

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 17

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: 15.03.2025

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

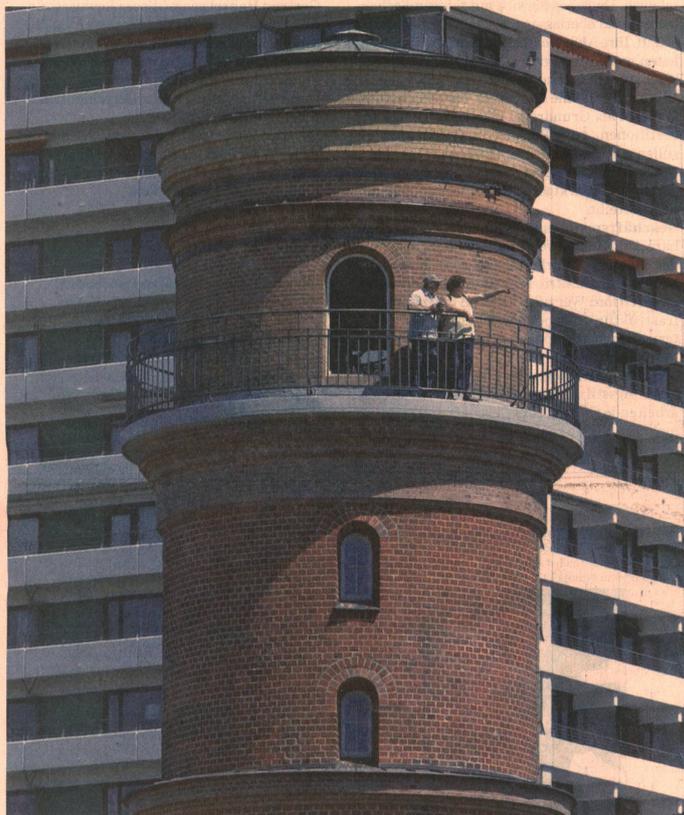
Nr. 17 · 23. April 2015

htr **hotelrevue**

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

LEUCHTTÜRME SCHULHOTELS

Eine Grundbildung in der Hotellerie setzt sich aus Praxis im Betrieb, Berufsschule (Theorie) und überbetrieblichem Kurs zusammen. hotellerieuisse bietet mit seinen vier Schulhotels für jährlich rund 900 angehende Berufslernende in den Berufen Hotelfachfrau/-mann und Restaurationsfachfrau/-mann EZF/EBA Berufsschulunterricht in Blockform an. Die Schulhotels von hotellerieuisse sind von Bund und Kantonen anerkannte Berufsschulen. Die Ausbildung erfolgt in Blockkursen zu jeweils 5 Wochen in einem als Internat geführten Hotel, und Theorie und Praxis können in idealer Weise miteinander verknüpft werden. Das heisst, der Fachunterricht und die überbetrieblichen Kurse sind optimal aufeinander abgestimmt. Abstrakte Inhalte können durch fronthelfende Lehrpersonen anschaulich vermittelt werden, da die gesamte Infrastruktur eines Hotels zur Verfügung steht.

Learning by doing

«Learning by doing» ist angesagt, stehen doch im Schulhotel Menge, Bügeleisen, Waschmaschine und Tumbler zur Verfügung. Das Mittagessen wird selbstverständlich von den Lernenden serviert und die während der Schulzeit benutzten Hotelzimmer täglich von ihnen selbst gereinigt. Durch die Umsetzung der Theorie in die Praxis kann das Wissen vertieft und verankert werden. Eigenständiges und verantwortungsvolles Denken und Handeln werden im Unterricht sowie im Internatsbetrieb konsequent gefördert. Der Besuch des Schulhotels fördert gezielt die Selbst- und Sozialkompe-

tenz und trägt in hohem Masse zur Persönlichkeitsentwicklung bei. Nebst den beruflichen Inhalten werden Integrationsfähigkeit, Toleranz, Team- und Konfliktfähigkeit geübt und entwickelt. Dadurch entstehen gute Freundschaften ausserhalb der gewohnten Umgebung, die teilweise noch lange über die Schulhotelzeit hinaus dauern.

Die Schulhotels sind Leuchttürme in der Bildungslandschaft und bilden das Herzstück des langjährigen Engagements von hotellerieuisse in der Grundbildung. Bereits seit 50 Jahren besteht dieses Erfolgsmodell Schulhotel, und auch weiterhin sollen motivierte und engagierte Nachwuchsfachkräfte in einem herzlichen Umfeld eine ganzheitliche Grundausbildung in der Schweizer Hotellerie erhalten. Gemeinsam mit den Ausbildungsbetrieben und deren tatkräftigen Berufsbildnern schreitet hotellerieuisse mit dem Erfolgsmodell Schulhotel in eine erfolgreiche Zukunft, um auch in den nächsten 50 Jahren fachliches und menschliches Wissen weiterzugeben.



Daniel Thomet
Leiter Schulhotels
www.hotellerieuisse.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Der Gedanke ist eine Tat, und die fruchtbarste, die auf der Welt wirken kann»

Emile Zola, französischer Schriftsteller (1840-1902)

AGENDA

28. APRIL

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

28. APRIL

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

19. MAI

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

20. MAI

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

30. MAI

«Der erste Eindruck zählt», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

9. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus. Stufe 2, Qualitäts-Trainer», von hotellerieuisse, im Hotel Monopol, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Folgen und Kosten von gesundheitlichen Belastungen
Gesundheitsbelastungen gewinnen wirtschaftlich an Bedeutung. Es ist schwierig, ein genaues Bild über die Gesundheitsbelastungen in Gastgewerbe und Hotellerie zu vermitteln. Am häufigsten sind Beschwerden wie Gelenk-, Rücken- und Nackenschmerzen. Auch die psychosozialen Risiken wie stressbedingte Erkrankungen, Burnout, Mobbing oder sexuelle Belästigungen nehmen stetig zu. Eine Seco-Studie belegt, dass Stress Kosten in der Höhe von 4,2 Milliarden Franken pro Jahr verursacht. In dieser Summe sind die Kosten der medizinischen Versorgung, der Selbstmedikation gegen Stress und der Fehlzeiten inbegriffen. Eine weitere Studie zeigt, dass Beschwerden im Bewegungsapparat in den Betrieben mit 3,3 Milliarden Schweizer Franken zu Buche schlagen.

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

ACHT KERNELEMENTE, DIE DEN ERFOLG BESTIMMEN

Wer ein Unternehmen gründet – oder dessen Leitung übernimmt –, hat in der Regel nur ein Ziel: den Erfolg. Damit ein Unternehmen erfolgreich wird und stabiles Wachstum erlebt, müssen verschiedene Faktoren stimmen.

Die wenigsten Wirte und Hoteliers haben ein BWL-Studium absolviert oder Marketing und Psychologie studiert. Sie sind vielmehr durch Berufspraxis in ihre Rolle hineingewachsen oder vielleicht auch bloss hineingerutscht. Im Idealfall haben sie eine höhere Berufsbildung oder eine Hotelfachschule absolviert und sich so auf ihre Tätigkeit als Unternehmer vorbereitet. Jedes Jahr werden in der Schweiz viele gastgewerbliche Betriebe von enthusiastischen Gastgebern eröffnet und mit viel Herzblut geführt. Leider kühlt die anfängliche Leidenschaft rasch ab, wenn der Erfolg sich nicht wie erhofft einstellt und entwickelt. In vielen Fällen bleiben vom Herzblut nur Herzleid und ein Berg von Schulden übrig. Das muss nicht sein, denn Erfolg ist eine Folge von unternehmerischen Entscheidungen und Handlungen. Acht Kernelemente bestimmen durch ihr Zusammenspiel den Erfolg und das stabile Wachstum eines Unternehmens. Jedes einzelne Element ist wichtig und sollte dementsprechend beachtet und gepflegt werden:

- Motivation:** Mitarbeitende folgen dem, was der Chef vorlebt. Deshalb ist es wichtig, dass Unternehmer sich im Klaren sind: Was motiviert mich? Welche Werte bestimmen meine Zukunft? Daraus ableitend entwickeln sie die Strategie, mit der sie ihre Vision/ihr Ziel erreichen. Wichtig ist es, dass der Unternehmer in die Rolle des Unternehmers schlüpft und nicht in der Position der versierten Fachkraft verharrt.

- Strategie:** Der Traum von heute ist die Realität von morgen – diesem Motto entsprechend wird zuerst die Vision entwickelt, dann werden die Ziele gesetzt und danach wird die Strategie festgelegt, mit der sich diese Ziele erreichen lassen.
- Unternehmerrolle:** Viele Unternehmer machen den Fehler, dass sie Fachkraft bleiben und die Rolle des Managers vernachlässigen. Wirkliches Wachstum ist aber nur als Unternehmer möglich. Umgeben Sie sich mit fähigen Facharbeitern und überlassen Sie denen das Alltagsgeschäft. Ihre Aufgabe ist es, das Unternehmen zu leiten, neue Strategien zu entwickeln und für Wachstum und Zukunftspotenzial zu sorgen.
- Liquidität:** Ohne Moos nix los! Wachstum kostet – als Grundregel gilt: Kurzfristige Investitionen, zum Beispiel in Betriebsmittel, sollen aus eigenen Mitteln finanziert werden.
- Marketing:** Erfolgreich ist, wer eine marktgerechte, marktgerechte Unternehmenspolitik betreibt.
- Geschäftsprozesse:** Effiziente, wiederholbare Abläufe und verständliche Regeln geben den Gästen, Mitarbeitenden aber auch dem Unternehmer Zufriedenheit und Sicherheit.
- Investition:** Wer nicht laufend investiert (Infrastruktur, Angebotsentwicklung, Mitarbeiter), wird früher oder später von Mitbewerbern überrundet.
- Mitarbeiter:** Pflegen Sie einen klaren, fairen Führungsstil. Motivierte und zufriedene Mitarbeitende sind gut fürs Geschäft und bringen mehr ein, als sie kosten.

Ricarda Frei

BUCHTIPP

DAS HANDBUCH FÜR UNTERNEHMER

In ihrem «Handbuch für Unternehmer» vermittelt Gertrud Hansel Geschäftsführern Basiswissen und Hilfestellungen für die Phase nach dem ersten Wachstum eines Unternehmens. Die Autorin gibt praktische, umsetzbare Tipps und Tricks, die dabei helfen, den Erfolg zu stabilisieren, um langfristig und nachhaltig gute Ergebnisse zu erwirtschaften. Gerade in der ersten Phase des Wachstums sei es für Unternehmer wichtig, die Rolle der Fachkraft mehr und mehr zu verlassen und sich zum Gestalter des Unternehmens zu entwickeln. Um diese nicht immer einfache Verwandlung zu schaffen, sei es wichtig, sich über die Unterschiede der beiden Rollen bewusst zu sein. Mit ihrem Buch will Gertrud Hansel genau dieses Bewusstsein fördern und schärfen. Ergänzt werden die Anleitungen «Wie Sie Ihren Anfangserfolg in nachhaltiges Wachstum verwandeln» durch zahlreiche Praxisbeispiele aus dem Unternehmeralltag und unterschiedliche Erfolgsgeschichten. Gertrud Hansel ist Businesscoach und Inhaberin der «Schule für Unternehmer». Sie berät seit 20 Jahren Unternehmer in allen Phasen der Selbständigkeit.



«Das Handbuch für Unternehmer»
Gertrud Hansel
ISBN
978-3-527-50824-2
CHF 37.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

ITALIENISCH IN FLORENZ

Spezialangebot
2 Wochen Italienischkurs,
4 Std./Tag
in kleiner Gruppe, Unterkunft
in Einzelzimmer
nur Euro 529.-

- Italienisch für Tourismus, Euro 589.-
- Italienisch-Kochkurs, Euro 589.-

Scuola Toscana - Via de' Benci 23
50122 Firenze - Italia
Tel./Fax 0039055244583
www.scuola-toscana.ch

Professionelle Beratung für die Schweizer Hotellerie

Planen Sie ein neues Projekt?

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

Gesetzlicher Beraterstatus von: CURAVIVA.CH hotelieriesuisse

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelieriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr **hotelrevue**

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotelieriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelieriesuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr hotelrevue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotelierie-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Ricarda 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@hotelierie-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotelrevue, 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
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 / 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 / www.immoaufgeschaltet.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoaufgeschaltet.ch abrufbar.

ANZEIGENSCHLUSS

Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG

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

PRODUKTION

Inserate: htr hotelrevue,
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.

Neueröffnung eines Bijous anfangs 2016

Für die Betriebsleitung dieses aussergewöhnlichen Betriebes, ein historisch bedeutendes Gebäude, bestehend aus einem 4-Sterne-Hotel mit 24 Zimmern und Suiten, Restaurant, Gewölbekeller, Bar, Lounge & Wintergarten, Bankettsaal (135 m²), Seminarräumen mit bis zu 100 m² und Dachterrasse, suchen wir ein Gastgeberduo mit Flair für hochwertige Gastronomie. Dank geschicktem Outsourcing und der Nutzung gruppenübergreifender Synergien kann das Hotel mit einem kleinen Team schlank geführt werden.

Der Fokus liegt auf den Bereichen Restaurant, Saal und Seminargeschäft. Voraussichtlich werden zwei Drittel des Umsatzes mit F & B generiert. Ziel ist eine exzellente Küche zu kreieren mit lokal und überregional hervorragendem Ruf. Idealerweise übernimmt dabei eine Person des Gastgeberduos die Küchenchef-Funktion oder entlastet sich mit einem versierten Sous-chef plus starkem Team, behält die Oberaufsicht der Küche und leitet dafür die F & B-Outlets persönlich.

