

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2016)

**Heft:** 20

**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:** 04.05.2025

**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

Nr. 20 · 29. September 2016

EINE BEILAGE DER

**htr** hotelrevue

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



FOTOLIA/TOM\_NULENS

ZITAT  
DER WOCHE

«Unsere wahre  
Aufgabe ist es,  
glücklich zu sein.»

Dalai Lama

## EIN FLEXIBLES STUDIENMODELL

Kürzlich habe ich an einem Informationsnachmittag der Hotelfachschule Thun mit einem 27-jährigen Interessenten gesprochen. Er hat seine Grundausbildung als Kaufmann im Bank- und Finanzgeschäft absolviert. Nachdem er den gelernten Beruf bei einer Grossbank einige Zeit ausgeübt hat, führte ihn der Wunsch, seinem Berufsleben eine Wende zu geben, vor drei Jahren in die Hotellerie.

Die Attraktivität einer Berufssparte wird häufig nach den Verdienstmöglichkeiten und den Arbeitszeiten beurteilt. Das einführend beschriebene Beispiel zeigt aber, dass es auch andere Kriterien gibt. Mitbestimmend für die Wertschätzung einer Branche sind mit Sicherheit auch die Ausbildungsmöglichkeiten und Karriereperspektiven. Vor diesem Hintergrund ist ein Blick auf die Entwicklung der Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe spannend.

«Aus dir wird nie etwas in der Hotellerie.» Dieses niederschmetternde Urteil richtete der Patron des Hotels «Couronne et Poste» in Brig 1867 an seinen Service-Lernenden César Ritz. Dieser liess sich nicht entmutigen und erlernte seinen Beruf von der Pike auf, brachte es in Paris vom einfachen Schankburschen zum Oberkellner und lancierte seine unvergleichliche Karriere.

Den Weg über das duale Berufsbildungssystem konnte Ritz damals noch nicht beschreiten. Seit Jahrzehnten führte dann aber in der Schweiz der berufliche Werdegang einer Führungskraft der Hotellerie meistens über die Lehre eines bran-

chenspezifischen Berufes, einige Jahre Berufspraxis und den anschliessenden Besuch einer Hotelfachschule.

Aber ist das heute immer noch der «Königsweg» für eine Karriere in der Hotellerie? Der Tourismus unterliegt der fortschreitenden Globalisierung und den damit einhergehenden Veränderungsprozessen. Die Qualifikations- und Anforderungsprofile der Mitarbeitenden verändern sich entsprechend. Aktuell ist der Fachkräftemangel für jeden Hotelier eine grosse Herausforderung. Für die Bildungsanbieter sind diese Entwicklungen zugleich Aufforderung und Chance. Schliesslich ist Bildung Investition in Humankapital und der entscheidende Faktor für die Zukunftsfähigkeit unserer Branche. Daran hat sich seit César Ritz nicht viel geändert.

Zurück zur eingangs erwähnten Begegnung mit einem Besucher einer Informationsveranstaltung an der Hotelfachschule Thun: Er beginnt anfangs 2017 das neu geschaffene berufsbegleitende Studium zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF». Dieses flexible Studienmodell bietet nicht nur Studierenden, sondern auch Betrieben einen Mehrwert und schafft neue Perspektiven.



Christoph Rohn  
Direktor Hotelfachschule Thun  
www.hfthun.ch

### AGENDA

#### 5. OKTOBER

«E-Hotelmaking, Modul 5»,  
Schriftliche Kommunikation –  
E-Mail im Geschäftsalltag  
Hotel Waldstätterhof, Luzern  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

#### 10. OKTOBER

«reception@hotelleriesuisse»,  
Seminarhotel Sempachersee,  
Nottwil  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

#### 10. OKTOBER

«Progresso Kurs 1»,  
Emmenbrücke  
[www.mein-progresso.ch](http://www.mein-progresso.ch)

#### 17. OKTOBER

«Qualitäts-Gütesiegel für den  
Schweizer Tourismus»,  
Hotel Teufelhof, Basel  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

#### 19. OKTOBER

«Nachdiplomstudium HF  
Hotelmanagement»,  
Zyklus 43, Modul MENSCH  
SolbadHotel Sigriswil, Sigriswil  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)

#### 21. OKTOBER

«Expertenforum Input 4/2016»,  
zum Thema «Mobile Devices,  
Mobile Media»  
Hotel Du Parc, Baden  
[www.hotelbildung.ch](http://www.hotelbildung.ch)



## Planen Sie ein neues Projekt?

Hier finden Sie den passenden Berater: [www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk](http://www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk)

Professionelle Beratung  
für die Schweizer Hotellerie

Gemeinsames Beraternetzwerk von:

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



## ARBEITSSICHERHEIT

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

## FRITEUSE

## Verbrennungen, Brand- und Explosionsgefahr

- Nur entsprechendes Fritture-Öl verwenden
- Kein Nachschütten oder Ölwechsel bei heissem Öl
- Friteuse nicht in der Nähe von Wasseranschlüssen platzieren
- Immer genügend Öl in die Friteuse geben
- Altes Öl sofort richtig entsorgen, nirgends herumstehen lassen. Vor dem Transport abkühlen lassen.
- Brennende Friteuse nie mit Wasser löschen
- Löschdecke in Reichweite montieren, evtl. geeignetes Handlöschgerät bereitstellen oder vorinstallierte Löschanlage vorsehen
- Friteuse nicht neben Tischen oder Arbeitsflächen platzieren, um Ölspritzer durch hineinfallende Gegenstände zu vermeiden

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungsstätten von Spitalen und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: [www.ekas.admin.ch](http://www.ekas.admin.ch)

## WEITERBILDUNG – INVESTITION IN DIE ZUKUNFT

In der Hotellerie und Gastronomie lohnt es sich doppelt, das teuerste und wichtigste Unternehmenskapital zu pflegen und finanziell zu unterstützen: die Mitarbeitenden. Eine Ausbildung vermittelt die notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zur Ausübung eines Berufs.

Gut ausgebildetes Personal mit betriebspezifischem Know-how ist ein entscheidender Wettbewerbsfaktor. Qualifizierte Mitarbeitende können jederzeit auf kurzfristige Veränderungen oder neue Marktsituationen flexibel reagieren. Wenn sich Betriebe in der Hotellerie und Gastronomie an der Weiterbildung ihres Personals finanziell beteiligen, ist das mehr als eine lohnende Investition. In diesem Zusammenhang bietet sich ab 2017 eine neue interessante Möglichkeit für Hotelbetriebe.

Da die Rekrutierung von Hotellerie- und Gastronomie-Fachpersonal anspruchsvoll ist und immer schwieriger wird, ist es umso wichtiger, talentierte und motivierte Mitarbeitende zu fördern und in ihre Weiterbildung zu investieren. Um der Nachfrage des Marktes nach einem flexiblen Weiterbildungsmodell gerecht zu werden, lanciert die Hotelfachschule Thun als erste Hotelfachschule der Schweiz ein neues Studienmodell: 2017 wird neben dem Vollzeitstudium die Ausbildung zur «dipl. Hôtelière-Restauratrice HF» bzw. zum «dipl. Hôtelier-Restaurateur HF» auch berufsbegleitend angeboten. Das neue Ausbildungsmodell ermöglicht es, dass der Betrieb talentierte Fachkräfte während des Studiums an der Hotelfachschule weiterhin im Teilzeit-Arbeitsverhältnis (bis zu 80%) halten kann und Synergien noch besser genutzt werden können. Zudem fliesst neu erworbenes

Fachwissen direkt in den Betrieb ein, so dass die Arbeitsergebnisse unmittelbar positiv beeinflusst werden. Betriebe können mit dem berufsbegleitenden Studium die Einsatzplanung optimieren, da die Verfügbarkeit der Studierenden im Betrieb aufgrund des Kurs- und Ferienplans frühzeitig bekannt ist.

Das berufsbegleitende Studium kann vom Arbeitgeber in unterschiedlichen Formen mitfinanziert werden: ob mit einem regelmässigen monatlichen Pauschalbeitrag pro Semester oder einmal pro Ausbildungsjahr – die Möglichkeiten sind vielfältig und auch finanziell tragbar. Bei 50% Kostenbeteiligung kommen jährlich ca. CHF 3000.– auf den Betrieb zu. Auch reduzierte Arbeitszeit beziehungsweise Gewährung von Bildungs- oder Sonderurlaub kann als Teilfinanzierung in Betracht gezogen werden. Die Möglichkeiten sind vielfältig und führen zu einer Win-Win-Situation für Arbeitnehmende wie auch Arbeitgebende. Talentierten und motivierten Fachkräften können mit dem berufsbegleitenden Studienmodell längerfristige Entwicklungsmöglichkeiten gegeben werden, was den Betrieben und Arbeitgebern wertvollen Führungskräftenachwuchs sichert.

Weitere Informationen finden sich unter [hfhun.ch](http://hfhun.ch) oder [hotelbildung.ch](http://hotelbildung.ch). Lesen Sie auch das Interview mit Philipp Näpflin auf Seite 20.

Christian Gfeller, hotelleriesuisse

## BUCHTIPP

## LEHRBUCH-KLASSIKER

Reisen und die damit verbundenen Erlebnisse zählen für viele Menschen zu den schönsten Momenten ihres Lebens. Doch die persönlichen und gesellschaftlichen Phänomene sowie die Gesetzmässigkeiten des Reisens sind komplex und muten oft rätselhaft an. Dieses seit über 25 Jahren bewährte und im Jahr 2011 mit dem ITB BuchAward ausgezeichnete Lehrbuch bietet eine umfassende und systematische Darstellung der Grundlagen und Hintergründe des Tourismus.

Die Konzentration des Werkes auf die wirtschaftlichen Aspekte des Tourismus ermöglicht Studierenden und Praktikern im Tourismus den Zugang zur ökonomischen Denkweise. Die 11. Auflage wurde durchgängig aktualisiert und inhaltlich, didaktisch sowie optisch verbessert. Der renommierte Autor, Professor Dr. Walter Freyer, ist Inhaber des Lehrstuhls für Tourismuswirtschaft an der TU Dresden und Gründungspräsident der Deutschen Gesellschaft für Tourismuswissenschaft (DGT). Er ist Verfasser zahlreicher touristischer Fachpublikationen. Praxiserfahrungen erwarb er unter anderem als Reisebüroleiter sowie Berater für Tourismusdestinationen.



«Einführung in die Fremdenverkehrsökonomie»  
Walter Freyer  
ISBN 978-3-486-74194-0  
CHF 43.10

## AUS- UND WEITERBILDUNG

**G3 12**  
Gastro-Grundseminar  
Zertifikat GastroSuisse

**G3 12**  
Gastro-Betriebsleiter  
mit eidg. Fachausweis

**G3 12**  
Gastro-Unternehmer  
mit eidg. Diplom

**GASTRO SUISSE**  
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92  
[weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch), [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

**Durchblick**

**Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement**

[www.hotelbildung.ch/nds](http://www.hotelbildung.ch/nds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01  
[unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch)

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](http://www.hotelleriesuisse.ch)

VERLAG  
**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://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](mailto: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](mailto:inserate@htr.ch)

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

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

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

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

ANZEIGENSCHLUSS  
Montag, 12.00 Uhr

Druck:  
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE  
12.000 Exemplare

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

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





KLAUSUR & KULTURZENTRUM  
KLOSTER DISENTIS

#### Das Kloster Disentis

Im Klausur- und Kulturzentrum Kloster Disentis begrüssen wir regelmässige Seminargruppen von bis zu 30 Personen oder führen Apéros und Bankette für bis zu 200 Personen durch. Ausserdem verpflegen wir täglich 150 Studentinnen und Studenten des Gymnasiums und Internats Kloster Disentis und den Konvent. Zudem besuchen Tagesgäste und Gruppen unser Restaurant Stiva Sogn Placi. Im Zuge der Weiterentwicklung des Klausur- und Kulturzentrums stehen uns ab 1. Januar 2017 18 weitere, neu erstellte Hotelzimmer im Barockbau des Klosters zur Verfügung.

Zur Ergänzung unseres 12-köpfigen Teams suchen wir per November 2016 oder nach Vereinbarung

### einen/eine Betriebsassistenten/in

#### Ihr Verantwortungsbereich

Kompetent und herzlich – so treten Sie auf! Sie unterstützen bzw. vertreten die Betriebsleitung. Unter anderem sind Sie eine wichtige Stütze beim Aufbau des Klausur- und Kulturzentrums. Sie arbeiten aktiv im direkten Kundenkontakt, übernehmen die Verantwortung für die Reservierungen der Gästezimmer sowie Seminarräumlichkeiten, empfangen und verabschieden unsere Hotelgäste. Des Weiteren übernehmen Sie diverse administrative Aufgaben. Ihre Begeisterung steckt uns! Sie sind initiativ und erreichen die Ziele dank Enthusiasmus und Ihrem exzellenten Gespür für Qualität. Anpacken, gestalten und präsent sein: Als geborene Gastgeberpersönlichkeit setzen Sie die Akzente am richtigen Ort.

#### Ihr Profil

- Abgeschlossene Hotelfachschule sowie Erfahrung in ähnlicher Position
- Führungserfahrung sowie eine hohe Sozialkompetenz
- Sehr gute Deutschkenntnisse, Englisch- und Italienischkenntnisse von Vorteil
- Erfahrung als Rezeptionist/in
- Erfahrung im Bereich Sales im Hotel-/Tourismusgewerbe
- Sehr gute EDV-Kenntnisse
- Gute Umgangsformen und stilicheres Auftreten vor dem Gast
- Flexibel, belastbar, motiviert und teamorientiert

#### Ihre Bewerbung

Fühlen Sie sich angesprochen und erfüllen das geforderte Profil? Silvio Bernasconi freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail an [silvio.bernasconi@kloster-disentis.ch](mailto:silvio.bernasconi@kloster-disentis.ch) oder postalisch an Silvio Bernasconi, Benediktinerkloster Disentis, Postfach 74, 7180 Disentis/Mustér.

40506-12917

#### Direktor(in)/Gastgeber(in)

Zürcher 3\*-Stadthotel

Haben Sie einen Hotelfachschulabschluss und Führungserfahrung mit Schwergewicht Frontoffice, dann melden Sie sich bitte unter Chiffre 40523-12921 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

40523-12921



Die Elsie's Bar in Zermatt ist ein einmaliger Ort des geselligen Beisammenseins. Sie verbindet Geschichte und Tradition in gemütlicher Atmosphäre.

Die Bar befindet sich auf dem Kirchplatz von Zermatt und ist gut frequentiert.

Nicht nur das kulinarische Angebot, sondern auch die grosse Auswahl an Whiskys und Weinen verhalfen der Elsie's Bar zu einem fabelhaften Ruf.

Die Bar wurde 1961 eröffnet und 2014 mit viel Liebe zum Detail renoviert. Sie hat 70 Sitzplätze auf 2 Etagen. Es handelt sich um einen Betrieb der gehobenen Gastronomie.

Für unsere Bar in Zermatt suchen wir per 1. Dezember 2016 oder 1. Mai 2017 ein

### engagiertes Pächter-Paar

Sie leiten die Bar als selbstständige Unternehmer, stellen ihr eigenes Personal ein und kaufen neue Waren auf eigene Rechnung.

#### Ihre Aufgaben:

- Leitung der Bar als selbstständiger Unternehmer
- Einstellung von eigenem Personal
- Wareneinkauf auf eigene Rechnung
- Personaleinsatzplanung
- Führung, Motivation und Training Ihres Teams
- Ansprechpartner für Ihrer Gäste
- Aktive Mitarbeit im Geschäft
- Planung und Überwachung der betriebswirtschaftlichen Kennzahlen

#### Ihr Profil:

- Gültiger Fähigkeitsausweis für den Kanton Wallis
- Mehrjährige Berufserfahrung im Gastronomiebereich
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern
- Engagierte Persönlichkeit
- Unternehmensegeist, Durchsetzungsvermögen und ausgeprägte Serviceorientierung
- Muttersprache Deutsch sowie sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse

#### Wir bieten Ihnen:

- Ein abwechslungsreiches Aufgabengebiet mit vielen Gestaltungsmöglichkeiten
- Ein bewährtes Konzept zur Selbstständigkeit
- Eine lebendige Atmosphäre mit immer wieder neuen und internationalen Gästen

Wir streben eine langfristige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Profis an.

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung an [info@grampis.ch](mailto:info@grampis.ch) oder an Mario Julien, Bahnhofstr. 70, 3920 Zermatt.



40561-12933



#### Wir bewerben uns um Sie!

Gastronomie & Hotellerie vom Feinsten. Der jugendlich-frische Auftritt und der scheinbare Gegensatz aus diskret luxuriös und smart casual verschmelzen zu einem einzigartigen Ambiente: Eines der besten First Class-Superior-CH-Hotels in seinem Segment. An attraktiver Lage in einer beliebten mittelgrossen Stadt unweit einer der Schweizer Metropolen.

Ziel der Stelle: Sicherstellung einer erstklassigen Patisserie-Produktion im Sinne von verführerischen Kreationen, Mitverantwortung für optimale Arbeitsabläufe und Menüplanung, Leitung Ihres kleinen Teams, selbst mit Hand anlegen im Tagesgeschäft, enge Zusammenarbeit mit dem Service, F&B und Küchenkader sowie Direktreport an die Küchenleitung.

### Chef Pâtissier w/m

eines der besten First Class Superior Hotels der Schweiz

Was können dynamische hands-on Patisserie-Profis erwarten? Die seltene Chance ein einmaliges Produkt der Spitzenhotellerie aktiv mitzugestalten und weiterzuentwickeln! Von Gault Millau ausgezeichnete Restaurants und weitere F&B Outlets, grosszügige Bankett- & Event-Infrastruktur, top eingerichtete Patisserie/Küche, und ein spürbar partnerschaftlicher Ansatz im Unternehmen.

Ob Gala-Diner, klassische Buffets, Hochzeitstorten oder Desserts in den Restaurants. Ihre süssen Versuchungen sind ein Gesamtkunstwerk! Der Eintritt wird flexibel gehandhabt; z.B. im Verlauf der ersten Monate des neuen Jahres. Interessiert an Details? CV/Foto via E-Mail senden oder anrufen. Infoline: +41 44 802 12 00. Wir sind auch ausserhalb der Bürozzeiten erreichbar! Abends inkl. Wochenende auf +41 79 402 53 00. Wir bewerben uns um 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](http://www.schaeferpartner.ch) - [ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch](mailto:ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch)



40550-12981



WALDHAUS FLIMS

MOUNTAIN RESORT & SPA

★★★★★

## Director of Finance

#### Property Highlights:

In the largest hotel park in Switzerland, a unique variety of offering await you – for summer and ski vacations with family and friends or simply for a quiet weekend for two. Our guest houses the 5\* Grand Hotel, 4\* Superior Villa Silvana and 4\* Chalet Belmont offer approximately 150 rooms and suites in luxurious design styles, 2,800 square meter world-class spa and wellness facility featuring 13 treatment rooms, pools, and a fitness center, 5,560 square meter Art Nouveau Pavilion and features several restaurants and meeting space for over 1,000 guests.

#### I. Job Summary

The Director of Finance is responsible for financial accounting, reporting and operational analysis for all aspects of the resort. This executive will also help establish strategic plans and provide leadership and support the management team and staff. The Director of Finance will demonstrate a personal philosophy of life and work ethic compatible with Waldhaus Resort and Spa principles and image. The position will report to the Managing Director and is based in Flims, Switzerland. Competitive compensation offered.

#### II. Scope of responsibilities

- Member of Executive Committee
- Provide strategic financial direction to the Managing Director and Board of Managers
- Prepare and present, together with the Managing Director, monthly/quarterly operating reports to various stakeholders such as homeowners associations, condo owners, management team and private equity ownership group
- Responsible for daily accounting and finance activities, internal and external financial reporting, treasury and cash management, budgeting, financial planning and analysis, operational analysis and internal controls
- Work with senior leadership team to set goals and drive toward execution of those goals; quickly establish relationships with business unit leaders and department heads
- Establish key performance indicators to provide management team visibility of operating results on a timely basis to achieve financial goals
- Re-engineer processes and integrate systems to enhance efficiency and timeliness of monthly financial reporting
- Critically evaluate and analyze all cost allocation methodologies and processes
- Develop standard operating policies and procedures for all accounting, purchasing and IT services
- Critically evaluate all leases, contracts and insurance policies
- Identify and implement value-creation initiatives across all business units and departments
- Encourage a culture supportive of change, urgency, continuous improvement and rapid implementation and accountability

#### III. Education, Experience and Skill Requirements

- B.A. or B.S. in Accounting or Finance required; CPA, CMA, CAM or MBA preferred
- Minimum 7 years of experience as Director of Finance/ CFO of complex, multidimensional corporate organization or hotel/resort property, is required
- Demonstrated success managing through complex, multi-entity financial, accounting and legal issues
- Private equity and/or turnaround experience is desirable
- Proactive identification of cost saving opportunities. Demonstrated track record of EBITDA improvement
- Strong strategic thinker with ability to apply broad background and experiences to a new situation
- High-energy, self-starter who operates with a sense of urgency to implement change
- Superior organizational skills with the ability to multi-task and prioritize value-added activities
- Expertise in oversight of monthly, quarterly and annual internal and external financial reporting and financial planning, analysis and measurement, banking and cash management
- Has had big-company experience but must be a "hands-on" Director of Financial with attention to detail
- Ability to work effectively and efficiently on a team
- Strong analytical and problem-solving skills
- Strong leadership and communication skills
- Strong work ethic with a "roll-up the sleeves" mentality and can-do attitude
- Experience with oversight of IT and HR helpful
- High level of written and spoken German, as well as a good spoken knowledge of English

WALDHAUS FLIMS Mountain Resort & Spa  
Via dil Parc I 7018 Flims I Switzerland  
T +41 81 928 48 48, F +41 81 928 48 58 I [www.waldhaus-flims.ch](http://www.waldhaus-flims.ch)  
[job@waldhaus-flims.ch](mailto:job@waldhaus-flims.ch)

40521-12919



## Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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 |
|--------------------------------------|------------------------|----------|
| Stv. Geschäftsführerin               | Region Zürich          | J116260  |
| Hotelmanager                         | Region Ostschweiz      | J115939  |
| Geschäftsführer                      | Region Zentralschweiz  | J116452  |
| Geschäftsführung                     | Region Zürich          | J116389  |
| GeschäftsführerIn                    | Region Zürich          | J116344  |
| Director of Operation Rooms Division | Region Zentralschweiz  | J116095  |
| Teamleitung Restaurants              | Region Zürich          | J115889  |
| Leiter/in Gastronomie                | Region Bern            | J116456  |
| Gastgeber                            | Region Bern            | J116466  |
| Leiter F&B                           | Region Zürich          | J116054  |
| Betriebsassistent/in                 | Region Berner Oberland | J115966  |
| Stv. FilialleiterIn                  | Region Zürich          | J116333  |
| Geschäftsführer                      | Region Zentralschweiz  | J116451  |
| Geschäftsführer Assistent/in         | Region Bern            | J116231  |
| Assistenz der Geschäftsleitung       | Region Zürich          | J115954  |
| Geschäftsführer                      | Region Zentralschweiz  | J115896  |
| Assistant de Direction               | Region Neuchâtel/ Jura | J116234  |

### Marketing / Verkauf / KV / IT

| Position             | Ort                   | Job-Code |
|----------------------|-----------------------|----------|
| Sales Manager        | Region Zürich         | J116157  |
| Sales Manager        | Region Zentralschweiz | J116225  |
| Teamleiter Marketing | Region Graubünden     | J116279  |
| Sales Manager        | Region Zürich         | J116183  |

### Beauty / Wellness / Fitness

| Position      | Ort                    | Job-Code |
|---------------|------------------------|----------|
| Kosmetiker/in | Region Berner Oberland | J116186  |

### Réception / Reservation

| Position                      | Ort                       | Job-Code |
|-------------------------------|---------------------------|----------|
| Chef de Réception             | Region Zürich             | J115895  |
| Assistentin Chef de Réception | Region Zentralschweiz     | J116401  |
| Receptionist/in               | Region Graubünden         | J115995  |
| Réceptionist/in               | Region Berner Oberland    | J116423  |
| Shift Leader Réception        | Region Zürich             | J115977  |
| Chef de Réception             | Region Zentralschweiz     | J116340  |
| Night Auditor                 | Region Schaffhausen       | J116445  |
| Rezeptionist 50 - 80%         | Region Zürich             | J116342  |
| Rezeptionist/in               | Region Basel              | J115978  |
| Rezeptionistin                | Region Zürich             | J116028  |
| Réceptionist                  | Region Bern               | J115914  |
| Réceptionist/in               | Region Bern               | J116477  |
| Front Office Manager          | Region Zentralschweiz     | J116360  |
| Réceptionistin                | Region Zentralschweiz     | J116262  |
| Chef de Réception             | Region Zentralschweiz     | J115879  |
| Réceptionniste                | Region Waadt/ Unterwallis | J116281  |
| Shiftleader Réception         | Region Graubünden         | J116295  |
| Rezeptionist/in               | Region Berner Oberland    | J116299  |
| Rezeptionist/in               | Region Graubünden         | J115909  |
| Leitung Reservierung          | Region Basel              | J116312  |
| Rezeptionist/in               | Region Oberwallis         | J116218  |
| RezeptionistIn                | Region Graubünden         | J116105  |
| Front Office Manager          | Region Zentralschweiz     | J116367  |
| Réceptionist/in               | Region Bern               | J116022  |
| Revenue Manager               | Region Zürich             | J116087  |

### F&B / Catering / Events

| Position                      | Ort                       | Job-Code |
|-------------------------------|---------------------------|----------|
| Allrounder                    | ganze Schweiz             | J116301  |
| Mitarbeiter Einkauf 60%       | Region Zentralschweiz     | J115942  |
| Assistant F&B Manager         | Region Zürich             | J115918  |
| Teammitglied Service Seminare | Region Mittelland (SO,AG) | J116311  |
| Praktikant F&B                | Region Zürich             | J116409  |
| AnlassleiterIn                | Region Zürich             | J115893  |
| Leiter Seminare               | Region Zentralschweiz     | J115878  |
| Restaurantleiter              | Region Zürich             | J116086  |
| Koch/Köchin                   | Region Zürich             | J116252  |

### Küche

| Position          | Ort                       | Job-Code |
|-------------------|---------------------------|----------|
| Commis de cuisine | Region Zürich             | J116008  |
| Commis de cuisine | Region Mittelland (SO,AG) | J115899  |
| Jungkoch          | Region Zürich             | J115945  |
| Souschef          | Region Mittelland (SO,AG) | J115920  |
| Jungkoch          | Region Zürich             | J116205  |
| Commis de Cuisine | Region Zentralschweiz     | J116169  |
| Commis de Cuisine | Region Zürich             | J116151  |
| Chef de Partie    | Region Oberwallis         | J116217  |

|                        |                           |         |
|------------------------|---------------------------|---------|
| Chef de partie         | Region Berner Oberland    | J116305 |
| Küchenchef             | Region Zentralschweiz     | J116304 |
| Chef de partie im Red  | Region Graubünden         | J116293 |
| Chef de partie         | Region Graubünden         | J116292 |
| Leitung Küche          | Region Berner Oberland    | J116277 |
| Koch/Köchin 30%        | Region Basel              | J116274 |
| Koch/Köchin            | Region Graubünden         | J116271 |
| Koch                   | Region Berner Oberland    | J116269 |
| Sous-Chef              | Region Waadt/ Unterwallis | J116264 |
| Commis de cuisine      | Region Zentralschweiz     | J116259 |
| Sous Chef              | Region Berner Oberland    | J115683 |
| Koch 60%               | Region Bern               | J116375 |
| Chef de Partie         | Region Berner Oberland    | J116370 |
| Chef de Partie Saucier | Region Zentralschweiz     | J116368 |
| Chef Saucier           | Region Zentralschweiz     | J116361 |
| Chef de Partie         | Region Bern               | J116359 |
| Commis de cuisine      | Region Zentralschweiz     | J116432 |
| Koch                   | Region Zentralschweiz     | J116425 |
| Commis de Cuisine      | Region Zürich             | J116418 |
| Chef de partie         | Region Zentralschweiz     | J116479 |
| Chef de Partie         | Region Zentralschweiz     | J116459 |
| Chef de Partie         | Region Zentralschweiz     | J116458 |

### Service / Restauration

| Position                              | Ort                       | Job-Code |
|---------------------------------------|---------------------------|----------|
| Servicemitarbeiter                    | Region Zürich             | J115956  |
| Chef Garde-manger                     | Region Ostschweiz         | J116230  |
| Serviceverantwortlicher               | Region Bern               | J116476  |
| Restaurationsfachmann/frau            | Region Zürich             | J116410  |
| Restaurationsfachfrau/mann            | Region Bern               | J115975  |
| Chef de Service                       | Region Zürich             | J115969  |
| Serviceprofi im Spätdienst            | Region Zürich             | J115890  |
| Chef de Rang Seeterrasse              | Region Zentralschweiz     | J115992  |
| Stellvertretung Chef de Service       | Region Berner Oberland    | J116336  |
| Service-Mitarbeiter                   | Region Zentralschweiz     | J116329  |
| Gelernte Serviceaushilfen             | Region Zürich             | J116324  |
| Chef de Service w/m Steinfels         | Region Zürich             | J116404  |
| Servicemitarbeiter Thairestaurant     | Region Zürich             | J116319  |
| Gastgeberin                           | Region Zürich             | J115891  |
| Bar- und Servicemitarbeiter           | Region Zürich             | J116402  |
| Restaurationsfachfrau / fachmann      | Region Zürich             | J115900  |
| Servicefachmitarbeiter                | Region Zürich             | J116398  |
| Serviceaushilfen                      | Region Zürich             | J116397  |
| Barmitarbeiter                        | Region Zürich             | J116009  |
| Junior-RestaurantleiterIn             | Region Bern               | J115901  |
| Servicefachmitarbeitende              | Region Zürich             | J116313  |
| Chef de Rang                          | Region Berner Oberland    | J115904  |
| Bankettaushilfen                      | Region Zürich             | J116455  |
| Servicemitarbeiter/in                 | Region Graubünden         | J116272  |
| Restaurationsfachmann/-frau 70 - 100% | Region Bern               | J116439  |
| Servicemitarbeiter/in                 | Region Graubünden         | J116270  |
| Servicefachmitarbeiter                | ganze Schweiz             | J116052  |
| Restaurationsfachfrau/mann            | Region Zentralschweiz     | J116261  |
| Serviceaushilfen                      | Region Mittelland (SO,AG) | J116062  |
| Chef de Service                       | Region Berner Oberland    | J115902  |
| Chef de Rang                          | Region Oberwallis         | J116219  |
| Frühstücksdame 50%                    | Region Graubünden         | J116106  |
| Verkaufsmitarbeiter                   | Region Bern               | J116376  |
| Servicemitarbeiter                    | Region Bern               | J116101  |
| Verantwortliche/r Nachtschicht        | Region Zentralschweiz     | J116099  |

### Hauswirtschaft

| Position                                      | Ort                       | Job-Code |
|-----------------------------------------------|---------------------------|----------|
| AushilfsmitarbeiterIn Hauswirtschaft 20 - 50% | Region Zürich             | J116117  |
| Floor Supervisor                              | Region Zürich             | J116453  |
| Leitung Hauswirtschaft                        | Region Mittelland (SO,AG) | J116307  |
| Hotelfachmann/Hotelfachfrau                   | Region Berner Oberland    | J116298  |
| Hauswirtschafts-Aushilfen                     | Region Zentralschweiz     | J116250  |
| Assistant Housekeeping Manager                | Region Zürich             | J116334  |

### Diverses

| Position                                            | Ort                    | Job-Code |
|-----------------------------------------------------|------------------------|----------|
| Verkäufer/in                                        | Region Zürich          | J116125  |
| Nachtportier 40%                                    | Region Zürich          | J115961  |
| Sanitärinstallateur                                 | Region Zürich          | J116025  |
| Betriebselektriker                                  | Region Zentralschweiz  | J116041  |
| Pflegefachfrau/mann 20-40%                          | Region Ostschweiz      | J115998  |
| Lernende / Lernende Köchin/ Koch                    | Region Berner Oberland | J116190  |
| Praktikum Personalberatung Gastronomie & Hotellerie | Region Zürich          | J116383  |
| Lernende / Lernender Restaurationsfachfrau/mann     | Region Berner Oberland | J116191  |
| Leitung Golf Sekretariat                            | Region Ostschweiz      | J116286  |
| Lernende / Lernender Kommunikationsfachfrau         | Region Berner Oberland | J116187  |
| Office- und Reinigungsmitarbeiter                   | Region Zürich          | J116407  |
| Saisonstellen Wintersaison 2016/2017                | Region Graubünden      | J116278  |



**Commis / Chef de Rang (m/w)**

Jobcode hoteljob.ch: J115808

Waldhotel National  
Tomelstrasse, 7050 Arosa  
081 378 55 30, team@waldhotel.ch

40502-12905

**Gastro Express**

Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe

[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

30029-10497

**Betriebsleiter (w/m)**

Mensa der Universität Zürich Irchel  
Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**zfv** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



40596-12908

Empathy & Excellence

HOTEL \*\*\*\*\* LUZERN

**SCHWEIZERHOF**

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung

**Revenue & E-Marketing Manager (w/m)**

Unterstützen Sie unser Hotel beim Ausbau der Bereiche Revenue & Yield Management sowie E-Marketing. Sie vertreten ein innovatives und dynamisches Haus und sind in enger Zusammenarbeit mit dem Leiter Verkauf & Marketing für die Erweiterung und Umsetzung dieser Bereiche zuständig.

Sie sind für die Umsetzung der Zimmerpreispolitik unseres Traditionshotels verantwortlich und führen tägliche Preisanpassungen sowie das Pflegen der Verfügbarkeiten im Channel Manager aus. Dazu sind Sie offen und kreativ für neue Distributionsmöglichkeiten zur Umsatzsteigerung. In hektischen Zeiten unterstützen Sie zudem das Reservationsteam.

Dank Ihrer Leidenschaft für die elektronischen Medien betreuen Sie dazu unseren Auftritt im Web (eigene Webseite, Buchungs- und Bewertungsplattformen) und sind für die Social Media Kanäle verantwortlich.

Ihre sympathische und aufgestellte Persönlichkeit ist der Zugang zu einem jungen und kreativen Team in einem wertschätzenden Familienbetrieb. Sie verstehen es, selbständig viele Projekte gleichzeitig und erfolgreich zu koordinieren, zeigen gerne Eigeninitiative und überzeugen durch Zahlenflair und sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Französischkenntnisse sind von Vorteil.

Sie bringen eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung sowie Hotelerfahrung mit. Ihre hohen Ansprüche an die Qualität zeichnen Sie aus und Sie sind gleichzeitig ausgeglichen und teamorientiert.

Da nur zufriedene Mitarbeitende auch Gäste begeistern können, ist unser Team von grösster Bedeutung für das Hotel Schweizerhof Luzern. Nebst regelmässigen Gesprächen mit Ihrem Vorgesetzten und diversen internen und externen Schulungsangeboten, bietet das Haus seinen Mitarbeitenden ein einzigartiges Lohnsystem, welches jeder Einzelne am Erfolg des Hotels beteiligt.

Dazu profitieren alle Teammitglieder von vergünstigten Übernachtungspreisen bei unseren Partnerhotels der Private Selection Hotels und der Preferred Hotels & Resorts sowie von vielen Spezialangeboten unserer Veranstaltungspartner.

Frau Cécile Iten, Leiterin Mitarbeiter- und Rechnungswesen, freut sich über Ihre aussagefähige Bewerbung mit folgenden Unterlagen:

- Bewerbungsanschreiben in Deutsch
- Aktuelles Passfoto
- Lebenslauf
- Zeugnisse

Ihre Bewerbung erhalten wir gerne per Post oder auch per E-Mail:

Hotel Schweizerhof Luzern  
Schweizerhofquai  
CH-6002 Luzern  
info@schweizerhof-luzern.ch

Hotel Schweizerhof Luzern Schweizerhofquai CH-6002 Luzern  
Telefon +41 (0)41 430 0 430 Fax +41 (0)41 430 2 971 info@schweizerhof-luzern.ch www.schweizerhof-luzern.ch

40596-12937

**Betriebsleiter/in**

Tierpark-Restaurant Dählhölzli  
Tierparkweg 2, 3005 Bern

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden  
Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

**zfv** Die Gastronomiegruppe  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)



40565-12955

**aletscharena.ch**

Die **Aletsch Riederalp Bahnen AG** sucht per Dezember 2016 oder nach Vereinbarung für ihr Buffet in der Bergstation Riederalp Mitte eine(n)

**Géranten/Gérantin**

Der Betrieb kann als Restaurant oder Bistro geführt werden. Wenn Sie bereits Erfahrung in der Gastronomie haben, über ein Wirtpatent verfügen und bereit sind, an vorderster Front mitzuarbeiten, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung bis spätestens Mitte Oktober 2016.

Direktion  
Aletsch Bahnen Management AG  
Verwaltungsgebäude ABM  
3992 Bettmeralp

oder per Mail an:  
personal@aletschbahnen.ch



Grösster Gletscher der Alpen

40565-12955

## SUISSE ROMANDE

## PERSONNEL RESTAURANT RECRUITMENT



WE'VE BEEN TO THE MOON. WHAT WE  
DO NEXT COULD DEPEND ON YOU.

Depuis plus de 160 ans, OMEGA fait partie des plus grands fabricants de montres de prestige dans le monde.

AFIN DE COMPLETER NOTRE EQUIPE « PERSONNEL RESTAURANT », NOUS RECHERCHONS UN(E)

**ASSISTANT(E) AU RESTAURANT OMEGA (70%)**

**VOTRE MISSION :** vous êtes responsable de toute la gestion administrative de notre Restaurant du Personnel et de Direction. Ceci implique notamment la tenue de la caisse, le traitement du courrier, des factures et des heures de présence. De plus, vous vous occupez de la gestion des banquets et des traiteurs et prenez également part au service en cas de besoin.

**VOTRE PROFIL :** au bénéfice d'une expérience confirmée dans un poste similaire dans la restauration, vous maîtrisez les langues française et allemande. Vous maîtrisez les outils informatiques tels que Word, Excel et Powerpoint. Ce poste s'adresse à une personne dotée d'une grande conscience professionnelle, flexible, résistante au stress et d'excellente présentation. Vous privilégiez le travail d'équipe et la satisfaction du client est votre objectif principal.

**NOUS VOUS OFFRONS :** une fonction variée dans un environnement dynamique et international, des conditions sociales de premier ordre, ainsi que des possibilités de développement personnel.

**Intéressé ?** Merci d'adresser votre dossier de candidature complet à OMEGASA, Madame Célie Geffroy, Human Resources Operations Coordinator, Rue Jakob-Stämpfli 96, 2500 Bienne 4, tél. : 032 343 98 00, e-mail: hr@omega.ch

40576-12940



Restaurant gastronomique réputé au  
centre ville de Neuchâtel cherche:

**1 chef de partie (saucier)  
1 commis de cuisine**

Veuillez adresser votre dossier complet  
à:

**HOTEL DUPEYROU**  
Craig Penlington, chef de cuisine  
Av. Du Peyrou 1  
2000 Neuchâtel ou à [info@dupeyrou.ch](mailto:info@dupeyrou.ch)

40524-12902

## ANZEIGEN

**HIOB**  
INTERNATIONAL

Städtisch anerkanntes Hilfswerk

Wir suchen für die Entwicklungs-Zusammenarbeit in Drittwelt- und Schwellenländern

**MASCHINEN, GERÄTE UND EINRICHTUNGEN FÜR DEN LEBENSMITTELBEREICH**

Gerne holen wir Funktions-tüchtiges bei Ihnen ab.  
Wir bieten auch Gross-räumungen an.

Tel. 033 439 80 50, [www.hiob.ch](http://www.hiob.ch)  
[hilfsprojekte-recycling@hiob.ch](mailto:hilfsprojekte-recycling@hiob.ch)

**HELFEN**, wo die Not am grössten ist!

39111-12502

**TOTAL LIQUIDATION****HOTEL & SPEISERESTAURANT PRATICIANA**

Antiquitäten  
(Bilder, Kupfergeschirr, Stabellen, etc.)  
Gesamte Zimmerausstattungen (Massivholz & Arve)  
(Betten, Schränke, Kommoden, Tische, Sofas, Lampen, u.v.m.)

**Verkaufsdaten**  
15./16./17. Oktober 2016  
10 bis 17 Uhr

Restaurant- und Speisesaal Möbel  
(Massive Arvenische, Stühle, Gueridons, etc.)

Geschirr  
(Gläser, Teller, Besteck, Silber, etc.)

Textilien  
(Tischwäsche, Servietten, Bettwäsche, etc.)

Küchenausstattung  
(Maschinen, Küchengeräte, Kochutensilien)

**Ort**  
Italienische Strasse 11  
7438 Splügen

Weitere Infos  
[www.facebook.com/Total-Liquidation-Hotel-Praticiana](http://www.facebook.com/Total-Liquidation-Hotel-Praticiana)

40582-12942



## DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

### LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

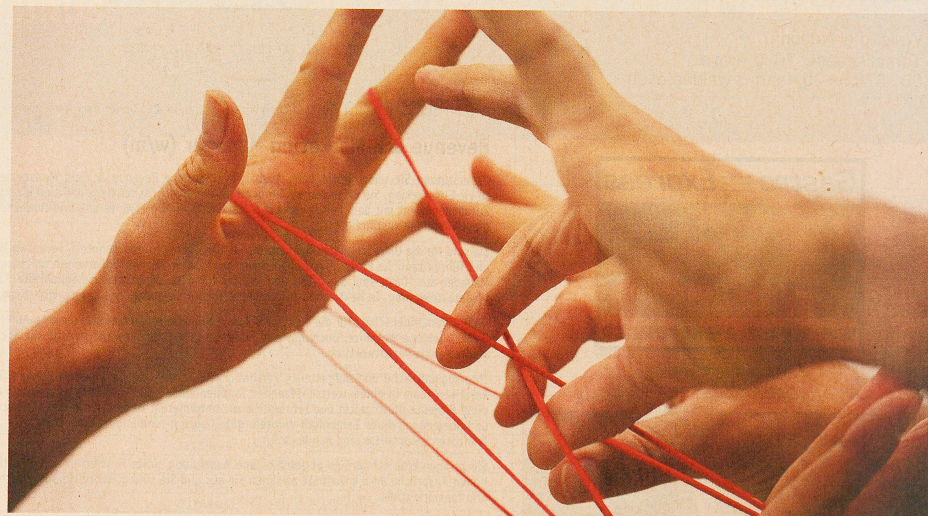
# STRATEGIE IM SPIEL

Eine Spielrunde, zwei Spieler, zwei Handlungsstrategien – «Kooperation» und «Nicht-Kooperation». Die Wahl erfolgt gleichzeitig und ohne verbindliche Absprache. Wenn sich beide Spieler entschliessen, nicht zu kooperieren, erreichen sie das relativ schlechte Ergebnis mit je fünf Einheiten als Gewinn (Fall 1). Kooperieren beide Spieler, erzielen sie das relativ gute Ergebnis in Höhe von je acht Einheiten als Gewinn (Fall 2). In Situationen, in denen sich ein Spieler zur Kooperation entschliesst, der andere nicht kooperiert, erzielt der ausgenutzte bzw. getäuschte Spieler das schlechteste Ergebnis mit nur drei Einheiten Gewinn. Der nicht kooperierende bzw. opportunistische Spieler dagegen erreicht das in der dargestellten Spielsituation günstigste Ergebnis mit zehn Einheiten Gewinn (Fall 3). Es ist aus Sicht beider Spieler rational, nicht zu kooperieren (Fall 1). Diese stabile Lösung (Fall 1) ist dominiert durch die Ergebnissituation bei beidseitiger Kooperation (Fall 2). Diese Lösung ist jedoch instabil, weil es für jeden einzelnen Spieler einen Anreiz gibt, bei Kooperation des Gegenspielers nicht zu kooperieren (Fall 3), um das höchste Ergebnis zu erlangen.

#### Die Erfolgsstrategie «Tit for tat»

Wird die Annahme der einmaligen Spielsituation aufgehoben, so dass sich das Spiel in mehreren Spielrunden wiederholt und zusätzlich auch Kommunikation unter den Spielern möglich ist, erhöht sich die Chance für eine langfristige Gewinnmaximierung durch beidseitige Kooperation.

Die Strategie «Tit for Tat», frei übersetzt «Wie Du mir, so ich



FOTOLIA/MAK

Dir», ist dabei eine der erfolgreichsten. Und so funktioniert sie: Man beginnt kooperativ und verhält sich so, wie es der Mitspieler in der Vorperiode getan hat – «freundlich und kooperativ» oder «konfrontativ». Ein besonderer Erfolgsfaktor ist dabei, dass man sich auch bei unkooperativem Verhalten – das ja von Ihnen genauso beantwortet wird – nicht nachtragend verhält. Sobald der Mitspieler wieder kooperativ wird, tun wir das auch.

Die Regel fordert von beiden Spielern, zunächst die Kooperationsstrategie (Fall 2) zu wählen, um ein Zeichen der Bereitschaft zur Zusammenarbeit und des Vertrauens zu setzen, und danach immer genau die Strategie zu wählen, die der Spielpartner wählt. Der Erfolg der «Tit for Tat»-Strategie liegt in der Kombination aus grundsätzlicher Kooperationsbereitschaft, Vergeltung, Vergebung und Klarheit.

#### Der notwendige Perspektivenwechsel

Ein erfolgreicher Aufbau einer Kooperation ist nur möglich, wenn die individuelle Spielerebene (Unternehmungsebene) zu-

gunsten einer kollektiven Spielebene (überbetriebliche Ebene) verlassen wird. Dieser Ebenenwechsel setzt voraus, dass die Unternehmen erkennen, dass es zwei Ebenen gibt, und den Willen mitbringen, den Perspektivenwechsel vorzunehmen. Damit ist ein längerfristiger Lern- und Erkenntnisprozess verbunden, der vor allem die Kooperationskompetenz der Spieler stärkt. Sie müssen erkennen, dass neben Konkurrenten auch Komplementen existieren, mit denen strategiekonforme und marktnahe Kooperationen aufgebaut werden können.

Dr. Marcus Frey  
www.cfbnetwork.ch



## 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 gewährleisten absolute Diskretion**

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

38893-12464

Zu kaufen gesucht

#### 2- oder 3-Stern-Hotel in NW

Kontakt unter Chiffre 40413-12886,  
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.

40413-12886

#### Schöne Liegenschaft/ Nucleo

oberhalb Locarno TI

mit modernem Top-Restaurant,  
schöner Terrasse.  
VP: 2,2 Mio.

Anfragen unter Chiffre 40573-12938 an  
htr hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.

40573-12938

#### Hotel/Restaurant zu verpachten

Per 1. Januar 2017 an solventen Fachmann zu verpachten: Behagliches Hotel mit gemütlichem Restaurant und separatem Eventraum.

- Innenstadt Basel, Nähe SBB
- 18 Zimmer mit Bad/Dusche/WC/TV/Internetanschluss
- Restaurant mit 30 Sitzplätzen
- Konditionen nach Vereinbarung

Kontaktaufnahme für detaillierte Informationen unter  
blagomanz@bluewin.ch

40627-12925

#### Zu verkaufen Berggasthaus Pizol 7310 Bad Ragaz/Pardiel

Das Berggasthaus Pizol steht an wunderbarer Aussichtslage bei der Bergstation der Gondelbahn Bad Ragaz-Pizol auf 1630 m.ü.M. Sämtliche Sesselbahnen und Skilifte ins Ski- und Wandergebiet befinden sich direkt vor der Haustüre.

Es umfasst folgende Lokalitäten:

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| * Panoramarestaurant                | 130 Plätze |
| * Sonnenterrasse                    | 100 Plätze |
| * Selbstbedienungsrestaurant        |            |
| «Checkpoint»                        | 60 Plätze  |
| * Rustikale Sennhütte-Bar           | 40 Plätze  |
| * Doppelzimmer mit fliessend Wasser | 12 Betten  |
| * Touristenlager (5 Räume)          | 44 Betten  |

Der Betrieb ist neuzeitlich eingerichtet und befindet sich in einem sehr guten baulichen Zustand. Wir freuen uns, ernsthaften Interessenten unseren Betrieb persönlich vorstellen zu dürfen.

Familie Riccardo und Brigitte Sandi-Willi  
Tel. G 081 302 23 50  
Natel P 0041 79 611 08 31  
sandi@berggasthaus-pizol.ch  
www.berggasthaus-pizol.ch

40508-12939

# Die neue attraktive Immobilienbörse der htr hotel revue [htr.ch/immobilien](http://htr.ch/immobilien)