

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2014)

Heft: 28-29

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: [s.n.]

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

Nr. 28/29 · 10. Juli 2014

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



GRAFILU

ZITAT
DER WOCHE

«Nutze die Talente, die du hast. Die Wälder werden sehr still, wenn nur die begabtesten Vögel singen»

Henry van Dyke, US-amerikanischer Geistlicher und Schriftsteller

BUSINESS AND SPIRIT

«Spirit ist ein Teil der Unternehmensverantwortung. Und Verantwortung zeigen, hat Spirit!»

Für Unternehmen sind neben der demographischen Entwicklung auch die technisch-ökonomischen und gesellschaftlichen Entwicklungen bedeutsam, da sie zu erheblichen Anforderungen an die Unternehmensorganisation und Personalpolitik führen.

Die Unternehmen befinden sich wie das gesamte System Arbeit in einem Spannungsfeld im Sinne von «Flexicurity». Der Kern des Flexicurity-Gedankens ist, dass es einerseits gilt, die Mitarbeiter «in Bewegung zu halten», die allerdings auch Balance und Sicherheit sowie einen neuen «Spirit» wollen. Ein Unternehmen braucht Flexibilität und Anpassungsfähigkeit und gleichzeitig Kontinuität als Rahmen, in dem agiert und innoviert werden kann.

Ein weiteres Kernelement einer zukunftsorientierten Unternehmenspolitik: Resilienz auf individueller und organisationaler Ebene. Flexicurity geht mit Polarität einher. Für die Zukunft gilt, dass das betriebliche Handeln immer mehr in Polaritäten erfolgt: Das Managen von Polarität ebenso wie das Managen von Komplexität wird, verbunden mit dem verlässlichen Führen von Menschen, zu einem zentralen Erfolgsfaktor in Unternehmen. Starre Systeme brechen – agile überleben. Organisationen benötigen eine grundsätzliche Offenheit für Risiken und Ungewissheiten und eine hohe Beweglichkeit, um mit widersprüchlichen und ambivalenten Tendenzen umzugehen.

Der Innovationsprozess wird zunehmend herausfordernder, bezüglich des Innovationsmanagements kommen einige zentrale Aufgaben auf Unternehmen zu. Es bleibt immer weniger Zeit, sich zu differenzieren, da der Wettbewerbs- und Innovationsdruck wächst und Imitationen schneller entstehen. Gefordert sind neue Wege zur Innovation – auch ausserhalb der Unternehmensgrenzen. Nachhaltige Entwicklung ist eine Entwicklung, die den Bedürfnissen heutiger Generationen Rechnung trägt, ohne die Möglichkeiten zukünftiger Generationen zu gefährden, ihren eigenen Bedürfnissen nachzukommen.

In der Arbeitswelt von morgen bedeutet Nachhaltigkeit mit Blick auf die soziale Komponente jedoch mehr. Sie bezieht sich zum einen auf Verlässlichkeit bis hin zur Beschäftigungssicherung und zum anderen auf Beschäftigungsfähigkeit, welche Qualifikation, Motivation und Gesundheit beinhaltet. Das Streben nach einem ausbalancierten Lebenskonzept lässt traditionelle und moderne Werte gleichberechtigt nebeneinander stehen. Damit werden individuelle Wünsche so wichtig wie niemals zuvor, und tradierte Regeln und Normen verlieren an Bedeutung.



Susanne Richter
Mitinhaberin
Social Bionik®, München/Reykjavik

AGENDA

23. JULI

«Infoveranstaltung Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement», von hotelleriesuisse, im Hotel Ferienart, in Saas-Fee
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

18. AUGUST

«Hotelbewertung richtig nutzen, ADVANCED», von hotelleriesuisse, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 1: Mehr Direktbuchungen bekommen», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

19. AUGUST

«Turning Lookers into Bookers Teil 2: Google, Booking & Co richtig nutzen», von hotelleriesuisse, im Hotel Storchen, in Zürich
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

7.-9. SEPTEMBER

«ZAGG-Kochduell & Artistik» vom Schweizer Kochverband und der ZAGG, anlässlich der Fachmesse ZAGG, in Luzern
www.hotelgastrounion.ch

9. SEPTEMBER

Award-Verleihung «Nacht der Gastronomen», von Hotel & Gastro Union, anlässlich der Fachmesse ZAGG, in Luzern
www.nacht-der-gastronomen.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

**Der Weg
zum Ziel...**

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch



Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

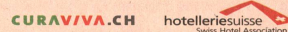
für nur 150 Franken

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

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk



**Für Ihren unternehmerischen Erfolg –
unser gemeinsames Beraternetzwerk**



ARBEITSSICHERHEIT

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

Arbeitskleidung und Hygiene (Teil 1)
Geeignete Arbeitskleidung verhindert, dass Personen verletzt werden und hilft, die Hygieneanforderungen zu erfüllen.

Gefährdung:

Ausrutschen, Stolpern, Zehenverletzungen, Verbrennungen, Erfasstwerden von rotierenden Teilen

Mögliche Sicherung:

- Schuhe mit gutem Halt am Fuss, mit gutem Profil und rutschhemmender Sohle tragen. Keine Sandaletten, offene Zoccoli usw.
- Lange Haare hinten zusammenbinden und zweckmässige Kopfbedeckung tragen.
- Eng anliegende Arbeitskleidung tragen. Schürzen hinten binden. In der Produktion keine Oberkleider mit Taschen tragen.
- Bei Arbeiten am Ofen Spezialhandschuhe mit Stulpen benutzen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Unfall – kein Zufall!» fürs Bäcker-, Konditorei- und Confitserie-gewerbe, herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

FÜR JEDE SITUATION GIBT ES EINEN FÜHRUNGSSTIL

Mitarbeitende müssen flexibel sein und sich neuen Situationen anpassen können. Das Gleiche gilt auch für ihre Vorgesetzten. Doch was heisst das im Bezug auf den Führungsstil? Situationsangepasstes Handeln ist angesagt.

Welchen Führungsstil ein Chef pflegt, hat mit seiner Persönlichkeit zu tun, aber auch mit äusseren Faktoren. Daniel Goleman, Psychologe und Autor, beschreibt in seinem Artikel «Leadership that gets results» sechs Führungsstile. Seiner Ansicht nach kann jeder, der jeweiligen Situation angepasst, nützlich sein. Hier die sechs Stile im Vergleich:

AUTORITÄR

- Wirkung aufs Arbeitsklima: negativ
- Handlungsart: fordert Gehorsam
- Satz, der den Führungsstil ausdrückt: «Tun Sie, was ich Ihnen sage!»
- Geeignet: bei problematischen Mitarbeitern, wenn in einer Krise eine Kehrtwendung vollzogen werden muss

AUTORITATIV-VISIONÄR

- Wirkung aufs Arbeitsklima: sehr positiv
- Handlungsart: mobilisiert zur Umsetzung
- Satz, der den Führungsstil ausdrückt: «Kommen Sie mit mir!»
- Geeignet: wenn eine neue Richtung nötig ist

AFFILIATIV/KOOPERIEREND

- Wirkung aufs Arbeitsklima: positiv
- Handlungsart: schafft Harmonie und knüpft emotionale Bindungen
- Satz, der den Führungsstil ausdrückt: «Der Mensch steht an erster Stelle.»

- Geeignet: zum Kitteln von Rissen im Team, in Stresssituationen, um Menschen weiterhin zu motivieren

DEMOKRATISCH

- Wirkung aufs Arbeitsklima: positiv
- Handlungsart: bildet Konsens durch Beteiligung
- Satz, der den Führungsstil ausdrückt: «Was denken Sie?»
- Geeignet: um Leute «mitzunehmen»; um Input von Mitarbeitern zu erhalten

LEISTUNGSORIENTIERT

- Wirkung aufs Arbeitsklima: negativ
- Handlungsart: hohe Leistungsstandards
- Satz, der den Führungsstil ausdrückt: «Tun Sie, was ich tue, und das bitte sofort!»
- Geeignet: wenn motiviertes, kompetentes Team schnelle Ergebnisse erbringen muss

COACHING

- Wirkung aufs Arbeitsklima: positiv
- Handlungsart: entwickelt die Mitarbeiter für die Zukunft
- Satz, der den Führungsstil ausdrückt: «Versuchen Sie es einmal so.»
- Geeignet: Leistung eines Mitarbeiters zu erhöhen oder langfristig seine Stärken zu entwickeln

Riccarda Frei

BUCHTIPP

ZUERST DER MITARBEITER, DANN DER KUNDE

«Stellen Sie das konventionelle Management auf den Kopf», fordert Vineet Nayar. Er gilt als bester Arbeitgeber Indiens sowie als einer der 25 besten Arbeitgeber Asiens. Das Wirtschaftsmagazin Business Week listet seine IT-Firma HCLT unter den fünf aufstrebenden Unternehmen der Welt auf, die es zu beachten gilt. Der Erfolg von HCLT stellte sich erst ein, als Vineet Nayar 2005 das Ruder übernahm und das Unternehmen durch einen bemerkenswerten Turnaround führte. Dazu hat er nicht mehr die Kunden, sondern die Mitarbeitenden an die erste Stelle gesetzt. Gary Hamel, Gastprofessor für strategisches und internationales Management an der London Business School, ist ganz begeistert von Vineet Nayars Ansatz und schwärmt: «Indem sie Mitarbeiter an die erste Stelle gesetzt haben und soziale Netzwerke so ihre volle Kraft und Wirkung entfalten können, haben Nayar und seine Kollegen eine Organisation geschaffen, die einen aussergewöhnlichen Beitrag von jedem, jeden Tag fördert. Ich rate dringend: Lesen Sie dieses weise und zeitgemässe Buch!»



«Zuerst der Mitarbeiter, dann der Kunde»

Wiley-VCH Verlag von Vineet Nayar

ISBN 978-3-527-50751-1 CHF 37.90

Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

242	27	3

Bankleit- und Seminarkoordinator (m/w) Festanstellung-Vollzeit Region Bern	Alle Jobangebote	Lehrstellen/Praktikum	Bewerberprofile
55	242	3	27

PLEASE DISTURB

htr hotel revue

Erstklassige Adresse. Weltbekannter Ort. Lifestyle.

Ein beliebtes, sehr gepflegtes Hotel der Kategorie gehobene Mittelklasse mit perfekter Infrastruktur wartet auf seine neue Chefin; auf seinen neuen Chef. Es darf selbstverständlich auch ein Gasgeberpaar/-duo oder z.B. eine jüngere Familie mit Kindern sein. Rund 70 attraktive Zimmer und Familiensuiten, eine **Wellness-Oase** mit Innen- und Aussenwhirlpool, zwei schöne, grosszügige Seminarräume plus mehrere Gruppenräume und ein à la carte Restaurant mit Sonnenterrasse fügen sich zu einem harmonischen Ganzen zusammen.

Grosser Umschwung, traumhafte Lage, fantastische Aussicht – Gäste sprechen vom schönst gelegenen Hotel der Region – absolut ruhig ausserhalb des Rummels, gleichwohl nur einen Katzensprung ins Zentrum der weltbekannten Lifestyle-Premium CH-Resort-Destination. Idealprofil: Organisationsstarke, selbständige **Gastgeberpersönlichkeiten** mit unternehmerischer Grundhaltung, Verkauf- & Marketingflair, Know-how im Bereich Auslastungs-Management, Affinität zur New Media und zur Schaffung einer Wohlfühlumgebung sind weitere optimale Voraussetzungen.

Hoteldirektor w/m

eines ganz besonderen Hauses mit der persönlichen Note

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen als Gastgeberpersönlichkeit gesammelt. Servicebereitschaft und **Authentizität** werden hoch gewichtet. Dass Sie bereits einen Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geleitet haben oder als Nachwuchspersonlichkeit einen Leistungsausweis als Vize bzw. als Resident Manager mitbringen, ist beides vorstellbar. Führungserfahrung, der Wunsch selber mit Hand anlegen und nah beim Gast sein zu wollen sowie die Fähigkeit sich lokal und überregional bestens zu vernetzen bringen Sie mit.

Aktuelle schweizerische Resorthotellerie-Erfahrung ist von grossem Vorteil. Eine komfortable 3-Ziwo auf dem Areal kann zu äusserst vorteilhaften Bedingungen gemietet werden. Über die weiteren **Vorteile und Zukunftspläne**, die mit dieser Executive-Position verbunden sind, informieren wir Sie gerne persönlich/vertraulich! Flexibler Eintritt z.B. auf Sept./Okt. oder Nov./Dez. bzw. auch später je nach Ihrer Verfügbarkeit. Interessiert? Dann CV/ Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

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

Attraktive Kaderposition

Ein echtes Highlight ist die beeindruckende Innenarchitektur des hervorragend geführten Spitzenbetriebes! Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe mit höheren Gastronomiequalifikationen, moderne High Tech-Küche mit Tageslicht, sowie eine professionelle Seminar-Infrastruktur verheissen dem bekanntesten First Class Superior-Hotel zu einem klaren Vorsprung auf die Wettbewerber.

Dies an besonders schöner Lage in einer exklusiven, international bekannten Deutschschweizer Premium Lifestyle-Resort Destination unweit grösserer Zentren. Zürichs Stadtgrenze ist gerade mal gut 130 km entfernt. Engagierte Chefs brengen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Massstäbe zu setzen. In Sachen Führung und Kalkulation sind Sie sattelfest!

Küchenchef/in

für die Leitung einer professionellen mittelgrossen Crew

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ sowie eine gelungene Kombination aus internationaler und attraktiver CH-Küche. Verbunden mit saisonalen & regionalen Spezialitäten sowie mediterranen Einflüssen ergibt sich eine einzigartige Vielfalt. Der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen am Herzen. Den exzellenten gastronomischen Ruf des Hauses sichern Sie durch 1A-Produkte und ausgesuchte Köstlichkeiten.

Kreative Hands-on Chefs de Cuisine oder starke Executive Sous-chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen sind herzlich willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse welches regelmässig Höchstnoten in den Gästebewertungen erlangt. Eintritt: Mitte November oder auch anfangs Dezember. Interesse? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

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

32884-1126

**Genossenschaft Feriendorf Fiesch
Sport Ferien Resort Fiesch
www.sportferienresort.ch**

Das Sport Ferien Resort Fiesch ist ein Beherbergungsbetrieb mit 1300 Betten und betreibt zahlreiche Sportanlagen. Die Unterkünfte sind vorwiegend auf Gruppen ausgerichtet. Es werden aber auch Betten in der Jugendherberge, im Gästehaus und in Chalets angeboten. Das Sport Ferien Resort ist Trainingbase von Swiss Olympic. Es ist der grösste Tourismusbetrieb im Goms und hat eine gesamtschweizerische und internationale Ausstrahlung. Das Resort liegt im Gebiet des UNESCO Weltkulturerbes Aletsch. Genossenschaftler sind vorwiegend Schweizer Städte, Bahnunternehmen, die Gemeinde Fiesch und der Kanton Wallis sowie die grösste belgische Krankenkasse.

Wir suchen per Ende Januar 2015 eine/n neue/n

Direktor/in**Ihre Aufgaben**

Sie sorgen für einen erfolgreichen Betrieb in einem wirtschaftlich schwierigen Umfeld. Sie entwickeln Angebote, welche Sie gezielt vermarkten, um Stammkunden zu halten und neue Gäste zu gewinnen. Sie sind im Resort präsent und sorgen für zufriedene Gäste und motiviertes Personal. Sie initiieren Events, um das bestehende Angebot besser auszulasten. Sie setzen sich dafür ein, die Anlagen des Sport Ferien Resorts dauernd den sich wandelnden Kundenbedürfnissen anzupassen. Sie bauen gute Beziehungen zu den Genossenschaftlern, Kunden, Behörden und der Bevölkerung der Standortgemeinde auf.

Ihr Profil

Sie verfügen über den notwendigen betriebswirtschaftlichen Sachverstand, insbesondere auch im Bereich von Investition und Finanzierung, um die Rentabilität des Betriebes zu sichern. Sie haben im Rahmen Ihrer Ausbildung gute Kenntnisse im Tourismus und im Gastgewerbe erworben. Sie weisen mehrjährige Erfahrung im Führen von gastgewerblichen oder ähnlichen Betrieben und Betriebseinheiten auf. Sie verfügen über Organisationstalent, Durchhaltevermögen und Verhandlungsgeschick. Sie interessieren sich für Angelegenheiten von Schule und Sport. Sie sind deutscher Muttersprache und beherrschen Französisch sowie Englisch.

Ihre Bewerbung

Wenn Sie sich für diese anspruchsvolle Schlüsselposition interessieren, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen, bis am 31. Juli 2014 an folgende Adresse zu senden: Prof. Dr. Peter Keller, Präsident Genossenschaft Feriendorf Fiesch, Eichholzstrasse 103, 3084 Wabern. Für vorgängige Fragen steht er (Tel. 079 301 72 80) und Direktor Claudio Rossetti (Tel. 079 444 27 55) gerne zur Verfügung.

32816-1126

Erstklassiger Betrieb – Einzigartiges Ambiente – Nr. 1 am Platz

Professionelles Marketing, klares Profil und Auszeichnungen von Gastroführern sind die drei Eckpfeiler! Drei weitere Highlights: Starke Medienpräsenz, erfolgreiches Gastrokonzept sowie die einzigartige **High Tech Küchen-Infrastruktur**. Neuer Betrieb mit ca. 100 Innensitzplätzen und 80 Terrassenplätzen an 1A-Lage in einer weltbekannten Premium Resort Destination; nur gerade eine gute halbe Autostunde von der nächsten Deutschschweizer Metropole entfernt.

Der Mix aus «modern, urban, designorientiert, geeignet als Eventlocation, trendig, einem Touch Swissness und gelungener Markteinführung» bildet ein Alleinstellungsmerkmal. Die Gästekommentare sind durchwegs auf hohem Niveau! **Top Bewertungen** wie «Sensationell», «Einfach der Hammer...», «So soll es sein», «Tolles Ambiente», «Gerichte vom Feinsten», «Hervorragend», «Wir kommen bestimmt wieder», «Exzellent» oder «Die Nr. 1 am Platz» sind keine Seltenheit.

Geschäftsleiterin Restaurant Grill w/m

Auch ein Gastro-Team oder Gastro-Paar ist vorstellbar

Wir sehen verschiedene Möglichkeiten: Einzelpersonen als Geschäftsleiterin/in mit einem starken Team in der Küche oder z.B. eine jüngere engagierte **Vollblutgastro** die zusammen mit einem erstklassigen Küchenchef das Unternehmen als Duo leitet bzw. ein erfolgreicher Executive Chef als Geschäftsführer mit starker Partnerin für Front & Administration. Auf Wunsch kann der bestfrequentierte Vorzeigebetrieb später auch gemietet resp. gepachtet werden – ist jedoch nicht Bedingung.

Sind Sie ambitioniert? Besitzen Sie den Blick fürs Detail und bringen Erfahrung aus der angesagten Gastronomie-szene mit? Wir bieten Ihnen dazu die entsprechende Plattform! Die Weiterentwicklung des hohen Leistungsniveaus sicherzustellen und mit **Charme** die internationalen Gäste zu begeistern entspricht Ihren Wünschen und Vorstellungen. Eintritt: Ende September; anfangs Oktober. – Interessiert? Dann vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir freuen uns auf Sie!

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

32846-1127



Jeder Franken hilft

Weltweit erblindet jede Minute ein Kind. Schenken Sie Augenlicht!

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

Online-Spende auf www.cbmswiss.ch

cbm
christoffel blindenmission
gemeinsam mehr erreichen

covariation
search

Plus de 60 000 km de chemins de randonnée bien entretenus et une signalisation uniforme sillonnent les plus beaux paysages naturels helvétiques. L'association faitière Suisse Rando, en collaboration avec 26 associations cantonales de tourisme pédestre, veille au maintien de la haute qualité de cette offre de loisirs et de tourisme unique au monde et œuvre pour la promotion de la randonnée en Suisse. Au nom de l'association faitière (www.randonner.ch), et en vertu d'un accord conclu avec elle, nous recherchons pour son secrétariat qui emploie à Berne 16 collaborateurs une personnalité ayant l'esprit d'entreprise, engagée et motivée pour occuper les fonctions de

Directeur/trice

À ce poste, vous serez responsable de la direction opérationnelle de l'association, de la gestion du personnel et du secrétariat. Vous vous occuperez de la préparation et de la mise en œuvre de la planification pluriannuelle et vous suivrez activement les travaux du comité de façon à faciliter l'application des décisions qu'il prendra. Vous contribuerez significativement au développement et à l'élargissement de l'association, à la défense de ses intérêts, à la communication, aux relations publiques et à la collecte de fonds. Vous aiderez les associations membres dans les domaines de l'entretien des chemins de randonnée, de la communication, du recrutement de nouveaux adhérents et de l'organisation associative, et vous représenterez l'association: à l'extérieur, en tant qu'interlocuteur des autorités nationales et cantonales, des médias, des organisations partenaires et à l'intérieur, pour les relations avec les associations cantonales de tourisme pédestre.

Nous recherchons une personnalité ayant l'expérience de la conduite d'une équipe, l'esprit d'initiative et des talents de com-

munication, titulaire d'un diplôme délivré par une université/une HES ou d'un examen de formation professionnelle supérieure, et ayant suivi une formation continue en économie d'entreprise et/ou en gestion d'organisations à but non lucratif. Vous pouvez faire état de plusieurs années d'expérience réussie dans un poste de direction, ainsi que de connaissances solides et d'une bonne pratique du marketing. Vous avez de préférence des relations, idéalement un réseau, dans les milieux de la mobilité douce, du tourisme, de l'aménagement du territoire, de l'environnement et/ou de la politique.

Vous avez de plus des capacités de synthèse et de réflexion stratégique, vous savez structurer votre travail et vous vous distinguez par vos qualités de compétence sociale, de transparence, de force de persuasion et de diplomatie. Outre votre langue maternelle allemande ou française, vous maîtrisez couramment l'autre grande langue nationale; des connaissances dans une troisième langue nationale et en anglais seraient un avantage.

Si vous souhaitez réussir demain dans ces fonctions, nous serons heureux de recevoir votre dossier complet, accompagné de votre photo. Veuillez l'envoyer sous la référence 3023/61 à michele.hunziker@covasearch.ch ou à

Covariation Search SA
Personnel Search & Management Support
Optingenstrasse 5, P.O. Box 619, 3000 Berne 25

Pour un premier contact télé phonique, Madame Michèle Hunziker-Seewer ou Monsieur Michael Luginbühl sont à votre entière disposition au 031 335 65 75.

www.covasearch.ch
Une entreprise du groupe HRM-Kompetenzhaus www.hrmhouse.ch

32844-1127

ab November 2014 in Jahresanstellung

RéceptionistIn

Jobcode hoteljob.ch: J78613

Hotel Chesa Rosatsch
Via San Gian 7, 7505 Celerina
081 837 01 01, michael.stutz@rosatsch.ch

32869-11261

Geschäftsführerin

Nach Spiez suchen wir für neu zu eröffnendes Eventrestaurant motivierte, erfahrene Geschäftsführerin. Haben Sie Erfahrung mit Trendgastronomie? Sind Sie bereit, neue Ideen anzunehmen und umzusetzen? Können Sie sich lösen von Althergebrachtem? Lieben Sie die Herausforderung, und sind Sie bereit, etwas zu bewegen, was es so noch nicht gibt? Liegt es in Ihrer Natur, Herz und Seele vollumfänglich einem Projekt zu widmen und dieses zum Erfolg zu führen? Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, empfehlen wir Ihnen, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufslehre in Gastgewerbe oder Hotellerie
- Erfolgreicher Abschluss von: hfthun, belvoirpark, ehl oder shl
- Sehr gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Französisch und Englisch mündlich und schriftlich
- Hohes persönliches Engagement
- Freundlichkeit
- Kommunikativ
- Teamfähig
- Selbstverständlicher Umgang mit PC, Office, Mail und Websites
- Gute Auffassungsgabe
- Exakte und saubere Arbeitsweise
- Sehr grosses Organisationstalent
- Bereitschaft, in allen Arbeitsbereichen persönlich mitzuarbeiten
- Starkes Motivationstalent
- Führerscheinkategorie B

Stellenantritt:

1. Oktober 2014

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und handgeschriebenen Lebenslaufs an:
Ernst Bürki
Airport Hotel & Restaurant
Flugplatzstrasse 57
3123 Belp

32867-11277

Wir suchen per 1. September 2014 oder n.V.

Leitung Hausdienst-Wäscherei

Jobcode hoteljob.ch: JJ83611

Alterszentrum Bruggwiesen
Märtplatz 19, 8307 Effretikon
052 355 56 00, Herr Torsten Schendzielorz

32848-11266

Wir suchen per Vereinbarung

Leitung Hotellerie, Gastro

Jobcode hoteljob.ch: J83580

Alterszentrum Am Bachgraben
Muesmattweg 33, 4123 Allschwil
www.az-ambachgraben.ch

32838-11266

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr **hotelrevue**

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER

hotellerieuisse
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
www.hotellerieuisse.ch

Hotel & Gastro Union

Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

VERLAGE

htr **hotelrevue**
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern, www.htr.ch
Hotellerie* Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG

Barbara König / Philipp Bitzer

REDAKTION

Barbara König, Telefon 031 370 42 39
Mario Gsell, Telefon 041 418 24 57

In Myanmar (Burma) besiegen

Kleinbauern-Familien mit Bio-Landbau den Hunger.

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

PC 30-303-6
www.swissaid.ch

SWISSAID
Ihr mülliges Hilfswerk.

Swiss School of Tourism and Hospitality



Der SSSH Schweizerischen Schule für Touristik und Hotellerie AG ist es seit über 40 Jahren ein Anliegen Fachleute insbesondere für die Hotellerie und in der Gastronomie auszubilden. Seit 2014 ist die SSSH AG der Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) angegliedert.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Schulhotel in Passugg einen

Resident Manager m/w

Als Mitglied der Geschäftsleitung nehmen Sie eine Schlüsselposition innerhalb der SSSH ein. Unser Schulhotel soll ein „Vorzeigemodell“ für eine exzellente Hotellerie-Ausbildung sein. Hierzu werden Sie von den Leitern Hauswirtschaft, Service, Küche, Front Office und Dienstleistungszentrum unterstützt.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- wirtschaftliche Führung des Schulhotels
- Personalverantwortung im Bereich „Schulhotel“
- Eventplanung und -koordination
- Planung und Koordination des Freizeitangebotes für Lernende und Studierende
- Sicherstellung der Auslastung des Schulhotels
- Instandhaltung der Infrastruktur sowie die Planung und Überwachung der Renovierungs- und Unterhaltsarbeiten der Gebäude
- Weiterentwicklung und Umsetzung des Notfall- und Krisenkonzepts
- Verantwortung und Umsetzung der Campusregeln

Sie bringen folgende Voraussetzungen mit:

- Höhere Ausbildung in Hospitality Management, Hotel Management oder einem verwandten Gebiet
- mehrjährige Berufserfahrung in einer Führungsposition, von Vorteil in der Leitung eines Schulhotels oder eines Studentenwohnheimes
- Erfahrung im Umgang/Führung mit Jugendlichen und Erwachsenen aus anderen Kulturkreisen
- sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- freundliche, aufgeschlossene, motivierende und entgegenkommende Persönlichkeit, für die das Wohl der Lernenden/Studierenden und Gäste an erster Stelle steht
- gepflegtes Erscheinungsbild
- Bereitschaft ganzjährig auf dem Campus zu wohnen (Wohnung wird zur Verfügung gestellt)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Knut Rupprecht, Direktor SSSH. Für telefonische Auskünfte steht er Ihnen gerne zur Verfügung (081 255 11 22).

SSSH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG
Hauptstrasse 12, 7062 Passugg Arschingen, Tel. +41 (0)81 255 11 11
knut.rupprecht@sssh.ch, www.sssh.ch

32845-11273

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

32820-9910

Das UniversitätsSpital Zürich ist eines der führenden Spitäler in der Schweiz und macht seinen Wissensvorsprung für alle Menschen nutzbar. Unsere über 8000 Mitarbeitenden begegnen jährlich mehr als 35 000 stationären und 134 000 ambulanten Patientinnen und Patienten mit Wertschätzung und Menschlichkeit. Bei uns finden Sie ein inspirierendes Umfeld für Ihr Wissen und Können.

Für die **Direktion Betrieb** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gruppenleiter/in Patienten-Hotellerie

Ihre Hauptaufgaben

In dieser Funktion führen und entwickeln Sie ein Team mit ca. 20–30 direkt unterstellten Mitarbeitenden. Sie stellen mit Ihrem Team die Professionalität der Hotellerie auf den Bettenstationen anhand der definierten Standards sicher. Dabei berücksichtigen Sie Patientenbedürfnisse, Ressourcen, Hygienevorschriften und Weisungen. Die Gewährleistung einer effizienten Information und Zusammenarbeit sowie die Pflege der Teamkultur in der eigenen Gruppe und Abteilung runden diese Stelle ab.

Ihr Profil

Um diese vielseitige Aufgabe wahrnehmen zu können, verfügen Sie über eine Ausbildung zur/zum Hotelfach- oder Restaurationsfachfrau oder -mann, optimalerweise mit Weiterbildung zur Bereichsleitung Hotellerie/Hauswirtschaft. Zudem bringen Sie mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung mit, von Vorteil im Gesundheitswesen oder in einem Grossbetrieb. Sie zeichnen sich aus durch eine überdurchschnittlich hohe Dienstleistungsbereitschaft. Ihre umfangreichen EDV-Kenntnisse sowie sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse benötigen Sie, um Ihre Führungsfunktion vollumfänglich wahrnehmen zu können, d.h. von der Planung bis zur Kommunikation mit Mitarbeitenden und internen Kunden. Sie haben eine motivierte Grundhaltung und können diese auch an Ihre Mitarbeitenden im operativen Betrieb sowie in gezielten Schulungen weitergeben. Sie sind initiativ, teamfähig, selbstständig, belastbar und zuverlässig. Eine weitere Stärke ist Ihre hohe Sozialkompetenz. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen den Überblick, priorisieren richtig und haben grosses Koordinationstalent.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualitätsorientierung, Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie in allen Belangen. Als moderne Arbeitgeberin wenden wir verbindliche und respektvolle Führungsgrundsätze an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Mit Ihrem und unserem Wissen erreichen wir gemeinsam das Beste für unsere Patientinnen und Patienten.

Für weitere Fragen steht Ihnen Herr Korbinian Pachmann, Abteilungsleiter Hotellerie, Tel. 044 255 20 30, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an:
willkommen@usz.ch, Frau Ursina Giger



**UniversitätsSpital
Zürich**

www.usz.ch

32844-11272

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



CLAUDIALINK

MIETE VON NEUEN GESCHÄFTSRÄUMEN

Herr M. interessiert sich für ein neues Mietobjekt, in dem er ein Restaurant betreiben will. Schon bisher war im Gebäude ein solches eingemietet. Dieses ist aber in die Jahre gekommen. Herr M. wird bei der Besichtigung schnell klar, dass man für sein Betriebskonzept einen hohen Betrag investieren müsste für Änderungen und Erneuerungen des Mietobjekts.

Der Eigentümer wäre mit den geplanten baulichen Massnahmen zwar einverstanden, will sich aber an den Kosten nicht beteiligen. Es wird über den Mietzins verhandelt, und schliesslich erhält Herr M. einen Vertragsentwurf. Der Mietzins entspricht dem vereinbarten Betrag. Der Vertrag ist aber auf fünf Jahre befristet. Darauf angesprochen, meint der Eigentümer, man werde sich dann in fünf Jahren schon einigen können, wie es weitergehen solle. Herr M. ist unsicher und lässt sich deshalb von einer Fachperson beraten.

Dort teilt man ihm mit, dass der Vertrag, so wie er formuliert ist, echt befristet ist. Das heisst, der Vertrag endet in fünf Jahren, ohne dass der Vermieter kündigen müsste. Herr M. hat also keine Garantie dafür, dass er nach fünf Jahren noch in den Räumlichkeiten bleiben kann. Und es ist auch keineswegs sicher, ob Herr M. in dieser Zeit seine hohen Investitionen bereits amortisieren konnte. Der Fachmann rät ihm deshalb dringend davon ab, den Vertrag, so wie er vorliegt, zu unterzeichnen.

Herr M. wendet sich wieder an den Eigentümer. Nach weiteren Verhandlungen erklärt sich dieser bereit, eine sogenannte Option für eine Vertragsverlängerung von weiteren fünf Jahren zu vereinbaren. Auch diese Formulierung lässt Herr M. überprüfen. Die Formulierung besagt, dass Herr M. ein Jahr vor Auslaufen der ersten fünf Jahre beim Vermieter eine Verlängerung des Vertrags um weitere fünf Jahre beantragen kann. Das Problem an der vom Vermieter vorgeschlagenen Option ist aber eine nachfolgende Bestimmung: Gemäss dieser behält sich der Vermieter

nämlich vor, bei Ausübung der Option, den Mietzins «an ortsübliche Gegebenheiten anzupassen». Ebenfalls ist dem überarbeiteten Vertragsentwurf zu entnehmen, dass die Verlängerung um weitere fünf Jahre nicht zustande komme, falls man sich nicht inner zwei Monaten über den neuen Mietzins einigen könne. Es ist deshalb völlig unklar, wie hoch der Mietzins für die weiteren fünf Jahre sein wird. Es handelt sich im geschilderten Fall von Herrn M. also um eine sogenannte «unechte Option». Angesichts dieser Unsicherheiten verzichtet dieser darauf, den vorgelegten Vertrag zu unterzeichnen. Und tut gut daran.



Lic. iur. Thomas Herren
Stellvertretender Leiter Rechtsberatung
Mieterinnen- und Mieterverband Zürich
www.mieterverband.ch/zh

**Berghaus Bärschi, Adelboden
PÄCHTER GESUCHT!**



Betrieb: Sommer- und Winterbetrieb,
Grösse: 9 Zimmer (3 Einzel- und 6 Doppelzimmer), 4 Massenlager (50 Personen), 100 Plätze Restaurant, 70 Plätze Sonnenterrasse.

**Pieren + Co. AG, Martina Wenger
Dorfstrasse 42, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 73 82, immo@pieren.com**

32024-1118

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

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

32038-10076

Projekt-Finanzierung

ab 10 Mio.

Tel. Info 076 772 96 92

32066-11118

Restaurant mit Ambiente an schöner Lage zu verkaufen

Im Kanton Obwalden verkaufen wir ein traditionelles Restaurant, welches sich durch eine langjährige Wirt-Dynastie auszeichnet.

Der grosse Speisesaal verfügt über 80 Sitzplätze, das Restaurant über 30 Sitzplätze und die gemütliche Bar über ca. 40 Plätze. Ebenso ist eine freundliche Sonnenterrasse mit ca. 40 Sitzplätzen angegliedert.

In der gut ausgestatteten Restaurantküche können die feinsten Gerichte kreiert werden. Eine kleine Anlieferung, zwei Lageräume im Untergeschoss mit Warenlift und Kühlzellen gehören dazu.

Im Obergeschoss befinden sich eine Mitarbeiterwohnung sowie eine 200 m² grosse Wirtewohnung mit 6½ Zimmern.

Nebst drei Garagen gehören 21 Autoabstellplätze zur Liegenschaft.

Kaufpreis: Fr. 790 000.-
Nähere Auskünfte unter Chiffre 32847-11275 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

32047-11275

Sind Sie innovativ, voller Ideen und können Sie mit einem Holzofen sehr gute Pizza backen? Möchten Sie selbstständig ihr eigenes Restaurant führen?

Attraktive Pizzeria mit einem neuen Holzofen

direkt im Dorfzentrum von 6182 Escholzmatt (Entlebuch), bei der Kirche und dem Gemeindehaus, zum 15.07.2014 oder nach Absprache zu verpachten. Das Restaurant wurde im Januar/Februar 2014 komplett umgebaut. Es hat 60 Plätze im Restaurant und 40 Plätze auf der Terrasse davor, direkt an der Dorfstrasse.

Eine 4 Zimmerwohnung im Haus kann, bei Bedarf, mitgemietet werden.

Pacht CHF 2.500 Wohnung CHF 1.200
NK Vorauszahlung CHF 300 NK Vorauszahlung CHF 150

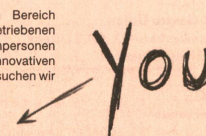
Info: Michael Wittwer, tel. 076 565 0554 oder www.newhome.ch - Mieten - Gewerbe - 6182 Escholzmatt

32855-11276

32900-11260

Die **Bergbahnen Destination Gstaad AG** gehört zu den grössten Bergbahnunternehmen im Berner Oberland und ist Mitglied des Tarifverbunds Gstaad Mountain Rides. Die Unternehmung gilt als touristisches Rückgrat der Region und beschäftigt im Winter bis zu 350 Mitarbeitende.

Infolge strategischer Neuausrichtung im Bereich Gastronomie soll ein Teil der bisher eigens betriebenen Berggastronomietriebe durch externe Fachpersonen mit Affinität zur Berggastronomie und innovativen Ideen betrieben werden. Aus diesem Grund suchen wir auf die Wintersaison 2014/2015:



Pächter/Pächterin

• **Bergrestaurant Saanersloch**

3777 Saanenmöser BE | 1937 m ü.M. | Winterbetrieb | mitten im Skigebiet St. Stephan-Zweisimmen-Saanenmöser-Schönried | Selbstbedienung | 180 Sitzplätze innen, 150 Sitzplätze aussen, 100 Sitzplätze im Picknickraum

• **Bergrestaurant La Videmanette**

1659 Rougemont VD | 2200 m ü.M. | Winter- und Sommerbetrieb | mitten im alpinen Gebirge an der Kantonsgrenze Bern/Waadt | Bedienung und Selbstbedienung möglich | 150 Sitzplätze innen, 100 Sitzplätze aussen

Spielregeln | Die Betriebe können entweder einzeln oder zusammen gepachtet werden. Diesbezüglich stehen wir Ihren Vorstellungen offen gegenüber.

Betriebsbeschreibungen | Damit Sie sich einen genaueren Eindruck über unsere Berggastronomiebetriebe machen können, stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne die Beschreibungen zu.

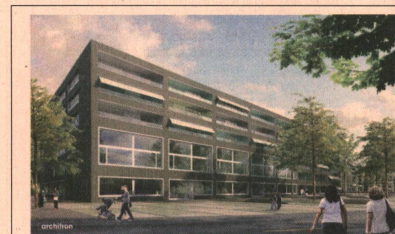
Haben wir Ihr Interesse geweckt? | Zögern Sie nicht und senden Sie uns bis am 3. August 2014 Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail oder Post an untenstehende Adresse zu. Für Fragen zu den Betrieben steht Ihnen Michel Baehler, Leiter Gastronomie, gerne zur Verfügung (E-Mail: michel.baehler@gstaad.ch, Tel. +41 33 748 87 31).

BERGBAHNEN DESTINATION GSTAAD AG

Oliver Buchs, Leiter Personalwesen, Promenade 41, 3780 Gstaad
o.buchs@gstaad.ch, Tel. +41 33 748 87 45



32958-11278



Mit dem Sihlbogen wird in Zürich-Leimbach, direkt neben dem Bahnhof, ein neues, lebendiges Zentrum mit Ortscharakter erschaffen, mit insgesamt 221 Wohnungen.

Im Gebäude A wird es nebst diverser Gewerbe ein Restaurant/Bistro mit 66 Sitzplätzen im Innen- und 48 Sitzplätzen im Aussenbereich (100 m² zzgl. Nebenräume von rund 65 m²) geben. Das Gastronomiekonzept soll die Quartiersversorgung abdecken und im Quartier Zürich-Leimbach einen neuen Akzent setzen.

Falls Sie am Restaurant/Bistro interessiert sind, würden wir uns über eine Kontaktaufnahme Ihrerseits freuen, damit wir Ihnen die Vermietungsbroschüre zustellen können.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

044 497 10 60

manuela.kaelin@bgzurlinden.ch



Die 2000-Watt Genossenschaft

32855-11276

32900-11260