

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 24

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: 14.03.2025

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

EINE BEILAGE DER
htr hotelrevue

Nr. 24 · 24. November 2016

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



UNSPASH

DER SCHUH-KNIGGE

Vielen Menschen ist nicht bewusst, wie wichtig gepflegtes Schuhwerk ist – sowohl im Geschäftsleben als auch privat! Minutios werden im Businessalltag Anzug, Hemd und Krawatte ausgewählt und dabei wird oft die Auswahl und Pflege von guten Schuhen vernachlässigt.

Die Schuhe sagen sehr viel über ihren Besitzer aus. Wer sich in einem Bewerbungsgespräch als präzise arbeitende und gewissenhafte Persönlichkeit ausgibt, aber ungepflegte Schuhe oder Schuhe mit abgelaufenen Schuhsohlen trägt, wirkt unglaubwürdig. Die Liebe zum Detail zeigt sich ganz besonders auch beim Schuh. Männer sind nach den aktuellen Business-Knigge-Regeln mit dem Derby, d.h. offene Schnürung und Seitennaht, und dem Oxford mit geschlossener Schnürung richtig gekleidet. Diese passen perfekt zu Anzügen. Der Herrenschuh wird stets mit Socken getragen. Ausnahme sind Loafers und Mokassins, die man jedoch nur in der Freizeit trägt.

Dos

- ▶ Den Schuh als dunkelsten Bekleidungsstück wählen (wirkt seriös und kompetent)
- ▶ Zum Anzug stets Schnürschuhe tragen
- ▶ Gut polierte Schuhe tragen (vor allem am Morgen sollten sie noch glänzen)
- ▶ Als Frau Schuhe tragen, die vorne geschlossen sind
- ▶ Die Schuhfarbe mit der Farbe des Gürtels abstimmen
- ▶ Lederschuhe nach dem Tragen 48 Stunden ruhen lassen (mit Zedernspanner)
- ▶ Abends für den Ausgang die Schuhe wechseln (man fühlt sich wie neugeboren)
- ▶ Schuhe mit handgenähten Sohlen tragen.

Dies zeigt, dass der Träger Klasse hat

- ▶ Anzughosen mit richtiger Beinlänge (Hosensaum im Stehen etwa 0,5 bis 1,0 cm oberhalb des oberen Schuhabsatzrandes) für einen harmonischen Gesamteindruck
- ▶ Schuhputz-Schwämmchen aus dem Hotelzimmer mitnehmen. Sie leisten im Notfall erste Hilfe

Don'ts

- ▶ Nicht in Schuhen mit Gummisohle herumlaufen (höchstens im Winter)
- ▶ Im Business als Frau Schuhe mit Absätzen über 6 cm tragen
- ▶ Dunkle Schuhe mit hellen Absätzen oder bunten Schnürsenkeln tragen
- ▶ Helle Schuhe zu einem dunklen Anzug wählen (man schaut auf den hellsten Punkt)
- ▶ Sportschuhe oder Schuhe mit Klettverschluss im Geschäftsleben tragen
- ▶ Schuhe mit abgelaufener Sohle weitertragen

Menschen, die vor Publikum sprechen, sollten ein besonderes Augenmerk auf gute und dezente Schuhe und die richtige Hosenslänge legen. Die Zuschauer sollen in das Gesicht des Redners schauen und nicht vom Schuhwerk abgelenkt werden. Der Strumpf sollte nie dunkler sein als der Schuh. Zu schwarzen Schuhen trägt man immer schwarze Socken. Und – je feiner der Schuh, desto feiner der Strumpf!



Susanne Abplanalp
Trainerin, Beraterin, Coach und
Referentin
www.kniggetoday.ch

ZITAT
DER WOCHE

«Man findet Diamanten
nur im Dunkel der Erde
und Wahrheiten nur in
den Tiefen des Denkens.»

Victor Hugo

AGENDA

28. NOVEMBER

«Progresso Kurs 2&3»,
Liestal
www.hotelbildung.ch

1. DEZEMBER

«L-GAV Workshop»,
Hotel Visperhof, Visp
www.hotelbildung.ch

14. DEZEMBER

«L-GAV Workshop»,
Hotel St. Gotthard, Zürich
www.hotelbildung.ch

30. NOVEMBER

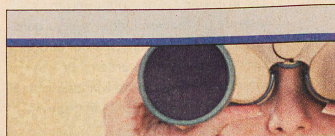
«L-GAV Workshop»,
hotelleriesuisse, Bern
www.hotelbildung.ch

8. DEZEMBER

«KOPAS-Kurs»,
Hotel Walhalla, St. Gallen
www.hotelbildung.ch

11. JANUAR

«L-GAV Workshop»,
Romantikhôtel Stern, Chur
www.hotelbildung.ch



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

ZWISCHENMENSCHLICHE SPANNUNGEN/MOBBING/SEXUELLE BELÄSTIGUNG

Psychische Belastungen, verschlechtertes Arbeitsklima und sinkende Leistungsbereitschaft, Repressalien gegen einzelne Mitarbeitende, offene oder verdeckte Konflikte.

- Schaffen einer Ansprechstelle
- Ungelöste Konflikte ansprechen.
- Konflikte durch interne oder externe Vertrauensperson zur Sprache bringen
- Führungsverantwortung wahrnehmen. Frühwarnzeichen wie z. B. fehlende Motivation, Gereiztheit, häufige Abwesenheiten usw. erkennen und frühzeitig reagieren
- Gegebenenfalls Fachperson frühzeitig beiziehn

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

MIT BILDUNGSQUALITÄT ÜBER DIE GRENZEN HINAUS

hotelleriesuisse setzt weltweit Akzente zur Steigerung der Bildungsqualität in der Hotellerie und fördert die Vernetzung zwischen der Schweiz und dem Ausland. Der Verband engagiert sich beim internationalen Wissenstransfer und pflegt Partnerschaften mit praxisorientierten Hotelfachschulen.

Die erhöhten Ansprüche an den Dienstleistungssektor sowie die Entwicklungen im Tourismus kurbeln die Nachfrage nach gut ausgebildeten Mitarbeitenden weiter an. Dies hat direkte Auswirkungen auf die Aus- und Weiterbildungen in der Hotellerie. hotelleriesuisse erhält seit einigen Jahren vermehrt Anfragen, was die Qualität und Standards in der Bildung angeht. Um diesem Bedürfnis nachzukommen, hat der Arbeitgeberverband im Rahmen eines vom Bund unterstützten KTI-Projekts und in Zusammenarbeit mit der Universität Zürich und den Hotelfachschulen Thun und Passugg Ausbildungsstandards für Hotelfachschulen entwickelt. Diese decken die Bereiche Institution, Good Governance & Quality Management, Teaching Staff, Students, Industry Relationships und Curriculum ab.

Auf diese Weise will hotelleriesuisse Schweizer Qualitätskriterien dem Ausland zugänglich machen und gleichzeitig eine Vorreiterrolle bei Ausbildungsstandards einnehmen. Hotelfachschulen, welche die erwähnten Ausbildungsstandards anwenden und von hotelleriesuisse jährlich geprüft werden, gehören dem SHA Affiliate School Network an. Zurzeit dürfen sich drei Hotelfachschulen aus Australien, Nepal und China zum Netzwerk dazu zählen. Die Anreize für Hotelfachschulen im Ausland, eine Zusammenarbeit mit hotelleriesuisse einzugehen, sind vielfältig. Aber auch für die Verbandsmitglieder, Hotelfachschulen und mit Blick auf die Nachwuchsförderung ergeben sich Vorteile:

- ▶ Internationaler Austausch von Studierenden fördert die fachlichen und interkulturellen Kompetenzen der Mitarbeitenden, was sich auf die Qualität der Fachkräfte auswirkt;
- ▶ Besser ausgebildete Fachkräfte bieten wiederum ein höheres Innovationspotenzial für die Schweizer Hotellerie;
- ▶ Eine grenzüberschreitende Vernetzung zwischen Hotelfachschulen stärkt die Wettbewerbsfähigkeit der beteiligten Schulen;
- ▶ Die Internationalität der Hotelfachschulen erhöht die Attraktivität der Ausbildungen und hat somit einen positiven Effekt auf die Ausbildungswahl von zukünftigen Studierenden;
- ▶ Da die Ausbildungsstandards für die Stufe HF (Tertiär B, NQR-Level 6 / Diplomstudiengang) konzipiert wurden, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Akzeptanz und Anerkennung der höheren Fachschulen und der Diplomstudiengänge im Ausland;
- ▶ Das positive Image des Schweizer Bildungssystems und des Arbeitsmarktes wird durch die internationale Ausrichtung weiter gesteigert.

Aus all den obengenannten Gründen engagiert sich hotelleriesuisse bei der weltweiten Vernetzung, welche zur Wettbewerbsfähigkeit der gesamten Branche beiträgt. Austausch wirkt sich nicht nur auf die Qualität der Ausbildungen aus, sondern erhöht auch die Attraktivität der Branche und leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachwuchsförderung.

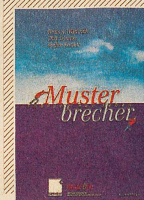
Rebekka Gex-Fabry

BUCHTIPP

HOHER ERLEBNISWERT

Dieses Buch richtet sich an alle, die im Rahmen ihrer Führungstätigkeit unguete Gefühle erleben und nicht länger bereit sind, als Marionetten ihrer Führungsreflexe zu funktionieren. Es plädiert für musterbrechendes Denken, für die Veränderung der inneren Haltung gegenüber Führung. Dabei bietet das Buch durch seine ungewöhnliche Struktur einen hohen Erlebniswert – alternative Formen von Führung werden für den Leser individuell erlebbar.

Der grösste Teil der Managementliteratur liefert einen Beitrag zur Optimierung der Führungsinstrumente. Dieses Buch verzichtet bewusst auf Checklisten und die Perfektionierung der technokratischen Führungsfähigkeiten. Die Autoren bieten stattdessen eine Plattform zum Selbsterkennen und laden ein zur Reflexion des eigenen Führungsverhaltens auf hohem Niveau.



«Musterbrecher», Führung neu leben
Hans A. Wüthrich, Dirk Osmetz, Stefan Kaduk
ISBN 978-3-8349-1031-8
CHF 56.–

AUS- UND WEITERBILDUNG



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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
Michael Müller a. i.

REDAKTION
Michael Müller a. i.
Tel. 031 370 42 48

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.hoteljob.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/immobilien aufgeschaltet. 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.



Infolge Pensionierung unseres jetzigen Stelleninhabers suchen wir per 1. Juli 2017 oder nach Vereinbarung für das **4-Sterne-Art-Boutique-Hotel Monopol im Herzen von St. Moritz**, Mitglied der Lifestyle Preferred Hotels & Resorts, einen kompetenten, dynamischen und herzlichen

Direktor (m/w)

Eine anerkannte Ausbildung in Hotelmanagement, hotelspezifische Weiterbildungen sowie Berufserfahrung setzen wir voraus.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- Gesamtleitung des Hotelbetriebes
- Entwicklung innovativer Verkaufs- und Kundenkonzeptionen
- Neukundenakquisitionen sowie Markt- und Wettbewerbsbeobachtungen
- Erstellung, Umsetzung sowie Controlling finanzwirtschaftlicher Planungen
- Gastgeber unserer internationalen Kundschaft

Fachliche und persönliche Anforderungen:

- Ausgezeichnete Führungskompetenz
- Sehr gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse im Kostenmanagement sowie in der Budget- und Forecast-Erstellung
- Ausgeprägte Serviceorientierung und innovative Vertriebsstärke
- Hervorragende Überzeugungskraft sowie Präsentations- und Begeisterungsfähigkeit
- Ausgeprägte Serviceorientierung und innovative Vertriebsstärke
- Hohes Qualitätsbewusstsein, Einsatzbereitschaft und Engagement
- Fundiertes Wissen in Yield-Management, Online Marketing, Social Media, Revenue Management usw.
- Deutsche Muttersprache, Englisch in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse von Vorteil

Wir bieten:

- Ein gut eingeführtes und wirtschaftlich höchst erfolgreiches Haus an bester Lage
- Eine interessante und vielfältige Aufgabe
- Die Möglichkeit einer langfristigen Zusammenarbeit
- Ein dynamisches Arbeitsumfeld
- Eine zeitgemässe Entlohnung
- Ein gut und langjährig eingespieltes Team

Sind Sie unser neuer Gastgeber? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Für persönliche Auskünfte steht Ihnen der jetzige Direktor Lucas Merckaert gerne zur Verfügung: Tel. +41 81 837 04 04.

Per Post oder E-Mail an:
Herrn Andreas Kothgasser
AG Post & Mercatorium
Via Maistra 4, CH-7500 St. Moritz
manager@agpm.ch
Internet: www.monopol.ch



Leiter/in Operation Berg Bahn und Gastronomie

Die überwältigend schöne Bergwelt in nächster Nähe zum Mittelland begeistert das ganze Jahr Tages- und Feriengäste aus dem In- und Ausland – genauso das Erlebnis, welches Bergbahnen und Gastronomie den Gästen bietet. Finden Sie am Fusse des Titlis Ihre Berufung?

Die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG hat sich in ihrer über 100-jährigen Geschichte zu einer der bedeutendsten und international bekanntesten Schweizer Bahnunternehmen entwickelt. Heute gehören neben Seilbahn- und Liftanlagen mehrere Restaurants und Läden sowie zwei Hotels und das Titlis-Resort zur Aktiengesellschaft. Jährlich nutzen über eine Million Gäste das umfassende touristische Angebot. Im Zuge einer Organisationsentwicklung werden die Bereiche Bahn und Gastronomie zusammengelegt. In diesem Zusammenhang suchen wir Sie als vorausschauende/n und begeisterungsfähige/n

Leiter/in Operation Berg Mitglied der Geschäftsleitung

Ziel dieser neu geschaffenen Funktion ist, die wertschöpfungsgenerierenden operativen Einheiten Bahnbetrieb und Gastronomie zu stärken und die Leistungen für die Gäste weiter zu verbessern. Gemeinsam mit Ihrem Führungsteam sorgen Sie für die unternehmensweite Bereitstellung und Weiterentwicklung von qualitativ hochwertigen, sicheren sowie markt- und wettbewerbsfähigen Produkten und Dienstleistungen.

Der Bereich umfasst den Betrieb und Unterhalt aller 13 Transportanlagen, den Pisten- und Rettungsdienst, die technische Beschneidung sowie die Restaurants und Läden am Berg. Sie fördern die konstruktive Zusammenarbeit mit internen Partnern und stellen mit einwandfreier Organisation und effizienten Prozessen den heutigen und künftigen Tagesbetrieb sicher.

Wir wenden uns an eine authentische, führungsstarke Persönlichkeit mit technischer/gastronomischer und betriebswirtschaftlicher Aus- und Weiterbildung auf Stufe Fachhochschule o.ä. Ihre Führungsqualitäten konnten Sie in Veränderungsprozessen bereits erfolgreich unter Beweis stellen. Sie agieren für Ihre Mitarbeitenden – je nach Saison bis zu 300 – als Vorbild, können sie begeistern und für Ihre Ideen gewinnen. Sie zeichnen sich durch Gestaltungswillen und Innovationskraft aus, sind umsetzungsstark und überzeugen durch überdurchschnittliches Engagement sowie Ihre Identifikation mit Engelberg und dem Titlis.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung (als PDF-Datei).

Kontakt: Markus Theiler
Corinne Häggi

JÖRG LIENERT AG LUZERN
Hirschwaldstrasse 15, Postfach
6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@joerg-lienert.ch
www.joerg-lienert.ch

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

Luzern, Zug,
Zürich, Basel, Bern



40827-13013

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!



Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
Ratgeber
Veranstaltungen
Praktikumstellen
Weiterbildung
News
Karrieretipps
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Die besten Jobs der Schweizer Hotellerie und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung

| Position | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Eidg. Dipl. Hotelier / Gastgeber | Region Basel | J118168 |
| Geschäftsführer | Region Zürich | J118337 |
| Geschäftsführung | Region Zürich | J118126 |
| Betriebsleiter oder Betriebsleiterpaar | Region Zentralschweiz | J118284 |
| Bereichsleiter Gemeinschaftsgastronomie | Region Zürich | J118447 |
| Gérant / Gérante | Region Waadt/ Unterwallis | J118125 |
| Betriebsleiter | Region Zürich | J118174 |
| Betriebsleiter / Betriebsleiterin | Region Waadt/ Unterwallis | J118124 |

Marketing / Verkauf / KV / IT

| Position | Ort | Job-Code |
|--------------------------------|-----------------------|----------|
| Personalassistent | Region Graubünden | J118325 |
| Personalassistent | Region Graubünden | J118324 |
| Sales und Marketing Manager/in | Region Zentralschweiz | J118479 |
| Junior Sales Manager | Region Zürich | J118309 |
| Sale Manager | Region Zentralschweiz | J118279 |

Beauty / Wellness / Fitness

| Position | Ort | Job-Code |
|---|------------------------|----------|
| masseur/in - housekeeping | Region Graubünden | J118397 |
| Spa Leiterin / Kosmetikerin | Region Oberwallis | J118463 |
| Masseur 40% | Region Graubünden | J118350 |
| Kosmetiker/in & Wellness Mitarbeiter/in | Region Oberwallis | J118461 |
| Masseur/in | Region Graubünden | J118209 |
| Kosmetiker/in | Region Berner Oberland | J118317 |
| Masseur/in 60% - 80% | Region Ostschweiz | J118302 |
| Masseur/in im Aushilfspensum | Region Zentralschweiz | J118503 |

Réception / Reservation

| Position | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Réceptionist/in | Ganze Schweiz | J118254 |
| Réceptionist/in | Region Zentralschweiz | J118470 |
| Stv. Chef de Réception | Region Berner Oberland | J118345 |
| Front Office Mitarbeiter | Region Zürich | J118138 |
| Mitarbeiter Rezeption & Reservation | Region Zentralschweiz | J118502 |
| Réceptionist/-in | Region Bern | J118136 |
| Mitarbeiter/in Front Office | Region Bern | J118294 |
| Revenue Analyst (Junior Revenue Manager) | Region Basel | J118252 |
| Chef de Réception | Region Zürich | J118369 |
| Rezeptionsist 50% - 80% - Front Office Agent | Region Zürich | J118495 |
| Allrounder/in 60 - 100% | Region Mittelland (SO,AG) | J118509 |
| Front Office Manager | Region Zentralschweiz | J118342 |
| Rezeptionist | Region Ostschweiz | J118189 |
| Logentourant (inkl. Nachtblöse) | Region Ostschweiz | J118323 |
| Réceptionist/in | Region Ostschweiz | J118322 |
| Réceptionist | Region Zürich | J118507 |
| Event & Reservations Assistant | Region Berner Oberland | J118318 |
| Guest Relation Agent | Region Zentralschweiz | J118086 |

F&B / Catering / Events

| Position | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Menu Development Assistant | Region Zürich | J118121 |
| Assistant F&B Manager | Region Bern | J118190 |
| Meeting & Events Waiter | Region Zürich | J118321 |
| Assistant M&E Operations Manager | Region Zürich | J118285 |
| Co-Betriebsleitung Messe Luzern | Region Zentralschweiz | J118283 |
| F&B-Koordinator/in | Region Zentralschweiz | J118334 |
| Stv. Leitung Anlässe Operativ | Region Mittelland (SO,AG) | J118458 |
| Teammitglied Service Seminare & Events | Region Mittelland (SO,AG) | J118457 |

Küche

| Position | Ort | Job-Code |
|---|------------------------|----------|
| Einen Koch Tournant als Aushilfe 40%-100% | Region Zürich | J118442 |
| Küchenchef | Region Bern | J118443 |
| Jungkoch 60-80% | Region Zürich | J118267 |
| Koch | Region Zürich | J118260 |
| Küchenchef | Region Bern | J118251 |
| Chef de Partie Pâtisserie | Region Zürich | J118456 |
| Chef de Partie | Region Oberwallis | J118462 |
| Koch | Region Zentralschweiz | J118135 |
| Commis de Cuisine Pâtisserie | Region Berner Oberland | J118314 |
| Hilfskoch | Region Bern | J118310 |
| Chef de Partie Gardemanger & Tournant | Region Zentralschweiz | J118392 |
| Demichief de Partie Saucier | Region Zentralschweiz | J118393 |
| Salumiere 80-100% | Region Zürich | J118415 |
| Commis de Cuisine Tournant | Region Graubünden | J118421 |
| Koch/Köchin 60-100% | Region Bern | J118299 |
| Chef de partie | Ganze Schweiz | J118347 |
| Jungkoch 80% - 100% | Region Zürich | J118349 |

| | | |
|---------------------------------------|------------------------|---------|
| Chef Entremetier | Region Zürich | J118288 |
| Koch | Region Bern | J118286 |
| Commis de cuisine | Region Zürich | J118359 |
| Souschef für Airline-Produktionsküche | Region Zürich | J118119 |
| Koch | Region Graubünden | J118371 |
| Hilfskoch | Region Graubünden | J118156 |
| Sous Chef | Region Zentralschweiz | J118173 |
| Grill-Koch | Region Zentralschweiz | J118471 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J118500 |
| Sous-Chef | Region Zürich | J118490 |
| Chef de Partie | Region Zentralschweiz | J118212 |
| Sous Chef Bankett | Region Berner Oberland | J118210 |
| Koch (Chef de Partie) | Region Zürich | J118188 |
| Chef de Partie Gourmet | Region Berner Oberland | J118187 |
| Souschef / Chef Restaurateur | Region Zentralschweiz | J118087 |

Service / Restauration

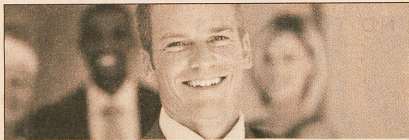
| Position | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Service-Allrounder 80% | Region Bern | J118311 |
| Servicepraktikant/in | Region Zentralschweiz | J118206 |
| Aushilfen im Service | Region Zentralschweiz | J118205 |
| Chef de Service | Region Zentralschweiz | J118203 |
| Barmitarbeiter | Region Graubünden | J118213 |
| Mitarbeiter/in für Hoteldienst 50-80% | Region Zürich | J118143 |
| Chef de Service | Region Berner Oberland | J118144 |
| Chef de Rang | Region Graubünden | J118162 |
| Service-/Buffetmitarbeiter | Region Zentralschweiz | J118476 |
| Restaurantleiter Stv. | Region Zürich | J118473 |
| Mitarbeiter/in Frühstücksservice 50% | Region Zentralschweiz | J118472 |
| Chef de Service | Region Zürich | J118176 |
| Mitarbeiter/in Guest Relations | Region Zürich | J118464 |
| Barmitarbeiter | Region Zürich | J118368 |
| Servicepraktikant | Region Zürich | J118367 |
| Restaurationsfachmann/-Frau | Region Zürich | J118366 |
| Commis de Rang | Region Zürich | J118061 |
| Restaurant Management Trainee | Region Zürich | J118300 |
| Restaurationsfachfrau/mann | Region Zentralschweiz | J118505 |
| Chef de Service | Region Zentralschweiz | J118504 |
| Servicepraktikant/in | Region Graubünden | J118419 |
| Servicepraktikant/in | Region Graubünden | J118420 |
| Barmaid | Region Graubünden | J118418 |
| Restaurationsfachfrau -/mann 60 - 100% | Region Bern | J118417 |
| Servicepraktikant/in mit Empfangsaufgaben 80-100% | Region Zürich | J118414 |
| Operations Manager | Region Zürich | J118412 |
| Store Manager | Region Zürich | J118411 |
| Servicepraktikant 80%-100% | Region Zürich | J118410 |
| Barista 60-100% | Region Zürich | J118408 |
| Shift Leader | Region Zürich | J118407 |
| Koch | Region Graubünden | J118398 |
| Chef de Rang | Region Bern | J118319 |
| Commis de Rang | Region Berner Oberland | J118315 |
| Chef de Service | Region Zentralschweiz | J118390 |
| Bar Mitarbeiter | Region Berner Oberland | J118316 |
| Servicepraktikant | Region Basel | J118386 |
| Servicepraktikant | Region Zürich | J118139 |
| Servicepraktikant | Ganze Schweiz | J118255 |
| Servicepraktikant | Region Mittelland (SO,AG) | J118256 |
| Chef de rang mit Führungsqualitäten | Ganze Schweiz | J118257 |
| Servicepraktikant | Region Zürich | J118261 |
| Chef de Service | Region Berner Oberland | J118444 |
| Bar und Fondueübli Servicepraktikant/in | Region Zentralschweiz | J118083 |
| Kitchen Porter ca. 60-80% | Region Zürich | J118191 |
| Barmitarbeiter / Barkeeper | Region Ostschweiz | J118194 |
| Chef de Rang 20-80% | Region Zentralschweiz | J118208 |
| Serviceleiter Bankett | Region Zürich | J118496 |

Hauswirtschaft

| Position | Ort | Job-Code |
|------------------------------|-----------------------|----------|
| Hotelfachfrau | Region Zürich | J118346 |
| Etagenhausdame / Housekeeper | Region Zentralschweiz | J118085 |
| Hotelportier 80 - 100 % | Region Ostschweiz | J118425 |
| Hotelfachfrau/-mann | Region Zentralschweiz | J118506 |
| Etagengouvernante | Region Zentralschweiz | J118389 |
| Zimmermädchen | Region Graubünden | J118483 |

Diverses

| Position | Ort | Job-Code |
|---|------------------------|----------|
| Barmitarbeiter/in | Region Ostschweiz | J118466 |
| GastroTeam MS | Region Zentralschweiz | J118282 |
| Management Trainee Operations | Region Zürich | J118409 |
| Cheftechniker | Region Berner Oberland | J118508 |
| Chef de Service | Region Zürich | J118406 |
| GastroTeam MS | Region Berner Oberland | J118438 |
| Assistentin Direktion Medical Health & Clinic | Region Ostschweiz | J118128 |



General Manager (m/w)

Sorell Hotel Krone
Marktgasse 49, 8400 Winterthur

per 15. Dezember 2016 oder nach Vereinbarung

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

SORELL
HOTELS SWITZERLAND



40815-13010

Vogtei Herrliberg sucht bis ende März 2017

Servicemitarbeiterin w 100%

Vogtei Herrliberg 044 915 23 88
Schulhausstrasse 49
8704 Herrliberg

40814-13009

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

59025-12487

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Japanischen Spezialitätenkoch und/oder Sushikoch

mit japanischer Kochausbildung sowie mehrjähriger Erfahrung. Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der jeweils anderen Disziplin. Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 40843-13017 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40843-13017

Belvédère

Seerestaurant

Das Seerestaurant Belvédère in Hergiswil bei Luzern bietet eine marktfrische, regionale Küche mit einem Hauch Exotik an. Garantie dafür ist Küchenchef Fabian Inderbitzin (1 Michelin Stern und 17 Gault Millau-Punkte) mit seinem höchst motivierten Team. Direkt am See mit eigenen Bootsplätzen gelegen, inspiriert das aussergewöhnliche, moderne Restaurant mit 100 Innen- und 70 Aussenplätzen den Gaumen kulinarischer Geniesserinnen und Geniesser von Nah und Fern.

Für unser Service-Team suchen wir noch eine qualifizierte, aufgestellte **Servicfachangestellte** (20-35 jährlg).

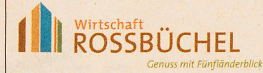
Ihr Profil:

- abgeschlossene Servicefachausbildung
- Muttersprache Deutsch
- höfliches und stilvolles Auftreten
- verantwortungsbewusstes und loyales Teammitglied
- herzliche und gepflegte Erscheinung
- kompetent und hilfsbereit im Umgang mit Gästen
- Weinkenntnisse

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: info@seerestaurant-belvedere.ch

Seerestaurant Belvédère
Seestrasse 18a | CH-6052 Hergiswil

40841-13016



Genuss mit Fingfädelblick

Wir suchen auf den 1. Februar 2016 oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (w/m) 100%

zur Verstärkung unseres Küchenteams. Eigenes Auto von Vorteil.

Mehr Infos finden Sie unter www.rossbuechel.com

40845-13016

INTERNATIONAL

Kanada - In Hotel/Restaurant gesucht:

Koch und Mitarbeiter für alle Bereiche

Mile 462 Alaska Hwy, Box 8
Muncho Lake, B.C. VOC 120, Kanada
Bewerbungen an: info@nordlodge.com
www.northernrockieslodge.com

40845-13017



Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich - Luzern - Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe, Firmenseminare und Weiterbildungen statt.

Wir suchen per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung eine(n) fachlich fundierte(n), kommunikative(n) und verkaufsorientierte(n)

Seminarkoordinator/-in und Réceptionist/-in 80-100%

sowie eine(n)

Réceptionist/-in 60-80%

Ihr Profil: Sie sind ausgebildete(r) Réceptionist/-in oder Hotelfachfrau/-mann. Sie sind dienstleistungsorientiert und sprachgewandt, überzeugen durch ein sicheres und zuvorkommendes Auftreten, verfügen über fundierte EDV-Kenntnisse (Fidelio V8 von Vorteil). Gleichzeitig haben Sie ein flair für Zahlen. Sie arbeiten selbstständig, sind flexibel und bewahren in Spitzenzeiten die nötige Ruhe. Sie sind bereit, auch abends und am Wochenende zu arbeiten. Es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einem spannenden und dynamischen Umfeld.

Die detaillierten Stellenausschreibungen finden Sie auf unserer Website unter http://www.klosterkappel.ch/de/ueber_uns/jobs/. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

40838-13015

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:
www.htr.ch/jobdispo
htr hotel revue - 031 370 42 42 / 27

Mit Mut und Ihrer Unterstützung.
Danke, dass Sie per SMS 20 Franken spenden:
Mut 20 an 488.

PC 30-903-5
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mutiges Hilfswerk.

SUISSE ROMANDE



Tissage de Toiles Berne SA est un fournisseur de textiles de hautes qualités en Suisse et à l'étranger. Depuis 1917 nous produisons des produits textiles innovatifs et de haute exigence pour l'hôtellerie, la gastronomie, le secteur de la santé ainsi que les établissements pénitenciers. Notre nom garanti pour la qualité, la longévité, l'innovation et le soutien personnalisé ainsi que la consultation compétente.



Leinenweberei Bern AG®
Tissage de Toiles Berne SA
www.lwbern.ch

Pour renforcer notre équipe de vente, nous cherchons une personnalité sociable, compétente et décidée en tant que

Conseiller de vente pour les régions Haut-/ Bas-Valais et Arc lémanique

Votre mission: Vous cultivez et soignez les contacts clients existants et nouer en même temps de nouvelles relations d'affaires auprès de l'hôtellerie, la gastronomie, les cliniques, les EMS ainsi que dans le secteur pénitencier. En tant que responsable de vente votre responsabilité s'étend du premier contact jusqu'à la signature du contrat et vous contribuez à l'augmentation et le renforcement de notre développement.

Votre profil: la vente est votre passion - vous savez mettre en pratique votre flair et vos connaissances dans les secteurs de l'hôtellerie et gastronomie ainsi que dans le secteur de la santé. Vous communiquez avec vos clients et partenaires sur un haut niveau et approchez confiant les projets avec votre personnalité de gagnant. Vous disposez de préférence d'une expérience de vente et de représentation.

Allemand ou français est votre langue maternelle. Vous maîtrisez la deuxième langue aussi bien en conversation ainsi qu'en écrit. Vous êtes orientés vers les clients, travail autonome et orienté vers les résultats. L'engagement personnel ainsi que d'excellentes connaissances dans les instruments électroniques, MS Office, CRM complètent votre profil.

Nous offrons: un environnement très intéressant, grande liberté dans vos décisions, excellentes relations existantes avec notre clientèle et une équipe hautement motivée. Votre succès sera rémunéré exceptionnellement avec des prestations sociales extraordinaires.

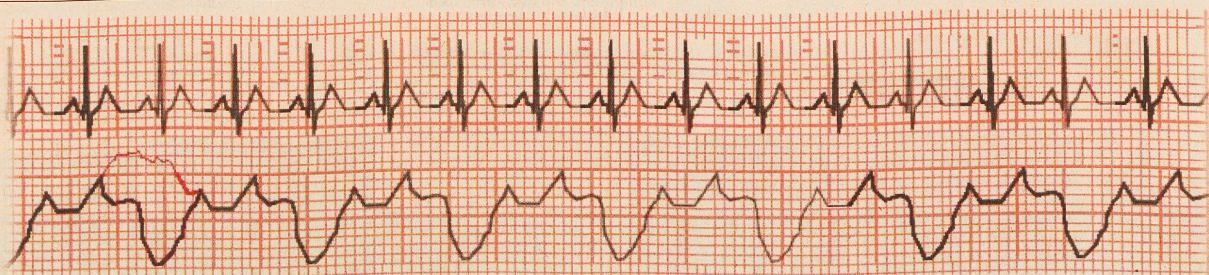
Réjouissez-vous d'une tâche intéressante et passionnante dans une entreprise dynamique.

Notre offre vous intéresse ? Envoyez-nous votre CV complet à l'adresse ci-dessous:

Adresse:
Leinenweberei Bern AG
Wylleringstrasse 46
Postfach 401
3000 Bern 22

Personne de contact
Monsieur
Félix Grieder
Directeur des ventes
E-Mail: felix.grieder@lwbern.ch
Website: www.lwbern.ch

40770-12996



Für Gesundheit in Afrika.

SolidarMed ist die Schweizer Organisation für Gesundheit in Afrika und verbessert die Gesundheitsversorgung von 1,5 Millionen Menschen. SolidarMed stärkt das vorhandene medizinische Angebot nachhaltig und baut es sinnvoll aus. Die Gesundheit von Müttern, Kindern und Neugeborenen erhält in den Projekten besondere Aufmerksamkeit.

**SOLIDAR
MED**

www.solidarmed.ch

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

DIE KRAFT DER FARBEN

Eine erfolgreiche Farbgestaltung im Bereich Architektur erfordert auch in der Hotellerie eine bewusste Auseinandersetzung mit dem Ort, dem Raum, dessen Formen und Funktionen und den Nutzern.

Im Alltag umgibt uns heutzutage eine Vielfalt von Farben. Farben lösen, je nach persönlichen Erfahrungen, andere Reaktionen aus. Nicht jedermanns Sache ist zum Beispiel ein Kanariengelb, aber richtig eingesetzt kann es ein Aha und ein Oho auslösen.

Unbestritten wirkt der gestalterische Eingriff mit Farbe auf die Atmosphäre des Raumes und somit auf die Stimmung der Menschen mit ein. Jetzt, im Herbst, beglücken uns die goldig farbigen Wälder und lassen uns nochmals die Wärme und Freude des Sommers erleben. Bald übernimmt die grauweisse Farbigkeit des Winters und bietet uns Rückzug und Ruhe. Bei einem Spaziergang über Felder und durch Wälder begegnet uns ein Wechsel von hellen lichtvollen und dunklen geheimnisvollen Zonen. In der Natur erleben wir die Kraft der Farben und die Übergänge als natürlich. Als Farbgestalterin setze ich diese Erfahrungen von Hell und Dunkel bewusst in ein Farbkonzept ein. Mit bunten oder monochromen Farbnuancen unterstütze ich die Strukturierung und Gliederung der Räume.



PEXELS

Bevor ich in den Farbtöpfen rühre, erstelle ich für das Projekt eine sorgfältige Analyse zur Architektur, der Umgebung und den Wünschen der Kundschaft. Mit diesem «mise en place» erschaffe ich die Grundvoraussetzung für eine ganzheitliche Lösung für das Bauvorhaben. Die Analyse, mein Wissen um die Qualität der Farben und meine Begeisterung führen zu einer erfolgreichen und massgeschneiderten Farbgestaltung.

Für die Gästezimmer in einem Wellnesshotel könnte beispielsweise eine dunkle auberginefarbene Atmosphäre zur Einrichtung aus Nussbaum geplant werden. Diese edle zurückhaltende Farbe verschiebt sich je nach dem Umgebungslicht ins Bläuliche oder Bräunliche und bietet einen erdigen warmen Stimmungshintergrund. Für ein urbanes Hotel könnte eine kontrastreiche Farbpalette das Lebendige einer Stadt widerspiegeln.

In regelmässigen Gesprächen lotse ich den Kunden durch die grosse Welt der Farben und erläutere meine Vorschläge so, dass

sie nachvollziehbar sind. Mit Visualisierungen und der Präsentation wird die Wirkung des Farbkonzepts erläutert und die auszuführende Farbgestaltung definiert. Die Zusammenarbeit mit Kunden und den beteiligten Handwerkern bereichert den Prozess positiv, und es entsteht ein Resultat, welches sich von Standardlösungen abhebt. Eine Investition, die sich lohnt. Diese sorgfältige Farbgestaltung der Zimmer wird begeistern und bietet den Hotelgästen einen unvergesslichen Aufenthalt.



Christiana Isler
 Farbdesignerin eidg. FA
 farbbuero.ch



Werden Sie Schicksalswender

Mit einem Franken pro Tag wenden Sie leidvolle Kinderschicksale zum Besseren. Jetzt unter www.tdh.ch/jedertagzaehl



HESSER

Unternehmensberatung
 für Hotellerie & Restauration

- Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants.
- Wir zeigen auf, wie das Betriebsergebnis verbessert werden kann.
- Wir unterstützen Sie bei Betriebsübergaben, Kauf- und Mietverträgen, Bewerberauswahl u.a.m.
- Wir erarbeiten Konzepte für Um- und Neubauten, Finanzierungen, Neueröffnungen, Nachfolge, Sanierungen u.a.m.
- Wir beraten Sie bei wichtigen Entscheidungen mit einer Zweitmeinung.

Wir arbeiten seit 40 Jahren kompetent und gewähreisten absolute Diskretion

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

58993-12464

PächterIn für Landgasthof Restaurant Schwert Ettiswil LU



Der traditionelle Landgasthof hat seinen ursprünglichen Charme bewahrt und liegt schön eingebettet in der Dorfmitte des intakten Dorfs.

Räumlichkeiten & Infrastruktur:

- Restaurant (total 80 Sitzplätze)
- 2 Speisesäle individuell trennbar
- Gartenterrasse
- 6 Zimmer für Gäste- oder Sitzungszimmer
- 6 Zimmer Wirtswohnung
- Kegelbahn
- grosser Parkplatz direkt an Hauptstrasse

Der Betrieb hat grosses Potential und bietet einem engagierten Gastronomen viele Möglichkeiten sich zu entfalten. **Sehr attraktive & faire Konditionen!**

Interessierten melden sich bei:
 Edi Portmann, Gastrocom Suisse GmbH,
 Cheerstrasse 16, 6014 Luzern
 Tel. 041 910 20 70 info@gastrocom-suisse.ch

40835-13014

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