

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 25

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

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 25 · 18. Juni 2015

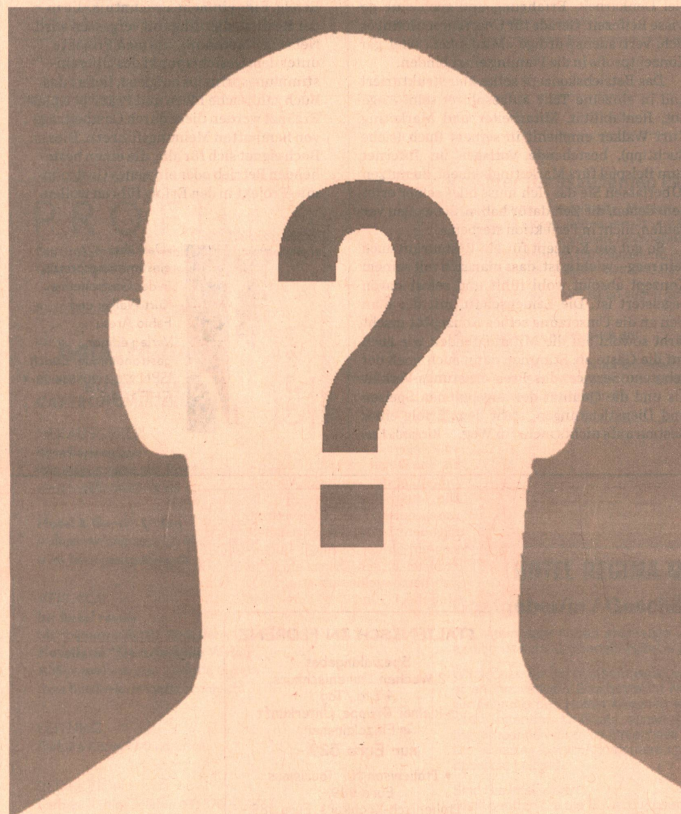
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

INNOVATION – ERFINDUNGEN ODER GUTE IDEEN?

Seit geraumer Zeit gehört das Wort «Innovation» wohl zu den Top Five der beliebtesten Wörter in unserer Branche. Ich beschäftige mich intensiv mit der Innovation im Tourismus. Dabei stelle ich immer wieder fest, dass Innovation sehr unterschiedlich ausgelegt wird.

Innovation ist:

«Die letzte grosse Innovation war die Erfindung der Grandhotels» – «... war das fließende Wasser im Hotelzimmer» – «... war die Elektrizität in der Hotellobby» oder ganz anders «... ist das Self-check-in in der Hotellobby» – «... ist der inkludierte Nachhausefahrtdienst im Luxuswagen nach dem Abendessen» – «... ist die im Voraus geschickte Koffereinpack-Checkliste für unsere Wandergäste».

Wir werden das Schlafen, Essen und Trinken in der Hotellerie nicht neu erfinden können. Wenn wir mit Innovation nur die grossen Erfindungen meinen, würden diese nur einmal pro Jahrhundert stattfinden, und wir würden unsere eigenen Anstrengungen wohl kaum erleben. Wenn wir jedoch auch die grossen und kleinen guten Ideen im Arbeitsalltag als Innovation bezeichnen, haben wir gute Chancen, uns in diesem herausfordernden Umfeld bestens zu positionieren. Als innovativer Betrieb wird derjenige beschrieben, in welchem die Gäste immer wieder mit Dienstleistungen, Angeboten und Infrastruktur überrascht werden, die sie nicht erwartet haben. Testen Sie in Ihrem eigenen Betrieb, ob ausreichend dieser Begeisterungsmerkmale vorhanden sind. Dies können Sie ganz einfach mit dem Kano-Mo-

dell tun. Nehmen Sie Ihre Prozesse zur Hand, welche den direkten Gästekontakt beschreiben. Prüfen Sie, welche Anforderungen durch Ihren Prozess erfüllt werden: Basis-/Grundanforderungen sind grundlegend und selbstverständlich. Werden diese nicht erfüllt, entsteht Unzufriedenheit. Qualitäts- und Leistungsanforderungen sind den Gästen bewusst, werden vom Hotel kommuniziert und lösen darum Erwartungen aus. Begeisterungsanforderungen erwarten unsere Gäste nicht, diese lösen jedoch Freude und Glück aus. Begeisterte Gäste werden zu Botschaftern und gehören zum A und O unseres Empfehlungs-Marketings. Jedes Hotel ist fähig, Begeisterungsmerkmale in seine Abläufe einzuplanen, denn hier sprechen wir vor allem von den grossen und kleinen guten Ideen. Es gilt jedoch, diese konsequent umzusetzen und immer wieder zu erneuern. Für die einfache Ideenfindung lassen sich verschiedene Kreativ-Methoden anwenden. Die Brainwriting-Methode ist sehr beliebt, weil sie einfach einsetzbar ist, das ganze Team involviert und auf der Kreativität anderer aufbaut. Das World-Café eignet sich besser für grössere Gruppen und profitiert von der «Lernenden Organisation». Wagen Sie sich an Kreativ-Methoden heran, denn sie machen Spass.



Nicoletta Müller
Inhaberin
Innovation, Sales & Marketing GmbH
www.nicolettamueller.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Kleine Gelegenheiten
sind oft der Anfang
zu grossen
Unternehmungen»

Demosthenes, griechischer Rhetoriker (382–322 v. Chr.)

AGENDA

26. JUNI

«Was heisst Querschnittlähmung – Sensibilisierung für die Hotelbranche», von hotelleriesuisse, im Schweizer Paraplegiker-Zentrum, Nottwil
www.hotelbildung.ch/agenda

30. JUNI

«Expertenforum Input 2/2015», von hotelleriesuisse, im Hotel Europe, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

19. AUGUST

«L-GAV Workshop», von hotelleriesuisse, im Hotel ABC, Chur
www.hotelbildung.ch/agenda

AB 4. AUGUST

«Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung», vom Schweizer Kochverband, Luzern, Bern, Gränichen
www.hotelgastrounion.ch

9. SEPTEMBER

«Gastrozesse Upgrade», vom Schweizer Kochverband, im Hotel Continental, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

29. SEPTEMBER

«Schwierige Gespräche leicht gemacht», von der Hotel & Gastro Union, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch



**SOLIDAR
MED**

Für Gesundheit in Afrika.

www.solidarmed.ch

ARBEITSSICHERHEIT

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

Vorbeugende Massnahmen (Teil 7)

- Kontrolle: Regelmässige Sicherheitsberichte (Massnahmenvorschläge, Bedürfnisse und Vorkommnisse) zuhanden der Geschäftsleitung ermöglichen es, die Sicherheitsorganisation auf dem neuesten Stand zu halten.

Dazu gehören:

- Periodisches Überprüfen und Protokollieren der eingeführten Massnahmen z. B. mithilfe von Checklisten
- Kontrolle und Anpassung der Sicherheitsorganisation
- Periodische Kontrolle des Erste-Hilfe-Materials (Vollständigkeit, Verfalldatum usw.) Absenzenmanagement.

Eruieren Sie die Kosten der durch Unfälle und Gesundheitsprobleme verursachten Absenzen. Mit einer systematischen Erfassung sämtlicher Absenzen erhalten Sie ein effizientes Führungsinstrument. Absenzendaten ermöglichen den Aufbau eines Zielsetzungs- und Controllingprozesses.

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

DIE ERSTEN SCHRITTE IN DIE SELBSTÄNDIGKEIT

Viele träumen davon; einige wagen es; nur wenige haben Erfolg. Es gibt in keiner anderen Branche so viele Betriebseröffnungen und -schliessungen wie in der Gastronomie. Nur wer gut plant und rechnet hat echte Erfolgchancen.

Einmal ein eigenes Lokal zu haben – diesen Traum haben viele. Im Idealfall träumen ihn Menschen, die mindestens eine gastgewerbliche Grundbildung, eine höhere Berufsbildung oder einen Hotelfachschulabschluss haben. Doch auch für sie gibt es keine Garantie auf Erfolg in der Selbstständigkeit.

Um längerfristig kommerziellen Erfolg mit seinem Betrieb zu haben, muss man mehr sein als ein guter Koch oder ein zuvorkommender Gastgeber. Kurt Walker, Koch, Projektleiter verschiedener Gastronomiekonzepte und Buchautor, fasste das Rezept für den Betriebserfolg einmal so zusammen: «Das richtige Restaurant im richtigen Markt zum richtigen Preis richtig verkaufen.» Bevor jemand sich ernsthaft an die Realisierung seines Restauranttraums macht, sollte er sich, gemäss Walker, drei Dinge bewusst machen:

1. Bei aller Leidenschaft – der Betrieb muss rentabel sein und Geld abwerfen.
2. Jeder Unternehmer muss viel arbeiten. Wer aber keinen Ausgleich mehr hat, brennt aus.
3. Im Gastgewerbe hat man immer mit Menschen zu tun: Mitarbeiter, Gäste, Lieferanten, Investoren, Partner. Man muss Menschen und den Umgang mit ihnen mögen.

Hat man diese Punkte für sich geklärt, geht es daran, das Ziel zu definieren. In diesem Stadium geht es darum, Antworten auf folgende Fragen zu finden:

- Was ist das Ziel? Was will ich erreichen?
- Habe ich genug personelle Ressourcen, um auch in Spitzenzeiten guten Service zu bieten?

- Habe ich genug finanzielle Rücklagen, um auch längere Durststrecken überstehen zu können, ohne gleich Existenzängste haben zu müssen?
- Welche Art Gäste liegen mir persönlich?
- Stimmen mein Ziel und die Erwartung der Gäste überein?

Sind auch diese Fragen beantwortet, ist nun ein gutes Konzept das A und O. Dieses zu erarbeiten ist eine anspruchsvolle Aufgabe. Sie erfordert viel Denkarbeit, Erfahrung und auch eine gewisse Reifezeit. Gerade für Unerfahrene lohnt es sich, vertrauenswürdige «Mitdenker» oder gar Konzeptprofis in die Planung einzubinden.

Das Betriebskonzept sollte klar strukturiert und in einzelne Teile aufgesplittet sein: Angebot, Rentabilität, Mitarbeiter und Marketing. Kurt Walker empfiehlt in seinem Buch (siehe Buchtipps), bestehende Vorlagen im Internet, zum Beispiel fürs Marketingkonzept, zu nutzen. «Überlassen Sie das 'Ich muss alles selber erfinden' denen, die Zeit dafür haben. Sie wollen verkaufen, nicht in Perfektion sterben.»

So gut ein Konzept für ein Restaurant auch sein mag – wichtig ist, dass man sich mit seinem Konzept absolut wohl fühlt und selbst davon begeistert ist. Die Leidenschaft, mit der man sich an die Umsetzung seines Konzeptes macht, färbt sowohl auf die Mitarbeitenden wie auch auf die Gäste ab. Stimmen dann auch noch der gebotene Service, das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Qualität der angebotenen Speisen und Dienstleistungen, steht dem Erfolg eines Restaurants nichts mehr im Weg. Ricarda Frei

BUCHTIPP

DAS ÜBEREINSTIMMUNGSPRINZIP

Das Übereinstimmungsprinzip ist eine neue Denkweise und Methodik, um Konzepte und Projekte jeder Art zu planen, zu steuern und zu kontrollieren. Kurt Walker hat dieses Prinzip entdeckt und zusammen mit Fabio Aresu ein Buch geschrieben, das als Lese-Handbuch und Projektdokumentation angewendet werden kann. In «Das Übereinstimmungsprinzip in der Gastronomie» beschreibt das Autorenduo, wie man das richtige Restaurant im richtigen Markt zum richtigen Preis richtig verkauft. Das Übereinstimmungsprinzip basiert auf der Erkenntnis, dass je grösser die Übereinstimmung ist zwischen den Erwartungen der Gäste und der gebotenen Wirklichkeit, desto grösser ist auch die Chance auf Erfolg. Eine einfache Erkenntnis, die in der Realität allerdings oft vergessen wird. Neben der Methodik, wie man Projekte unter dem Gesichtspunkt des Übereinstimmungsprinzips aufleitet, liefert das Buch zahlreiche Ideen und Praxisbeispiele. Ergänzt werden diese durch Gastbeiträge von namhaften Meinungsführern. Dieses Buch eignet sich für alle, die einen bestehenden Betrieb oder ein neues Gastronomie-Projekt in den Erfolg führen wollen.



«Das Übereinstimmungsprinzip in der Gastronomie»
Kurt Walker und
Fabio Aresu
Verlag édition
gastronomique, Zürich
ISBN 978-3-905834-28-4
CHF 38.90

AUS- UND WEITERBILDUNG

Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse

Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis

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, www.gastrosuisse.ch

EDUQUA

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 003905244583
www.scuola-toscana.ch

Kann man positive Energie sparen?

Bewusst leben macht glücklich: wwf.ch/gluecks-experiment



Malerische Altstadt · Kantonshauptstadt · Aarau

Für die Leitung 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), Seminarräume mit bis zu 100 m² und Dachterasse, suchen wir eine **Gastgeberpersönlichkeit** mit Flair für hochwertige Gastronomie. Dank geschicktem Outsourcing und der Nutzung gruppenübergreifender Synergien kann das Hotel mit einem kleinen Team schlank geführt werden.

Dabei spielen die Bereiche Restaurant, Saal und Seminargeschäft eine zentrale Rolle mit dem Ziel eine **exzellente Küche** zu kreieren mit lokal und überregional hervorragendem Ruf. Als vielseitige Hospitality-Persönlichkeit verfügen Sie über solides F & B-Know-how und sind mit den Bedürfnissen einer anspruchsvollen Kundschaft bestens vertraut. Bei Bedarf: In Sachen Rooms, Marketing und Administration ist von zentraler Stelle aus Unterstützung gewährleistet.

Direktor/in Hotel-, Seminar- & Restaurationsbetrieb*Neueröffnung des Bijous anfangs 2016*

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben wertvolle Erfahrungen auf Führungsebene in der Schweizer Hotellerie respektive in der CH-Gastronomie gesammelt und suchen das Besondere. **Sie lieben die Nähe zum Gast!** Dynamische Nachwuchskräfte mit Veranstaltungs-, Seminar- und Restaurations-Know-how, die reif sind für den Sprung auf Betriebsebene, nehmen wir ebenfalls gerne mit auf in das Auswahlverfahren.

Packen Sie selbst mit an? Sind Sie der ehrgeizige Gastgeber, die ambitionierte Gastgeberin, die ein kleines aber feines Unternehmen **optimal positionieren** kann und will? Haben Sie es sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe mit Bravour zu meistern? Bei dreimal ja bieten wir Ihnen dazu die ideale Plattform. Die Stelle ist langfristig angelegt und hat Potential! Eintritt: Letztes Quartal 2015. – Begeistert? Für den Erstkontakt CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Das beauftragte Beraterteam: 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

38012-12100

Exklusives 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 Stelle: 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 Gästeberatung, Überwachung der Allotments, Betreuung der Verkaufskanäle & Buchungsplattformen, Revenue Management, Gästekorrespondenz, Gastrechnungen im Hotel- & Seminarbereich sowie Mitarbeiterreinsatzplanung und -rekrutierung. Nicht zuletzt: Mitarbeit an Budgets, Forecast und verantwortlich für die Wirtschaftlichkeit.

Zukünftiger Stv. Direktor w/m*als Gastgeber – Front Office Manager*

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hands-on-Hotelfachpersönlichkeit mit solider Praxis als erster oder zweiter Chef de Réception in der Schweizer Hotellerie. Aspekte wie Preisgestaltung 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 zur **Stv. Direktion** aufzusteigen betrachten Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung.

Sind Sie die charismatische «outgoing personality», die gemeinsam mit dem Leiter der Restaurants, des Küchenchefs und der Direktion die erweiterte Geschäftsleitung 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, 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

38009-12100

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-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König / Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Riccarda Frei, Telefon 041 422 57 20

Wir suchen einen

Pächter für exzellentes Fischrestaurant

am Walensee. Vorteilhaftes Mietkonditionen. Gutgehender Betrieb mit einem Jahresumsatz von über 1 Million Franken. Neue Küche und komplett renoviertes, stilvolles Restaurant mit drei Gaststuben (80 Plätze) und Raucherlounge. Traditionshaus, grosser Kundenkreis, gut situierte Gäste.

Die Eigentümerschaft ist an einem langjährigen Mieter interessiert.

Rückfragen sind erbeten an:

Dieter Frese

E-Mail: weesenfischerstube@bluewin.ch

Telefon 055 616 16 08 oder 079 669 94 65

www.fischerstube.weesen.ch

37999-12097

HOTEL REGINA MÜRREN**Gastgeber/in / Geschäftsführer/in**

Vor einem Jahr haben ehemalige und aktive Gäste das traditionsreiche Jugendstil-Hotel in Mürren übernommen.

Wir suchen für die Weiterentwicklung des Betriebes eine/einen innovative/n Gastgeber/in. Neben der Kompetenz zur Führung des Hotels erwarten wir viel Flair für Kultur und Verständnis für Gäste, denen die Würde des Hauses, die Atmosphäre und die Einfachheit wichtige Werte sind. Die «Charta» (www.reginamuerren.ch) der Eigentümer gilt dabei als Leitbild.

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie die Bewerbungsunterlagen an den
VR-Präsidenten des Hotels Regina Mürren AG:
Peter Vollmer, Postfach, CH-3001 Bern / peter.vollmer.ch

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

38006-12102

Die Ernst Welti AG ist ein ISO-zertifiziertes Traditionsunternehmen mit über 40 überwiegend langjährigen Mitarbeitern. Unser Sortiment umfasst Früchte und Gemüse, Köchenfertiges, Tiefkühlprodukte, Kräuter und Sprossen, Convenience- und Molkereiprodukte. Dank unseres Standorts mitten auf dem Zürcher Engrosmarkt in Zürich Altstetten sind wir bestens vernetzt und immer am Puls der Zeit.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir *pers. sofort* oder nach Vereinbarung

Einkäufer Früchte und Gemüse 100% (Nachtschicht)

Ihre Aufgaben:

- Einkauf von Spezialitäten auf dem Zürcher Engrosmarkt
- Tägliche Preisüberwachung und Preisgestaltung der Produkte
- Aufsicht und Führen der Rüst-Equipe
- Tourenplanung/Disponieren
- Administrative Tätigkeiten

Ihr Profil:

- Ausbildung als Koch mit kaufmännischem Abschluss oder mit Abschluss einer Höheren Fachschule (HF)
- Idealerweise mit langjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Führungspersönlichkeit, die auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahrt
- Selbständiges und exaktes Arbeiten
- Ausgeprägtes Fachwissen über Produkte (einheimische und exotische Früchte und Gemüse)
- Zahlenflair
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Gute Kenntnisse der gängigen Office-Programme
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und Italienisch von Vorteil

Wir bieten:

- Attraktiven und lebhaften Arbeitsplatz in einem pulsierenden Umfeld
- Vielfältiges und herausforderndes Aufgabengebiet
- Führungsfunktion mit einem hohen Mass an Verantwortung

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail mit Foto an: f.feller@ernst-welti.ch.

Für Fragen steht Ihnen Herr Bernhard Hug unter der Telefonnummer: 043 222 55 55 gerne zur Verfügung. Bitte nur vormittags anrufen.

Gemüse- und Früchte En Gros
Tiefkühlprodukte
Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich
www.ernst-welti.ch



38001-12099

KULTUR
CASINO
BERN



Eine Institution der
Burggemeinde
Bern

105 Jahre nach dem Bau des Kultur Casino Bern hat sich die Burggemeinde Bern dafür entschieden, am denkmalgeschützten Gebäude aufwendige Sanierungen vorzunehmen. Die aktuelle Planung geht von einem Baustart im Herbst 2017 und einer Wiedereröffnung auf die Saison 2019/20 aus. Im Rahmen des Gesamtprojektes wurde auch die Strategie des Hauses überprüft.

Im Hinblick auf die Umsetzung dieses anspruchsvollen Projekts und die künftige Führung des wohl traditionsreichsten Kulturhauses in Bern mit grosszügigem Gastronomieangebot, hat uns die Burggemeinde Bern mit der Besetzung folgender Schlüsselfunktion beauftragt:

Geschäftsleiterin / Geschäftsleiter Kultur Casino Bern

Ihre Aufgaben: Als Geschäftsleiterin/Geschäftsleiter Kultur Casino Bern sind Sie auf der Grundlage des Gesamtkonzeptes verantwortlich für das operative Geschäft. Sie stellen bis zum Start des Umbaus das Tagesgeschäft vor allem im Bereich Kultur sicher. Sie planen und koordinieren – zusammen mit Ihrem Team – die Kundenanlässe während der Schliessungszeit. Sie bringen sich aktiv im Gesamtprojekt Kultur Casino 2020 ein und helfen massgeblich mit, das Haus zu einem innovativen Gastronomiebetrieb und einer zeitgemässen Konzert- und Kulturstätte von regionaler und nationaler Ausstrahlung aufzubauen. Mit der durch Sie geplanten Wiedereröffnung im Herbst 2019 legen Sie den Grundstein für eine erfolgreiche Karriere als verantwortliche/r Gastgeber/in und Geschäftsleiter/in.

Ihr Anforderungsprofil: Für diese anspruchsvolle höhere Kaderstelle wenden wir uns an eine offene, flexible, integrative und kontaktfreudige Persönlichkeit. Sie verfügen über eine fundierte, höhere, abgeschlossene Ausbildung, vorzugsweise im Bereich Gastronomie/Hotellerie oder eine gleichwertige Ausbildung. Eine mehrjährige operative Führungserfahrung wird vorausgesetzt, ebenso eine breite Erfahrung in der Projektarbeit. Zudem verfügen Sie über Referenzen in der Positionierung eines Hauses mit grosser öffentlicher Ausstrahlung. Ihre ausgeprägte Markt- und Kundenorientierung, Ihr Verhandlungsgeschick, Ihre rasche Auffassungsgabe, Ihre Flexibilität und Belastbarkeit, Ihre hohe Sozialkompetenz und Ihre guten Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache unterstützen Sie in Ihrer Aufgabe als Gastgeber/in und Geschäftsleiter/in dieses renommierten Hauses inmitten der Stadt Bern.

Ihre Bewerbung: Wenn Sie sich von dieser spannenden Herausforderung angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbung in elektronischer Form an das von uns beauftragte Personalberatungsunternehmen:

Bureau Logos AG

Für höheres Kader
Spitalgasse 14, Postfach
3000 Bern 7
info@bureaulogos.ch

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Richard Fontana, Geschäftsleiter, gerne unter 031 311 22 32 zur Verfügung. Selbstverständlich dürfen Sie absolute Diskretion voraussetzen.

37992-12095

AUFLAGE
40.000

GESAMT-
AUFLAGE
40 000

www.immoPROFIL.ch



Aus Spass am Genuss!

www.kreuz.ch

Der Massstab für Topleistungen und Ausbildung im Gastgewerbe
Aussergewöhnliche Stellen für junge Schweizer Gastroprofis mit eidg. Fachausweis

Mitarbeiter/in für Réception und Administration

Abschluss REFA, GAFA, Koch oder Hotelfachschule mit grosser Freude an «Bürokras»

Restaurationsfachfrau/-mann

Komplimente für Deine charmante und zuvorkommende Bedienung, das feine Essen, den erlesenen Wein und für das gemütliche Ambiente erhältst Du bei uns täglich.

Also, bis bald im «Chrüz z Egerchingen». Wir freuen uns auf Deine Bewerbung.

Kreuzfidele Grüsse Mimi & Louis Bischofberger und die «Kreuz»-Crew

38014-12108



Inmitten einer faszinierenden Bergwelt erwartet Sie ein vielseitiger, moderner und attraktiver Arbeitsplatz!

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung
Servicemitarbeiter/-in (100%) und
Aushilfe im Abendservice (3x pro Woche ca. 4h)

Wir wenden uns an kontaktfreudige Persönlichkeiten, welche mit ihrem gepflegten Erscheinungsbild, ihren guten Sprachkenntnissen in D/E/F unsere internationalen Gäste verwöhnen.
Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsbildung und bringen Erfahrung mit im jeweiligen Bereich, zudem sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt und bewahren Ihr Lächeln auch in hektischen Zeiten.
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Arbeitsstelle, sowie ein junges, dynamisches Mitarbeiterteam.
Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

ASPEN alpin_lifestyle_hotel
Suzanne & Stefan Grossniklaus
Aspen 1 • CH-3818 Grindelwald
Tel. +41 33 854 40 00 • info@hotel-aspen.ch • www.hotel-aspen.ch

37997-12006

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38095-11732

RESTAURANT



Junges Team sucht für gepflegtes, sympathisches und aussergewöhnliches Restaurant per Oktober oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n

Serviceangestellte/n

Sind Sie aufgestellt und motiviert?
Dann freuen wir uns auf Sie.

Rest. Salmen, Ringstr 39, 4600 Olten
Tel. 062 212 22 11
info@salmen-olten.ch
www.salmen-olten.ch

38007-12103



Zürichsee Tourismus ist die Destinationsmanagementorganisation am Zürichsee, fördert und stärkt den Tourismus mit gezielten Markt- und Marketingmassnahmen in Zusammenarbeit mit Zürich Tourismus und koordiniert die Tourismusinteressen der verschiedenen Anspruchsgruppen. Der Verkehrsverein Rapperswil-Jona existiert seit 129 Jahren, führt die Tourist Information am Fischmarktplatz, betreut die Gäste vor Ort, organisiert öffentliche Events, fördert das Brauchtum und pflegt landschaftliche Schönheiten. Für diese beiden Tourismusorganisationen in Rapperswil-Jona suchen wir per 15. Juli oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in (100%)

Das sind Ihre Hauptaufgaben

- Führung des operativen Bereichs als umfassendes Dienstleistungszentrum
- Aktiver Verkauf der Produktpalette und der angebotenen Dienstleistungen
- Planung und Umsetzung von Marketing- und Kommunikationsmassnahmen in Zusammenarbeit mit Zürich Tourismus
- Tourismusvernetzung und Stärkung des Tourismusvirus an der Basis
- Partnermanagement und Verbindungsmitglied zu politischen Gremien, Partner-Tourismusorganisationen, Mitgliedern und Leistungsträgern
- Verfolgung und Umsetzung der strategischen Vorgaben
- Entwicklung neuer Ideen, Angebote und Projekte
- Projektmanagement
- Mitwirkung in Projektteams, Arbeitsgruppen und Organisationskomitees
- Medienarbeit
- Qualitätssicherung und Imageförderung
- Allgemeine Vereinsadministrationen
- Finanzplanung und -kontrolle
- Führung und Weiterentwicklung eines 15-köpfigen Teams
- Ausbildung der Lernenden

Das erwarten wir von Ihnen

- Fundierte praktische Berufserfahrung im Tourismus (Incoming)
- Weiterbildung im Tourismus (HF/Bachelor), Marketing, Kommunikation oder BWL
- Führungserfahrung
- Hohe Sozialkompetenz
- Begeisterung und Herzblut für Rapperswil-Jona und die Region Zürichsee
- Leistungsbereitschaft und Qualitätsbewusstsein
- Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein
- Markt- und gewinnorientiertes Denken und Handeln
- Eigeninitiative, Zielstrebigkeit, Lösungsorientiertheit, Kreativität und Verhandlungsgeschick
- Hohe Belastbarkeit und Durchhaltewillen
- Vernetztes und strukturelles Denken
- Kontaktfreudigkeit und Offenheit
- Fundierte EDV-Kenntnisse in Word, Excel, Powerpoint, Outlook etc.

Das bieten wir Ihnen

- Spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit im Tourismus
- Angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen, gut organisierten Team
- Attraktiver Arbeitsplatz im Herzen der Rapperswiler Altstadt

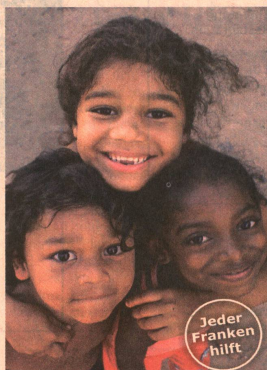
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an die untenstehende Adresse. Für Auskünfte steht Ihnen Alexandra Meile, Geschäftsführerin, unter Telefon 055 220 57 56 oder E-Mail: alexandra.meile@vvj.ch gerne zur Verfügung.

Zürichsee Tourismus / Verkehrsverein Rapperswil-Jona
Urs Hämmerle und Reto Klotz, Fischmarktplatz 1, 8640 Rapperswil
oder per E-Mail an info@vvj.ch oder zurichsee@zurich.ch

38023-12111

GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform
für Gastronomie,
Hotellerie und
Tourismus



**Weltweit erblindet
jede Minute ein Kind.
Schenken Sie Augen-
licht!**

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



Gasthof zum Kreuz
3033 Wohlen BE
info@kreuzwohlen.ch

Wir suchen für unseren traditionellen Landgasthof mit einer 6-köpfigen Brigade:

1 gelernter Koch (w/m)
per 1. August 2015 (oder nach Übereinkunft, spätestens 1. 9. 2015)

Sie sind: kreativ, flexibel, belastbar und teamfähig
haben ein hohes Qualitätsbewusstsein
zwischen 20 und 35 Jahren
arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team
sprechen perfekt Deutsch
haben Freude an der Lehrausbildung
dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir bieten: 2 geregelte Freitage (Montag und Dienstag)
marktgerechte Entlohnung und 5 Wochen Betriebsferien
auf Wunsch ist ein Zimmer im Personalhaus vorhanden
eine moderne Infrastruktur und abwechslungsreiche Tätigkeit

Haben wir Ihr Interesse an dieser aussergewöhnlichen Herausforderung geweckt,
dann freuen wir uns auf das erste Kennenlernen (Peter Tschannen, 031 829 11 00).

38015-12109

Die Ernst Welti AG ist ein ISO-zertifiziertes Traditionsunternehmen mit über 40 über-
wiegend langjährigen Mitarbeitern. Unser Sortiment umfasst Früchte und Gemüse,
Küchenfertiges, Tiefkühlprodukte, Kräuter und Sprossen, Convenience- und Molke-
reprodukte. Dank unseres Standorts mitten auf dem Zürcher Engrosmarkt in Zürich
Altstetten sind wir bestens vernetzt und immer am Puls der Zeit.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Verkäufer/in Innendienst 100%

Ihre Aufgaben:

- Aktiver Telefonverkauf der Produkte
- Entgegennehmen von Fax- und telefonischen Kundenbestellungen
- Kontrolle der Lieferscheine
- Erfassen der Wareneinkäufe
- Sonstige administrative Tätigkeiten

Ihr Profil:

- Kaufmännischer Abschluss, vorzugsweise Höhere Fachschule (dipl. Höteller/Restaurateur HF)
- Langjährige Erfahrung in Gastronomie oder im Detailhandel zwingend
- Selbständiges und exaktes Arbeiten
- Fundierte Produktkenntnisse Früchte und Gemüse, Milchprodukte, Backwaren
- Marketing-Flair
- Hohes Qualitätsbewusstsein
- Selbständiges und exaktes Arbeiten
- Gute Kenntnisse der gängigen Office-Programme inkl. Word Publisher, Photoshop
- Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und Italienisch von Vorteil

Wir bieten:

- Attraktiven und lebhaften Arbeitsplatz in einem pulsierenden Umfeld
- Vielfältiges und herausforderndes Aufgabengebiet
- Gute Aufstiegsmöglichkeiten bei entsprechender Leistung

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail mit Foto an:
f.feller@ernst-welti.ch.

Für Fragen steht Ihnen Herr Bernhard Hug
unter der Telefonnummer: 043 222 55 55
gerne zur Verfügung. Bitte nur vormittags anrufen.

Gemüse- und Früchte En Gros
Tiefkühlprodukte
Aargauerstrasse 1b, 8048 Zürich
www.ernst-welti.ch



38002-12100

STELLENGESUCHE

Diplomiertes Hoteller-Direktions-Paar (14-Punkte-Gault-Millau-Betrieb), mit erstklassigen Referenzen und lang-
jähriger Berufserfahrung, **sucht neuen Wirkungskreis**
ab Herbst 2016.

Pacht, Miete oder Direktion möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre
38005-12101 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

38005-12101

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

GRUNDBEDÜRFNIS GESUNDER SCHLAF



THEMENBILD-KEYSTONE

Ein Mensch verbringt durchschnittlich ein Drittel seines Lebens im Bett. Deshalb ist es unerlässlich, dem Schlafkomfort grösste Aufmerksamkeit zu schenken. Für einen gesunden und erholsamen Schlaf spielen viele Faktoren eine wichtige Rolle. Folgende drei Kriterien sind dafür entscheidend:

Ergonomie

Der Lebensstil verändert sich. Wir bewegen uns immer weniger und sind hohem Leistungsdruck ausgesetzt. Fehlende Energie, Gewichtsprobleme und vor allem körperliche Beschwerden sind die Folgen. Umso wichtiger ist es, dass sich unser Körper im Schlaf optimal erholen kann. Dabei kommt es auf das richtige Schlafsystem an, bei dem die Wirbelsäule gerade liegt, der Schulterbereich entlastet und gleichzeitig der Lendenbereich optimal gestützt wird.

Hygiene

Heutige Matratzen bieten einen optimalen Schlafkomfort und können dank der langen Lebensdauer zirka 10 Jahre genutzt

werden. Dies stellt jedoch grosse Anforderungen an die Matratzenhygiene. Eine mehr oder weniger ungelüftete und ungewaschene herkömmliche Matratze, die im Bett über Jahre ununterbrochen benützt wird, ist oftmals verschmutzt und hygienisch nicht mehr einwandfrei. Die Folge sind allergische Reaktionen oder Atembeschwerden. Aus diesem Grund haben renommierte Matratzenhersteller auf dem Gebiet der Matratzenhygiene jahrelang Forschungsarbeit geleistet und zahlreiche patentierte Lösungen für eine gesündere Schlafhygiene entwickelt.

Klima

Die Körpertemperatur sinkt während des Schlafes ein wenig. So erreicht sie in der Nacht ein Minimum und steigt bis zum Erwachen am Morgen bereits wieder leicht an. Je konstanter sie jedoch insgesamt ist, desto erholsamer ist unser Schlaf und desto weniger Schlafunterbrechungen werden verzeichnet. Denn schon ein Absinken um ein halbes Grad hat ein Erwachen zur Folge. Mit einer optimalen Raumtemperatur zwischen 16 und 18 Grad, einer Luftfeuchtigkeit um 50 % sowie der optimalen Kombination aus Matratze, Matratzenauflage und Duvet können Sie für ein konstantes und temperaturregulierendes Schlafklima sorgen.

Schlaf ist dann gesund, wenn er erholsam ist und man sich nach dem Aufstehen ausgeruht sowie tagsüber leistungsfähig fühlt. Je mehr Ihre Schlafumgebung auf Ihre persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten ist, desto leichter wird es für Sie, zu gesundem Schlaf zu finden.



Judith Winderlich
Marketing Project Manager
Hilding Anders Switzerland AG
www.hildinganders.com

RESTAURANT OBERTOR | 7130 ILANZ PÄCHTER GESUCHT PER FRÜHJAHR 16

Einem innovativen Gastronomen bietet sich die Gelegenheit, das traditionsreiche Restaurant Obertor nach erfolgter Sanierung von Haus und Restaurant übernehmen zu können.

Es befindet sich direkt neben dem historischen Wohnturm von Johannes Schmid von Grüneck, dem Obertor, am Rand der Altstadt.

Das Restaurant bietet ca. 40 Sitzplätze und Garten. Der Altstadtcharme verbindet sich mit einer sonnigen Gartenterrasse und unverbaubarer Aussicht ins Lugnez. Die einzigartige Lage in der Altstadt von Ilanz zeichnet das Objekt aus. Ilanz ist das Zentrum der Gurselval am Ausgangspunkt zu Flims-Lax, dem Lugnez, Vals, Vrin, Obersaxen und Brigels und zur Ruinaula, dem Swiss Grand Canyon.

Der Baubeginn erfolgt im Herbst 2015.

Die Eröffnung ist geplant auf Frühjahr 2016.

Gastronomen mit unternehmerischem Flair und dem Geschick, die Zentrumsfunktion des Lebens in der Altstadt von Ilanz wahrnehmen zu können, finden gute Voraussetzungen für den erfolgreichen Aufbau einer Existenz.

Weitere Infos finden Sie unter:

www.restaurant-obertor.ch | mail@restaurant-obertor.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

38907-11858

Standort mit Potenzial

in Zürich-Nord

Für eine Gastronomiefläche inmitten von über 5'000 Arbeitsplätzen suchen wir einen Betreiber. Modernes Geschäftshaus (Neubau) mit ca. 700 Angestellten, direkt beim Bahnhof Glattbrugg. Raumhöhe 4,6 m, rund 100 Sitzplätze, schöne Aussenanlage.

Interessiert? Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne:
Tel. 044 809 50 12



ALPINE FINANZ IMMOBILIEN AG

CH-8152 Glattbrugg | Sägereistrasse 25 | TEL +41 44 809 50 00 | FAX +41 44 809 50 01
INTERNET: www.alpinefinanz.com E-MAIL: info@alpinefinanz.ch

38913-12107

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

htr hotel revue