Gastgeberduo · Hotel-, Seminar- & Restaurationsbetrieb
Malerische Altstadt – Kantonshauptstadt – Mittelland

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben mehrjährige wertvolle Erfahrungen in der Schweizer Hotellerie resp. in der CH-Gastronomie auf Stufe Fine Dine gesammelt und wollen sich niederlassen. Sie lieben das Besondere; entsprechende Führungserfahrung bringen Sie mit. Dynamische Nachwuchskräfte mit Veranstaltungs-, Seminar- und Spitzenküchen-Know-how, die reif sind für den Sprung auf Betriebsleitungsebene, nehmen wir ebenfalls gerne mit auf in das Auswahlverfahren.

Als jüngere Hands-On-Gastgeberin/-Gastgeber mit Ambitionen in Richtung «Kochkunst & Qualität» haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern. Dazu bieten wir Ihnen die optimale Plattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat Potential. Der Eintritt wird flexibel gehandhabt: Letztes Quartal 2015 oder früher nach Vereinbarung. – Können wir Sie begeistern? Für den Erstkontakt am besten CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglieder der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Spitzenhotel als Flaggschiff mit weiteren Hotelbetrieben.

Die Hotelgruppe «Seehof Selection» vereint vier eigenständig geführte Betriebe: Das Flaggschiff Hotel Seehof in Davos, das 3-Sterne-Hotel Steinbock sowie das Deluxe Boutique-Hotel Vereina in Klosters und die Blockhütte Erezäss im Parsenn-Skigebiet. Mit diesem Zusammenschluss vereint die Hotelgruppe fast 400 Betten in Davos und Klosters. Hier kommen Sie ins Spiel: Als charismatische Führungspersönlichkeit tragen Sie aktiv dazu bei den «Seehof» und seine angeschlossenen Unternehmen in eine langfristig sichere Zukunft zu führen.

22 Millionen Schweizer Franken investierte die Eigentümerfamilie in eine komplette Erneuerung des Seehofs in drei Etappen. Für grosse Kongresse – wie zum Beispiel anlässlich des World Economic Forum, das zu Davos gehört wie der Seehof auch – wurden neue, topmoderne Tagungsräume geschaffen. Hier besteht neu auch viel mehr Spielraum für gediegene Bankette und entscheidende Verhandlungsrunden auf höchstem internationalem Parkett; wie einst den legendären Handsake und die Unterzeichnung des Friedensvertrages zwischen Ararat und Perez, der 1994 im Seehof stattfand.

General Manager & Gastgeber w/m
inklusive Führung der angeschlossenen Betriebe (CEO-Funktion)

Für diese spannende Executive Position benötigen Sie einschlägige Erfahrung als GM von grösseren, namhaften Häusern im Luxussegment. Sie sind nach dem Best, besitzen den «Blick fürs Detail», setzen sich durch, treten souverän auf und lieben die Gastgeberrolle. 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 später Mitglied des VR zu werden.

Sie sind selbstbewusst, verstehen die Boutique-/Resort- & Convention-Hotellerie und haben mehrere Jahre CH-Hoteldirektor-Praxis erworben. Servicebereitschaft, Weltoffenheit – gleichwohl ein gediegenes Mass an Swissness – sowie Authentizität werden stark gewichtet! Im Auftrag des Verwaltungsrats-Präsidenten der Seehof Selection wenden wir uns an frontorientierte Damen oder Herren mit entsprechenden Leistungsausweisen. 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 echt gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglieder der Geschäftsleitung

Exklusives authentisches Resort Hotel – Ganzjahresbetrieb

Beeindruckende Architektur, alpines Design, Lifestyle-Ambiente sowie der Charme und die Romantik eines der schönsten und zugleich unkonventionellsten 4 Sterne Superior Hotels der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Optimal auch die perfekte Infrastruktur mit Event-, Seminar- und Selfnessbereich – ein Rückzugsort als Ausgleich zum Alltag. Einer der besten Köche des Landes prägt die von Gault Millau ausgezeichnete Kulinarik der verschiedenen Restaurants. Dies an fantastischer Panoramalage oberhalb einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination unweit grösserer Zentren.

Ziel der attraktiven Kaderposition: Geschickte Führung der gut eingespielten bis 10-köpfigen Empfangs-Crew und die Verantwortung für den gesamten Beherbergungsbereich. Das umfasst u. a. die Erreichung eines guten Auslastungsgrads, Reservationen, Mithilfe am Empfang, umfangreiche Gästebetreuung, Überwachung der Allotments, Betreuung der Verkaufskanäle & Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrechnungen im Hotel- & Seminarbereich sowie Mitarbeiterzeitsplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantwortlich für die Wirtschaftlichkeit.

Gastgeber · Chef de Réception w/m
Ihre Perspektive: Stv. Direktorin

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hands-on-Hotelfachpersönlichkeit Typ Gastgeberin/Gastgeber mit solider Praxis als erster oder zweiter Chef de Réception in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Prestigestaltung und die Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen bestens vertraut. Gute Englisch-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen sind von Vorteil aber nicht Bedingung. Die Perspektive – bei Eignung und Potential – später zur Stv. Direktorin aufzusteigen – betrachten Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung.

Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Sind Sie die charismatische «outgoing personality», die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion das oberste Gastgebergremium bilden? Wollen Sie sich profilieren? Interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet und zu den exzellenten Konditionen? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglieder der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Sie sind Gastgeber. Durch und durch.

Die beiden attraktiven Boutique-Hotels geniessen einen ausgezeichneten Ruf und gehören zum Besten was Stadt und Land zu bieten haben. Perfekte City-Lage in einer der beliebtesten deutschschweizer Metropolen. Die beeindruckende Infrastruktur der best frequentierten Unternehmen lassen keine Wünsche offen: Gesamtraum rund 130 Designzimmer-Suiten mit modernster Hightech-Ausstattung, Top-Restaurants und beeindruckende F & B Outlets.

Als exzellent ausgebildete extrovertierte Hotellerie-/Hoteliere-Persönlichkeit beherrschen Sie die relevanten Disziplinen à la Rooms Division, F & B Management sowie Standards & Procedures aus dem Effeff. Dank geschickter Delegation von Aufgaben und effizienter Führung Ihrer Teams ermöglichen Sie sich Ihnen genau den Freiraum, den Sie direkt am Gast einsetzen wollen! Dabei leiten Sie ein stadtbekanntes Restaurant mit 13 Punkten GM. Denn Sie sind Gastgeber. Durch und durch.

Hoteldirektor w/m
zwei sehenswerter Deluxe-Hotels mit Charme

Als Lifestyle-orientierter Profi sind Sie mit der schweizerischen Hospitality-Branche bestens vertraut! Konzernhotellerie-Erfahrung von Vorteil; jedoch nicht Bedingung. Ihr Auftritt ist geprägt von Ausstrahlung, Präsenz und Kompetenz. Sie begegnen krisenbedingten Veränderungen im Markt souverän, reagieren mit Übersicht und haben bereits einen grösseren CH-Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt.

Konsequente Umsetzung erforderlicher Massnahmen gehört für Sie zum Tagesgeschäft! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Durchsetzungsvermögen ist Ihr Markenzeichen. Sie stehen für Service Excellence, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglieder der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



Unsere Mandantin, die Volkshaus AG / Hotel Bern (www.hotel-bern.ch), ist ein erfolg- und traditionsreiches Vierstern-Hotel im Herzen von Bern mit 100 Zimmern, moderner Infrastruktur sowie einer bekannten Gastronomie. Seit über 100 Jahren geniesst die Volkshaus AG schweizweit einen hervorragenden Ruf auch als Seminar- und Tagungshotel. Aufgrund der Nachfolgeregelung suchen wir in ihrem Auftrag per 1. Dezember 2015 oder nach Vereinbarung eine unternehmerisch aktive und strategisch denkende Persönlichkeit für die Funktion als

Direktorin / Direktor

In dieser vielseitigen und spannenden Geschäftsleitungsfunktion sind Sie für die Führung des Gesamtbetriebes verantwortlich. Mit den 70 unterstellten Mitarbeitenden garantieren Sie einen reibungslosen Ablauf des gesamten Hotel- und Restaurantsbetriebes. Die vom Verwaltungsrat entwickelte Unternehmensstrategie setzen Sie erfolgreich um, erstellen daraus abgeleitet das jährliche Aktivitätenprogramm und legen zudem in Zusammenarbeit die Unternehmenspolitik und das Marketingkonzept fest. Die herausfordernden Auslastungsziele erreichen Sie durch einen optimalen Verkauf. Als präsender und passionierter Hoteller suchen Sie den Kontakt zu Kunden und Stammgästen. Sie gewährleisten mit Ihrem Team eine hohe Gästezufriedenheit und die konstante Weiterentwicklung des Dienstleistungsangebotes.

Wir suchen eine führungsstarke und belastbare Persönlichkeit, die über eine höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Stufe HF, NDS, Fachhochschule o.ä.) sowie über nachweisbare Mana-

gementerfahrung in der Hotellerie verfügt. Sie können wirtschaftliche Aspekte mit Dienstleistungsentwicklung vereinen und zeichnen sich aus durch unternehmerisches Denken, zielorientiertes und weitsichtiges Handeln. Im Weiteren verfügen Sie über ausgeprägte Kenntnisse im E-Marketing sowie Revenue Management. Ihr bereits gut gepflegtes nationales und internationales Netzwerk bringen Sie in die Unternehmung ein. Mit dezidiertem Verhandlungsgeschick gelingt es Ihnen, die Erfolgsposition dieser Unternehmung weiter zu festigen. Dank Ihrem analytischen Urteilsvermögen, Ihrer natürlichen Autorität und dem kompetenten Auftritt fällt es Ihnen leicht, professionell auf allen Ebenen zu kommunizieren. Ihre initiative und qualitätsbewusste Haltung sowie Ihre hoch ausgeprägte Sozialkompetenz tragen dazu bei, diese anspruchsvolle Management-Aufgabe im Herzen von Bern erfolgreich zu bewältigen. Sie integrieren sich stilvoller in die Gesellschaft der Hauptstadt und vertreten die Unternehmung nach innen und nach aussen.

Wenn Sie sich von dieser spannenden Herausforderung angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen unter Angabe der Ref.-Nr. 1504_07 an gerda.fedier@covasearch.ch oder an

Covariation Search AG
Optingenstr. 18
P. O. Box 619
3000 Bern 25

Für einen telefonischen Erstkontakt steht Ihnen Herr Michael Luginbühl gerne unter 031 335 65 75 zur Verfügung. Selbstverständlich dürfen Sie absolute Diskretion voraussetzen.

www.covasearch.ch,
ein Unternehmen des HRM-Kompetenzhauses, www.hrmhouse.ch



Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Cafeteria UZH Botanischer Garten
Zollikerstrasse 107, 8008 Zürich

per 1. Juni 2015

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



(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



37432-11978

Für unser Büro in Elm suchen wir auf 1. Juli

Leiter/in Geschäftsstelle 80%

Elm Ferienregion
Säge 5
8767 Elm

37443-11975



Gastgeberpersönlichkeit (w/m)

Sorell Hotel Rigiblick
Germaniastr. 99, 8044 Zürich

per 01. Juni 2015

Als expandierende Hotelgruppe der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels in 17 Hotels in der Deutschschweiz 450 Mitarbeitende.

Das Sorell Hotel Rigiblick zählt mit 16 Gault-Millau-Punkten sowie einem Michelin-Stern zu den besten Gourmetrestaurants in Zürich und wurde nach einem Totalumbau 2004 durch den ZFV neu eröffnet. Es verfügt über 7 grosszügige, exklusive Apartments. Das einzigartige, hochstehende Fine Dining Restaurant «Spice» und das multifunktionale Bistrotkonzept «Quadrin» umfassen 90 Innen- und 60 Terrassenplätze.

Ihre Aufgabe

In dieser anspruchsvollen und vielseitigen Funktion sind Sie selbstständig für die Führung und Organisation des gesamten Betriebes verantwortlich. Als Gastgeberpersönlichkeit pflegen Sie den Kontakt zu den Gästen, akquirieren Neukunden und sind zusammen mit Ihrem 16-köpfigen Team für das Wohl unserer Gäste zuständig. Sie tragen die Kosten- und Budgetverantwortung und sind dabei für die Überwachung der operativen Ergebnisse, das finanzielle Controlling sowie für

die Einhaltung der Qualitätsstandards unter Berücksichtigung der Unternehmensrichtlinien verantwortlich. Zudem gehört die Führung, Schulung und Qualifizierung Ihrer Mitarbeitenden zu Ihrem Aufgabengebiet. Der Betrieb ist von Dienstag bis Sonntag von 09.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Die Arbeitszeiten richten sich nach den Bedürfnissen des Betriebes.

Ihr Profil

Für diese vielseitige und spannende Stelle suchen wir eine innovative und vertrauenswürdige Gastgeberpersönlichkeit aus Leidenschaft, die eine mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position in der Gourmet-Gastronomie mitbringt. Ihr Erfahrungsprofil runden Sie mit einem Abschluss einer Hotelfachschule ab. Sie verfügen über fundierte Weinkenntnisse und ermitteln systematisch die Bedürfnisse unserer Gäste. Als Führungsperson handeln Sie im Sinne der Unternehmung, setzen sich anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür, fördern diese in ihren Leistungen und bieten die notwendige Unterstützung zur Zielerreichung.

Wir bieten

Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Online-Bewerbung. www.zfv.ch

Sorell Hotel Rigiblick
Angela Tauro, CHRO
Postfach, 8047 Zürich



SORELL HOTEL
RIGIBLICK



37445-11988

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38195-11732

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
Qual Ernest-Ansermet 5
1820 Montreux 2
info@palaisoriental.ch

37237-11966

SVIZZERA ITALIANA



Albergo 4 stelle a conduzione familiare situato sulla leggendaria collina di Ascona cerca a partire da subito:

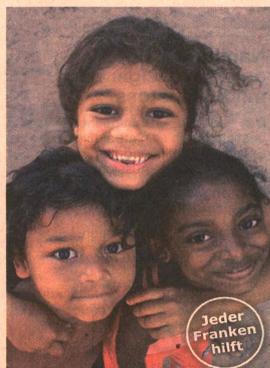
Cameriere con esperienza

Requisiti:
Età massima 30 anni
Conoscenza dell'italiano e tedesco
Comprensione dello svizzero tedesco

Inviare curriculum a:
A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch
www.hotel-ascona.ch
tel. 091 785 15 15
fax 091 785 15 30

37448-11985



Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

Senden Sie eine SMS an 339 mit CBM10 und spenden Sie 10 Franken an eine Graue-Star-Operation.

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch



christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen

Helsana

Machen Sie uns individueller!

Leiterin/Leiter Ausbildungs- und Seminarhotel in Bellinzona (100%)

Helsana ist führend – und macht es ihren Kunden einfach. Übernehmen Sie beim Marktleader Verantwortung und prägen Sie das Gesundheitswesen mit. Ihr Engagement lohnt sich: Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche Herausforderungen, viel Eigenverantwortung und die Möglichkeit, sich individuell und flexibel weiterzuentwickeln.

Für unseren Bereich Immobilien & Services suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie. Als Gastgeberin / Gastgeber vereinen Sie Atmosphäre und Performance handeln zugleich empathisch, unternehmerisch und flexibel. Gerne prüfen wir auch Bewerbungen von Paaren mit einem entsprechenden Leistungsausweis.

Das bieten wir

- Eigenverantwortliche Leitung des Ausbildungs- und Seminarhotels mit rund 20 Zimmern (Hotel-Garni-Betrieb mit punktuellm Angebot von Mittagessen)
- Führen von 2-3 Mitarbeitenden
- Erarbeiten von präzisen und aussagekräftigen Entscheidungsgrundlagen

Das fordern wir

- Höhere Ausbildung im Hotellerie-Umfeld (z. B. Hotelfachschule/Masterlehrgang)
- Fähigkeitsausweis A (Wirtepatent) von Vorteil
- Langjährige Erfahrung im Führen von ähnlichen Betrieben
- Sehr gute Office-Anwenderkenntnisse
- Stilsicheres Deutsch in Wort und Schrift, gute Italienischkenntnisse in Wort
- Sie lieben es einerseits Menschen zu führen und andererseits Gäste zu beherbergen
- Lösungs- und zielorientierte Person mit hoher Affinität zu Servicequalität
- Engagierte Persönlichkeit mit konzeptionellen Fähigkeiten, die durch ihre natürliche Souveränität überzeugt
- Unternehmensegeist mit einer hohen Empathie-Fähigkeit

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung!
Job-ID: 2161

Bei Fragen steht Ihnen Marina Cavagna,
Telefon 043 340 80 56, gerne zur Verfügung.

helsana.ch/karriere

Nehmen Sie uns beim Wort. Helsana

37460-11991



Fachmitarbeiter/in Produktion

Die Traitafina AG ist ein national führendes Produktions- und Handelsunternehmen mit qualitativ hochstehenden Fleischwaren für die Gastronomie und den Detailhandel.

Wir, die Mitarbeitenden der Traitafina AG, sind für den Unternehmenserfolg mitverantwortlich. Möchten Sie in Zukunft in einem kundenorientierten und innovativen Unternehmen arbeiten und an unserem Erfolg teilhaben?

Für unsere Produktion suchen wir Sie als erfahrene/n Mitarbeiter/in. Zu dieser interessanten Herausforderung übernehmen Sie folgende Aufgaben:

- Herstellung von frischen Lebensmitteln, Bedienung von Produktionsanlagen
- Einstellen und Überwachen der Parameter
- Überwachen der Anlagen und Einleiten von Massnahmen bei Störungen
- Umbauen, Einrichten und Anfahren der Anlagen
- Protokollierung der getätigten Arbeiten
- Führen von Flurförderfahrzeugen

Anforderungen

- Abgeschlossene Berufslehre in einem der Bereiche: Lebensmitteltechnologie, Koch, Fleischfachmann, Käser oder Bäcker
- Erfahrung als Produktionsmitarbeiter/in
- Sehr gute körperliche Verfassung (Temperatur im Bereich von ca. 3 bis 25° C)
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Flexible, zuverlässige und verantwortungsbewusste Person
- Ausweis für das Führen von Flurförderfahrzeugen muss zwingend vorhanden sein.

Wir bieten

- Ein interessantes und verantwortungsvolles Arbeitsgebiet mit Entwicklungsmöglichkeiten
- Gute Einführung in das Arbeitsgebiet
- Zusammenarbeit mit einem motivierten Team
- Zeitgemässe Entlohnung
- 5 Wochen Ferien

Kontakt

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und suchen eine neue Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) an: Traitafina AG, Abteilung Personal, Niederlenzer Kirchweg 12, 5600 Lenzburg, oder wenn möglich gerne per E-Mail an: personal@traitafina.ch

37545-11983

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



THEMENBILD: KEYSTONE

SCHÖNHEIT UND NATUR

Gesund zu sein ist die Grundlage für Wohlbefinden und Schönheit. Zurück zur Natur, das Besinnen auf den Ursprung und die Wirkungsweise der natürlichen Substanzen sind die beruhigende Antwort auf die immer grösser werdende Ratlosigkeit.

Das Gute liegt so nahe. Der Mensch beschäftigt sich seit jeher mit den Wirkstoffen direkt aus der Natur und deren psychischen und physischen Wirkungen. Nicht umsonst werden zum Beispiel ätherischen Öle auch geballte Pflanzenpower genannt. Gewonnen werden diese Kostbarkeiten durch Destillations- und Kaltpressverfahren. Ätherische Öle sind Multitalente. Sie können Haut und Körper pflegen, wärmen, anregen, stärken, beleben, harmonisieren, regenerieren, zu Entspannung führen und vieles mehr. Sie wirken zudem auf die Psyche eines Menschen, indem sie angstmildernd, konzentrationssteigernd und entspannend wirken. Sie geben Gelassenheit und steigern die Lebensfreude. Ätherische Öle sind in der Lage, die körpereigenen Endorphine

anzuregen und unterstützen somit die Selbstheilungskräfte eines geschwächten Körpers. Die Wirkungsweise dieser Multitalente für uns Menschen steht im direkten Zusammenhang mit der Funktion für die Pflanze selber. Zum Beispiel hilft das Lavendelöl der Lavendelpflanze, sich gegen Schädlinge zu wehren und Giftstoffe auszuschleiden. In gleicher Weise ist dann auch die Wirkung beim Menschen. Lavendelöl stärkt unsere Abwehrkräfte und ist antimikrobiell. Ätherische Öle, gewonnen aus Hölzern und Wurzeln, aus Kräutern und Pflanzen, aus Blüten und Fruchtschalen oder Fruchtkernen haben jeweils sehr individuelle Eigenschaften.

Die Erkenntnisse nutzen

Reine Naturprodukte ohne Chemie und Konservierungsstoffe sollten in unseren Pflegemitteln enthalten sein. Es ist zum Beispiel schon länger bekannt, dass Aluminium im Deo schädlich ist. Für die tägliche Hautpflege, für unsere Haare, bei der Anticellulitebehandlung oder dem Massageerlebnis ist reine Natur der Ga-

rant für Schönheit und Harmonie. Das Wissen der Hersteller um das optimale Mischungsverhältnis der Pflanzen-Power für ein Naturprodukt macht jetzt noch den Unterschied aus. Das ist eine gute Nachricht, hat man sich doch einmal für Naturprodukte entschieden, ist die Angebotspalette deutlich überschaubarer. Im Übrigen macht es Spass, bewusst reine Natur zu verwenden.

Ein Trend zurück zu den Kräften und Werten unserer Natur in unserer hektischen stressgeprägten Zeit, das ist doch mal eine gute Nachricht.



Michael Klaes
Jaliya Schweiz
www.jaliya.ch

Liegenschaften finden – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

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

36907-11058

Stadtbekanntes Café-Restaurant im Berliner Grunewald zu verkaufen

Topzustand, auf Mietgrundstück (ca. 2500 m²), grosser Biergarten mit ca. 160 Plätzen, erweiterbar, mit neuer Minigolfanlage (18 Bahnen), provisionsfrei, Kaufpreis 398 000 Euro.

Zuschriften erb. unter Chiffre 36779-11878,
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36779-11878

Namhaftes Hotel an erstklassiger Lage mit Seeanstoss

Das erfolgreiche Boutiquehotel
besticht durch sein attraktives
Erscheinungsbild und die
atemberaubende Aussicht.

**Sehr angesehene Positionierung
in der Drei-Seen-Region**

Mit viel Herzblut unterhalten.

Verkaufspreis Fr. 9,6 Mio.

Wir freuen uns auf Ihre
Kontaktaufnahme.

immoveris®

Brigitte Senn, 031 380 80 92
brigitte.senn@immoveris.ch
www.immoveris.ch

37438-11861

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen Hotels...

- Hotel Garni ab 20 Zimmer
Deutsch-Schweiz oder Tessin
- 3-Sternehotel in Zürich
- Restaurants in der Region
Zürich / Bern / Basel
- 4-Sternehotel
in Davos / Engadin / Tessin
- ...oder haben Sie einen anderen
Betrieb anzubieten?

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

37453-11860

Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue