

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 3

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: 29.03.2025

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

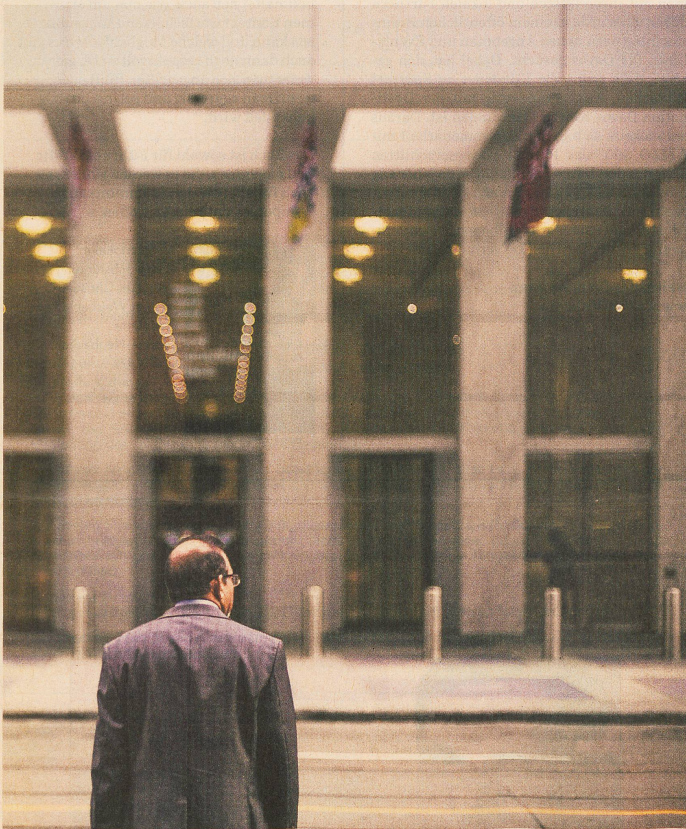
PROFIL

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

Nr. 3 · 4. Februar 2016

EINE BEILAGE DER
htr hotelrevue

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



MATTHEW WIERE

MACHEN SIE ES ANDERS

«Absurd!», sagte die Eintagsfliege, als sie zum ersten Mal das Wort Woche hörte.» Diese Weisheit bringt es auf den Punkt. Immer noch begegnen wir Führungskräften, die in ihrem Alltagsgeschäft gefangen sind und nicht wirklich über den Tellerrand zu blicken vermögen. Sie meinen, eine ganzheitliche Sicht der Wirklichkeit übersteige ihren Horizont. Dabei ist die Fähigkeit, das Ganze zu sehen und dem Ganzen zu dienen, unerlässlich für die Führungsarbeit. Eine Geschichte, die das Leben schrieb, verdeutlicht, was ganzheitliche Führung meint. Roger ist seit 2 Jahren im Management eines grossen Hotels tätig. In der Auswertungsrunde nach einem unserer Seminare erzählt er freimütig von seiner Erfahrung: Es sei ihm bisher gelungen, Mitarbeitergespräche zu führen, ohne sich auf die Mitarbeiter einzulassen. Dabei habe er zugehört, ohne zu hören, er habe hingesehen, ohne zu sehen und beim Mitarbeiter Dinge vermutet, die in Wirklichkeit gar nicht existierten. Das Ergebnis eines solchen Gesprächs ist für beide Seiten frustrierend. Dies liegt daran, dass der Chef letztendlich nur sagt, was er immer schon gesagt hat und nur erfahren hat, was er immer schon gewusst hat: Der Mitarbeiter ist im Allgemeinen zufrieden und entspricht im Grossen und Ganzen den Erwartungen. Und nun gab Roger seine neu gewonnene Einsicht bekannt: In Zukunft wolle er sich vor dem Gespräch Zeit nehmen, den Computer herunterfahren, sich etwas zurücklehnen, einige Male tief durchatmen und so, wach und offen, das Mitarbeitergespräch beginnen. Was Roger mit den Jahren gewonnen hat,

nennen wir eine umfassende Intelligenz. Diese kennt nicht nur den mentalen Aspekt und damit das notwendige Know-how für den Beruf. Sie nimmt ebenso die emotionale Seite ernst, also die Fähigkeit auch non-verbal zu kommunizieren, und nicht zuletzt die spirituelle, welche die Eintagsfliegen-Mentalität endgültig hinter sich lässt. Die Fähigkeit, zu unterscheiden und logisch zu denken, ist eine wichtige Frucht der Evolution. Doch diese mentale Intelligenz, die René Descartes mit dem Satz «Ich denke, also bin ich» auf den Punkt gebracht hat, ist einseitig entwickelt. Sie wuchert heute wie ein Parasit auf Kosten anderer Fähigkeiten, die für das Leben und Wirken ebenso notwendig sind: die emotionale und die spirituelle Intelligenz. Die erforderliche Haltung erschöpft sich deshalb nicht im rationalen Denken und im Haben-Wollen, sondern bewegt sich vom Haben zum Sein, vom Kopf zu einem ganzheitlicheren Wahrnehmen. Menschen, die sich Zeiten der Stille gönnen, erweitern ihre Intelligenz und haben eine hohe Führungskompetenz: Sie geistern nicht in den Zeiten herum, die ihnen nicht gehören wie Zukunft oder Vergangenheit, sondern sind ganz wach und voll da. Sie sind präsent. Und wer präsent ist, ist ein Präsent für die Mitarbeitenden.



Hans Peter Spreng
Concluso
www.concluso.ch

ZITAT DER WOCHE

«Je mehr Vergnügen du
an deiner Arbeit hast,
umso besser
wird sie bezahlt.»

Mark Twain

AGENDA

10. FEBRUAR

Schulfführung
Hotelfachschule Passugg
www.ssth.ch

29. FEBRUAR

Qualitätsgütesiegel für
den Schweizer Tourismus
www.hotelbildung.ch

6. MÄRZ

Please Disturb
Tag der offenen Hotel Türen
www.pleasedisturb.ch

11. FEBRUAR

Informationsnachmittag
Hotelfachschule Thun
www.hft.ch

29. FEBRUAR

Progressokurs I, Effretikon
www.mein-progresso.ch

14. MÄRZ

Expertenforum zum Thema
Kostenoptimierung
www.hotelbildung.ch

hotelbildung.ch
hotelleriesuisse

Expertenforum Input 1/2016

Kostenoptimierung - Quick Wins für Ihren Betrieb durch praxisnahe Massnahmen

Montag, 14. März 2016, 09.30 bis 14.00 Uhr, Hotel Ador, Bern

Freitag, 18. März 2016, 09.30 bis 14.00 Uhr, Hotel Einstein, St. Gallen

Anmeldung: www.hotelbildung.ch/input

VDH
AHD
VEREINIGUNG DIPLOMIERTER
HOTELIERS-RESTAURATEURS SWITZ
HOTELMANAGER ASSOCIATION

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

Sonderschutzbestimmungen bei Mutterschaft:

- Arbeitszeit: max. 9h/Tag
- keine Beschäftigung während 8 Wochen nach der Niederkunft
- bei gefährlichen oder beschwerlichen Arbeiten eine Risikobeurteilung machen
- Beschäftigungserleichterung schaffen
- Lärm vermeiden – 85 dB und mehr ist verboten
- ab dem 6. Monat das Arbeiten im Stehen auf 4h begrenzen
- stillenden Müttern die nötige Zeit und einen Raum zur Verfügung stellen

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

WIE INNOVATIONEN ENTSTEHEN

ATIZO 360° entwickelt mit Gästen von Davos Klosters den Davoserschlitten 2.0

Wie kann Wissen, welches rund um eine Organisation existiert, für die Entwicklung neuer erfolgreicher Produkte und Services nutzbar gemacht werden? Wie bringen Unternehmen die Ideen ihrer Kunden und Mitarbeiter in die Produktentwicklung ein? Und wie schaffen Unternehmen eine funktionierende und gelebte Innovationskultur mit den eigenen Mitarbeitenden? Die ATIZO 360° GmbH ist eine End-to-End-Innovationsberatung mit Schwerpunkt Öffnung des Innovationsprozesses, Open Innovation und Crowdsourcing. Das Berner Unternehmen, welches sich die Lösung dieser Fragen zum Ziel gesetzt hat, betreibt seit 2007 mit atizo.com die grösste Online-Brainstorming-Plattform in Europa. 25 000 kreative Denker stellen ihr Wissen Unternehmen zur Verfügung, um innovative Lösungen zu entwickeln.

PROZESS IN 5 SCHRITTEN

Daniel Krebsler, Managing Partner bei ATIZO 360° erklärt, dass sich aus der Erfahrung und dem Erfolg von 400 Projekten ein Prozess in fünf Schritten für die Generierung von neuen Ideen mit einer Online-Community bewährt hat. In einem ersten Schritt wird dazu eine Frage ausgearbeitet, welche in einem zweiten Schritt der gesamten atizo.com-Community oder ausgewählten Experten zur Ideengenerierung (Brainstorming) vorgelegt wird. Danach werden die gesammelten Ideen in einem dritten Schritt zu Konzepten verarbeitet und in einem vierten Schritt der Commu-

nity noch einmal zur Bewertung vorgelegt. In einem fünften Schritt erfolgt die Umsetzung der Konzepte. ATIZO 360° begleitet diese Schritte beim Kunden mit eigenen Workshop-Formaten und moderiert die einzelnen Teilschritte.

Dieser Prozess zur Ideengenerierung kann vielseitig adaptiert und in allen Branchen eingesetzt werden. Die Destination Davos Klosters setzt auf die Innovations-Experten aus Bern und führt Innovationsprojekte zusammen mit ihren Gästen und lokalen Partnern durch. So wurde in einem öffentlichen Brainstorming nach neuen Angeboten und Events-Ideen für Davos gesucht. Dabei hat sich gezeigt, dass sich viele Kunden eine Sportart wünschen, welche eindeutig mit der Destination Davos Klosters verbunden ist. Daraus entwickelte sich in der Zusammenarbeit mit ATIZO 360° das Projekt «Davoserschlitten 2.0», das den Davoserschlitten – seit jeher eng mit Davos Klosters verbunden – weiterentwickeln soll. Damit kann die Destination Davos Klosters auf eine Marke aufbauen, welche eindeutig mit der Destination verbunden ist.

weitere Informationen:
www.atizo360.com

BUCHTIPP

PROFESSIONELLE GESPRÄCHSFÜHRUNG

Erfolgreiches Führen im Alltag ist ohne Gespräch nicht denkbar. Die professionelle Gesprächsführung, sei es mit Mitarbeitenden oder Kunden, mit Vorgesetzten oder Partnern, erfordert ganz spezifische Kompetenzen.

Das Buch vermittelt praxisgerecht, wie sich das eigene Können optimieren lässt, um das Gespräch als Mittel der Führung sinnvoll, zweckmässig, zielorientiert und rationell zu nutzen. Das Lehrbuch ist einfach und verständlich aufgebaut und bietet neben Theorie auch immer entsprechende Übungsbeispiele.

Die vorliegende 9. Auflage des Klassikers beinhaltet neu auch, wie man im anonymen Kontext wertschätzend kommunizieren kann und welche Möglichkeiten es gibt, auch dann noch respektvoll zu reagieren, wenn man sich angegriffen fühlt oder wenn man aggressiv und geringschätzig behandelt wird.

Das Buch ist sowohl für Führungskräfte und diejenigen, die es werden wollen, als auch für alle, die ihre kommunikative Kompetenz optimieren wollen.



Professionelle Gesprächsführung
Prof. Dr. Christian-Rainer Weisbach,
Dr. Petra Sonne-Neubacher
ISBN 978-3-406-68240-7
9. überarb. Auflage 2015
CHF 23.90

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





Durchblick

**Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

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

LEITUNG
Barbara König

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt 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@htr.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.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 für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

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.



Gemeinschaftsgastronomie & Facility Management

Aus Chancen Business machen. Durch innovative Lösungen echten Mehrwert für Kunden generieren. Den Nutzen von Technologien und Services brillant in Präsentationen und Kundengesprächen vermitteln. Angestrebtes Wachstum als Schlüssel zum Erfolg sehen. Wenn das für Sie Herausforderungen sind, sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Kundennähe, gesellschaftliches Engagement, einzigartiges Konzept und ein ganzheitlicher Dienstleistungsmix für die Bereiche Gemeinschaftsgastronomie und Facility Management haben unserem Auftraggeber eine weltweit führende Marktstellung verschafft. Als zukünftiger Absatzverantwortlicher zeigen Sie Business- und Technologie-Entscheidern bei potentiellen Kunden, welche eminenten Kostenvorteile sich mit modernen Kooperations- und Servicelösungen erzielen lassen.

Sales Manager Schweiz w/m
Mitglied der Geschäftsleitung

Sie spüren Business Opportunities auf, bahnen neue Kundenbeziehungen an, akquirieren, betreuen bestehende Kunden, erstellen wettbewerbsfähige Offerten und unterbreiten Angebote für die Leitung von Personalrestaurants oder zur Übernahme des Unterhalts & Gebäudemanagements bei potentiellen Geschäftspartnern. Im Team schaffen Sie die nötigen Voraussetzungen durch interne Präsentationen und der Entwicklung von Akquisitionstrategien.

Für diese resultatorientierte Position wird Verkaufserfahrung und ein solider Gastronomie-Background vorausgesetzt. Eine BWL-Weiterbildung und FM-Kenntnisse sind hilfreich. Sie kennen den Markt Schweiz sowie die Player sehr gut und sind ausgezeichnet vernetzt! Gutes Englisch ist ein Must (Französisch von Vorteil). Firmensitz: Stadt Zürich. – Interessiert? Anruf genügt oder CV mit Foto via E-Mail senden. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

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




Die «Seehof Selection» vereint drei Betriebe mit reicher Tradition. Das Flaggschiff Hotel Seehof in Davos sowie die Hotels Steinbok und Verena – beide im Zentrum von Klosters. Die Herausforderung das Management-Team in Sachen Accounting & Controlling wirkungsvoll zu unterstützen könnte Sie reizen. Ihr Arbeitsplatz ist im Hotel Seehof.

22 Millionen Schweizer Franken investierte die Eigentümerfamilie in eine komplette Erneuerung des Seehofs in drei Etappen. Für grosse Kongresse – wie zum Beispiel anlässlich des WEF – wurden topmoderne Tagungsräume geschaffen. Ideal für entscheidende Verhandlungsrunden; wie einst den legendären Handshake und die Unterzeichnung des Friedensvertrages zwischen Ararat und Perez, der 1994 im Seehof stattfand.

Alleinbuchhalter & Controller w/m
Dynamische Schlüsselfunktion


Die Führung der Buchhaltung der drei Hotels umfasst Monats-/Jahresabschlüsse, FIBU, Debitoren, Kreditoren inkl. Zahlungen & Mahnwesen, monatliches Reporting an die GL, Kontrollieren und Verbuchen der Tagessumme und -einnahmen, Koordination periodischer Inventuren, diverse Controlling-Aktivitäten, Verbuchen der Löhne in die FIBU, Liquiditätskontrolle & -planung sowie steuerliche Aspekte wie z.B. MWST. Ausserdem: Abwicklung diverser Transaktionen im Immobilienbereich.

Idealerweise verfügen Sie über einen eidg. FA in F & R oder Treuhand. Bilanz- & Abschluss-sicherheit bringen Sie mit. Hotelerfahrung von Vorteil. Flexible Arbeitszeiten kommen Ihnen entgegen. Eintritt nach Vereinbarung. In Sachen «Günstig wohnen» sind wir gerne behilflich.

– Interesse? Der beauftragte Berater Ansgar Schäfer informiert Sie gerne! Rufen Sie ihn an oder senden Sie ihm vorab CV/Foto via Mail. Wir sind gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Wir sind ein Schweizer Unternehmen in der Infusionstechnik. Unsere Kunden schätzen die Schweizer Qualität unserer Produkte, welche den Benchmark in der Infusionstechnologie setzen. Wir bieten einer/einem **Quereinsteigerin/Quereinsteiger** bewusst eine Chance, sich in einem soliden KMU in der Medizintechnik und einem stabilen Umfeld in der Medizin aktiv einzubringen.

Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in D/F/E
Arbeitszeiten Montag-Freitag

Ihr Aufgabengebiet umfasst v.a. die Auftragsabwicklung Schweiz & Export, das Erstellen von Offerten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufsförderung im Verkaufsdienst, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mithelfen bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:
arcomed ag, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel. +41 43 388 90 31
susen.akermann@arcomed.com

Gesucht

Geschäftsführung m/w

Für Sport- und Seminarhotel (100 Betten) im Berner Oberland, Nähe Jungfrauregion. Fachabschluss und sehr gute Sprachkenntnisse erforderlich.

Anfragen unter Chiffre 39188-12543 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Einladung zum Sonnenuntergang

Kommen Sie an Bord und geniessen Sie die Sommersaison bei uns am Murtensee...

Wir suchen ab März oder nach Vereinbarung:

- Servicefachangestellte/r
- Service-/Küchenpraktikanten/-innen
- Serviceaushilfen
- Receptionspraktikant/in
- Sous-Chef de cuisine
- Chef de Partie de cuisine
- Hilfskoch/Köchin für die kalte Küche

Wenn Sie Lust haben, in einem jungen, motivierten Team, an einem der schönsten Plätze direkt am Murtensee mitzuwirken, so senden Sie uns Ihre Unterlagen per Mail oder per Post.

Wir freuen uns darauf.
Stephan Helfer, Gastgeber mit Team
Hotel Schiff am See, Rylf 53, 3280 Murten
026 672 36 66, s.helfer@hotel-schiff.ch/info@hotel-schiff.ch

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch



Wir suchen für unser Hotel in St. Moritz eine neue

Direktion

welche die erfolgreiche Führung unseres Hauses fortsetzt.

Das Crystal Hotel ist ein Viersterne-Superior-Hotel und Mitglied der exklusiven «Small Luxury Hotels of the World». Das Hotel ist baulich und technisch in bestem Zustand und wird dank einer soliden Geschäftsstruktur laufend auf dem neuesten Stand gehalten.

Wir sprechen sprachgewandte Persönlichkeiten mit guten Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnissen an, die fähig sind, dieses einmalige Hotel nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen dynamisch zu führen und gleichzeitig eine herzliche Gastfreundschaft ausstrahlen.

Wir freuen uns, mit ambitionierten, fachlich und sozial kompetenten Interessenten mit Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule und mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Position in Verbindung zu treten. Ihre Anfragen und Bewerbungen behandeln wir mit grösster Diskretion.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:
Herrn Stéphane Doebeli
Crystal Hotels and Restaurants AG
Unternehmensleitung
Chemin du Mont-Blanc 8
CH-1270 Trélex
unternehmensleitung@crystalhotel.ch




Crystal Hotel – 7500 St. Moritz
www.crystalhotel.ch



REUSSPARK
ZENTRUM FÜR PFLEGE UND BETREUUNG

Leiter/-in Hotellerie
Mitglied der Geschäftsleitung

Das grösste Geriatrie-Zentrum im Kanton Aargau sucht eine Persönlichkeit mit Gastgeberqualitäten, dem Blick fürs Wesentliche und feinem Gespür im Umgang mit Menschen.

Der Reusspark in Niederwil (AG) bietet an idyllischer Lage ein Zuhause für 300 pflege- und betreuungsbedürftige Menschen. Die innovative Institution setzt überdurchschnittlich hohe Qualitätsmassstäbe in der Langzeitpflege. Die familiäre Atmosphäre in einmaliger Umgebung bietet den Bewohnerinnen und Bewohnern einen bunten Lebensraum und auch externen Besuchergruppen attraktive und vielfältige Begegnungsmöglichkeiten. Wir sind nun beauftragt, eine gewinnende Persönlichkeit als

Leiter/-in Hotellerie
und Mitglied der Geschäftsleitung

zu finden. In dieser Funktion sind Sie für die personellen, fachlichen und betriebswirtschaftlichen Belange dieses Bereichs verantwortlich und führen total 95 Mitarbeitende. Ihr vielseitiges Tätigkeitsgebiet umfasst die öffentlichen Restaurantsbetriebe Café Reuss und Restaurant Gnadenhalde, die Heimküche und die Hotellerie auf den Wohnbereichen, die Hauswirtschaft mit Wäscherei und externem Reinigungsdienst und auch die KITA. Sie stellen ein abwechslungsreiches, auf neuesten ernährungspsychologischen Grundsätzen basierendes kulinarisches Angebot sicher und sorgen sich um die Weiterentwicklung der Hotellerie- und Gastkonzepte. Nach aussen vermarkten Sie die öffentlichen Gastronomiebetriebe unter

Berücksichtigung der unternehmerischen Aspekte und mit dem Bewusstsein der Wichtigkeit dieser Schnittstelle. Sie sind verantwortlich für die bereichsübergreifende Koordination aller internen wie externen Veranstaltungen.

Wir sehen hier eine Fachperson aus der Hotellerie/Gastronomie mit eidg. Fachausweis, einer abgeschlossenen Hotelfachschule oder einem ähnlichen Diplomabschluss auf Stufe HF/PH/Uni. Weiter verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Funktion im Service- und Hospitalitymanagement, von Vorteil im Gesundheitswesen. Sie sind eine absolut dienstleistungsorientierte und pragmatische Persönlichkeit und identifizieren sich mit den Werten der Institution. Als gewiefter Projektmanager und umsichtiges Organisationstalent sind Sie belastbar und behalten den Überblick. Dabei liegt Ihnen die Qualität besonders am Herzen. Dank Ihrer hohen Sozialkompetenz kommunizieren Sie intern wie extern glaubwürdig und überzeugend.

Möchten Sie Teil des erfolgreichen Reusspark-Teams sein? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kontakt: Tobias Lienert
Corinne Häggi

JÖRG LIENERT AG ZÜRICH
Limmatquai 78, Postfach
CH-8022 Zürich
Telefon 043 499 40 00
zuerich@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Zug, Zürich, Basel, Bern





Betriebsleiter/in

Lido Gastronomie
Lidostrasse 6, 6006 Luzern

per 1. März 2016

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



9821-12555



Ihre Chance beim Aufbau eines der führenden
Boutique/Wellness Hotels inkl. bestehendem Hotel
mit 15 Gault Millau Restaurant in Bellwald

Pächter oder Geschäftsführer/in ev. Ehepaar
ab ca. Dezember 2016

Wir erwarten:

- Gute Kenntnisse der Gastronomie/
Hotelleriebranche ev. Hotelfachschule
- jüngeres Management ev. auch
Ehepaar entweder Küchenchef/Chef
de Service neben der Gesamtleitung
- oder falls nicht in der Küche
eindrücklicher Ausweis in Hotel
Marketing/Marketing/Werbung

Bewerbung oder Fragen:



Knecht Reisen Gruppe
Herr Roger Geissberger
Schwimmbadstrasse 1
5210 Windisch
rgeissberger@knecht-reisen.ch
Mobile: 079 334 44 04

www.zur-alten-gasse.ch

Wir bieten Ihnen:

- Das gutgehende/neu renovierte Hotel
zur alten Gasse mit 18 Zimmern
und dem 15 Gault Millau Punkten
Restaurant erhält ab Dezember 2016
neben dem Neubau des Boutique
Wellnesshotel Onya mit 15
Zimmern/Suiten.
- Die beiden Hotels sollen unter einer
Führung sein und haben zusammen
rund 68 Betten und eine gemeinsame
Rezeption.
- Das Ziel des Besitzers als „Schweizer
Touristiker des Jahres 2014“ soll sein,
eines der führenden Boutique Hotels
der Schweiz zu eröffnen.
- Bellwald „Top of Goms“ liegt
schneesicher auf 1650 Meter und ist
mit dem Auto zufahrbar. 42km Piste
und viele Sommeraktivitäten direkt
neben dem Hotel.
- Offen 8.5 Monate im Jahr.
- Zeitgemässe Entlohnung inkl.
attraktiver Gewinnbeteiligung

98291-12580

aletscharena.ch

Die **Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG** ist ein mittelgrosses
Bergbahnunternehmen mit 20 Jahres- und 40 Saisonangestellten.
Aufgrund der Pensionierung des Geschäftsführers suchen wir

eine/n Direktor/in

Sie sind eine unternehmerische Persönlichkeit, die selbstständiges
Arbeiten gewohnt, belastbar, flexibel und teamfähig ist.

Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der strategischen
Vorgaben und Zielsetzungen des Verwaltungsrates.

Sie führen die Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG operativ und
sind zuständig für

- eine hohe Kundenorientierung
- die Kooperation mit der Aletsch Arena
- die Weiterentwicklung des Unternehmens

Unsere Erwartungen

Sie können komplexe Aufgaben lösen, haben Freude am
Tourismus und dem Schneesport. Sie verfügen über eine
betriebswirtschaftliche Aus- und Weiterbildung, haben analytisches
Urteilsvermögen und Erfahrung in der Mitarbeiterführung.

Es erwartet Sie eine äusserst vielseitige und ausbaufähige
Aufgabe. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir bieten zeitgemässe, fortschrittliche, faire Anstellungs-
bedingungen und eine langfristige Chance für Ihre Berufskarriere
in der Unternehmungsführung.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Fredy Huber, Verwaltungs-
ratspräsident, gerne zur Verfügung: fredy.huber@baloise.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf,
Ausbildungsnachweis und persönlichen Zielsetzungen bis zum
27. Februar 2016:

Fredy Huber, Verwaltungsratspräsident,
Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG,
Furkastrasse 61, 3984 Fiesch



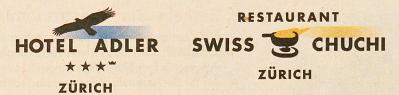
greatest glacier of the alps

98288-12577

Für nur 150 Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

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



Im Hotel Adler und im Restaurant Swiss Chuchi im Herzen
von Zürich würtzt der gute Teamgeist das Ambiente. Möchten
Sie bei uns gerne mitwirken und Ihr Talent ins «Adler»-
Team einbringen?

Wir suchen eine offene Persönlichkeit als:

Rezeptionist ab 01.03.2016 (auch TZ möglich)

Night Auditor Teilzeit nach Vereinbarung (20-40%)

Servicemitarbeiter ab 01.03.2016

Sie besitzen fundierte Kenntnisse in Ihrem Beruf, sprechen
fließend Deutsch und Englisch (weitere Sprachen von Vorteil)
und lieben den Verkauf von Schweizer Produkten. Sie
sind zuverlässig, einsatzfreudig, stressresistent und legen
Wert auf ein gepflegtes Äusseres.

Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsvolle und
abwechslungsreiche Tätigkeit an einem faszinierenden,
international bekannten Arbeitsort.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung mit Foto, Lebenslauf und Arbeitszeugnissen an:

Hotel Adler

Stefan Boller, Leitung Administration
Rosengasse 10, 8001 Zürich
s.boller@hotel-adler.ch / Telefon 044 266 96 70

98290-12576



www.spitalzentrum-biel.ch

Leiter/in Küche

(100 %) Referenz-Nr. 1613

Das Spitalzentrum Biel ist das Zentrumsspital für die
Bevölkerung der Region Biel-Seeland-Berner Jura.
Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Informationen zum attraktiven Stellenangebot finden Sie auf
unserer Website www.spitalzentrum-biel.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Vermerk der Referenz-
nummer sowie mit Hinweis auf Website oder Printinserat an:

**Spitalzentrum Biel AG, Frau Janine Friedli,
Sekretariat Hotellerie, Postfach, 2501 Biel oder an:
janine.friedli@szb-chb.ch.**

Spitalzentrum
Centre hospitalier
Biel-Bienne

98267-12570

DENK AN MICH

Ferien und Freizeit für Behinderte

Schenken Sie Ferien.

Die Stiftung Denk an mich ermöglicht Ferien und
Erholungsaufenthalte für Menschen mit Behinderung.
Möglich wird das durch Menschen, die weiterdenken.
Und mit einer Spende Ferien schenken.

PC 40-1855-4

www.denkanmich.ch



Lake Side

LUNCHING | DINING | MEETING

Das Lake Side liegt direkt am Seeufer und nahe dem Stadtkern. Das A-la-carte-Restaurant (14 Gault-Millau-Punkte) verfügt über 130 Innenplätze sowie 120 Terrassenplätze und 30 Plätze an der Bar. Zusätzlich bietet unser Selbstbedienungsrestaurant Lake Away auf unserer Terrasse 200 Gästen Platz. Im Obergeschoss befinden sich unsere Bankett-, Seminar- und Kongressmöglichkeiten mit einer Kapazität bis zu 500 Personen. Die Küche bietet ein vielfältiges mediterran-euroasiatisches Angebot, und im Restaurant befindet sich unsere bekannte Sushi-Bar.

Wir suchen zur Unterstützung unseres Führungsteams per sofort oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

Restaurantleiter w/m

Sie sind die geborene Gastgeberpersönlichkeit und sorgen sich mit viel Leidenschaft und Freude um das Wohl unserer Gäste und tragen die betriebswirtschaftliche, fachliche und personelle Verantwortung für den Restaurationsbetrieb.

Für diese abwechslungsreiche und anspruchsvolle Position erwarten wir eine abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann sowie Führungserfahrung und mehrjährige Tätigkeit in einer ähnlichen Position im gehobenen Service. Sie sprechen fließend Deutsch und haben Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch.

Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld reizt, dann freuen wir uns auf Ihre Online-Bewerbung inklusive Lebenslauf und Arbeitszeugnisse (unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt oder beantwortet).

Kramer Gastronomie, Rosmarie Prinz, Leiterin Human Resources,
rosmarie.prinz@kramergastronomie.ch, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE

39253-12566

F&B Direktor (m/f)

Jobcode hoteljob.ch: J106024

Grand Hotel Park SA
Wispilenstrasse 29, 3780 Gstaad
033 748 98 35, hr@grandhotelpark.ch

39076-12573

HOTEL LAUDINELLA

St. Moritz

VIELSEITIG, INNOVATIV und IMMER OFFEN! So ist unser Hotel und so stellen wir uns unsere Mitarbeiter vor...

Zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Siam Wind und im Restaurant Kura suchen wir eine flexible und aufgestellte Persönlichkeit als

Thai-Spezialitätenkoch (m/w)

ab Mitte Mai 2016 oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgaben:

Sie führen zusammen mit unserem Thai-Chef die Thai Show Küche für das Restaurant Siam Wind. Sie arbeiten mit einem Team von 3 Mitarbeitern und sind für die Entwicklung des Angebots, die Menügestaltung sowie für die Qualität der Speisen zuständig.

Ihr Profil:

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, bringen fundierte Kenntnisse der thailändischen Küche mit und haben bereits Führungserfahrung gesammelt.

Japanese Chef (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung

Ihre Aufgaben:

Sie führen zusammen mit einem kleinen Team die Küche unseres japanischen Restaurants KURA und sind unserem Küchenchef unterstellt. Sie sind für die Zubereitung von Maki, Nigiri und Sashimi in allen Variationen zuständig. Des Weiteren bereiten Sie traditionelle japanische Gerichte in unserer offenen Showküche zu. Sie sind für die Einhaltung der Hygienestandards verantwortlich und geben Ihr Fachwissen an Ihre Kollegen weiter.

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und bringen mehrjährige Erfahrung in der japanischen Kochkunst mit. Sie verfügen über hervorragende Kenntnisse der traditionellen japanischen Küche, und das fachgerechte Verarbeiten von Fisch, Fleisch und Gemüse ist für Sie kein Problem.

Sie sprechen Deutsch und/oder Englisch, sind selbstständig, flexibel und belastbar. Sie haben Freude am Kontakt mit den Gästen und ein tadelloses Erscheinungsbild ist für Sie selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Arbeitszeugnisse.

Hotel Laudinella
Andrea Sandra Colonna, Vizedirektorin
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 96 / jobs@laudinella.ch
www.laudinella.ch

39091-12576

SUISSE ROMANDE

Recherche **personne bonne présentation**, pour démarcher hôtels, restaurants, bar à café dans toute la Suisse allemande pour vendre 1 produit d'accompagnement du café personnalisé qui n'existe pas encore dans cette région. Gains importants à personne sérieuse et motivée.

Écrire sous chiffre 39275-12572 à
hr hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Case postale, 3001 Berne.

39272-12574

SVIZZERA ITALIANA

Cerchiamo per un importante nuovo ristorante in Lugano Centro
Chef responsabile della conduzione di una squadra di 5 persone

Il candidato dovrà possedere i seguenti requisiti:
- formazione di cuoco professionale (APF o equipollente);
- pluriennale esperienza professionale (sono gradite le referenze);
- conoscenza della cucina naturale;
- conoscenza del sistema «cotture lente»;
- età compresa tra i 30 e i 40 anni.

Al candidato viene offerto un contratto (CCNL), un impiego duraturo, per un lavoro vario ed interessante.

Aperture dal lunedì al sabato - chiuso la domenica.
Indirizzare i curricula a: Diciannovesima Buca Sagli,
CP 5044, 6901 Lugano, Mail: marketing@guidosassi.ch

39386-12574

ANZEIGEN

**KAUFE:
ZINN, HOTELSILBER,
VERSILBERTES, BESTECK**

Wird abgeholt und bar bezahlt.

F. De Lorenzo, 079 341 25 86

39192-12525

L'Hôtel de Gruyères et l'Hostellerie Saint Georges
(Gruyères - canton de Fribourg)

Hôtels Wellness et conférences recherche de suite

Réceptionnistes (H/F)

Sous les ordres du responsable des hôtels, vous êtes en charge d'accueillir et de renseigner la clientèle et de répondre à des offres individuelles et groupes. Vous êtes sensible à l'accueil et au sens du service, vous maîtrisez la langue française, allemande et anglaise.

Vous êtes au bénéfice d'une expérience de quelques années en tant que réceptionniste au sein d'établissements traditionnels ou similaires. Vous maîtrisez les techniques de base de la réception, le système FIDELIO, vous êtes dynamique, sérieux et prêt à vous investir dans un nouveau challenge.

Nous vous offrons l'opportunité d'enrichir votre parcours avec une nouvelle expérience professionnelle au sein d'un établissement de taille familiale. Pour ce poste, les horaires peuvent être continus ou coupés. La date d'entrée est à convenir avec possibilité de logement.

Merci de nous faire parvenir votre dossier complet (CV, certificat de travail et lettre de motivation) par courriel à direction@gruyereshotels.ch

39840-11507

Kann man **innere Leere**
mit **Konsum** füllen?

Bewusst leben macht glücklich: www.wf.ch/gluecks-experiment



WWF

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

DIVERSIFIZIERUNG: STRATEGIE FÜR DEN HOTEL- ONLINE-VERKAUF



MARCIN MILEWSKI

Ein Hotel kann Zimmer über die unterschiedlichsten Kanäle online anbieten: die eigene Website, lokale Plattformen, Händler-Online-Travel-Agents (OTAs), Agenten-OTAs, Opak-Plattformen, Last-Minute-Anbieter, Tour-Organisatoren, globale Distributionssysteme, Grosseinkäufer, Meta-Suchmaschinen, mobile Plattformen und alles dazwischen. Die Anzahl der Plattformen, über die Hotelzimmer gebucht werden können, ist überwältigend, und jeden Tag kommen neue dazu.

Als Hotelier muss man versuchen, aus dieser verwirrenden Vielfalt die richtigen Partner auszuwählen, um das Hotel mit Gästen zu füllen, ohne dabei von einigen wenigen Partnern zu stark abhängig zu werden. In der Schweiz dominieren Booking.com, Expedia und HRS mit fast 90% den OTA-Markt (Schegg, 2015). Diese grossen Akteure haben ausgezeichnete Systeme und generieren viele Buchungen, erwarten aber auch eine entsprechende Vergütung. Ein breit abgestütztes Netzwerk von Online-Partnern sorgt dafür, dass Sie nicht zu stark von einigen wenigen Spielern abhängig werden. Diversifizieren Sie Ihren Online-Verkauf,

arbeiten Sie mit so vielen Plattformen wie möglich, probieren Sie neue Kanäle aus und evaluieren Sie diese regelmässig. Verkauft ein Partner zu wenig Ihrer Zimmer, um den Unterhaltsaufwand zu rechtfertigen, müssen Sie herausfinden, warum das so ist. Vergleichen Sie das Zielpublikum dieses Portals mit den Zielgruppen, die Sie, basierend auf Ihrem Produkt und Ihrem Wertversprechen, für Ihr Hotel definiert haben. Wenn die Zielgruppen zu unterschiedlich sind, werden Ihre potenziellen Gäste Sie nie auf dieser Plattform suchen. Eventuell nützen Sie die Plattform auch nicht optimal aus oder Sie sind im Gegensatz zu Ihren Konkurrenten schlecht platziert. Bei den Portalen, die Ihnen genügend Reservationen bringen, ist es wichtig zu evaluieren, wie viel eine Reservation im Ganzen kostet und ob Sie den Gast auch günstiger hätten gewinnen können. Es ist essenziell, die gesamten Akquisitionskosten in Betracht zu ziehen, um herauszufinden, wie viel Sie am Ende an jedem Gast verdienen. Neben den direkten Kosten, die auf unterschiedlichen Preismodellen (Fest-, Kommissions-, Transaktionsgebühren und Preis pro Klick) ba-

sieren, müssen auch alle anderen Verkaufs- und Marketingkosten auf die verschiedenen Kanäle aufgeteilt werden. Die Auswahl von Online-Verkaufspartnern für ein Hotel ist riesig. Nutzen Sie so viele Marketingpartner wie möglich, um Ihre Zimmer mit dem grössten Gewinn zu verkaufen. Nur wenn Sie die Vor- und Nachteile von jedem Partner kennen, können Sie diese richtig einsetzen, Ihr Hotel füllen, ohne zu abhängig zu werden, und gleichzeitig Ihre Distributionskosten unter Kontrolle halten.



Elisha Schoppig
Business Development Manager
Hotel Spider
www.hotel-spider.com

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen an sehr guter Geschäftsstelle am Zürichsee
einen Mieter / Betreiber für ein

**neues Geschäftshotel in Rapperswil
mit 100 Zimmer, Restaurant, Bar,
Seminarräume u. Parkplätze**

Das Hotel wird im Herbst 2018 eröffnet, das Bau- und
Betriebskonzept und der Innenausbau können noch
bestimmt werden. Weitere Infos erteilen wir gerne und
freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme

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

09248-12564

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir suchen im CH-Mittelland ein

**2-3 Sterne-Hotel
mit ca. 40 Zimmer
zu mieten - kaufen.**

Wir freuen uns auf Ihr Angebot,
welches absolut vertraulich behandelt
wird.

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

39283-12575

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen - vermieten
Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien
bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatz-
steigerung und Betriebskostenoptimierung

**Wir arbeiten seit 40 Jahren
kompetent, diskret und
auf Erfolgsbasis**

Poststrasse 2, Postfach 413 - CH-8808 Pfäffikon SZ
hesser@bluewin.ch - www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

39893-12474



Zu vermieten in Arbon:

Panorama-Restaurant zum Seepark

60 Sitzplätze im Innenbereich / 100 Sitzplätze Aussen-
bereich / Catering im Saal

Stammgäste, Spaziergänger, Velofahrer und Besucher
von Veranstaltungen im Seeparksaal kennen und schätzen
das Panorama-Restaurant zum Seepark in Arbon.

Ein Restaurantbetrieb mit grossem Potenzial und unter-
nehmerischem Freiraum.

Bewerbungen bis 20. Februar 2016 an:
Stadt Arbon, Abteilung Bau
hanspeter.mazenauer@arbon.ch
Telefon 071 447 61 76



39271-12571

Die neue attraktive Immobilienbörse
der htr hotel revue htr.ch/immobilien