.sternen-spreitenbach.ch

31913-11069



Für unseren Betrieb an der Stadtgrenze von Bern suchen wir ab 1. Juni 2014 oder nach Vereinbarung einen

**Commis de Cuisine (Jungkoch m/w, 100%)**

Sie haben Ihre Lehre mit Bravour abgeschlossen und wollen nun Ihre erlernte Küchenpraxis in einem renommierten Betrieb erweitern und unter Beweis stellen.

Unser Betrieb hat sich von Gourmetpunkten abgehoben und arbeitet für den Gast auf höchstem qualitativem Niveau. Kreativität, Individualismus sowie Teamwork stehen in unserem kompetenten Küchen- sowie Serviceteam im Vordergrund.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit Karriere-möglichkeiten zum «Chef de Partie». Dies in einem Unternehmen, welches seit 25 Jahren zur Spitze der Berner Gastronomie gehört. Fühlen Sie sich angesprochen, diese Herausforderung anzunehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Jos de Wolf (Patron) sowie Stefan Zaugg (Küchenchef) freuen sich auf den ersten Kontakt und erwarten gerne Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Restaurant Landhaus Liebefeld AG  
Gaststube, Rôtisserie, Bar, Hotel  
Schwarzenburgstrasse 134  
3097 Liebefeld

info@landhaus-liebefeld.ch www.landhaus-liebefeld.ch  
Tel. 031 971 07 58 Fax 031 972 02 49

31895-11007



Sind Sie gerne am Puls des Geschehens und lieben den Umgang mit Gästen?

Das Ländli ist ein nicht alltägliches, modernes Zentrum für Gesundheit, Ferien und Seminare. Ein Gesundheitszentrum, aktuell ausgestattete Seminarräume sowie eine moderne Wellness-Oase gehören u. a. zum vielseitigen und ganzheitlich auf Leib, Seele und Geist ausgerichteten Angebot. Das christlich geführte Haus mit 145 Gästezimmern steht für Tradition, Qualität und Einzigartigkeit und ist ein Arbeitszweig des Diakonieverbandes Ländli.

Wir suchen auf 1. Juni 2014 eine belastbare, flexible Führungspersönlichkeit mit hohem Qualitätsbewusstsein als

**Leitung Réception 80%–100%**

Ihre Aufgaben:

- Personelle und fachliche Führung von sieben Mitarbeitenden
- Telefonvermittlung
- Front-Desk, Informations- und Auskunftsdienst
- Zimmer-, Gruppen- und Seminar-Reservationen
- Kasse (Check-in, Check-out, Postcheck, Tages-, Monats- und Jahresabschlüsse)
- Werbung, Mailings
- div. administrative Arbeiten
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen
- Kontakte zu Spitalern, Sozialdiensten, Ärzten und anderen Stellen, die Kurgäste einweisen

Wir erwarten von Ihnen:

- Ausbildung in der Hotellerie oder im kaufmännischen Bereich
- mehrjährige Erfahrung als Leitung Réception
- Kenntnisse der Fidelio-Software
- Fremdsprachenkenntnisse in Französisch und Englisch
- hohes Qualitätsbewusstsein
- eine christliche Glaubensgrundhaltung
- Mitarbeit im Qualitätsmanagementsystem ISO 9001:2008

Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet, Tagesdienst (zwischen 8.00 und 21.00 Uhr) und die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten in einem engagierten Team einzusetzen. Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Diakonieverband Ländli, 6315 Oberägeri  
Cornelia Storrer, Personalleiterin  
Telefon 041 754 99 08  
E-Mail: cornelia.storrer@laendli.ch / www.zentrum-laendli.ch

31899-11001



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

hotelleriesuisse ist für die Organisation und Durchführung der Berufsschulkurse in 5 Schulhotels verantwortlich, welche von den Standorten Bern, Lausanne und Matten b. Interlaken betreut werden. Im Bereich Berufsfachschule Schulhotels in Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine versierte Persönlichkeit als

**Sachbearbeiter/in 90% Sekretariat Berufsfachschule**

Ihre Aufgaben

- Führen des Sekretariats Berufsfachschule Schulhotels
- Vor- und Nachbearbeitungsarbeiten von Schulkursen, Materialverwaltung und Bereitstellung sowie die Datenadministration
- Unterstützung der Schul- und Internatsleitungen und der Fachbereichsleitungen in administrativen Belangen inkl. Qualitätssicherung
- Fachliche Administration in der Berufskunde Hotellerie / Gastronomie, Überarbeitung, Koordination und Übersetzung (Deutsch-Französisch) von Unterlagen und Broschüren sowie der Versand von Dokumenten
- Führungsunterstützung für den Leiter Berufsfachschule Schulhotels, Terminkoordination, administrative Unterstützung beim Budget und bei Projekten, Vorbereitung und Organisation von Tagungen

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundbildung, einige Jahre Berufserfahrung, idealerweise in der Hotellerie / Gastronomie oder in einem Schulsekretariat
- Gutes Planungs- und Organisationsvermögen
- Kommunikative und innovative Persönlichkeit
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten mündlichen und schriftlichen Kenntnissen der französischen Sprache
- Gute Anwenderkenntnisse und Gewandtheit im Umgang mit den Office-Applikationen

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebot rund um Beruf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Thomet, Leiter Berufsfachschule Schulhotels, unter 031 370 43 02 oder daniel.thomet@hotelleriesuisse.ch zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent.  
Dynamisch. Herzlich.  
Marlis Kurz  
Human Resources  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
bewerbung@hotelleriesuisse.ch  
www.hotelleriesuisse.ch



31903-11005







**Chef de Partie oder Pâtissier/ière**  
Jobcode hoteljob.ch: J79672

Hotel Bad Schauenburg  
Schauenburgerstrasse 76, 4410 Liestal  
061 906 27 27, hotel@badschauenburg.ch

31897-11009

Schöne Aussichten auf den Brienzersee...

**Sous-chef / Restaurationsfachfrau/mann**  
Jobcode hoteljob.ch: J79817

Seehotel Bönigen  
Seestrasse 22, 3806 Bönigen  
033 827 07 70, info@seehotel-boenigen.ch

31908-11006

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

**für nur 150 Franken**

Direkte Online-Erfassung unter:  
www.htr.ch/jobdispo  
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

**Grand Hotel**  
**Villa Castagnola**

Il Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, l'unico albergo 5 stelle superior a Lugano, rinomato per la sua tradizione ed il suo prestigio e situato direttamente sulle rive del Lago di Lugano, offre ai suoi ospiti 50 camere e 28 suites, il ristorante gastronomico «Le Relais» con terrazza sul giardino, il Ristorante Galleria «Arté al Lago» con 1 stella Michelin, sale banchetti e conferenze nonché due residenze.

Per potenziare il nostro team di lavoro cerchiamo

**Collaboratore Food & Beverage ed Eventi**

Compiti

- Collaborare in tutti i lavori del dipartimento degli eventi dalle offerte alla fatturazione
- Coordinare il buon funzionamento delle apparecchiature tecniche delle sale di conferenza
- Offrire supporto tecnico nello svolgimento delle manifestazioni
- Collaborare con gli Chef di Cucina e i Maître d'Hotel all'elaborazione dell'offerta F&B
- Coordinare la stampa delle offerte F&B
- Controllare gli standard di qualità
- Supervisionare e elaborare gli inventari F&B
- Coordinare i data-base nei sistemi «Micros»
- Coordinare il lavoro con i reparti coinvolti
- Trasmettere le informazioni a tutti i dipartimenti coinvolti
- Organizzare il controllo mensile del Food Cost

Vostro profilo

- Titolare di un diploma di formazione alberghiera
- Esperienza rilevante nell'organizzazione di eventi e nelle attività di Food & Beverage
- Dinamicità, flessibilità, motivazione e spirito d'iniziativa
- Senso dell'organizzazione, pianificazione e leadership
- Ottime conoscenze d'italiano, tedesco, francese e inglese sia a livello scritto che parlato, eccellenti capacità redazionali
- Costituisce un titolo di favore la conoscenza del programma prenotazioni alberghiere Fidelio Suite 8

I candidati interessati sono invitati a inviare una documentazione personale completa di lettera di presentazione, cv, foto e certificati via posta oppure via e-mail all'indirizzo sottostante. Saranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Simona Perrone, Responsabile Risorse Umane  
Grand Hotel Villa Castagnola  
Viale Castagnola 31  
CH-6906 Lugano  
jobs@villacastagnola.com

31896-11006

STELLENGESUCHE

**Norwegerin (19)**

**mit Schweizer Pass**

sucht nach abgeschlossenem Abitur ab Juli 14 oder nach Vereinbarung

**Praktikumsstelle**

(Gastronomie und Hotelbereich) für ca. 1 Jahr in der Deutschschweiz. Gastronomieerfahrung vorhanden.

Sprachen: Engl., Deutsch, Norwegisch

Kontaktadresse Schweiz: Peter Fehrlin, Kernstrasse 27, 8180 Bülach, Tel. 079 642 20 83, mail@peterfehrlin.ch oder: kaja.matzinger@hotmail.com

31911-11007

**DENK AN MICH**

Ferien und Freizeit für Behinderte



Ferienträume werden wahr.  
Dank Ihrer Spende auch für  
Menschen mit Behinderung.

PC 40-1855-4  
www.denkanmich.ch



# Fachpersonal finden Sie auf hoteljob.ch!

**hoteljob.ch** SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG

RECEPTION/RESERVATION

KÜCHE

Direktion / Geschäftsleitung	38
Reception/Reservation	103
Küche	250
F&B/Catering/Events	55
Service / Restauration	242
Haushaltswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/KVWT	29
Reiseleitung/ Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bäcker-Konditoren	7
Diverses	22

Alle Jobangebote **38**

Alle Jobangebote **103**

Lehrstellen/Praktikum **1**

Bewerberprofile

TopJobs

Koch & Pâtissier Festsanstellung-Vollzeit Region Zürich

Küchenschef m/w Saisonstelle ganze Schweiz

PLEASE DISTURB

**htr hotel revue**



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



ISTOCK

# WENN DIE LEISTUNG STIMMT

Was hat der Ski-Gast vor gut 20 Jahren alles ertragen, um die Freiheit auf Schnee zu erleben: Anfahrt über gefährliche Bergstrassen, Staus, eine mittlere Wanderung in Skischuhen vom Parkplatz zur Bergbahn, Stunden in der Schlange verbringen, eingepfercht im dunklen Verlies der Talstation, eine endlose Fahrt nach oben, wieder anstehen, überfüllte, wenig gemütliche Restaurants usw. Doch nichts von alledem hat uns abgehalten und es war dennoch «ein Genuss». Die Bergbahnen waren damals gefordert, die Massen zu bewältigen. Es galt: Kapazitäten ausbauen, denn die Nachfrage war grösser als das Angebot. Heute scheinen die Prioritäten nicht mehr so klar zu sein.

Der immer anspruchsvollere Gast will keinen Stress und gleichzeitig auf keine Annehmlichkeiten verzichten. Er toleriert immer weniger, wenn seine spezifischen Bedürfnisse missachtet werden – schliesslich zahlt er bis zu 75 Franken pro Tag. Das Angebot ist heute grösser als die Nachfrage. Entsprechend hoch ist die Auswahl. Die Frage nach dem Zielgruppenfokus steht auch

für Bergbahnen hoch oben in den Strategiekonzepten: Wen kann ich mit meinem Angebot speziell und vor allem perfekt «bedienen»? Skisportler, Genussfahrer, Familien, Freerider...? Für wen genau bieten die Bergbahn, das Skigebiet und vor allem all die Leistungsträger in der Servicekette die passende Infrastruktur und den entsprechend notwendigen Service?

Der konsequente Ausbau einer durchdachten Angebotsstruktur für die ausgewählten Zielgruppen kann hohe Infrastrukturkosten auslösen, was bei immer knapper werdenden finanziellen Ressourcen Einigkeit und Kooperation innerhalb der Destination zwingend erfordert. Das betrifft vor allem auch das Marketing und die Kommunikation. Kurze Entscheidungswege, klare Kompetenz- und Organisationsstrukturen und weniger Beschäftigung mit persönlichen Eitelkeiten schaffen nicht nur Zeitvorsprung, sondern vor allem auch Vorsprung auf einem Markt, auf dem der Wind immer härter weht. Die «First Mover» haben einen nahezu uneinholbaren Vorsprung, wie auch Tou-

rismusprofessor Karl Born am 24. Tourismusforum Alpenregionen (TFA) in Arosa unterstrichen hat. Den Bergbahnen kommt dabei eine wesentliche Rolle zu. Abgesehen von ihren finanziellen Möglichkeiten sind sie auch nahe an tausenden Gästen, können Bedürfnisse umfassend ermitteln, Impulse setzen und auch kleine Lücken in der Angebotskette aufdecken. Zudem haben sie durch die mit den Destinationen lancierten Gäste- und Skicards und daraus gewonnenen Daten eine ideale Basis für eine individualisierte und «zielgruppenscharfe» Produktkommunikation.



Dr.-Ing. Roland Zegg  
Inhaber und Geschäftsführer  
grischconsulta AG, Chur  
www.grischconsulta.ch

hotelforsale.ch

### Zu verkaufen im schönen Berner Oberland:

#### Hotel-Restaurant, direkt neben dem Bahnhof

9 Zimmer, 160 SP, 19 PP  
GVB-Wert: Fr. 2,37 Mio.  
VP: Fr. 0,87 Mio.

#### 4\*-Hotel-Restaurant, hoch über dem Thunersee

23 Apartments/120 Betten  
Restauration mit 150 SP  
GVB-Wert: Fr. 10,85 Mio.  
VP: Fr. 5,95 Mio.

#### Hotel-Restaurant direkt am Wasser mit Bootsteg

23 Zimmer, Restauration mit 300 SP, Discothek für 550 Pers.  
Night Club, 150 Parkplätze  
GVB-Wert: Fr. 7,9 Mio.  
VP: Fr. 3,0 Mio.

#### 3\*-Hotel mitten im Zentrum, nur 5 Min. vom Skigebiet

56 Zimmer, 140 SP,  
GVB-Wert: Fr. 14,9 Mio.  
VP: Fr. 5,95 Mio.

#### Hotel-Restaurant direkt am Thunersee

10 Zimmer, 200 SP, Terrasse mit 300 SP, 8 Bootsplätze  
GVB-Wert: Fr. 6,65 Mio.  
VP: Fr. 2,5 Mio.

Jürg Zumkehr & Sophie Etterli  
Die Spezialisten im Verkauf von Hotels und Restaurants  
Tel. 033 822 63 84  
info@hotelforsale.ch  
www.hotelforsale.ch

31898-11000

### HESSER

#### Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u. a. m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

30238-10076

#### Gesucht

### INVESTOR

an Hotelverlängerung, hypothekarische Sicherheit im 1. Rang.

Solvente Investoren erhalten Auskunft unter Chiffre 31902-11064 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

31902-11064

Zu verkaufen aus Gesundheits- und Altersgründen

### HOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE

Ausgezeichnete Panoramalage.

Solvente Investoren erhalten Auskunft unter Chiffre 31901-11063 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

31901-11063

allegra  
www.allegra-zooz.ch

Wir vermieten in Zuoz im sonnigen Oberengadin

### MODERNES RESTAURANT

- Im mediterranen Stil eingerichtet
- 64 Sitzplätze und Aperitif-Bar
- Mögliche Ergänzung zu Hotel mit 12 bis 27 Apartments
- Zentrale Lage, nahe Golf, Bahn, etc.
- Geeignet für junge, dynamische RestaurantunternehmerInnen
- Antritt nach Vereinbarung

Gerne geben wir Auskunft: GPM Swiss AG, 079 208 95 12, info@gpmswiss.ch

31902-11071

### Gelegenheit: Gastro-Mietfläche in Bremgarten AG für Gastronomie/Café/Bäckerei:

Grosszügige Gastronomiefläche im Einkaufszentrum «Sunne-Märt», zentral gelegen neben dem Bahnhof Bremgarten. Auffrischung des gesamten Einkaufszentrums im Sommer 2014.

- Restaurant mit ca. 80 Sitzplätzen
- Terrasse mit ca. 20 Sitzplätzen und überdachtes Boulevard im Einkaufszentrum mit ca. 20 Sitzplätzen
- Grosszügige Lagerräume
- Total 287 m<sup>2</sup> Mietfläche im EG und 230 m<sup>2</sup> Mietfläche im UG
- Netto-Pachtzins Fr. 5000.– pro Monat (Reduktion in den ersten 15 Monaten)
- Der Vermieter ist bereit, Fr. 75 000.– in das neue Konzept zu investieren (Gebäude-gebunden/Hardware)
- Die Mietfläche ist per 1. Oktober 2014 verfügbar

Weitere Informationen auf [www.jlz.ch](http://www.jlz.ch) unter «Aktuelles».

31912-11066