

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2015)

Heft: 10

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: 05.05.2025

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. 10 · 5. März 2015

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



«EMPLOYABILITY»

Erfolg im Arbeitsmarkt erlangen Absolventinnen und Absolventen höherer Bildungsgänge, wenn sie die notwendigen Kompetenzen für das entsprechende Umfeld ausweisen und erste Erfahrungen aus der Praxis mitbringen können.

Mehr denn je sind wir in unserer Zeit gefordert, immer wieder aufzubrechen, uns neuen Herausforderungen zu stellen, innovativ und kreativ zu handeln, Veränderungen anzunehmen. Dies erfordert hohe Fachkompetenz, Flexibilität und Erfahrung. Auch in der Bildung muss permanent die Frage gestellt werden, wie die Zukunft aussehen wird, was zu tun ist und wie sich die Entwicklungen abzeichnen werden. Eines ist sicher: Gute Schulen braucht es mehr denn je.

Gerade in schwierigen Zeiten ist es äusserst wichtig, sich aus- und weiterzubilden, um noch besser vorbereitet zu sein für die Zukunft. Sowohl Schulen wie Unternehmungen müssen sich den Herausforderungen stellen. Vor allem müssen sie nahe am Puls der Wirtschaft sein. Ein permanenter Austausch zwischen den Bildungsstätten und der Arbeitswelt ist unerlässlich. Vielerorts wird dies mit grossem Erfolg umgesetzt, da die Dozierenden grossmehrheitlich selber hochkompetente Praktiker sind, welche im entsprechenden Umfeld tätig sind und begleitend ihr Wissen an den Schulen weitergeben.

Kompetenzen und praktische Erfahrung führen zur «Employability»

Gutes Basiswissen in der Allgemeinbildung, eine solide theoretische Grundlage in den ge-fragten Fachbereichen müssen gepaart sein

mit Erfahrungswerten aus der angewandten Praxis. Nur so können die notwendigen Kompetenzen für einen erfolgreichen Einstieg und Einsatz in der Arbeitswelt gewährleistet werden. So werden die Absolventinnen und Absolventen vermittelbar oder eben zu gut englisch «employable». Die höheren Fachschulen erfüllen diese Vorgaben in hohem Masse und nehmen einen nicht zu unterschätzenden Platz ein. In den letzten Jahren wurde zwar viel mehr von den Fachhochschulen gesprochen – von den Bachelor- und Master-Abschlüssen. Doch mehr und mehr gewinnen höhere Fachschulen mit eidgenössisch anerkannten Diplomabschlüssen Boden zurück. In diesen Lehrgängen gelingt die Verknüpfung von Praxisnähe und fundiertem theoretischem Background optimal. Es ist statistisch erwiesen, dass die Arbeitslosenquote von Abgängern aus der Bildungsschiene der höheren Berufsbildung (höhere Fachschulen und höhere Fachprüfungen) mit Abstand am niedrigsten ist. Abgängerinnen und Abgänger von Fachhochschulen und noch viel mehr von den Universitäten sind primär betriebswirtschaftlich, wissenschaftlich und forschungsorientiert ausgebildet.



Hanna E. Rychener Kistler, lic. phil. I
Direktorin der Höheren Fachschulen
für Tourismus, Zürich und Lausanne

ZITAT
DER WOCHE

«Wenn das einzige Gebet, das
du während deines ganzen
Lebens sprichst «Danke» heisst,
würde das genügen»

Meister Eckhart, Theologe und Philosoph (1260–1328)

AGENDA

12. MÄRZ

«Informationsnachmittag HF
Thun»,
von hotelleriesuisse,
in der Hotelfachschule, Thun
www.hotelbildung.ch/agenda

7. APRIL

«Flambieren und Tranchieren»,
vom Berufsverband Restauration,
im Hotel Balsthal, Balsthal
www.hotelgastrounion.ch

13. APRIL

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus, Stufe 1,
Qualitäts-Coacha»,
von hotelleriesuisse,
im Arte Konferenzzentrum, Olten
www.hotelbildung.ch/agenda

13. APRIL

«Mental fit für die Prüfung»,
von Hotel & Gastro Union,
bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

14. APRIL

«KOPAS-Kurs»,
von hotelleriesuisse,
im Hotel Cascada, Luzern
www.hotelbildung.ch/agenda

14. APRIL

«Mitarbeiter führen»,
von Hotel & Gastro Union,
bei Hotel & Gastro Union, Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

ARBEITSSICHERHEIT

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

Steighilfen/Auftritte/Schemel Gefährdung:

- Verletzungen durch Stürzen beim Bedienen von hohen Regalen

Mögliche Sicherung:

- Standsichere Steighilfen mit rutschhemmenden Stufen (Oberflächen) verwenden

Verpackung von Produkten

Gefährdung:

- Verbrennungs- und Quetschgefahr

Mögliche Sicherung:

- Warnhinweis «Heisse Schweißbalken» anbringen!
- Betriebsanleitungen beachten

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

NETT IM NET – SO BENIMMT MAN SICH ONLINE RICHTIG

Es gibt Benimmregeln, Regeln für den Smalltalk und fürs erste Date. Regeln werden oft als einschränkend empfunden, dabei sind sie eher Leitplanken für einen angenehmen Umgang. Das gilt auch für den Kontakt im Cyberspace.

Das Internet ist zwar ein relativ anonymer Ort, trotzdem werden hier private und geschäftliche Beziehungen aller Art gepflegt. Der Umgangston im Cyberspace ist oft etwas lockerer und unkonventioneller als im «richtigen» Leben. Ein Grund ist vermutlich, dass man sich nicht von Angesicht zu Angesicht gegenübersteht. Kommunikationsaspekte wie Gesten, Blicke, Betonung und Körperhaltung fallen weg. Gleichzeitig sinkt die Hemmschwelle, da man ja von seinem Gegenüber weder einen bösen Blick noch ein Stirnrunzeln als Reaktion zu erwarten hat. Ist man als Privatperson im Internet unterwegs, mag man sich darum foutieren, wie man auf andere wirkt. Repräsentiert man auf sozialen Plattformen oder im Blog ein Unternehmen, sollte man sich unbedingt an die sogenannte «Netiquette» halten.

Hier eine Auswahl der wichtigsten Verhaltensregeln:

1. Nennen Sie im virtuellen Raum Ihren Namen; führen Sie auf Ihrer Website und in Ihrem Blog immer ein Impressum.
2. Bevor Sie einen Beitrag twittern, posten, bloggen oder kommentieren, bedenken Sie, dass Sie dabei sind, eine öffentliche Aussage zu machen. Eine Aussage, die, wenn sie erst einmal online ist, praktisch nicht mehr zurückgenommen werden kann.
3. Verbreiten Sie keine abwertenden Äusserungen, Beleidigungen oder Falschmeldungen/Fehlinformationen. Recherchieren sie gut, bevor Sie etwas ins Netz stellen und geben Sie die Quelle an.

4. Geben Sie das Werk von anderen im Netz nicht als Ihr eigenes aus. Fragen Sie den Urheber um Erlaubnis, wenn Sie ein fremdes Bild oder einen Text nutzen wollen.
5. Setzen Sie Funkchips, Handys und Computer nicht zur Überwachung von anderen ein.
6. Machen Sie Personen nicht ohne ihr Wissen oder sogar gegen ihren Willen auf Plattformen öffentlich. Das gilt für Bilder von Gästen genauso wie für Fotos von Mitarbeitenden, Berufskolleginnen und -kollegen.
7. Führen Sie andere nicht mit gefälschten Identitäten in die Irre.
8. Belästigen Sie andere nicht mit Ihren Nachrichten und Gesprächen. Achten Sie den privaten wie auch den öffentlichen Raum.
9. Pflegen Sie immer einen freundlichen, respektvollen Umgangston. Gehen Sie nicht auf allfällige Provokationen ein.
10. Beachten Sie auch Online die Rechtschreibregeln und bedenken Sie, dass durchgehende Grossbuchstaben als unangemessen «laute» Ausdrucksweise empfunden werden (getipptes Anschreien).
11. Zynismus, Ironie oder Sarkasmus lassen sich in schriftlichen Kommentaren kaum erkennen und es besteht eine grosse Gefahr, missverstanden zu werden. Beim geschäftlichen Auftritt im Internet haben Smilies und andere Emoticons (Bildchen, die Stimmungen ausdrücken sollen) nichts zu suchen.
12. Geben Sie Ihren Postings eine aussagekräftige Überschrift, die das Interesse möglichst vieler Nutzer weckt.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

LINKEDIN FÜR DUMMIES

Für die einen gehört es ganz einfach zu ihrem Lebensstil dazu, auf sozialen Medien verlinkt und vernetzt zu sein. Sie twittern fröhlich drauf los, befreunden sich über Plattformen mit Menschen aus aller Welt, posten Bilder ihres Mittagessens (Foodies) oder sich selbst (Selfies) und bewegen sich beruflich und privat ganz natürlich im Cyberspace.

Anderer wiederum sträuben sich gegen dieses moderne Kommunikationsmittel; sei es, weil sie nicht zu viel von sich preisgeben wollen, sei es, weil sie nicht wissen, wie sie Onlinemedien für mehr als den Austausch von Banalitäten nutzen können.

Der Ratgeber «LinkedIn für Dummies» im Pocketformat zeigt, wie man ein aussagekräftiges Profil erstellt, sich erfolgreich vernetzt, Aufträge oder Arbeitsstellen findet oder Werbung macht. Kurz: wie man das Portal LinkedIn effektiv und effizient nutzt. Unter dem Motto: «Lieber LinkedIn als out» nimmt der Autor Stephan Koss den Lesenden so an die Hand, dass auch Social-Media-Anfänger rasch den Zugang zu diesem Kommunikationsmittel finden und sich im Umgang damit sicher fühlen. Das Pocketbuch ist auch als E-Book erhältlich.



«LinkedIn für Dummies»
von Stephan Koss
ISBN 978-3-527-71109-3
CHF 12.90

«Der L-GAV bringt marktgerechte Anstellungsbedingungen und klare Regeln für alle. Das gefällt mir.»

Angela Thiele, Servicefachangestellte, Oberwallis

www.l-gav.ch



Der Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe: Gut für alle



Ihre Welt ist die Kulinarik und Sie engagieren sich mit Leidenschaft für gepflegte Gastlichkeit? Dann sind Sie bei uns richtig. Für die Führung unseres Küchenteams suchen wir mit Eintritt idealerweise ab Sommer 2015 oder nach Verfügbarkeit, einen

Küchenchef (m/w)



Grand Restaurant, La Stüva 15 Punkte GaultMillau, Bankettservice und Events, Terrassen-, Bar- und Salonservice

Ihre Aufgaben

- Führen und Motivieren einer ca. 13-köpfigen Brigade
- Planung und Gestaltung der kulinarischen Angebote
- Bestellwesen, Lagerung und Verarbeitung
- Förderung, Schulung und Weiterentwicklung des Mitarbeiterteams
- Kostenkontrolle und Sicherstellung der hohen Leistungs- und Qualitätsstandards
- Effektive und effiziente Mitbereiteinsatzplanung
- Mitarbeiterrekrutierung in Zusammenarbeit mit dem HR-Verantwortlichen

Ihr Profil

- Mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- Führungspersönlichkeit/Coach mit Hands-on-Mentalität
- EDV- und Zahlenverständnis
- Gast- und teamorientiert
- Gute Deutschkenntnisse, Englisch und Italienisch von Vorteil
- Hohes Mass an Kreativität und Flexibilität
- Kommunikationsfähigkeit und ausgeprägte Sozialkompetenz

Was können Sie erwarten

Wir stellen die Werte der Leistungsfreude, Gästeorientierung, Freiräume und Innovationsgeist in den Mittelpunkt. Diese Prinzipien liegen unserer Überzeugung zugrunde, dass alle Mitarbeiter mit Passion ihr Bestes geben.

Eine komfortable Unterkunft ist vorhanden und für alle Sport- und Naturbegeisterte bietet das Engadin im Sommer wie Winter eine Fülle an Wohlfühlfaktoren zum gerne länger Verweilen.

Wir haben Ihr Interesse geweckt?

Eine spannende, vertrauensvolle und langjährige Herausforderung erwartet Sie und wir mit grossem Interesse Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Thomas Walther. Wir freuen uns auf ein vertrauliches Gespräch mit Ihnen.

Hotel Walther | Herr Thomas Walther | job@hotelwalther.ch
7504 Pontresina | 081 839 36 36 | www.hotelwalther.ch

Gastro Express



Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

Ahaan Thai

THAI STYLE

Wir suchen für die kommende Sommersaison 2015 folgenden qualifizierten Mitarbeitenden zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Spezialitätenkoch für unser Restaurant Ahaan Thai

Anforderung:
– Gault-Millau- und/oder Michelin-Erfahrung
in thailändischem Restaurant

Bewerbungen an Frau Claudia Muschlik / jobs@arosakulm.ch

Kulm... ROSA

***** CHARMING SINCE 1882
AROSA KULM HOTEL & ALPIN SPA
Innere Poststrasse - CH-7050 Arosa
Fon +41 (0)81 378 88 07 - Fax - 89
jobs@arosakulm.ch - www.arosakulm.ch

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 36731-11856 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Chef Lecturer in Culinary Arts

Interested applications are invited for a Chef Lecturer in Culinary Arts, for a renowned Swiss international hospitality college. All programmes and culinary classes are taught in English. This position is expected to start in July 2015.

For full details visit <http://www.hoteljob.ch/de/inserate/93706-chef-lecturer-in-culinary-arts-imi-university-centre>

Further enquiries and applications should be sent to Ms Sophie Chang, sophie.chang@imi-luzern.com



BARBARA AEBI PARTNER

Projekte · Coaching · Audits

Wo jeder Anlass zum Erlebnis wird. Für den LORZENAAL CHAM, dem Veranstaltungszentrum der Einwohnergemeinde Cham, suchen wir per 1. August 2015 einen erfahrenen

externen Küchenpartner/-chef w/m

Der Lorzenaal Cham will in Zukunft seinen überregionalen Ruf stärken. Als Gastgeber für Gastgeber. Und das über 700 Mal pro Jahr. Werden Sie Partner dieses Teams.

Ihr Partner-Profil

- Kleinanlass bis Grossevent – Sie sind ein Bankett- und Catering-Profi mit entsprechenden Erfolgsnachweisen
- Sie führen die Küche von der Angebotsplanung, dem Einkauf und der Produktion bis zum Service-Abschluss selbstständig
- Sie kochen vielseitig, frisch und saisonal
- eine ästhetische Food-Präsentation ist Ihnen wichtig
- Sie bringen neue kulinarische Ideen ein und setzen sie um
- Sie sind top organisiert, belastbar und flexibel
- Sie planen und stellen Mitarbeitende für Küche und Office auf Ihre Rechnung
- tadellose Hygiene und Qualität ist für Sie selbstverständlich

Unser Angebot

- sicherer Auftraggeber und kompetente Partner
- professionelle Akquisition, Anlassorganisation und Kundenpflege
- 100+ Anlässe mit Kochleistungen im Jahr
- marktgerechte Vergütung pro verkauftes Menu
- vorhandenes Potenzial für Umsatzsteigerung
- komplette, moderne Kücheninfrastruktur mit Kühlräumen
- Infrastrukturnutzung gegen Kostenbeitrag für Ihre eigenen Caterings

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.lorzenaal.ch.

Ihre Unterlagen senden Sie per Post an
BARBARA AEBI PARTNER AG, Uster West 8, 8610 Uster.
Ihr Partner für Projekte · Coaching · Audits

Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Barbara Aebi,
Telefon 044 280 10 01, www.bapartner.ch, b.aebi@bapartner.ch.

Pächter/in als Gastgeber

Jobcode hoteljob.ch: J93579

Golfclub Küssnacht
Grossgarni 4 6403 Küssnacht am Rigi
04178544020 s.schuler@golfkuessnacht.ch

Mehr als 2 000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.

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



DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE
40.000

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

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

htr **hotelrevue** **HOTELLERIE***
GASTRONOMIE ZEITUNG

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



LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

16,4% aller Hotelbuchungen in der Schweiz erfolgten über Google, davon werden über 70% über Google Maps gemacht. Dies ist die Hauptursache dafür, dass die Hotellerie in der Schweiz immer mehr von Google abhängig ist. Die Google Maps sind nicht nur eine wichtige Informationsquelle für die Gäste, sondern auch eine wichtige Marketing- und Vertriebskanäle für die Hotellerie. Die Google Maps sind eine wichtige Informationsquelle für die Gäste, die sich bei der Auswahl eines Hotels informieren. Die Google Maps sind eine wichtige Marketing- und Vertriebskanäle für die Hotellerie, die sich bei der Auswahl eines Hotels informieren. Die Google Maps sind eine wichtige Informationsquelle für die Gäste, die sich bei der Auswahl eines Hotels informieren. Die Google Maps sind eine wichtige Marketing- und Vertriebskanäle für die Hotellerie, die sich bei der Auswahl eines Hotels informieren.

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

CASTROJOB.ch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

PROFIL

SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

1. August
2. August
3. August
4. August
5. August
6. August
7. August
8. August
9. August
10. August
11. August
12. August
13. August
14. August
15. August
16. August
17. August
18. August
19. August
20. August
21. August
22. August
23. August
24. August
25. August
26. August
27. August
28. August
29. August
30. August
31. August

Lebenslauf Food & Beverage

SCHAFER & PARTNER

Küchenchef

SSP Switzerland

Hotelmarktplatz

PROFIL

BÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
BILIER POUR LA RESTAURATION, L'HOTELLERIE ET LE TOURISME



HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Die Hundebesitzer in der Schweiz sind immer mehr in der Lage, ihre Hunde mit ihnen in das Hotel zu nehmen. Dies ist eine wichtige Information für die Hotellerie, die sich bei der Auswahl eines Hotels informieren. Die Hundebesitzer in der Schweiz sind immer mehr in der Lage, ihre Hunde mit ihnen in das Hotel zu nehmen. Dies ist eine wichtige Information für die Hotellerie, die sich bei der Auswahl eines Hotels informieren. Die Hundebesitzer in der Schweiz sind immer mehr in der Lage, ihre Hunde mit ihnen in das Hotel zu nehmen. Dies ist eine wichtige Information für die Hotellerie, die sich bei der Auswahl eines Hotels informieren.

HESSER

RESTAURANT

JETZT BUCHEN



Für die führenden Wellness-Hotels der Schweiz suchen wir eine Persönlichkeit als

SALES- UND MARKETING-ASSISTENT/IN

Eine kleine, feine Hotelgruppe, seit 37 Jahren im Familienbesitz mit grosser Wellness-Kompetenz und hohen Qualitätsansprüchen, wo der Nutzen des Gastes im Vordergrund steht, vollzieht den Generationenwechsel zu einer jungen dynamischen Crew. Als Sales- und Marketing-Assistent/in sind Sie direkt der Leiterin Marketing verantwortlich.

Diese anspruchsvolle Aufgabe erfordert folgende Voraussetzungen:

- Sie sind bereit, Marketingstrategien im Dienstleistungsbereich aktiv umzusetzen
- Sie sind ein guter Kommunikator in Wort und Schrift
- Sie wissen um die grosse Bedeutung des Aufbaus von persönlichen Beziehungen mit den Kunden.
- Verkauf ist Ihre Stärke und Sie wissen diese zur erfolgreichen Akquisition von Geschäft für die Hotels im Seminar- und Individual-Bereich einzusetzen.
- Ihre Muttersprache ist deutsch und Sie verfügen über gute französische und englische Sprach-Kenntnisse.
- Sie begeistern sich für die «neuen» Medien und erkennen deren nutzbare Potenziale, insbesondere im Bereich E-Commerce.
- Sie nutzen System-Vorteile im Bereich Kundensegmente
- Sie haben Marketing- und Sales-Erfahrung

Wenn Sie zwischen 25 und 45 Jahre alt sind, über eine gute Ausbildung verfügen, bereit sind, eine neue Herausforderung anzunehmen, so lassen Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Jasmin Helwig, Leiterin Marketing (jasmin.helwig@ermitage.ch) zugehen.



LANDGASTHOF

Grüne Bode



In gut frequentierten und weit bekannten Landgasthof mit qualitätsbewusster, abwechslungsreicher Küche und gepflegter Gastlichkeit suchen wir in befristeter Anstellung (01. April 15 - 31. Oktober 15)

Restaurationsfachangestellte/r

Sie bringen mit:

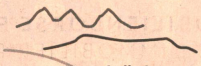
- Dienstleistungsorientierung
- Kommunikationsfähigkeit und soziale Kompetenz
- Schnelligkeit und Gewandtheit
- Teamfähigkeit

Wir bieten:

- ein interessantes u. verantwortungsvolles Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem bewährtem Team
- geregelte Arbeitszeiten
- zeitgemässe Entlohnung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.

Walter und Cornelia Hirzel, 8965 Berikon 2
Tel. 056 633 32 24 Fax 056 631 90 55 / Montag geschlossen
www.gruenebode.ch / info@gruenebode.ch



1150 m

*** Hotel Restaurant

Schönster Aussichtspunkt im Emmental. Wir suchen für lange Sommersaison: ab April/Mai

Aide du Patron – Reception

für Büro und Service – Praktikant möglich

Servicefachfrau/-mann

mit CH-Erfahrung

Hotelfachfrau

Etage/Lingerie/Service

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. u. M. Held, 3457 Wasen
Tel. 034 437 16 76, Fax 034 437 19 80
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch

36724-11852

perSens

Der Weg zur Einzigartigkeit.

Mit Sicherheit gehört unser Auftraggeber zu den leistungsfähigsten Unternehmen überhaupt, wenn es darum geht, den Gastronomen dabei zu unterstützen, die Stärken der italienischen Weinwelt für sein Geschäft zu nutzen. Hochspezialisiert, seit Jahrzehnten im Markt eingeführt, ein einzigartiges Sortiment italienischer Meisterweine.

Für die Region Zentral- und Nordostschweiz suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

Gastronomieberater

Zu Ihren Aufgaben gehört die Begleitung unserer anspruchsvollen Kunden, die Sie in der Sortimentsgestaltung ebenso wie in sämtlichen Fragen der Weinpräsentation und des Weinverkaufs beraten.

Sie haben eine gewinnende Persönlichkeit, ein überzeugendes Auftreten, Sie lieben die Italianità und teilen unsere Begeisterung für italienische Weine. Vielleicht kommen Sie aus dem Verkauf, möglicherweise sogar aus der Branche – oder Sie wollen ganz einfach Ihr Wein-Hobby zu Ihrem Beruf machen. Sie sind es gewohnt, selbstständig zu arbeiten und können sich für eine Sache, die Sie begeistert, voll und ganz engagieren. Schön wäre es, wenn Italienisch Ihre erste oder zweite Muttersprache ist und Sie, was das Essen anbetrifft, zu den Geniessern dieser Welt gehören. Ist das so? Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

perSens
Felsenstrasse 88
CH-9001 St. Gallen
Telefon 071 228 45 45
Fax 071 228 45 40
www.persens.ch
e-mail persens@persens.ch

36706-11847

SVIZZERA ITALIANA



Albergo 4 stelle a conduzione familiare situato sulla leggendaria collina di Ascona circa un/a

Chef de reception/ assistente di direzione

con almeno 5 anni di esperienza

Ottime conoscenze del tedesco e comprensione dello svizzero tedesco. Buona conoscenza dell'italiano, francese ed inglese. Conoscenza del programma di prenotazioni Fidelio. Formazione in una scuola alberghiera.

Da subito o data da convenire. Offriamo una posizione annuale.

Inviare curriculum a:
A. Biasca-Caroni
Hotel Ascona
6612 Ascona

booking@hotel-ascona.ch
www.hotel-ascona.ch
tel. 091 785 15 15
fax 091 785 15 30

36701-11848

INTERNATIONAL

Welcome to AUSTRALIA

Gesucht nach Australien motivierter, selbständiger Koch, Alter 24 bis 30 Jahre, Englischkenntnisse bevorzugt. Start: 15. April oder nach Vereinbarung. Kurzzeit bin ich noch in der Schweiz.

Bitte bei Nick Cramer melden, Tel. 079 811 13 56. Sie können mich anrufen.

Meine E-Mail-Adresse ist: nickcramer58@gmail.com
www.nicksrestaurant.com.au

36701-11852

STELLENGESUCHE

Pensionierter skandinavischer Arzt sucht Sommerbeschäftigung.

70+ Jahre alt. Spricht Englisch, Deutsch, Französisch, Spanisch, Italienisch, Dänisch, Norwegisch und ganz gut Russisch. Ich möchte gern meine Sprachkenntnisse in der Sommersaison benutzen. Unterricht, Hotelwirtschaft – you name it!

Ich stehe zur Verfügung von etwa 15. Juni bis 31. August 2015.

Dr. Nils Carl Lonberg, Kopenhagen
polyglot.gp@gmail.com

36710-11850

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von
htr hotel revue

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

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

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

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

Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Mario Gsell

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Riccarda Frei
Tel. 041 418 24 50

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

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 44
nicole.kaelin@hotellerie-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF

Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch
inserate@immoProfil.ch

PREISE -
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35
Kaderrubrik Stellen
s/w CHF 2.05
4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 eine Woche auf www.hoteljob.ch / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden. Die genauen Konditionen sind unter www.stellenprofil.ch resp. www.immoprofil.ch abrufbar

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Martin Reznicek (Creative-Direction)
Luka Beluhan, Solange Ehrler
Ursula Ermi-Leupi,
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION
Inserate: htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:
Hotellerie Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG,
6043 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE
Christian Albrecht, Serum Network,
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE
40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein
PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015,
9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015,
30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015,
10.12.2015.

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

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

LIFESTYLE- UND BOUTIQUE-HOTELS



THEMENBILD KEYSTONE

Die gefühlte Mehrheit der neueröffneten Hotels in unseren Breitengraden begibt sich gezielt in die Boutique- beziehungsweise Lifestyle-Nische.

Hört man sich bei den noch nicht vertretenen Lifestyle-Marken um, ist deren Interesse an einem Markteintritt ungebrochen. Beispiele sind unter anderem das 25hours, Andaz by Hyatt, das Stue oder das Soho House. Der Blick in die europäischen Metropolen bestätigt, dass das Lifestylekonzept in allen Kategorien erfolgreich umgesetzt werden kann, von der Hamburger Superbude zu den geplanten, sportlichen Even Hotels der InterContinental-Gruppe, den Bulgari Hotels oder den W Hotels von Starwood. Nachgefragt sind auch individualisierte Livestyle-Hotels, die keiner Kette angehören. Damit kann der Hotelier seine Ideen verwirklichen und dem Hotel, wenn gewünscht, ein lokales Flair vermitteln. Die Erwartung der Gäste, ihren Lifestyle in ihrer Unterkunft widerspiegelt zu finden, birgt jedoch etliche elementare Herausforderungen. Um erfolgreich am Markt bestehen zu

können, müssen Hotelbetreiber besonders auf Soft Skills und die Hotelinvestoren auf kürzere Re-Investitionszyklen achten. Die kürzeren Produktlebenszyklen verursachen durch häufigere und in der Regel stark individualisierte Einrichtungskonzepte höhere Kosten. Verdient werden können diese Kosten nur durch die hohe Akzeptanz des Hotel-Produktes im jeweiligen Zielsegment. Die genaue Kenntnis der Zielgruppe, die Anpassung und Erfüllung ihrer Ansprüche und Gewohnheiten ermöglichen erst die notwendige Preisdurchsetzung. Besonders auch Umwandlungen von Gewerbeimmobilien stellen eine überaus interessante Möglichkeit dar, neue Hotelkonzepte umzusetzen. Das Spannungsfeld zur vorherigen Nutzung und dem bestehenden Image der Immobilie werden oft integraler Bestandteil des Konzeptes. Umso stimmiger diese Umsetzung desto treuer werden Hotelgäste dem Eigentümer helfen, die höheren Investitionskosten und kürzere Produktlebenszyklen zu bewältigen.

Fazit

Das Hotelkonzept muss derart überzeugend sein, dass der Preis eine untergeordnete Rolle spielt. Die Mitarbeiter müssen in der Lage sein, das Hotelkonzept zu leben. Deshalb bleibt die Qualität, Kompetenz und Glaubwürdigkeit der Mitarbeiter ein zentraler und kritischer Erfolgsfaktor



Fred Hürst
Verwaltungsratspräsident
MRP-hotels Schweiz SA
www.mrp-consult.com

Café «am Bach» Würenlos

Nach Vereinbarung vermieten wir im Herzen von Würenlos das Café «am Bach».

Erfahrene Gastgeberpersönlichkeit (w/m) gesucht

Ihre Aufgabe

Als Pächter sind Sie für die betriebswirtschaftliche, personelle und sowie qualitativ hochstehende Führung der Gastronomie des Café «am Bach» zuständig.

Ihr Profil

Wir wenden uns an eine herzliche, gepflegte und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, welche bereits über einige Jahre Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion verfügt. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, sind besorgt um das Wohl der Gäste und stehen für ein angenehmes, gemütliches und persönliches Ambiente. Ihre personelle und finanzielle Betriebsführung ist geprägt von einem unternehmerischen und kundenorientierten Handeln.

Wir bieten

Ein neu renoviertes Restaurant mit schönem Garten an bester Lage in Würenlos mit einem grossen Einzugsgebiet und ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten. Ein zur Lokalität passendes Konzept ist vorhanden. Der Besitzer wünscht eine langfristige Partnerschaft einzugehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne senden wir Ihnen eine Kurzversion des Konzeptes sowie die Ausschreibung zum Betrieb zu. Auf Ihre Bewerbung bis zum 20. März 2015 freuen wir uns.

festspiel - agentur für inszenierungen GmbH, Bahnhofstrasse 23, 8956 Killwangen. Für Fragen zum Betrieb wenden Sie sich bitte an Franziska Arnold, Geschäftsleitung, Tel. 079 253 39 90, Mail: info@festspiel-inszenierungen.ch

36574-11803

Suche männlichen Partner, um gemeinsam ein schon bestehendes oder noch zu erwerbendes bzw. zu pachtendes stilvolles Hotel zu leiten. Vorzugsweise in See- oder Meernähe (keine Partnerannoncel)

Angebote unter Chiffre 36737-11858, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36737-11858

Zu vermieten Restaurant/Pizzeria 82 Pl. + 100 Pl. Terrasse + Nebensaal. Ab sofort oder nach Vereinb. Kleininventar muss übernommen werden. Murtenstr. 131, 3008 Bern, Tel. 079 273 05 36.

36742-11863

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website www.hesser-consulting.ch

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

36507-11808

Zu verkaufen

4-Sterne-Hotel an bekanntem Ferienort im Berner Oberland

Kein Investitionsbedarf, sehr guter Geschäftsgang. Finanzierung 75% geregelt, Verkauf erfolgt mangels Nachfolge, absolute Diskretion gewährleistet.

Angebote unter Chiffre 36716-11849, htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

36716-11849

Panorama-Hotel Restaurant Hultegg

ZH / SG / TG – 200 Sitzplätze – 120 Terrassenplätze – 200 Parkplätze – 25 Betten – 2 Wohnungen, VP CHF 1'680'000 - weitere Auskünfte unter:

www.engelvoelkers.com/ch/zuersch-oberland

Frau Ursula Bolliger - Telefon 055 533 04 50

36689-11845

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue