

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2015)

**Heft:** 19-20

**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:** 30.03.2025

**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

htr **hotel revue**

**HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

Nr. 19/20 · 7. Mai 2015

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



THEMENBILD: KEYSTONE

## NEUER BERUF SETZT ZEICHEN

**Im Rahmen des Projekts «Big Picture 2», das eine klare Strukturierung der Berufe und der Berufsausbildung der Branche anstrebt, bildet der neue Beruf einen wichtigen Meilenstein. Die Inhalte und Anforderungen sind definiert. Die Namensfindung steht kurz bevor.**

In enger Zusammenarbeit mit Bund und Kantonen laufen unter der Leitung der Reformkommission die Arbeiten in verschiedenen Gruppen auf Hochtouren. Es gilt, die in den Umfragen erhobenen Anforderungen und die Vorgaben für die Branche in einem Qualifikationsprofil zu beschreiben. Darin werden nicht nur die schulischen Ziele, sondern auch diejenigen für die betriebliche Ausbildung formuliert, bevor das Werk in die Vernehmlassungen geschickt wird. Der «Neue Beruf», dessen Bezeichnung im Moment in der Schlussevaluation ist, bringt einen klaren Mehrwert für die Branche. Die vermittelten Handlungskompetenzen machen aus den Lernenden Mitarbeitende, welche genau da eingesetzt werden können, wo es für den Betrieb entscheidend ist: direkt beim Gast.

Die jungen Menschen verstehen es, richtig aufzutreten und sich mit Gästen unterschiedlichster Herkunft in drei Sprachen korrekt über ihre Bedürfnisse zu unterhalten. Sie sind mit grundlegenden Elementen des Verkaufs und der Vermarktung, auch mittels elektronischer Medien, vertraut. Zudem verstehen sie Zusammenhänge im betrieblichen Umfeld und kennen die Anforderungen der Zusammenarbeit mit touristischen Partnern. Im Betrieb selber sind sie mit allen Bereichen vertraut. Sie wis-

sen, wie Arbeiten auf der Etage, im Service oder bei der Produktion einfacher Speisen ablaufen und werden so zur wertvollen Unterstützung. Dass sie auch die Grundlagen der Administration lernen, macht sie in kleinen wie in grossen Betrieben zu einer wichtigen Entlastung der Betriebsleitung und zur Drehscheibe für die Koordination von betrieblichen Prozessen. Die grosse Innovation von «Big Picture 2» bildet die konkrete und praktische Vermittlung von in der Branche zentralen handlungsleitenden Prinzipien. Erweiterte Sprachkompetenz, Normen, Werte, Qualität, Hygiene und Sicherheit, aber auch Zusammenarbeit, Methoden und Technologien fliessen direkt in die Ausbildung ein. Ihr Hauptarbeitsort wird beim Gast sein, insbesondere an der Réception und an Gästeanlässen, für gewisse Arbeiten jedoch auch im Backoffice. Dass die Gästebetreuung auch im Restaurant, am Buffet, auf der Etage oder in andern Bereichen stattfindet, macht die Arbeit nur noch attraktiver.

Die Ausbildung wird anspruchsvoll und abwechslungsreich sein. Sie richtet sich an offene, kommunikative Jugendliche, welche die Vielfalt unserer attraktiven Branche erleben wollen.



Peter B. Grossholz  
Präsident Reformkommission

ZITAT  
DER WOCHE

«Glücklicher als  
der Glücklichste ist,  
wer andere Menschen  
glücklich machen kann»

Alexandre Dumas der Ältere, französischer Schriftsteller (1802-1870)

AGENDA

27. MAI

«Learning by Doing – Know-how für Ausbildungsverantwortliche», von hotelleriesuisse, im Hotel Schweizerhof, Lenzersheide  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

9. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 2, Qualitäts-Trainer», von hotelleriesuisse, im Hotel Monopol, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

15. JUNI

«Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe 1, Qualitäts-Coache», von hotelleriesuisse, im Hotel Monopol, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

14. AUGUST

«Kosten der Reinigung und Wäscherei», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, bei Hotel & Gastro Union, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

20. AUGUST

«29. Tagung der Hotellerie-Hauswirtschaft», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Zürcher Blumenmarkt, Zürich  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

23.-25. AUGUST

«Praktischer Vorbereitungslehrgang für Berufsprüfung Bereichsleiter/-in Restauration», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, Balsthal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)



Durchblick

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

[www.hotelbildung.ch/hds](http://www.hotelbildung.ch/hds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01  
[unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



[www.luzern-hotels.ch](http://www.luzern-hotels.ch)

Luzern  
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue – Tel. 031 370 42 42/77

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil 2)

- Eine wichtige Basis bildet das Erkennen von möglichen Gefährdungen und Risiken im Betrieb und in dessen Umgebung. Dabei sollten auch Sicherheits- und Gesundheitsanliegen der Mitarbeitenden einfließen (Wahrnehmen des Mitspracherechts, u. a. gemäss Art. 6a VUV und Art. 48 ArG und Mitwirkungsgesetz). Zum Wahrnehmen dieser Aufgaben braucht es ein solides Grundwissen. Massgebend sind dabei auch die Betriebsgrösse und das Tätigkeitsfeld. Das erforderliche Wissen kann man sich im Selbststudium oder durch den Besuch von Kursen (Brandschutz, Ergonomie, Nothelferkurs usw.) oder von Fachtagungen erwerben. Für die Grundausbildung in Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz eignen sich insbesondere auch Branchenlösungen.

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](http://www.ekas.admin.ch)

# FRÜHLINGSPUTZ AM PC – ENTSTAUBEN SIE DIE DATEN

In der Saisonhotellerie herrscht Zwischensaison. Das ist die Zeit, in der geputzt, repariert, aussortiert, eliminiert und neu angeschafft wird. Die Festplatten der PCs werden dabei oft vergessen.

**K**eine andere Jahreszeit motiviert so zum Neubeginn wie der Frühling. Wenn die Tage länger werden, die Sonne scheint und die Knospen spriessen, möchte man das Gefühl von Frische, Luft und Licht auch in die Gebäude bringen. Es werden Möbel gerückt, Wollmäuse und Spinnweben entfernt, Schränke und Schubladen ausgemistet. Es wird aus-, weg- und umgeräumt. Es wird ver- und entsorgt. Ordner werden archiviert, Altpapier wird entsorgt. Vielleicht werden sogar die Bildschirme der PCs und ihre Tastaturen gründlich gereinigt, die virtuellen Schreibtische hingegen bleiben oft so chaotisch wie eh und je. Spätestens wenn das System immer langsamer wird, ist es höchste Zeit, sich mit der Datenflut auf der Festplatte zu beschäftigen.

- Ob Sie eine Information per Post, per Fax oder per Mail bekommen – eine Unterlage ist eine Unterlage und sollte als solche behandelt werden. Mit anderen Worten: Ein Blatt Papier und ein virtuelles Dokument sollen korrekt abgelegt sein.
- Das Geheimnis, um die physische und virtuelle Datenflut zu meistern, lautet: Filtern, Sortieren, Ablegen oder Löschen! Unterscheiden Sie zwischen aktiven und inaktiven Unterlagen. Aktive sind solche, die man immer wieder und regelmässig zur Hand nehmen muss (z. B. laufende Projekte). Als inaktiv bezeichnet man Unterlagen, die man zwar aufbewahren muss, sich aber auf abgeschlossene Projekte beziehen (z. B. bezahlte Rechnungen).

Aktive Unterlagen bleiben in Reichweite, inaktive kommen, deutlich beschriftet, ins Lager. Hier bleiben sie, bis die gesetzliche Aufbewahrungsfrist abgelaufen ist. Danach kann man sie entsorgen – falls sie für die Dokumentation der Betriebsgeschichte nicht wichtig sind.

- Wie bei physischen Dokumenten sortiert man auch virtuelle Dokumente nach aktiv und inaktiv aus. Aktive bleiben auf der Festplatte, inaktive können auf ein separates Speichermedium (externe Festplatte, DVD, Stick) abgelegt werden.
  - Räumen Sie den E-Mail-Posteingang auf. Was nicht mehr gebraucht wird: löschen. Was noch aufbewahrt werden muss: Legen Sie Ordner an und verschieben Sie die E-Mails in die jeweils passenden Ordner. Vergessen Sie nicht, auch die Ordner «Gesendete Mails» und «Gelöschte Mail» auszumisten.
  - Ob physische oder virtuelle Unterlagen – legen Sie Ordner mit Unterordnern (Registern) an. Nutzen Sie Farben, um Zusammengehörendes zu markieren. Verwenden Sie klare, unmissverständliche Bezeichnungen. Sie erleichtern sich und anderen das Suchen und sparen viel Geld.
- Wie Eileen Roth (siehe Buchtipps) schreibt, gibt es Studien, die aufzeigen, wie viel Zeit und Geld in Unternehmen durch das Suchen nach Unterlagen verloren geht. Pro Woche verbringen Menschen im Schnitt 4,3 Stunden mit Suchen. Bei einem Stundenlohn von 25 Franken und 47 Arbeitswochen macht das 5.052,50 Franken pro Jahr.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

## ORGANISIERT AM ARBEITSPLATZ FÜR DUMMIES

Papierberge auf dem Schreibtisch, Datenlawinen auf der Festplatte und Sie fragen sich, wo Sie die Reservationsbestätigung, den Freitageplan oder die Economat-Inventarliste abgelegt haben. Kommt Ihnen diese Situation bekannt vor? Im Pocketbuch «Organisiert am Arbeitsplatz für Dummies» erklärt die Autorin Eileen Roth, wie Sie Ihre Akten und Daten mit System ordnen, den Überblick über den Schreibtisch bewahren und Ihre Dokumente stets wiederfinden. Mit den im Büchlein beschriebenen Tipps und Tricks gelingt es, Termine und Unterlagen rasch in den Griff zu bekommen. Statt sich mit den Folgen von schlechter Büroorganisation und chaotischer Administration herumzuringeln, sollen Sie mehr Zeit für die wichtigen und schönen Dinge erhalten. Zeit ist Geld – und Unordnung kann einen teuer zu stehen kommen. Die verursachten Kosten reichen von Bargeld, das verloren geht, weil man Rechnungen zu spät bezahlt oder Einkaufsaktionen verpasst, bis zum Verlust von Nerven, Gesundheit und zwischenmenschlichen Beziehungen. Übrigens: Die Tipps lassen sich auch fürs Organisieren des privaten Papierkrams bestens nutzen.



«Organisiert am Arbeitsplatz für Dummies»  
Eileen Roth  
ISBN 978-3-527-71164-2  
CHF 9.90  
Das Pocketbuch ist auch als E-Book erhältlich.

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**G3**  
12

Gastro-Grundseminar  
Zertifikat GastroSuisse

**G3**  
12

Gastro-Betriebsleiter  
mit eidg. Fachausweis

**G3**  
12

Gastro-Unternehmer  
mit eidg. Diplom

**GASTROSUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92  
[weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch), [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**EDUQUA**



Wer gerne kommuniziert und eine Tätigkeit in der Hotellerie anstrebt, kann an der Hotel-Tourismus-Handelsschule hotelierische der Minerva eine kaufmännische Berufsllehre in der Branche Hotel-Gastro-Tourismus machen. Die Lernenden absolvieren ein einjähriges Praktikum an der Reception eines Hotels und schliessen bereits nach zwei Jahren ein erstes Diplom ab, nach 3 Jahren folgt der KV-Abschluss. Die praxisnahe Ausbildung kann zweisprachig D/E oder mit integrierter Berufsmaturität (BM1) absolviert werden.

**HOTEL-TOURISMUS-HANDESSCHULE**

- **Diplom Kaufm. Mitarbeitende** Hotellerie + Tourismus
- **Eidg. Fähigkeitszeugnis Kauffrau/Kaufmann Hotel-Gastro-Tourismus**

hoteliersuisse  
Hotel-Association

**Mehr Praxis. Mehr Perspektiven.**

Aarau Baden Basel Bern Luzern St.Gallen Zürich  
[www.minervaschulen.ch](http://www.minervaschulen.ch)

**Voiteil**  
**MINERVA**  
Die Schule der zukünftigen Bildungsexperten Schweiz.

37994-12001

Alles über Aus- und Weiterbildung  
[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

## Berner Wanderwege

Berne Rando

Die Berner Wanderwege betreuen im Kanton Bern ein Wanderwegnetz von 10 000 km Länge. Die Hauptaufgaben des Vereins sind die Planung und Signalisation des Wanderroutennetzes, das Erbringen von Dienstleistungen gegenüber den 13 000 Mitgliedern sowie die Förderung des Wanderns durch die Herausgabe von wandertouristischen Publikationen.

Wir suchen auf 1. Juli 2015 eine/n

### Leiter/in Marketing/Kommunikation (80%)

#### Ihre Aufgaben

Das abwechslungsreiche Tätigkeitsspektrum umfasst die redaktionelle Betreuung von Mitgliederzeitschrift, Website, Wanderbuchreihe, Jahresbericht, Broschüren und weiteren Kommunikationsmitteln. Ebenso gehören die Vorbereitung und Durchführung von Marketingaktionen und anderen Veranstaltungen, die Werbung und die Verkaufsförderung sowie die Medienbetreuung zum Aufgabenbereich.

#### Ihr Profil

Sie haben eine Ausbildung im Bereich PR, Journalismus oder Marketing und weisen Praxiserfahrung auf. Ihr mündlicher und schriftlicher Ausdruck in Deutsch ist stilischer und Sie verfügen über gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Französisch. Das Arbeiten mit MS-Office-Anwendungen und Content-Management-Systemen bereitet Ihnen keine Probleme. Selbständiges und verantwortungsvolles Arbeiten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Die Kooperation im Team schätzen Sie sehr und Sie sind flexibel und weisen eine hohe Einsatzbereitschaft auf. Natürlich liegt Ihnen das Wandern sehr am Herzen.

#### Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine selbständige, abwechslungsreiche Aufgabe in einer vielseitigen und erfolgreichen Organisation an. Ihr Arbeitsumfeld ist modern und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Berner Wanderwege, Bernhard Schmidt, Geschäftsführer, Moserstrasse 27, 3000 Bern 25, Tel. 031 340 01 01 / bernhard.schmidt@beww.ch

37610-12015

### Ja, ich will!

Seien wir ehrlich: Eine Zusage für eine Stelle lässt einem HR-Profi, dessen Herz für die Rekrutierung schlägt, immer einen Freudensprung machen! Diese Erfolgserlebnisse können Sie sich in diesem schnell wachsenden, dynamischen Dienstleistungs-Unternehmen holen! Als initiative/r, selbständiger/r

### HR-Manager mit Drive

übernehmen Sie für Ihre Bereiche eigenverantwortlich die ganze Rekrutierung und Beratung. Faszinierend sind hier die Vielseitigkeit der Mitarbeitenden-Profile durch die Bandbreite des Kundenspektrums. Sie unterstützen und beraten die Linienverantwortlichen in Personal- und Führungsfragen und meistern auch schwierige Personalsituationen mit Bravour. Ein Anteil Administration und die Mitarbeit in Projekten runden das Aufgabengebiet ab!

Ihr fundiertes HR-Wissen aus mehrjähriger Erfahrung, z.B. aus dem Gastronomie- oder Tourismus-Umfeld oder auch aus einem handfesten, technischen Bereich, kommt hier perfekt zum Tragen. Fachlich stützen Sie sich auf einen Fachausweis als Personalfachfrau/-mann. Sie sind eine pragmatische Persönlichkeit mit einer Mischung aus gesundem Durchsetzungsvermögen und Diplomatie. Ihr Auftritt ist gegen innen und aussen perfekt, und Sie zeichnen sich durch Macher-Qualitäten aus!

Selbstständigkeit, Gestaltungsfreiraum, externer Kundenkontakt, Verantwortung – all das wird Ihnen hier geboten. Und ein unkompliziertes HR-Team freut sich auf Ihre Zusage!

**Appetit bekommen? Dann überzeugen Sie uns mit Ihrer Bewerbung!** Per Post oder Mail an erika.bleisch.imhof@prisma-personalberatung.ch. Absolute Diskretion ist garantiert. Besten Dank!



Prisma Personalberatung AG Brunneggasse 2 8400 Winterthur Telefon 052 212 94 24 Fax 052 213 37 86  
www.prisma-personalberatung.ch

37604-12015

Motiviertes und professionelles Team sucht

### Restaurationsfachfrau/mann

Jobcode hoteljob.ch: J96332

Oberwaid – Kurhotel und Privatklinik  
Rorschacher Strasse 311, 9016 St. Gallen  
071 282 05 30, jobs@oberwaid.ch

37788-12015

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

### für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

Ab Sommer, spätestens November in Baden

### Chefkoch

Geschichtsreicher Betrieb in Altstadt  
Wunsch: Einstieg als Geschäftspartner  
E-Mail: Bewerbung.restaurant.baden@gmx.ch

37805-12025

Ein Hotel-Familienbetrieb in einem bekannten Winterresort sucht ab sofort oder nach Vereinbarung einen

### Küchenchef (m/w)

Konkrete Tätigkeitsmerkmale unseres Stellenprofils sind

- Neues Food-Konzept erarbeiten
- Budget- und Kostenberichtsverantwortung tragen
- Realisierung unserer Jahresplanung
- Controlling durchführen, Soll/Ist-Vergleiche überwachen
- Neue Projekte kreieren, erarbeiten, umsetzen
- Optimalen Qualitätsstandard auf hohem Niveau sicherstellen
- Kritikmanagement professionell handhaben
- Mitarbeiterschulungen planen, durchführen und analysieren
- Feedback- und Qualifikationsgespräche führen
- Mitarbeiter fördern

Dazu bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung und eine mehrjährige Berufserfahrung als Sous- oder Küchenchef mit. Der Spagat zwischen Unternehmens- und Gästeorientierung ist Ihnen geläufig, und Sie haben gelernt, diese Brücke immer wieder aufs Neue zu schlagen.

Wenn diese Merkmale auf Sie zutreffen, dann bewerben Sie sich noch heute!

Wir sind ein junges Direktionssteam, das es liebt, in einem offenen Arbeitsklima positive Unternehmensziele mit Ihnen umzusetzen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 37797-12023 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

37797-12023

**Gastro Express**

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

36195-11732



GRAND HOTEL KRONENHOF  
PONTRESINA  
\*\*\*\*\*



kronenhof chef de bar  
\*\*\*\*\*

Die Barlegende Ady Gloor hat uns nach 18 Jahren verlassen und ist in den verdienten Ruhestand getreten. Wir suchen nun auf die kommende Sommersaison 2015 als Nachfolger eine erfahrene Persönlichkeit als Chef de Bar (m/w), die ebenfalls an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert ist.

Detaillierte Informationen zu dieser herausfordernden Aufgabe finden Sie auf [www.kronenhof.com/jobs](http://www.kronenhof.com/jobs). Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Grand Hotel Kronenhof, 7504 Pontresina · T: +41 81 830 30 30  
[bewerbung@kronenhof.com](mailto:bewerbung@kronenhof.com) · [www.kronenhof.com](http://www.kronenhof.com)

37567-12000

### Casa Grande

RESTAURANT  
HOLZOFEN  
PIZZERIA

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

#### Koch/Köchin

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

#### Servicefachangestellte (m/w)

100% oder Teilzeit

Sind Sie ein aufgeweckte, motivierte Persönlichkeit und lassen die Gäste die Freude an Ihrem Beruf spüren und haben eine solide Berufserfahrung und lieben die Arbeit an der Front.

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

PN Gastro-Service GmbH, Weierstrasse 10, CH-9500 Wil  
E-Mail: [info@laghetto.ch](mailto:info@laghetto.ch) [www.laghetto.ch](http://www.laghetto.ch)  
Fax +41 71 920 15 17 Tel. +41 71 920 01 01

37790-12000

# hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

**HOTELLERIE<sup>®</sup>**  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

**AUFLAGE**  
**40.000**

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

## PROFIL

GESAMT AUFLAGE 40.000

htr **hotelrevue** **HOTELLERIE<sup>®</sup>** **GASTRONOMIE ZEITUNG**

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



### FACEBOOK ODER GOOGLE+?

Wie kann ich mein Unternehmen auf Facebook oder Google+ präsentieren? Welche Plattform ist besser geeignet? Diese Fragen sind für viele Unternehmen aktuell. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihre Online-Präsenz optimieren können. Die Autorin, Sarah Müller, analysiert die Möglichkeiten beider Plattformen und gibt praktische Tipps für die Integration in Ihre Marketing-Strategie. Ein Vergleich der Reichweite, der Interaktionsmöglichkeiten und der Integration in bestehende Marketing-Kanäle wird durchgeführt. Am Ende des Artikels finden Sie eine Checkliste, die Ihnen hilft, die für Sie am besten geeignete Plattform zu wählen.

## PROFIL

### SO MUSS EIN LEBENSLAUF AUSSEHEN

Ein Lebenslauf ist ein Dokument, das Ihre berufliche Laufbahn darstellt. Er ist ein wichtiges Instrument bei der Bewerbung für eine Stelle. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie einen professionellen Lebenslauf erstellen können. Die Autorin, Dr. Petra Schenker, gibt Ihnen wertvolle Tipps und Tricks, die Ihnen helfen, Ihre Stärken und Qualifikationen optimal zu präsentieren. Von der Struktur bis zur Gestaltung des Lebenslaufs werden alle Aspekte beleuchtet. Ein Beispiel für einen guten Lebenslauf wird ebenfalls gezeigt.

**BUCHEN SIE JETZT!**  
Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!

## PROFIL

### HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Frage, ob Hunde im Hotel erlaubt sind, ist ein Thema, das in den letzten Jahren immer mehr an Bedeutung gewonnen hat. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihr Hotel auf diese Herausforderung vorbereiten können. Die Autorin, Dr. Petra Schenker, gibt Ihnen wertvolle Tipps und Tricks, die Ihnen helfen, Ihre Gäste optimal zu betreuen. Von der Auswahl der richtigen Hunde bis zur Schulung der Mitarbeiter werden alle Aspekte beleuchtet. Ein Beispiel für ein erfolgreiches Hotel, das Hunde erlaubt, wird ebenfalls gezeigt.

reliva  
PATIENTENHOTEL

### Directeur (H/F) – Hôtel des Patients (100%)

Reliva Patientenhôtel SA, jeune entreprise spécialisée dans le développement de projets novateurs a pour objectif de promouvoir les synergies entre les domaines de la santé et de l'hôtellerie. En automne 2016, le 1er établissement en Suisse offrant une structure d'hébergement, ouverte à tous et accueillant des patients autonomes et des proches, ouvrira ses portes.

L'Hôtel des Patients, situé sur le site du Centre Hospitalier Universitaire Vaudois (CHUV) à Lausanne, offrira une vue imprenable sur le lac Léman et ses environs. L'établissement, correspondant au standard de \*\*\*; sera composé de 114 chambres de différentes catégories et proposera un concept de restauration innovant.

Doté(-e) d'une personnalité charismatique et vous démarquant par votre capacité relationnelle, vous accordez une grande priorité à l'écoute active de votre clientèle. De nature empathique, vous disposez d'une ouverture d'esprit et faites preuve de proactivité.

Nous vous encourageons vivement à rejoindre notre équipe dynamique dans la phase de préouverture et de participer à une expérience professionnelle passionnante. Cette opportunité unique vous permettra de gérer l'ensemble de l'activité hôtelière et de développer une collaboration étroite, structurée et fonctionnelle avec le CHUV. Vous occuperez ainsi une position charnière essentielle pour assurer la réussite de l'établissement.

#### Votre profil:

- Diplômé(-e) d'une école hôtelière, d'une formation de niveau HES dans le management hospitalier ou d'une formation équivalente
- Connaissances ou expérience dans le secteur médico-social
- Titulaire de poste(s) à responsabilité en tant que directeur(-trice) ou sous-directeur(-trice) d'un établissement hôtelier
- Expérience de l'ouverture d'un nouvel établissement (constitue un atout)

Si vous êtes intéressé(-e) et que vous correspondez à ce profil, merci de nous envoyer votre dossier complet à l'adresse suivante : Reliva Patientenhôtel SA, à l'att. de Nicole Hemsley, Chargée des Ressources Humaines, Holbeinstrasse 31, 8008 Zurich.

Christoph Glutz, Délégué du Conseil d'administration, est à votre disposition pour tout autre renseignement au numéro 044 233 30 00 ou par E-Mail à christoph.glutz@reliva.ch.

37814-12017

## Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, nous recherchons

### 1 cuisinier/ère Koch oder Köchin

R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

37804-12024



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



## 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

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

Nicolé 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  
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/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.

Wie viel Schwein brauchen Sie,  
um glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich: [wwf.ch/gluecks-experiment](http://wwf.ch/gluecks-experiment)



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

# MADE IN SWITZERLAND – PREISWERT!



THEMENBILD: KEYSTONE

## Der Titel ist in der aktuellen Zeit der Währungsverwerfungen provokativ – stimmt aber für die Hotellerie und Produzenten von Schweizer Spitzenqualität. Warum?

Diese Aussagen sind polarisierend, zugegeben! Trotzdem sind wir sehr überzeugt, dass überdurchschnittliche Leistungen in der Schweizer Hotellerie und Gastronomie ihren Preis wert sind – eben preiswert sind! Nehmen wir den Schweizer Detailhandel wie Coop oder Migros als gute Beispiele und schauen uns an, wie sich der Umsatzanteil der inheimischen Produkte mit diesem Gütesiegel verhält. Diese Produkte haben in den letzten Jahren einen enormen Zuspruch erlebt und deren Regalanteil in den Läden nimmt laufend zu – dies, obwohl die Artikel nebenan im Regal deutlich günstiger sind und auch nicht schlecht aussehen. Was bedeutet das nun für die Hotellerie- und Gastronomiebranche? Die Kunden sind ganz offensichtlich bereit, für Schweizer Erzeugnisse deutlich mehr zu bezahlen – es geht also nicht um den Preis, sondern um die Herkunft der Artikel und deren Qualität. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist gemäss Kundenbeurteilung

einwandfrei, sonst würden sie nicht Jahr für Jahr immer mehr von diesen Produkten mit dem schweizerischen Gütesiegel kaufen. Wenn also die Herkunft aus der Region resp. aus der Heimat so relevant und Schweizer Qualität für die Konsumenten entscheidend ist – warum werden diese starken Argumente nicht noch viel aktiver in der Kommunikation der Hotellerie und Gastronomie verwendet? Das sind echte, kommunikative und einzigartige Mehrwerte für den Gast! Es gibt eine Vielzahl an Produkten im Food- und Non-Food-Bereich, welche ein Hotel in der Schweiz einkaufen kann oder bereits tut und dies nicht proaktiv als Mehrwert gegenüber seinen Gästen kommuniziert. Warum bloss? Aufgrund der Logik aus dem Detailhandel und dem in der Praxis bewiesenen Zusammenhang von Umsatzsprüngen mit Produkten aus der Schweiz, wird dies doch auch in der Hotellerie- und Gastronomiebranche funktionieren.

Wir wissen, dass durchschnittlich 50 % der Hotelgäste aus der Schweiz stammen, und diese haben offensichtlich eine sehr hohe Affinität zu den Erzeugnissen aus der Schweiz. Sie beweisen tag-

täglich, dass sie bereit sind, über 20 % mehr für echte Schweizer Produkte zu bezahlen und dies bei einer enormen Konkurrenz an Billigartikeln. Wenn wir unsere Gäste mit der entsprechenden Kommunikation auf das bewusste Einkaufen von Produkten aus der Schweiz aufmerksam machen, hinterlässt dies viele positive Gefühle und macht den Aufenthalt im Hotel erst recht zu einem tollen Erlebnis. Dies sollte eben nicht nur im Food-Bereich und auf der Menükarte gemacht werden, sondern besonders auch bei Produkten, welche den Gästen nahegehen – hautnah sogar wie z. B. bei den Textilien.



Stephan Hirt  
 Vorsitzender der Geschäftsleitung  
 Schwob AG  
 www.schwob.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](http://www.hesser-consulting.ch)

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
 055 410 15 57 – [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)

Auf Herbst 2015 zu **verpachten**: neues, bestens eingeführtes

### 3\*-Hotel in der Region Zürichsee

37 Zimmer, beschränkter F&B-Bereich (ausbaufähig).  
 Perfekte Gelegenheit für erfahrenes, engagiertes Hotelierpaar.  
 Kapitalbedarf ca. Fr. 200.000.–, Diskretion ist selbstverständlich.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:  
[hotel4lease@hotmail.com](mailto:hotel4lease@hotmail.com)

## Albergo Casa Soledaria Cavigliano TI

Fr. 1.950.000.–

30 Zimmer, 60 Betten, Terrasse,  
 Speisesaal, Küche, Lagerräume,  
 Lounge mit Bar und Cheminée,  
 Bibliothek mit TV, Seminarraum,  
 Wirtswohnung, Parkplätze, Pergola,  
 natürlich • einfach • gut

[www.soledaria.ch](http://www.soledaria.ch)  
 Interessenten melden sich bei  
 E.-R. Kaufmann, +41 61 981 26 35  
 E-Mail: [r.e.kaufmann@bluewin.ch](mailto:r.e.kaufmann@bluewin.ch)

Guter Grund für Ihren Besitz.



Ein Unternehmen  
 der G&P Gruppe Luzern

Wir verkaufen eine gastronomische Oase  
 in der Region Nordwestschweiz:

## Restaurant an absolut einzigartiger Lage

Mit traditioneller, hochstehender Gastronomie, einigen Hotelzimmern und weiteren absolut einmaligen Attraktivitäten, welche ihresgleichen suchen.

Für Fragen steht Ihnen Thomas Rieben gerne zur Verfügung.

G&P IMMOBILIEN GMBH  
 Brünigstrasse 20 :: CH-6005 Luzern :: Telefon +41 (0)41 220 20 00  
[thomas.riegen@gsellundpartner.ch](mailto:thomas.riegen@gsellundpartner.ch) :: [www.gsellundpartner.ch](http://www.gsellundpartner.ch)

## HESSER

Unternehmensberatung  
 für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten an der Stadtgrenze  
 von Zürich, an der A1 Zürich-Bern

### Hotel Garni mit 60 Zimmer u. Appartements

Der Betrieb befindet sich in einem  
 neuwertigen baulichen Zustand. Wir  
 freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
 055 410 15 57 – [hesser@bluewin.ch](mailto:hesser@bluewin.ch)  
[www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)



Auf die Wintersaison 2015/16 verpachten wir im Wintersportgebiet Rinerhorn Davos Glaris das

### Bergrestaurant Jatzmeder

Das Bergrestaurant Jatzmeder befindet sich direkt an der Bergstation mit herrlicher Aussicht und beinhaltet ein Selbstbedienungsrestaurant mit bis zu 350 Sitzplätzen, eine Sonnenterrasse mit bis zu 150 Sitzplätzen und eine Aussenbar.  
 Der Jahresumsatz beträgt zwischen Fr. 1,3 und 1,5 Mio.

Interessenten werden gebeten, sich schriftlich bis zum 31. Mai 2015 zu bewerben.

Bergbahnen Rinerhorn AG  
 Landwasserstrasse 49  
 7277 Davos Glaris  
[bewerbungen@rinerhorn.ch](mailto:bewerbungen@rinerhorn.ch)