

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 16

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. 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: 16.03.2025

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

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

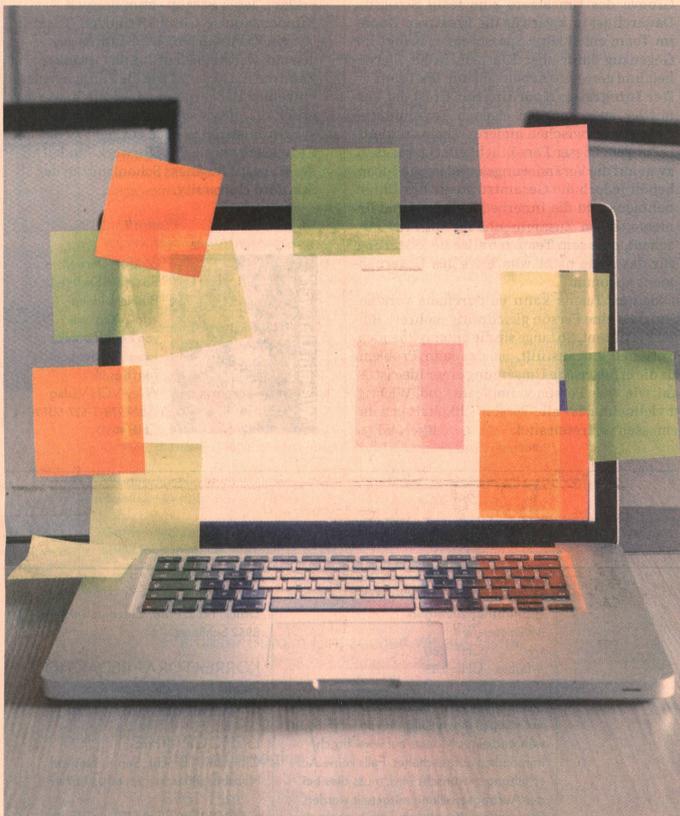
Nr. 16 · 16. April 2015

htr hotel revue

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

KEINE ANGST VOR BEWERTUNGEN

Wir sind uns wohl alle einig: Gute Bewertungen sind heute für die meisten Gäste das ausschlaggebende Buchungskriterium und können in diesem Zusammenhang sogar einen höheren Zimmerpreis wettmachen. Aktives Bewertungsmanagement auf den relevanten Portalen ist somit eine der wichtigsten, einfachsten und effektivsten Massnahmen im Online-Marketing – und sollte damit Pflicht für jedes Hotel sein. Dennoch kümmert sich immer noch nur rund ein Drittel aller Hotels aktiv um die eigenen Bewertungen. Warum? Fürchtet man sich denn immer noch vor Bewertungen? Ja, Bewertungen können lästig sein. Aber sie sind hier und sie werden auch nicht mehr verschwinden. Unsere Gäste brauchen und nutzen Entscheidungshilfen, und es ist völlig normal, dass sie eher den Empfehlungen anderer Gäste vertrauen als unserer Werbung. Damit müssen wir umgehen. Aber wir können dieses Verhalten auch aktiv für uns nutzen, denn: Bewertungen bieten Hoteliers auch einige grosse Vorteile!

Bewertungen schaffen Vertrauen: Mehr als die Hälfte aller Nutzer von Tripadvisor bucht ein Hotel ohne Bewertungen nicht, solange es in der Gegend noch andere Hotels zu annehmbaren Preisen gibt.

Bewertungen sind meist positiv: Die überwiegende Mehrzahl aller Bewertungen sind positiv und die Nutzer von Bewertungsplattformen wissen allfällige negative Bewertungen im Gesamtzusammenhang einzuschätzen.

Bewertungen bringen Besucher auf die Webseite: Die Mehrzahl aller Gäste bucht nicht, ohne vorher die Hotel-Webseite besucht

zu haben. Das ist Ihre Gelegenheit, aus dem Besucher einen Bucher zu machen – direkt über Ihre Webseite!

Gute Bewertungen bringen bessere Preise: Je mehr positive Bewertungen, desto besser das Ranking und der Gesamtscore bzw. die Weiterempfehlungsrate. Je besser Ranking und Gesamtscore, desto positiver die Wahrnehmung des Hotels und desto gerechtfertigter sind angemessene Preise statt Discounts!

Last but not least: Aktives Bewertungsmanagement ist ein Wettbewerbsvorteil. Laut Tripadvisor buchen mehr als 60 % der Gäste lieber ein Hotel, das Bewertungen angemessen beantwortet, als eines, das Bewertungen ignoriert.

Auch kümmern Sie sich um Ihre Bewertungen: Definieren Sie für Sie die wichtigen Portale. Pflegen Sie Ihre Präsenzen auf diesen Portalen und verfolgen Sie die eingehenden Bewertungen. Kommentieren Sie Ihre Bewertungen. Und zwar so viele wie möglich! Sorgen Sie dafür, dass Sie auf den für Sie wichtigen Portalen mehr gute Bewertungen erhalten. Einfach, indem Sie höflich fragen oder Ihren Gästen ein nettes Mail mit einem Link zu einer Bewertungsplattform nach Hause senden.



Gabriele Bryant
Geschäftsführerin Blum, Bryant AG
www.blumbryant.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Was wir am nötigsten brauchen, ist ein Mensch, der uns zwingt, das zu tun, was wir können»

Ralph Waldo Emerson, US-amerikanischer Philosoph (1803-1882)

AGENDA

28. APRIL

Fachkurs: «Lebensmittelabfälle vermeiden», von United Against Waste, in Gümligen
www.hotelbildung.ch/agenda

28. APRIL

«Forum Restauration 2015», vom Berufsverband Restauration im Giardino Verde, Utikon/Waldegg
www.hotelgastrounion.ch

30. APRIL

«Professionelles Arbeiten in der Wäscherei/Lingerie», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Kneiphof Dussnang AG, Dussnang
www.hotelgastrounion.ch

19. MAI

«NDS Informationsanlass», von hotelleriesuisse, im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

20. MAI

«Spielend leicht instruieren und ausbilden», von Hotel & Gastro Union, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

27. MAI

«Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, Lenzerheide
www.hotelbildung.ch/agenda

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch/
beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

Unfallhäufigkeiten nach Orten und Ursachen

Die meisten Unfälle (44 Prozent) im Gastgewerbe und in der Hotellerie ereignen sich in der Küche. Weniger unfallgefährlich sind die Arbeiten im Service (19 Prozent) und in der Lingerie und auf der Etage (10 Prozent). Der Rest der Unfälle (27 Prozent) ereignet sich in den anderen Bereichen in und um den Hotel- oder Restaurantbetrieb. Die meisten Unfälle (59 Prozent) gehen auf zwei Verletzungsarten zurück. Es handelt sich um Stürze (32 Prozent) sowie um Schnitt-, Kratz- und Schürfwunden (27 Prozent). Der Rest der Unfälle verteilt sich auf Anstossen/Anschlagen, Getroffenwerden von herunter- oder umfallenden Gegenständen, Einklemmen von Körperteilen, sich überlasten/überheben oder in Kontakt kommen mit gefährlichen/ätzenden Stoffen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsbereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

DAS REZEPT FÜR EIN ERFOLGREICHES TEAM

Für den Erfolg eines Unternehmens sind die Mitarbeitenden wichtig. Daher werden Bewerber für einen Job meistens sorgfältig ausgewählt. Weniger beachtet wird hingegen noch, wie Teams zusammengestellt sind.

Eine der wichtigsten Aufgaben, die ein Fussball- oder Eishockey-Coach hat, ist das Zusammenstellen der Mannschaft. Spieler werden wie Schachfiguren herumgeschoben. Sie werden für horrenden Beträge ein- oder verkauft. Manchmal werden sie auch an andere Clubs ausgeliehen oder gegen deren Spieler ausgetauscht. Das Ganze dient nur einem Ziel: Ein möglichst perfektes Team zusammenzustellen. Dazu muss nicht nur jede Position mit einem Vollprofi besetzt sein. Viel wichtiger ist, dass die Spieler sich optimal ergänzen, gut zusammenarbeiten können und so zu einer unschlagbaren, erfolgreichen Einheit werden.

Auch in der Branche Hotellerie/Gastronomie/Tourismus ist Teamarbeit enorm wichtig für den Betriebserfolg. Deshalb lohnt es sich, einmal zu schauen, wie die Teams im eigenen Betrieb eigentlich zusammengesetzt sind. Ist jede Position im Spiel optimal besetzt? Funktionierte das Team als Einheit oder besteht es aus lauter Einzelkämpfern? Damit ein Team optimal funktioniert und neue Ideen erfolgreich umgesetzt werden können, müssen fünf Persönlichkeitstypen vertreten sein.

- **Der Erfinder/Erneuerer:** Dieser Persönlichkeitstyp liefert neue Ideen oder entwickelt ungewöhnliche Lösungsansätze. Mit seinen kreativen Inputs schafft er die Grundlage für neue Angebote und bringt Bewegung ins Team. Er sorgt aber auch für Unruhe.
- **Der Wegbereiter/Weichensteller:** Dieses Teammitglied nimmt eine neue Idee begeis-

tert auf, macht sie sich zu eigen, entwickelt sie weiter und sorgt dafür, dass alles, was zu deren Umsetzung nötig ist, bereitsteht.

- **Der Umsetzer:** Er ist der eigentliche Macher. Basierend auf den kreativen Vorarbeiten von Erfinder und Wegbereiter verwirklicht er die Idee zum ersten Mal (Prototyp/Testballon).
- **Der Verwalter:** Dieser Persönlichkeitstyp verleiht dem kreativen Chaos von Erfinder und Wegbereiter sowie dem «Prototyp»-Groove des Umsetzers eine feste Struktur. Dadurch ist er zwar für die kreativen Köpfe im Team eine kleine Spassbremse, bringt im Gegenzug dafür aber Klarheit, Ruhe, Sicherheit und geregelte Arbeitsabläufe ins Team.
- **Der Integrator/Koordinator:** Er ist der Vermittler zwischen den eigenen Teammitgliedern sowie zwischen anderen Teams und Abteilungen. Dieser Persönlichkeitstyp reagiert zwar auf die Veränderungen und neuen Ideen, behält jedoch die Gesamtstrategie des Unternehmens und die innerbetrieblichen und firmenexternen Zusammenhänge im Blick. Er schaut, dass sein Team bei aller Begeisterung für das Neue nicht vom Kurs des Unternehmens abkommt.

In kleinen Teams kann es durchaus vorkommen, dass eine Person gleichzeitig mehrere Rollen übernimmt. So lange sie die entsprechenden Positionen gut ausfüllt, ist das kein Problem. Für die erfolgreiche Umsetzung einer Idee ist es egal, wie viele Personen im Team sind. Wichtig ist vielmehr, dass alle Persönlichkeitstypen angemessen vertreten sind.

Riccarda Frei

BUCHTIPP
SETZEN SIE BUSINESS-IDEEN ERFOLGREICH UM

Nicht jeder Mensch liest gerne. Und wenn, dann bevorzugen viele einen spannenden Thriller oder eine romantische Liebesgeschichte. Natürlich wäre ein Sachbuch lehrreicher, doch leider sind diese oft sehr textlastig, langweilig oder kompliziert geschrieben. Dass es auch anders geht, beweisen Lena Ramfelt, Jonas Kjellberg und Tom Kosnik. Das Autorenteam hat mit «Wie ein Uhrwerk – So setzen Sie Ihre Business-Ideen erfolgreich um» ein praxisnahes, visuelles Workbook geschaffen. Statt langer Texte bringen aussagekräftige Illustrationen und kurze Statements das Wichtigste auf den Punkt. Die für den Geschäftserfolg wichtigen Faktoren werden am Beispiel eines Uhrwerks erklärt. Jeder Faktor – zum Beispiel Kundenakquise, Geschäftsmodell, Team – ist ein Zahnradchen. Die Autoren zeigen auf, welche Bedeutung das jeweilige Zahnrad hat, wo und wie die Zahnchen der einzelnen Räder ineinandergreifen; wie man es schafft, die verschiedenen Zahnräder zu synchronisieren und sie gut geölt zu halten. Entwickelt wurde das Uhrwerk-Modell an der Harvard Business School und an der Stanford University.



«Wie ein Uhrwerk – So setzen Sie Ihre Business-Ideen erfolgreich um» von Lena Ramfelt, Jonas Kjellberg, Tom Kosnik
Wiley-VCH Verlag
ISBN 978-3-527-50820-4
CHF 41.90

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotellerieuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

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

Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-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
inserate@immoprofil.ch

PREISE

Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderubrik 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 / 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 / immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
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

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

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.

Alles über Aus- und Weiterbildung
www.hoteljob.ch



Das InselSpital setzt sich seit 1354 mit heute mehr als 7700 Mitarbeitenden für die Gesundheit seiner Patientinnen und Patienten ein - von der Grundversorgung bis zur Spitzenmedizin. Engagierte Personen finden bei uns spannende und sinnstiftende Arbeit mit attraktiven Entwicklungsperspektiven.

Direktion Betrieb
Bereich Gastronomie
sucht per 01.07.2015 oder n.V.

Leiterin/Leiter Restauration Kongresse & Anlässe

100 %

Die Direktion Betrieb erbringt für das InselSpital sowie für die Spitäler Tiefenau und Ziegler die Dienstleistungen Gastronomie, Facility Services sowie Beschaffung und Logistik.

Ihre Herausforderung

Zusammen mit Ihrem Kaderteam und ca. 120 Mitarbeitenden sorgen Sie während 365 Tagen im Jahr für das leibliche Wohl von Mitarbeitenden und Besuchern. Täglich verpflegen sich über 4500 Gäste in den verschiedenen Restaurationen sowie bei Anlässen und Kongressen. Ihre Tätigkeit umfasst vorwiegend Führungs- und Managementaufgaben sowie die strategische Weiterentwicklung der Restauration. Einen hohen Einfluss nehmen Sie auf die Weiterentwicklung der Angebote, der Dienstleistungen sowie der Verkaufsaktivitäten. Als Mitglied des Leitungsteams nehmen Sie eine tragende Rolle im Führungsgremium ein.

Ihr Profil

Wir erwarten eine mehrjährige Berufs- und Fachenerfahrung in der Selbstbedienungs-, System-, Care- und Catering-Gastronomie sowie einen Abschluss Hotelfachschule oder einer anderen adäquaten Weiterbildung. Sie bringen Führungserfahrung über mehrere Hierarchiestufen mit und legen grossen Wert auf eine positive und wertschätzende Kommunikation. Ein hohes Kosten- und Qualitätsbewusstsein, Kenntnisse im Qualitätsmanagement (EFQM) sowie Freude an konzeptionellen Arbeiten setzen wir voraus. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und besitzen sehr gute Deutschkenntnisse. Französisch und Englischkenntnisse sind von Vorteil.

Unser Angebot

Wir bieten eine herausfordernde und vielseitige Tätigkeit in einem spannenden Umfeld, mit vielen Möglichkeiten Ihren Arbeitsbereich aktiv mitzugestalten.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Vinzenz Meier, Bereichsleiter Gastronomie, Telefon +41 (0)31 632 26 78

Geme erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung
www.jobs.insel.ch, Kennziffer 5324/15

37220-11895

Für unser Büro in Elm suchen wir auf 1. Juli

Leiter/in Geschäftsstelle 80%

Elm Ferienregion
Säge 5
8767 Elm

33413-11975



Propstei Wislikofen
Seminarhotel und Bildungshaus

Propstei Wislikofen Ruhe und Bildung an einem Ort

Die Propstei Wislikofen ist ein idyllisch gelegenes Seminarhotel und Bildungshaus der Römisch-Katholischen Landeskirche Aargau mit 45 renovierten Zimmern und sieben Seminarräumen. In der Nähe von Bad Zurzach bietet die Ausstrahlung des ehemaligen Klosters und die Ruhe der ländlichen Umgebung eine Atmosphäre für konzentriertes Arbeiten und stimmige kulturelle Anlässe.

Da uns die jetzige StelleninhaberIn nach sieben erfolgreichen Jahren leider verlässt, suchen wir eine

Leitung Hotel, 80–100%

welche die Propstei mit hohem persönlichem Engagement und gut zehn Mitarbeitern/-innen im Rahmen der Strategie weiterentwickelt. Sie gestalten die Hotellerie der Propstei mit Weitsicht und im Geist benediktinischer Gastfreundschaft. Mit aktivem Marketing gelingt es Ihnen, neue Gastgruppen von der Propstei zu begeistern.

Wir wünschen uns von der neuen Leitung eine Ausbildung mit Hotelfachschule und einen Erfolgsausweis in einer ähnlichen Führungsposition. Sie verbinden zudem eine professionelle Führung mit dem Gespür für den speziellen Ort und dessen inhaltlicher Ausrichtung. Sie teilen mit uns den Sinn für Qualität, Umweltverantwortung und einen offenen Führungsstil. Sie können dabei auf eine moderne Infrastruktur sowie eine konstruktive Zusammenarbeit mit der Gesamtleitung Bildung und Propstei zählen.

Sind Sie interessiert an einer längerfristigen Zusammenarbeit ab September 2015? Dann freuen wir uns auf Ihre baldigen Bewerbungsunterlagen mit einem handgeschriebenen Brief an Dr. Claudia Mennen, Leiterin Bildung und Propstei, Propstei Wislikofen, 5463 Wislikofen, claudia.mennen@kathaaargau.ch – www.propstei.ch

37220-11895

Spitzenhotel als Flaggschiff mit weiteren Hotelbetrieben.

Gastfreundschaft auf oberstem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile eines legendären Hotels mit berühmter Gästeliste optimal nutzen. Führendes Haus am Ort und im Kanton. Top Spa & Wellnessbereich, elegante Superior-Zimmer und Suiten, Restaurants auf GM-Niveau sowie hochmoderne Tagungs- & Banqueting-Infrastruktur. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – ein Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Der hohe Bekanntheitsgrad, namhafte Investitionen im Rahmen einer gelungenen Komplettrenovation und die Schaffung einer Wohlfühloase mit diskretem Luxus bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Standort: An allerbesten Lage in einer der angesagtesten, weltbekanntesten und zugleich einer der grössten Premium Resort Destinationen der Deutschschweiz. Jetzt kommen Sie ins Spiel: Als charismatische Führungs- und Frontpersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei, dieses best ausgestattete Boutique-Hotel und seine angeschlossenen Unternehmen in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

General Manager & Gastgeber w/m inklusive Führung weiterer exklusiver Betriebe (CEO-Funktion)

Für diese spannende Executive Position benötigen Sie einschlägige Erfahrung als Hotelière/Hotelier von Deluxe-Hotels. Sie sind nah beim Gast, haben den Blick fürs Detail, setzen sich durch, treten souverän auf und kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen namhafter Häuser à fonds. In Sachen Leitung starker Teams bzw. starker Department Heads macht Ihnen so schnell keiner was vor. Rhetorisch, sprachlich sind Sie fit und kommunizieren brillant auf allen Ebenen. Die Funktion ist langfristig angelegt und bietet die Chance in den Verwaltungsrat aufzusteigen!

Sie sind selbstbewusst, verstehen die Boutique-/Resort- & Convention-Hotellerie und haben mehrere Jahre CH-Hoteldirektor-Praxis erworben. Servicebereitschaft, Weltoffenheit – gleichwohl ein hohes Mass an Swissness – sowie Authentizität werden hoch gewichtet! Wenn Sie das Umfeld eines Spitzenbetriebes anspricht, wo sich Familien, Sportler, Business-Klientel, VIPs und internationale High Society gleichermaßen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt bzw. kann nach Vereinbarung erfolgen. Für den Erstkontakt genügt uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder ein Anruf. Wir sind gespannt auf Sie!

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

37259-11972



Nordfisch AG in 8956 Killwangen

Wir sind eine Spezialitätenräuherei mit Schwerpunkt Alaska-Wildlachs. Im Rahmen der Nachfolgeregelung suchen wir eine **motiviert** und **initiativ** **Persönlichkeit**, vielleicht aus dem Gastgewerbe. Sie beabsichtigen nach der Einarbeitungsphase, unseren kleineren handwerklichen Betrieb per Ende 2017 oder eventuell früher käuflich zu erwerben. Mit Ihrer Haltung und Ihrem Arbeitsverhalten wollen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Service von unserer Kundschaft aus Restauration, Hotellerie und Detailhandel sowie Privaten auch in Zukunft erfüllen.

Über Ihre Bewerbungsunterlagen freue ich mich.
Herr Hugues Armbruster, Nordfisch AG
Würenloserstrasse 2, CH-8956 Killwangen
Für Fragen erreichbar unter: 056 401 41 11

33412-11974

Schweiz Tourismus.



Account Manager Strategische Partnerschaften.

Bringen Sie Wirtschaft und Tourismus auf einen Nenner?
MySwitzerland.com

Schweiz Tourismus ist für die landesweite und internationale Promotion des Ferien-, Reise- und Kongresslandes Schweiz zuständig. Sowohl am Hauptsitz in Zürich als auch in 27 Ländern weltweit bieten 245 Mitarbeitende täglich auf innovative und unkonventionelle Art die Schweiz als attraktive Feriendestination an.

Das Team Strategische Partnerschaften betreut diverse Schweizer Unternehmen aus der Wirtschaft, welche die weltweite Marktpräsenz und das Know-how von Schweiz Tourismus nutzen. Wir suchen per 1. Juli 2015 oder nach Vereinbarung einen Account Manager, der die anspruchsvolle Betreuung von strategischen Partnerschaften übernehmen möchte.

Ihre Aufgaben

- Planung, Koordination und Umsetzung der Marketingpläne für die zugeteilten Partner
- Entwicklung von Marketingplattformen für Partner in Zusammenarbeit mit internen Stellen
- Erfolgskontrolle, Aufbereitung und Präsentation umgesetzter Aktivitäten
- Budgetverantwortung für die zugeteilten Partner
- Führen von Vertragsverhandlungen mit bestehenden Partnern
- Akquisition neuer Wirtschaftspartner für Schweiz Tourismus

Ihr Profil

- Begeisterung für die Schweiz als Reiseland und fundierte Kenntnisse der touristischen Schweiz
- Betriebswirtschaftliche Ausbildung mit Vertiefung im Bereich Tourismus/Marketing/Sponsoring
- Berufserfahrung im Account Management/Sponsoring
- Strukturiertes, unternehmerisches und vernetztes Denken und Handeln
- Selbstständige sowie ziel- und resultatorientierte Arbeitsweise
- Gewinnende, kommunikative und verhandlungsstarke Persönlichkeit
- Stilsicheres Deutsch sowie gute Englisch- und Französischkenntnisse

Wir bieten

- Selbstständiges Arbeiten in einem dynamischen und unkomplizierten Team
- Abwechslungsreiches und vielfältiges Tätigkeitsgebiet mit viel Eigenverantwortung
- Arbeitsplatz im Zentrum von Zürich mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen

Kontakt

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Schweiz Tourismus, Human Resources, Corinne Hafner, Postfach, CH-8027 Zürich, oder hr@switzerland.com.

37249-11968

Ab sofort, 100%

Asia Koch gesucht

Restaurant Punkt, Place de Notre Dame 4
1700 Fribourg – Tel. 026 322 65 21
fribourg@restaurant-punkt.ch

37212-1195Z

Wir suchen auf die Sommersaison

Chef de Partie m/w
Jobcode hoteljob.ch: J95178

Post Hotel & Spa / Relais & Châteaux
200 Pipestone Road, Lake Louise Alberta
001 403 522 3989, andre@posthotel.com

37198-1195Z

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

Bar Aushilfe 20–40%
Jobcode hoteljob.ch: J75715

Hotel arcade
Luzernerstrasse 31, 5643 Sins
041 789 78 78, info@hotel-arcade.ch

37416-1195Z



Das Thermalquellen-Resort mit seinen drei Hotels zur Therme, Hotel Tenedo und Turmhotel bietet seinen Gästen 170 Zimmer, 3 Restaurants sowie eine beliebte Hotelbar. Alle Häuser verfügen über einen direkten Zugang zum grössten Freiluft-Thermalbad der Schweiz mit SPA und grossem Fitnessbereich.

Für unser Team suchen wir eine motivierte und herzliche Persönlichkeit als

Réceptionist (m/w)

Sie erwartet

- Einsatzort an zwei verschiedenen Rezeptionen mit vielfältigem Aufgabengebiet inkl. Reservationsannahmen, Check-in und Check-out sowie Gästebetreuung
- Abwechslungsreiches Gästeklientel aus den Bereichen Wellness, Leisure, Business, Familien, Kur
- Freier Zutritt für Mitarbeitende ins Thermalbad Zurzach und ins moderne Fitnesscenter

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann besuchen Sie unsere Homepage www.thermalquelle.ch
Dort finden Sie den ausführlichen Stellenbeschrieb und weitere offene Stellen.

37246-1195Z



Chef Pâtissier (w/m)

Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee
Monument im Fruchtländ 1, 3000 Bern 31

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



37216-1195Z

**Restaurant Gottstatterhaus
2505 Biel**
www.gottstatterhaus.ch

Wir sind ein bekanntes Fischspezialitätenrestaurant direkt am Bielersee und suchen für die Sommersaison (April/Mai bis Oktober) eine/n

**Chef de partie / Commis de cuisine
und Restaurationsfachfrau**

Sie haben eine abgeschlossene Lehre (EFZ), sind einsatzfreudig, teamfähig und belastbar?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.
032 322 40 52 (Marianne Römer verlangen)
info@gottstatterhaus.ch

37226-1195Z

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

36195-1173Z

SUISSE ROMANDE

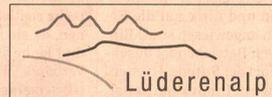
Le Palais Oriental

cherche
**1 chef(fe) de rang
1 serveuse**

qualifié(e), jeune, dynamique
fr./angl.

Faire offre manuscrite:
Le Palais Oriental
Quai Ernest-Ansermet 5
1820 Montreux 2
info@palaisoriental.ch

37237-1195Z



1150 m *** Hotel Restaurant
Seminar-Hotel und Restaurant, 60 Betten,
200 Plätze, grosse Aussichtsterrasse zu den
Berner Alpen

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams
ab Mai für lange Saison
Aide du Patron/Réceptionist/in
Büro – Service – Praktikant/in möglich
Servicefachangestellte/n
Hotelfachfrau
(Etage/Lingerie/Service)
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen
Tel. 034 437 16 76, Fax 034 437 19 80
www.luederenalp.ch – hotel@luederenalp.ch

37252-1195Z



Unser Hotel*** mit 20 Betten, 80 Terrassen-
und 80 Restaurantplätzen liegt vor den Toren von
Interlaken, direkt am idyllischen Brienzsee,
und benötigt hoch motivierte und gut ausgebildete
Mitarbeiter m/w (in Saison- oder Jahresstelle)
mit deutscher Muttersprache:

- > Chef de partie (Mai)
- > Gelernter Commis de cuisine (Eintritt April/Mai)

Wir bieten:
> einen innovativen Arbeitsort direkt am Brienzsee
> kochen saisonal
> tolles und gut ausgebildetes Team
> Mitglied des Cercle des Chef de Cuisine (CCCB)
> bekannt für seine Fischspezialitäten

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns
auf Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf und
Foto.

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte an folgende
Adresse:
Hotel Bellevue
Familie Unterberger
Postfach 36
3807 Iseltwald
+41 (0)33 845 11 10
info@bellevue-iseltwald.ch
www.bellevue-iseltwald.ch



37205-1195Z

Upon agreement the U.S. Embassy in Bern seeks a

Protocol Assistant

The position's primary role is to be the expert in the
embassy on protocol matters, including precedence,
correspondence, invitations, «who is who» in the Swiss/
Liechtenstein social, cultural and political fields, advising
the Ambassador and all other officers on the best way to
promote the interests of the United States.

For more detailed information, please check the Em-
bassy's website <http://bern.usembassy.gov>

Please send your letter of application with curriculum vitae
to:
U.S. Embassy
Human Resources
P.O. Box
3001 Bern
or by e-mail to BernHRJobs@state.gov

37241-1195Z



Werden Sie Schicksalswender

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



(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



37217-1195Z

ANZEIGEN

Kaufe:
**HOTELSILBER – BESTECK
UND VERSILBERTES**
Wird abgeholt und bar bezahlt.
F. De Lorenzo, 079 341 25 86 oder
061 222 23 60

36206-1173Z



TOTAL-LIQUIDATION

Alles muss raus!

Grosser öffentlicher Ausverkauf wegen Umbau am:

Freitag, 17. April 2015 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr
Samstag, 18. April 2015 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr
Nur Barzahlung und Direktabholung möglich!

Vorabbesichtigung nach telefonischer Terminvereinbarung möglich.

SPORHOTEL VALSANA – Äussere Poststrasse 1 – 7050 Arosa – Schweiz
Tel. +41 (0)81 378 63 63 – Fax +41 (0)81 378 63 64
info@valsana.ch – www.valsana.ch – Member of Tschuggen Hotel Group

37256-1197Z

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

HOTEL- UND TOURISMUS-«BASHING»

Seit dem 15. Januar 2015 äussern sich Fachleute, Journalisten, Verbände, selbsternannte Spezialisten und Ökonomen über den Zustand der Branche. Die Liste der Tipps wird immer länger, visionäre, aber auch unbrauchbare Thesen und Ansätze machen die Runde. Ist es aber nicht so, dass die engagierten Hoteliers ihre Hausaufgaben längst gemacht haben und nicht auf die Erkenntnisse von selbsternannten Experten angewiesen sind? Ein Hotelsterben von nicht mehr marktfähigen Betrieben ist durchaus wünschenswert. Innovation ist das Wort der Stunde – dessen Definition unterschiedlich interpretiert wird. Innovation heisst wörtlich «Neuerung» oder «Erneuerung». Innovationen resultieren erst dann, wenn die Ideen in neue Produkte oder Dienstleistungen umgesetzt werden. In der Hotellerie hat es früher oder später mit Bauen zu tun. Die unglaubliche Regulierungswut rund um Immobilien nimmt laufend zu, Lex Koller, Zweitwohnungsinitiative, Zuwanderungsinitiative, Raumplanungsgesetz, Energiewende sind nur einige Problemstellungen mit teilweise massiven Auswirkungen. Diese Regulierungen und die Unmög-

lichkeit, heute ein Hotelprojekt in einer Destination zu finanzieren, ohne Mäzene oder Quersubventionierung, müssen nachdenklich stimmen. Was passiert mit Destinationen, in denen das lokale Gewerbe verschwindet, die unrentablen Hotels zur Hälfte in Zweitwohnungen umgewandelt werden, die Bergbahnen nicht mehr rentieren und neue Hotels nicht mehr gebaut werden können, da sie auch wegen der Regulierungswut viel zu teuer sind und keine Bank sie je finanziert? Es ist an der Zeit, dass sich Verbände, Interessensvertreter, Leistungsträger und die Politik gemeinsam um zukunftsgerichtete und ganzheitliche Rahmenbedingungen – keine Subventionen – bemühen, die einen nachhaltigen und wirtschaftlich tragbaren Tourismus zulassen. Was wären die klassischen Tourismuskantone ohne einen funktionierenden Tourismus und welcher volkswirtschaftliche Schaden wäre zu verkraften? Auch seit dem 15. Januar 2015 berichten Herr und Frau Schweizer an Veranstaltungen aller Art über die ganz persönlichen Erfahrungen in der Schweizer Hotellerie, jeder und jede wartet mit einer noch süffisanteren Geschichte

auf und steht dazu, dass im Ausland alles besser sei. Die Krönung sind unqualifizierte und subjektive Aussagen eines renommierten Ökonomen einer Bank, die Fragen aufwerfen. Woher kommen die fehlende Loyalität zur eigenen Leistung, das ewige Beschmutzen des eigenen Nestes und das unerträgliche Besserwissen? Ist die Erwartungshaltung im eigenen Land viel höher als im Ausland – oder hat der Markt schlicht eine andere Wahrnehmung, als es sich die Branche eingestehen will? Wo Rauch ist, ist auch Feuer. Es ist an der Zeit, dem kollektiven «Hotel und Tourismus Bashing» entgegenzuwirken und mit gemeinsamen Kräften an einem positiveren Image zu arbeiten.



Andrea Jörger
Managing Partner
CFBnetwork AG
www.cfbnetwork.ch

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website www.hesser-consulting.ch

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

Activ Gastro
HOTEL Immobilien

Hochprofitables Hotel-Restaurant
in der wunderschönen UNESCO Aletschregion zu verkaufen.

Etablierter und bekannter Betrieb mit ausgezeichnetem Ruf. Zimmer-Auslastung: Winter 70 %, Sommer 48 %.

Kein Unterhaltsnachholbedarf vorhanden. Eigentümergewinn auf Stufe EBITDA Fr. 500'000.– Für den Kauf ist ein Eigenkapital von Fr. 800'000.– notwendig. Verlangen Sie unsere ausführlichen Unterlagen

Activ Gastro HOTEL Immobilien
Bielstrasse 3 | 4500 Solothurn
Tel.: +41 (0)32 622 60 80
Mail: solothurn@activgastro.ch

Gstaad Neuchâtel Solothurn

A VENDRE
Restaurant/Pizzeria
à 15 km de Verbier
Rendement net pour investisseur 4%

CHF 1 900 000.–
Pour tout renseignement:
VFP Immobilier SA
vfp@verbier.ch / 027 775 30 10

Stein AG **Pächter/in gesucht**
Firma oder Privatperson/en

Attraktiver Neubau mit zweiteiligem Restaurant und 10 modernen Hotelzimmern im entstehenden Rheinfels-Park in Stein im Fricktal AG. Grosszügige und lichtdurchflutete Räume, effiziente Abläufe, Parkanlage und Sicht auf den Rhein.

- Die Gemeinde wünscht sich einen Begegnungsort für Einwohner, Touristen, Geschäftsleute, Junge und Alte, mit einem populären Konzept und attraktivem Preis-Leistungs-Verhältnis.
- Erdgeschoss (ca. 225 m²)**
 - Zweiteiliges, abtrennbares Restaurant mit ca. 32 und 38 Plätzen
 - Adäquate Aussenflächen
 - Kombinierter Bar-/Buffet-/Rezeptionsbereich
 - Grosszügige Küche mit Tageslicht und Spüle
 - Anlieferung (Gebäuderückseite) inkl. Waren-/Personenlift
 - 20 Aussenparkplätze (nicht exklusiv)
- Untergeschoss (ca. 200 m²)**
 - Gästetolletten, Mitarbeitergarderoben und -toiletten
 - Kleines, abschliessbares Büro
 - Diverse Lager-, Kühl- und Tiefkühlräume, Entsorgungsraum
 - 10 Einstellparkplätze exklusiv für Hotelgäste
- 1. und 2. Obergeschoss (ca. 160 m²)**
 - 10 Doppelzimmer mit Dusche/WC, TV, Minibar und Rhein-Sicht
 - Raucher-Loggia und Etagenoffice pro Geschoss
- Pachtbeginn:** 1. Januar 2016
- Die Gemeinde Stein bietet faire Pachtbedingungen. Das Grossinventar/Mobiliar gehört zur Pachtsache. Das Kleininventar ist Sache des Pächters/der Pächterin
- Exposé und weitere Details:** www.jlz.ch unter Aktuelles oder www.gemeinde-stein.ch unter Aktuelles/Neuigkeiten

KOHL & PARTNER
HOTEL & TOURISM CONSULTING

Zu verkaufen:
*****Gasthof Kreuz, Egerkingen**
Hervorragendes Objekt, durch attraktive Finanzierungsmöglichkeiten auch für Jungunternehmer.

Top Lage auf der Ost-West-/Nord-Südachse, nahe ÖV, Gourmet-Restaurant und Gaststuben, Terrasse, Catering (bis 200 Pers.), div. Säle (20-100 Pers.), 12 Zimmer, Tiefgarage und Aussenplätze. Verschiedenste Ausbauvarianten möglich.

Übernahme einer bestehenden Aktiengesellschaft: CHF 0.5 - 0.75 Mio
Weitere Auskünfte erhalten Sie über: Kohl & Partner (Schweiz) AG - Frank Reutlinger
Eigenkapital: CHF 0.5 - 0.75 Mio | 044 533 50 42 - frank.reutlinger@kohl-int.ch

Kohl & Partner ist ein führendes, unabhängiges und international tätiges Consultingunternehmen - spezialisiert auf Hotellerie, Gastronomie und touristische Destinationen und Infrastrukturen.
www.kohl-int.ch

Gastroconsult
TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Alvaneu Dorf
zwischen Davos und Lenzerheide

Im Auftrag der Eigentümer verpachten oder verkaufen wir auf Anfang Winter 2014/15 oder nach Vereinbarung das

Hotel-Restaurant Belfort

Das von den Eigentümern im 1976 neu erbaute Restaurant wurde 1996 mit einem Hotelanbau ergänzt und befindet sich in einem sehr guten Zustand. Der Betrieb ist für seine sehr gute Küche und die auslesenen Weine über die Kantongrenzen hinaus bekannt. Die modernen Hotelzimmer mit ihren rustikalen Elementen laden zum Entspannen ein.

Der Betrieb befindet sich in unmittelbarer Nähe zum Golfclub und Bad Alvaneu. Davos, Lenzerheide, Savognin oder Bergün erreichen Sie in 15 bis 20 Autominuten.

GILDE-Restauration

- Familiäres, heimeliges Restaurant mit 45 Sitzplätzen
- Sonnette Aussichtsterrasse mit 50 Sitzplätzen
- Saal mit 60 Sitzplätzen
- Stübli mit 30 Sitzplätzen

Hotel (Hotellklassifizierung Gastrosuisse)

- 11 komfortabel eingerichtete Doppelzimmer, alle mit DU/WC oder Bad/WC, Radio, TV, Telefon und W-Lan ausgestattet, teilweise mit Balkon
- Touristenlager mit 28 Schlafstellen
- Sauna
- Parkfläche im Freien für ca. 20 Autos
- 4½-Zimmer-Wirtwohnung im DG und 3 Personzimmer mit Aufenthaltsraum

Für ein fachlich ausgewiesenes Wirtpaar bietet dieser Betrieb eine ausgezeichnete Existenz.

Bei Interesse senden Sie uns bitte einen kurzen Lebenslauf mit Angabe der Personalien, Berufsbildung und bisherige Berufstätigkeit an:

Gastroconsult AG
Urban Augustin
Alexanderstrasse 2, Postfach 708, 7002 Chur
Telefon 081 252 36 42 | Fax 081 252 15 62
E-Mail: urban.augustin@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch