

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 23

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

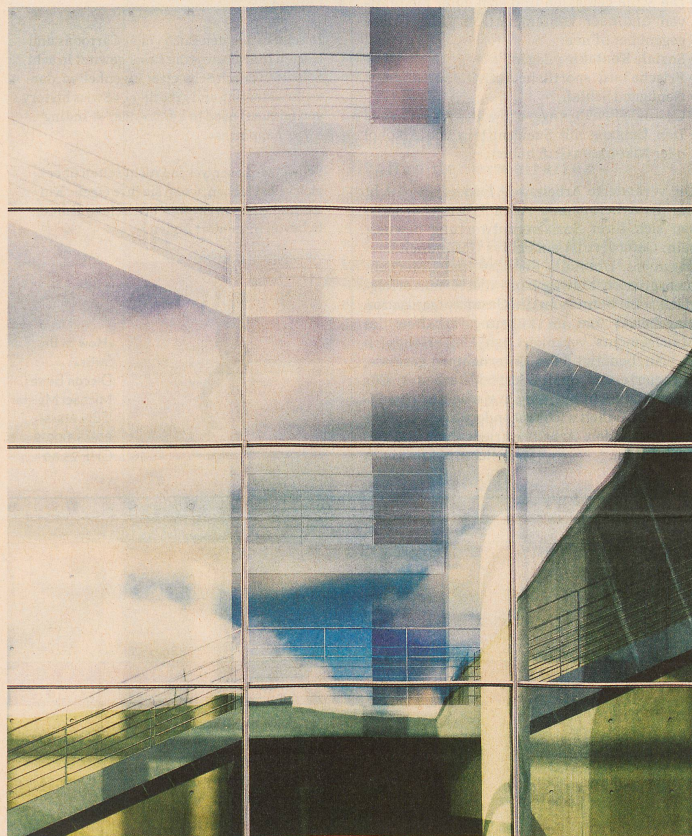
DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 23 · 10. November 2016

EINE BEILAGE DER

htr **hotelrevue**

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



UNSPASH/MICHAEL MURPHY

BRUTAL EHRlich

Erlebbar, authentisch und transparent – so soll sie sein, die Unternehmenskultur. Diese magische Formel haben alle, die auch nur im Entferntesten mit Employer Branding zu tun haben, schon zur Genüge gehört. Mit der gut gemeinten Absicht, die Unternehmenskultur nach aussen authentisch und transparent erlebbar zu machen, entstehen leider allzu häufig komplett überzeichnete Situationen.

Stellen Sie sich ein Bewerbungsverfahren wie aus dem Bilderbuch vor. Die auserwählte Kandidatin wird am Bahnhof abgeholt, nach dem zweiten Gespräch wird ein Mittagessen spendiert und sogar der CEO lässt sich blicken. Wirklich beeindruckend. Nur nützt das alles nichts, wenn der Alltag im Unternehmen nicht ebenso zauberhaft weitergeht. Gerade im Bereich Employer Branding wird noch viel zu sehr mit werberischen Mitteln gearbeitet. Hochglanzbroschüren, bis zur Unkenntlichkeit aufgebrelzte Mitarbeitende in Rekrutierungs-videos und ein CEO, der so zugänglich ist wie die eigene Mutter. Und wenn ein neuer Mitarbeitender nach sechs Monaten Bilanz zieht, welche Versprechungen aus dem Rekrutierungsprozess gehalten wurden, sieht diese düster aus. Vorne hui, hinten pfui: Zwar gelingt die Rekrutierung, aber eine hohe Frühfluktuation ist die Folge.

Bei vielen Unternehmen hapert es mit der konsequenten Einlösung der Employer Value Proposition, denn der Trend zur transparenten Unternehmenskultur steckt noch in Kinderschuhen. So zeigt die Studie von Best Recruiters im Jahr 2014/2015, dass gerade mal 46% der Unternehmen in der Schweiz ihre Werte auf der Firmenwebsite kommunizieren. Und auch

bei diesen lässt die Umsetzung noch zu wünschen übrig. Die üblichen Beschreibungen finden sich auf fast jeder Unternehmenswebsite: Dynamisch, innovativ und menschenorientiert scheint heutzutage jedes Unternehmen zu sein. Ein weiteres Indiz bestätigt den Trend. Tools wie watchado oder cyquest sollen helfen, einen objektiven Massstab zur Bemessung der kulturellen Passung anzulegen – anstatt wie bis anhin aus dem Bauch heraus zu entscheiden. Aber auch hier ist die präzise definierte Unternehmenskultur die Basis. Wenn diese nicht gelebt wird, nützen auch die lustigen und trendigen Social-Recruiting Instrumente nichts.

Nach all den «Don'ts» hier noch einige «Dos»: Nicht werberische Selbstdarstellung ist der Weg, sondern brutale Ehrlichkeit:

Das heisst nicht, dass man die dunkelsten Seiten der Unternehmenskultur ans Licht zerren soll, aber was kommuniziert wird, soll aussagekräftig und wahr sein. Wenn der CEO wirklich tagtäglich im Unternehmen anzutreffen ist, alle Mitarbeitenden mit Namen kennt und freundlich grüsst, dann los, holt ihn in die Bewerbungsgespräche. Falls dem nicht so ist, sollte man dieses Versprechen besser nicht machen. Denn nichts ist schlimmer, als enttäuschte Erwartungen.



Christoph Jordi
Founder
DoDifferent.com

ZITAT
DER WOCHE

«Ehe man den Kopf
schüttelt, vergewissere
man sich, ob man
einen hat.»

Truman Capote

AGENDA

10. NOVEMBER

«Infoanlass zur KV-Ausbildung
im Hotel»,
Radisson Blu Hotel, Luzern
www.berufehotelgastro.ch

14. NOVEMBER

«Progresso Kurs 2&3»,
St. Gallen
www.mein-progresso.ch

17. NOVEMBER

«L-GAV Workshop»,
Hotel Rochat, Basel
www.hotelbildung.ch

14. NOVEMBER

«Progresso Kurs 1»,
Interlaken
www.mein-progresso.ch

14. NOVEMBER

«Expertenforum Input 5/2016»,
Seminarhotel Sempachersee,
Nottwil
www.hotelbildung.ch

17. NOVEMBER

«E-Hotelmaking, Social
Media»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

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

ARBEITSINHALT

Angepasste Aufgabenstellung, psychosoziale Probleme, kommunikative Probleme

- Auf angemessene Beanspruchung (körperliche und geistige) achten
- Ziele nach dem Prinzip SMART formulieren: Spezifisch, Machbar, Attraktiv, Realistisch, Terminiert
- Aufträge stufengerecht und verständlich erteilen
- Auftauchende Fragen beantworten

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

BURNOUT: ERKENNEN UND VERMEIDEN

Burnout oder Depression? Tatsache ist, dass es mehrere Störungsbilder gibt, die von Burnout nur schwer abzugrenzen sind. Wie unterscheidet sich beispielsweise ein Burnout von einer Depression?

Als Faustregel gilt, dass Burnout meist arbeitsbezogen ist, sich also ein ursächlicher Zusammenhang mit einem übermässigen Energieverbrauch herstellen lässt. Währenddessen durchdringt eine Depression alle Bereiche des Lebens, ohne einen bestimmten Ursprung haben zu müssen. Unbehandelt kann Burnout zu Erkrankungen wie eben einer Depression, aber auch zu Schmerzen ohne eigentliche körperliche Ursache führen.

Burnout ist das Ende eines langen Entwicklungsprozesses. Die Vorstufen sind zum Beispiel eine gesteigerte Arbeitsaktivität bei verminderter Leistungsfähigkeit, Rastlosigkeit, das Gefühl, nie Zeit zu haben, die Vernachlässigung eigener Bedürfnisse, Versagensängste, Schlafstörungen, Niedergeschlagenheit, ein gesteigertes Aggressionspotenzial, bis hin zu Symptomen wie Herzstörungen, hohem Blutdruck, Kopfschmerzen oder Tinnitus.

Es ist ein Prozess, den viele Betroffene durchlaufen müssen, bis sie ärztliche Hilfe in Anspruch nehmen und sich eingestehen, dass eine ernsthafte Krankheit vorliegt. Denn das Eingeständnis, seine persönlichen Grenzen erreicht zu haben, ist immer auch verbunden mit dem Zwang, sein Leben ändern zu müssen und möglicherweise einer ungewissen Zukunft entgegenzublicken. Diese Konsequenzen müssen von den Betroffenen zuerst akzeptiert werden. Die beste Therapie ist, es gar nicht erst so weit kommen zu lassen. Die Möglichkeiten dazu sind so vielfältig wie die Symptome der Krank-

heit. Im Mittelpunkt stehen der Stressabbau einerseits und der Umgang mit der Zeit und der Entspannung andererseits:

- Regelmässige Überprüfung der eigenen beruflichen und privaten Zielsetzungen.
- Arbeits- und Privatleben trennen. Arbeitszeit ist Arbeitszeit, Freizeit ist Freizeit.
- Diese Freizeit nicht überfrachten. Einfach mal nichts tun.
- Die Stille geniessen und sich einer meditativen und/oder kontemplativen Lebensweise gegenüber öffnen.
- Soziale Kontakte pflegen.
- Frische Luft, sportliche Aktivitäten.
- Genügend Schlaf.
- Gesunde Ernährung.
- Den Umgang mit Suchtmitteln wie Alkohol oder Nikotin im Griff haben.

Die veränderte Arbeitswelt fordert aber nicht nur die Arbeitnehmer. Auch Arbeitgeber müssen sich ihrer Sozialverantwortung bewusst sein. Gefordert ist ein echtes Gesundheitsmanagement. Über alle Bereiche und Unternehmensgrössen hinweg kann dieses nur erfolgreich sein, wenn es in die Gesamtorganisation eingebettet und im Führungsverhalten des Managements verankert ist. Um erfolgreich zu sein, benötigt jedes Unternehmen gesunde, engagierte und qualifizierte Mitarbeiter. Für diese sind nicht nur die physische und psychische Gesundheit wichtig, sondern auch Aspekte wie Motivation, Arbeitszufriedenheit und Betriebsklima.

Maria Huber, myhandicap.ch

BUCHTIPP

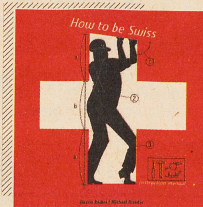
DER «SCHWEIZFLÜSTERER»

Bestseller-Autor Diccon Bewes sagt uns, was es heisst, Schweizer zu sein – mit einer Prise britischem Humor.

Diccon Bewes, der erfolgreiche Schriftsteller, ist zurück mit einer humorvollen Parodie zur Frage, wie gut man in die Schweiz passt. In «How to Be Swiss: An Instruction Manual» verspricht er zusammen mit dem Schweizer Cartoonisten Michael Meister zu zeigen, wie schweizerisch die Leser bereits sind – und wie schweizerisch sie eigentlich sein wollen. Schon im Jahr 2010 hat Bewes in seinem Bestseller «Swiss Watching: Inside the Land of Milk and Honey» der Welt die Schweiz erklärt. Derzeit tourt er auf Einladung der Schweizer Botschaft in Washington durch die USA.

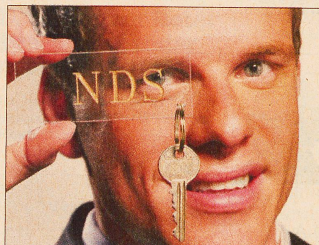
In seinem neuesten Buch voller Cartoons und Karten führt Bewes die Leser gewitzt in acht Schritten durch Schweizer Eigenheiten, darunter «Meeting and greeting», «Swiss history you (almost) need to know» oder «Finding Swiss happiness».

Schweizer Leser werden nicht selten über sich selbst lachen, wenn sie ihre eigene Kultur im Licht von Bewes' britischem Humor liebevoll inszeniert finden.



«How to Be Swiss»
Diccon Bewes,
Michael Meister
ISBN 978-3-
03869-000-9
CHF 23.80

AUS- UND WEITERBILDUNG



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotel revue

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

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

LEITUNG
Michael Müller a. i.

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

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

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23
inserate@htr.ch

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

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

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

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

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

hotelleriesuisse ist mit seinen über 3000 Mitgliedern das Kompetenzzentrum für die Schweizer Hotellerie und vertritt als Unternehmerverband die Interessen der national und international ausgerichteten Hotelbetriebe. Am Hauptsitz in Bern beschäftigt der Verband rund 100 Mitarbeitende, hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen.



Kompetent, dynamisch und herzlich! So stellen wir uns unsere/n neue/n

Leiter/in Marketing und Kommunikation / Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

Wir freuen uns auf Ihre oder elektronische Bewerbung.

Bewerben Sie sich jetzt auf unserer Website!

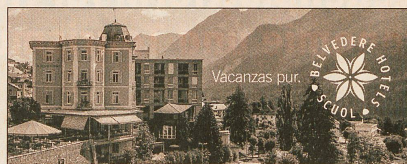
hotelleriesuisse - Kompetent.
Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

vor. Sie wollen mit einem kleinen Team aktiv die Kommunikation und das Marketing des Verbandes aufgrund neuer Verbandsvision strategisch ausrichten, konzeptionell weiterentwickeln sowie crossmedial umsetzen? Start 1. Januar 2017 oder nach Vereinbarung. Arbeitsort Bern.

Besuchen Sie unsere Website
www.hotelleriesuisse.ch/jobs und erfahren Sie mehr über diese spannende Stelle.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

40749-12980



Für unser **4-Sterne Superior Hotel Belvédère in Scuol** suchen wir ab 2017:

Direktionsassistent/in

Sie übernehmen nach einer intensiven Einführungsphase Mitverantwortung für den operativen Betrieb. Als frontorientierte und sozialkompetente Gastgeberpersönlichkeit sind Sie ausserdem verantwortlich für die Organisation und Durchführung von Seminaren und Banketten sowie für die Erledigung administrativer Arbeiten im F&B Bereich. Zudem vertreten Sie die operative Leitung während ihrer Abwesenheit.

Für diese herausfordernde Führungsaufgabe sind ein Abschluss einer schweizerischen Hotelfachschule und eine fundierte Führungsausbildung von Vorteil. Sie haben in einer ähnlichen Position, Führungserfahrungen vorzugsweise in 4-Sterne Hotels gesammelt. Sie denken und handeln strategisch und vernetzt, sind verhandlungs- und entscheidungssicher.

Wir bieten einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten in einem modernen und innovativen Betrieb. Hinzu kommen eine zeitgemässe Entlohnung sowie die Möglichkeit zum Bezug von modernen Mitarbeiterstudios oder -wohnungen.

Werden Sie ein Teil unseres Teams in unserem spannenden Resort und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:



BELVEDERE HOTELS SCUOL
Sandy Stöckenius
Stradun 330 · 7550 Scuol
Tel. +41 (0)81 861 06 15
mitarbeiterbuero@belvedere-scuol.ch

40763-12991

EXONERAÇÃO ENTLASTUNG YÜKÜNÜ



Ein Lehrgang der
Hotel & Gastro formation Schweiz.

**WEITERBILDUNG FAST ZUM NULLTARIF -
DANK DEM L-GAV.**

Arbeitgeber und Progresso-Absolventen 2014/2015

PROGRESSO
mein-progresso.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Die besten Jobs
der Schweizer
Hotellerie
und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Eidg. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J118014
Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J118038
Leiter/-in Logistik und Veranstaltungstechnik	Region Zentralschweiz	J117886
Betriebsleiter/-in	Region Ostschweiz	J117691
Director of F&B	Ganze Schweiz	J117900
Betriebsleiter	Region Zürich	J117783
Gastgeber	Region Bern	J117801
Hospitality Consultant	Region Zürich	J117654
Geschäftsführer	Region Zürich	J117739

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Eventassistent	Region Zürich	J117689
Director of Sales & Marketing	Region Zürich	J117666
Sales Executive	Region Zürich	J117984

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Masseur/in im Aushilfspensum	Region Zentralschweiz	J117851
MasseurIn/KosmetikerIn	Region Bern	J117793
Masseur	Ganze Schweiz	J117928
Kosmetiker/in & Wellness Mitarbeiter/in	Region Oberwallis	J117985

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Réceptionist/In	Region Graubünden	J118011
Réceptionist	Region Zentralschweiz	J117750
Reservationsmitarbeitende/r	Region Berner Oberland	J117758
Réceptionist	Region Graubünden	J117778
Shift Leader Rezeption (w)	Region Zürich	J117964
Réceptionist/in (80-100%)	Region Basel	J117635
Réceptions-Teammitglied.	Region Mittelland (SO,AG)	J117902
Junior-Kader-Praktikant Rezeption	Region Berner Oberland	J117674
Mitarbeiter/in Réception	Region Ostschweiz	J117990

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Bankett Sales Agent	Region Zürich	J117693
F&B Koordinator	Region Basel	J117810
Event Manager	Region Bern	J117705
Head of Meeting & Event	Region Zentralschweiz	J117865
Director of F&B	Ganze Schweiz	J117901
Event ManagerIn	Region Bern	J117795
Kaderpraktikant	Region Zentralschweiz	J117659
Buvette-Mitarbeiter	Region Zürich	J117818
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J118016
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J117661
Mitarbeiter Booking + Revenue Event	Region Bern	J117709
Aufgestellte Serviceaushilfen	Region Zürich	J117957
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J117719

Küche

Position	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Bern	J117802
Chef de Rang	Region Graubünden	J117641
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J117680
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J117679
Jungkoch 80% - 100%	Region Zürich	J117676
Koch / Jungkoch	Region Zürich	J117672
Sous Chef	Region Zürich	J117664
Koch	Region Zentralschweiz	J117660
Service-Allrounder	Region Bern	J117796
Chef de Partie & Jungkoch	Region Zentralschweiz	J117790
Commis de cuisine	Region Zürich	J117785
Cuisinier / Chef de partie Tournant	Region Waadt / Unterwallis	J117759
Chef de Partie	Region Zürich	J117744
Chef de Partie	Region Graubünden	J117809
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J117864
Commis de Cuisine	Region Bern	J117908
Chef Patissier	Ganze Schweiz	J117889
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J117887
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J117769
Commis de Cuisine	Region Zürich	J117767
Chef de partie Garde manger	Region Freiburg	J117949
Koch	Region Graubünden	J117950
Chef de Partie	Region Zürich	J117940
Chef de Partie Saucier	Region Graubünden	J117937
Koch	Region Zürich	J117929
Chef de Partie Saucier	Region Zürich	J117926

Chef de Partie	Region Zürich	J117920
Chef de Partie für Airline-Produktionsküche	Region Zürich	J117961
Junior Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J118017
Commis de Cuisine Tournant	Region Graubünden	J118010
Chef de Partie / Junior Sous Chef	Region Berner Oberland	J117997
Chef Patissier	Ganze Schweiz	J117890
Sous Chef Personalrestaurant	Region Basel	J118050
Küchenverantwortlicher	Region Zentralschweiz	J118027
Koch	Region Zentralschweiz	J118028

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Chef de rang	Ganze Schweiz	J117954
Service-mitarbeiter/in	Region Graubünden	J118008
Serviceleiterin	Region Graubünden	J117947
Barmaid	Region Graubünden	J118006
Aushilfs-Service-mitarbeiter 40% - 60%	Region Zürich	J117939
Barmaid	Region Graubünden	J118005
Chef de rang / Servicefachangestellte/-er	Region Berner Oberland	J117636
Restaurationsfachmann/-Frau	Region Zürich	J118003
Barmitarbeiter 80%	Region Basel	J117925
Service-mitarbeiter 80% - 100%	Region Zürich	J117717
Mitarbeiter Bar	Region Bern	J117708
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J117662
Serviceaushilfe 50% - 100% Pensum	Region Zürich	J117671
Service-mitarbeiter(in)	Region Mittelland (SO,AG)	J117824
PraktikantIn Service	Region Graubünden	J117822
Barkeeper 80-100%	Region Zürich	J118023
Chef de Service	Region Berner Oberland	J117673
Frühstücksdame /-kellner	Region Graubünden	J117866
Junior-Kader-Praktikant F&B / Restaurantmanagement	Region Berner Oberland	J117675
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J117681
Outlet Manager Hotelbar und Seeterrasse mit Showküche	Region Zentralschweiz	J117682
Stv. Leiter/-in Service	Region Ostschweiz	J117905
Outlet Manager Hotelbar und Seeterrasse	Region Zentralschweiz	J117682
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J117899
Betriebsassistent/in	Region Zentralschweiz	J117649
Chef de Rang	Region Zürich	J117977
Mitarbeiter/in Service	Region Ostschweiz	J117657
Service-mitarbeiter	Region Zürich	J117740
Servicefachmitarbeiter	Region Zürich	J117658
Restaurationsfachangestellte	Region Basel	J117880
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J117735
Bar Mitarbeiter	Region Bern	J117804
Barmitarbeiter/in 50-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J117968
Store Manager	Region Zürich	J117859
Servicefachangestellte/-er	Region Berner Oberland	J117640
Bar- und Servicemitarbeiter	Region Zürich	J117746
Service-Aushilfe	Region Bern	J117853
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J117694
Stv. Leitung Service	Region Bern	J117706
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J117850
Barmitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J117849
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J117848
Service- & Verkaufsmitarbeiter 20% - 100%	Region Bern	J117847
Barista 60-100%	Region Zürich	J117698
Servicefachmitarbeiter Klinik	Region Zürich	J117921
Mitarbeiter/in Service 80 - 100 %	Region Ostschweiz	J117989
Servicefachangestellte/n 80 %	Region Zürich	J117988
Mitarbeiter/in Service 80 - 100 %	Region Ostschweiz	J117989
Chef de Rang	Region Bern	J117800
Bardame / Barmann	Region Berner Oberland	J117638
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J117647
Chef de Service	Region Zürich	J117779
Chef de rang / Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J117776

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Stellv. Hausdame	Region Mittelland (SO,AG)	J117903
Leiter Housekeeping	Region Berner Oberland	J117914
Portier im Tagesdienst	Region Graubünden	J118009
Zuverlässige Hotelfachkraft	Region Mittelland (SO,AG)	J117667
Floor Supervisor	Region Zürich	J117975
Hotelfachfrau / Service	Region Bern	J117639

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Consultant Hotellerie / Gastronomie	Region Zürich	J117723
Nanny	Region Zentralschweiz	J117653
Nachtportier/in 35%	Region Zürich	J117632
Management Trainee Operations	Region Zürich	J117722
Gastro-Team MS 2017	Region Zentralschweiz	J118029
Supervisor	Region Zürich	J117720
Leiter/in Finanzen	Region Bern	J117823

SVIZZERA ITALIANA

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39026-12487

Albergo 4 stelle nel locarnese cerca un/a:

Ricezionista 100% con almeno 2 anni di esperienza.

Ottime conoscenze del tedesco
e comprensione dello svizzero tedesco.
Buona conoscenza dell'italiano, francese ed inglese.
Ottima conoscenza Fidelio. Per stagione 2017.

Interessati scrivere a cifra: V 024-932471, Publicitas SA,
casella postale 1280, 1701 Friburgo.

40762-13002

Wir suchen ab dem 1. Dezember 2016 oder nach Vereinbarung
in Winter Saisonstelle:

Koch mit Erfahrung Serviceangestellte Servicehilfe 50%

Falls Sie gerne im Skigebiet arbeiten,
erwarten wir gerne Ihre schriftliche
Bewerbung oder Ihren Anruf.

Restaurant les Marmottes, Herr Robi Perren, Furi, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 82 82 – info@les-marmottes.ch

40764-13003

STELLENGESUCHE

Gastgeber/Direktor

Deutscher, 48 Jahre, Fremdsprachen E/F/I, Manage-
menterfahrung in der Schweizer Hotellerie sowie im
internationalen Finanzsektor, ganzheitlicher und unter-
nehmerisch orientierter Führungsstil, sucht per sofort
langfristige Herausforderung in einem Mittelklasse-
betrieb der Tourismusbranche.

Rudolf Frantz, Hasborner Strasse 33, D-66822 Lebach
Tel. +49-6888-9000190
E-Mail: r.frantz@gmx.net, Web: www.frantz.biz

40749-12985

Prof. Barpiano + Voice – Entertainer

bedient Ihr Hotel oder Ihren privaten Anlass mit
gediegener, diskreter Loungeatmosphäre.

Die Gage richtet sich nach Ihrem Budget und geht an
ein soziales Projekt Ihrer Wahl.
Mehrmalige Engagements werden bevorzugt. Gerne
stelle ich mich persönlich vor unter 076 510 22 65.

Beni Pletscher, Gruebstrasse 2, 8239 Dörfingen

40773-12987

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelpfand erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse
Verein der Schweizer Hotellerie

Die Universität St. Gallen sucht

Hausdienst und Réception

Jobcode hoteljob.ch: J118134

Weiterbildungszentrum Holzweid
Holzstrasse 15 9010 St.Gallen
0712242011 gaby.heeb@unisg.ch

40778-12996

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

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

Wir suchen keine lahmen Gurken sondern pfißige gelernte Köche

(m/w) für die Wintersaison 2016/17 in Arosa

Du möchtest einen Winter lang dort arbeiten, wo andere am
liebsten ihre Ferien verbringen? Geht nicht, gibt's in deinem
Wortschatz nicht und GRÜEZI, DANKE und BITTE sind für dich
nicht einfach aneinander gereihete Buchstaben sondern eine Selbst-
verständlichkeit? Dann ist eine Saisonstelle in einem unserer drei
Bergrestaurants genau das richtige für dich.

Als gelernter Koch verwohnt du unserer Gäste mit frischen, regionalen Speisen. Mise en Place,
Einkauf, Kalkulation, Menüplanung und Küchenhygiene sind für dich keine Fremdwörter und
für Putzarbeiten bist du dir nicht zu schade. Die Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten und
Abendessenen runden dein Profil ab. Bei uns bist du nicht nur Beigemüse sondern das Salz
in der Suppe.

Wenn verschneite Berge und Sonne pur bei dir Herzklopfen auslösen und deine Garderobe
neben Shorts auch was Wintertaugliches hergibt, dann zögere nicht und schick uns deine
komplette Bewerbung per E-Mail mit Informationen wer du bist, wie du aussiehst, wo du
gearbeitet hast und warum wir genau dich bei uns haben sollten. Wir freuen uns, dich kennen
zu lernen.

Gastro- und Beherbergungsbetriebe der Arosa Bergbahnen AG
Simone Knöferl, Assistentin Gastro, Seeblickstrasse, CH-7050 Arosa
T +41 81 378 84 18, simone.knoefler@arosabergbahnen.ch, www.arosabergbahnen.ch

TschuggenHütte
Arosa
www.tschuggenhuette.ch

BrüggerStuba
Arosa
www.brueggerstuba.ch

SattelHütte
Arosa
www.sattelhueette.ch

40769-12994

SUISSE ROMANDE

La Fondation pour le cheval recherche pour son site
du Roselet aux Breuleux, de suite ou à convenir

un(e) sommelier/sommelière

Votre mission

- Seconder le responsable du restaurant
- Accueil et service des clients
- Prise des commandes
- Ouverture et fermeture de l'établissement
- Gestion des cadeaux-souvenirs de la Fondation

Votre profil

- Expérience de plusieurs années dans cette fonction
- Très bonne connaissance du métier
- Parfaitement bilingue F/D
- Aimer le contact avec le public
- Personne énergique, sens des responsabilités,
disponible et flexible
- Lieu public ouvert 7/7 jours, jusqu'à 18 heures
- Horaire intéressant et variable
- Permis de travail indispensable

Nous offrons

- Travail agréable et varié au sein d'une jeune équipe
- Salaire adapté aux exigences du poste

Si ce poste vous intéresse et que vous corres-
pondez au profil recherché, merci d'en-
voyer au plus vite votre dossier complet à:
Fondation pour le cheval, à l'att. de M. Ni-
colas Berger, Le Roselet, 2345 Les Breuleux



40772-12995



Hotel & Gastro formation Suisse est une institution de formation financée par les par-
tenaires sociaux des domaines de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse. Mandatée
par les trois associations hôtelières, GastroSuisse, hôtelleriesuisse et Hotel & Gastro Union,
elle s'engage pour la politique de formation professionnelle, ainsi que pour la formation
et le perfectionnement. Pour notre succursale romande à Lonay/VD, nous cherchons
de suite, ou pour une date à convenir, une personne dirigeante (h/f) dynamique et fiable
capable d'exercer la fonction de

Responsable de succursale Suisse romande (80–100 %)

Nous vous invitons à consulter cette offre intéressante qui figure en détail sur notre page
d'accueil: www.hotelgastro.ch/jobs

40760-12990



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



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

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

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

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

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

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

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

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

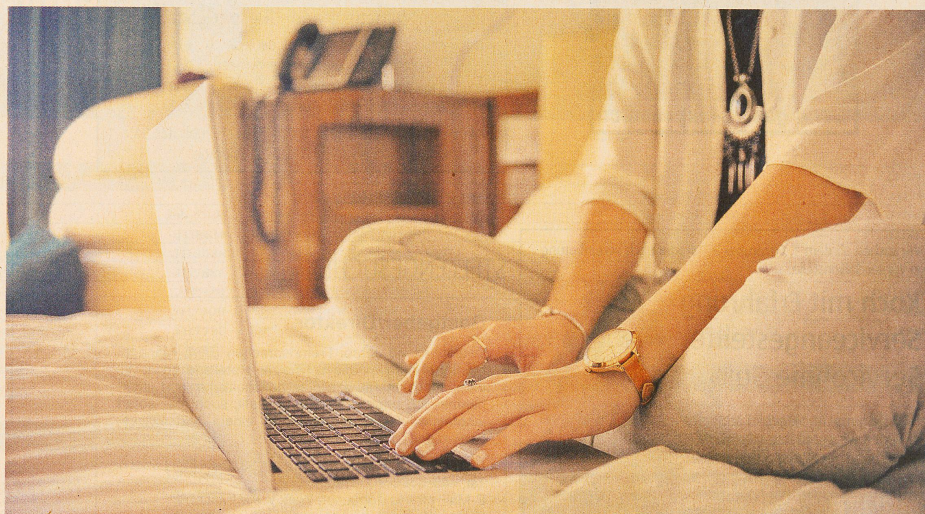
Notre offre vous intéresse ? Envoyez-nous votre CV complet à l'adresse ci-dessous:

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

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

40760-12990

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



PEXELS/ED GREGORY

DIE DIGITALE GÄSTEMAPPE

Die Digitalisierungswelle hat auch die Hotelbranche erreicht und stellt viele Prozesse und Gewohnheiten infrage. So auch bei vermeintlich einfachen Dingen wie der Gästemappe. Doch wie sieht es aktuell in vielen Hotels hinsichtlich der Gästemappe aus? Aufgrund von Sterneklassifizierungs-Richtlinien wird die analoge Gästemappe vorausgesetzt und seitens der Hotels eher als notwendiges Übel empfunden. Verständlicherweise ist das Kosten-Nutzen-Verhältnis (insb. Prozess- u. Druckkosten) eher weniger gegeben.

Welche Mittel und Wege gibt es, diesen Aufwand auf ein Minimum zu reduzieren? Digitale Gästeinformationssysteme. Betrachtet man aktuelle Lösungen, so erstrecken sich diese von Bring-Your-Own-Device-Ansätzen (BYOD) ohne App (die Gäste nutzen die eigenen Geräte), über App- bis hin zu Tablet-PC-Lösungen. Grundsätzlich erreicht man mit jeder Lösung die Bereitstellung von digitalen Gästeinformationen. Per Klick werden die Texte auf allen Geräten zur Verfügung gestellt. Das Leseverhalten

der Gäste kann analysiert und ausgewertet werden – ein grosser Vorteil gegenüber der analogen Version.

Für welche Lösung sich ein Hotel entscheidet, hängt ganz von der individuellen Strategie und dem verfügbaren Budget ab. Tablet-Lösungen sind vergleichsweise teuer. Für jedes Zimmer muss ein Gerät angeschafft werden. Zudem müssen sie gereinigt und im Schadensfall sowie bei Diebstahl ersetzt werden. BYOD-App-Lösungen gehen einen Schritt weiter. Das Hotel benötigt grundsätzlich keine zusätzliche Hardware. Dennoch weisen diese Lösungen entscheidende Nachteile auf. Apps müssen heruntergeladen werden, Nutzer müssen sich registrieren, einloggen, und ggf. auch orten lassen. Oftmals stehen sie zudem nicht für jedes Smartphone zur Verfügung.

Eine Lösung, die viele Vorteile verbindet, ist der Ansatz, auf Apps und zusätzliche Hardware zu verzichten, aber es zu ermöglichen. Die Gäste nutzen dabei die eigenen Geräte (Smartphone, Tablet-PC, Notebook, PC) oder das Hotel stellt die Informationen über vorhandene Geräte (z.B. SmartTVs) zur Verfügung. Im ersten Fall

verbinden sich die Gäste bspw. mit dem WLAN und landen anschließend auf dem digitalen Gästeinformationssystem. Darüber hinaus erreichen diese Systeme die Gäste nicht nur während des Aufenthalts, sondern können bereits vorab und im Nachgang gezielt eingesetzt werden.

Abschliessend lässt sich zusammenfassen, dass es verschiedene Lösungsansätze auf dem Markt gibt. Grundsätzlich ist darauf zu achten, dass die Inhalte, die das Hotel den Gästen zur Verfügung stellen möchte, einfach und unkompliziert zugänglich sind.



Patrick Luik
Co-Founder, Business Development
www.code2order.de

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

AVERS (Graubünden) zu verkaufen Berghotel für Geniesser

Baujahr 2011 (neuwertig), Grundstücksfläche 1'918 m², Gebäudevolumen 4'439 m³, 13 Gästezimmer (teils mit Balkon) // 2.5-Zimmer-Wohnung, Restaurant (ca. 55 Sitzplätze), Sonnenterrasse (ca. 30 Sitzplätze), Bar und Lounge mit Wärmeluftheizung, Tiefgarage + grosser Parkplatz im Freien, Bruttowohnfläche ca. 1'032 m², Gesamtnutzfläche ca. 1'377 m², TIEFE: jährliche Nebenkosten (Erdwärme)

Interessante Kaufkonditionen



Rufen Sie uns einfach an.
081 284 00 24

GERMANO DE GANI IMMOBILIEN

40780-13001

... ideal für Gastronomiegründer!

Bester Ruf in der Region // ehemaliges denkmalgeschütztes Bauernhaus // aufwendig saniert
 // einladende Außenterrasse // im Zentrum von VS-Schwenningen // Fläche ca. 162,54 m²
 // 3 Gasträume // Grundmiete 1.420,00 € // Küchen- und Gastraumeinrichtung kann nach Absprache übernommen werden.

Tel: 07720 / 85 03 -14 oder www.wbg-vs.de

www.facebook.com/wbgvs

40719-12898

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue