

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2017)

Heft: 4

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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

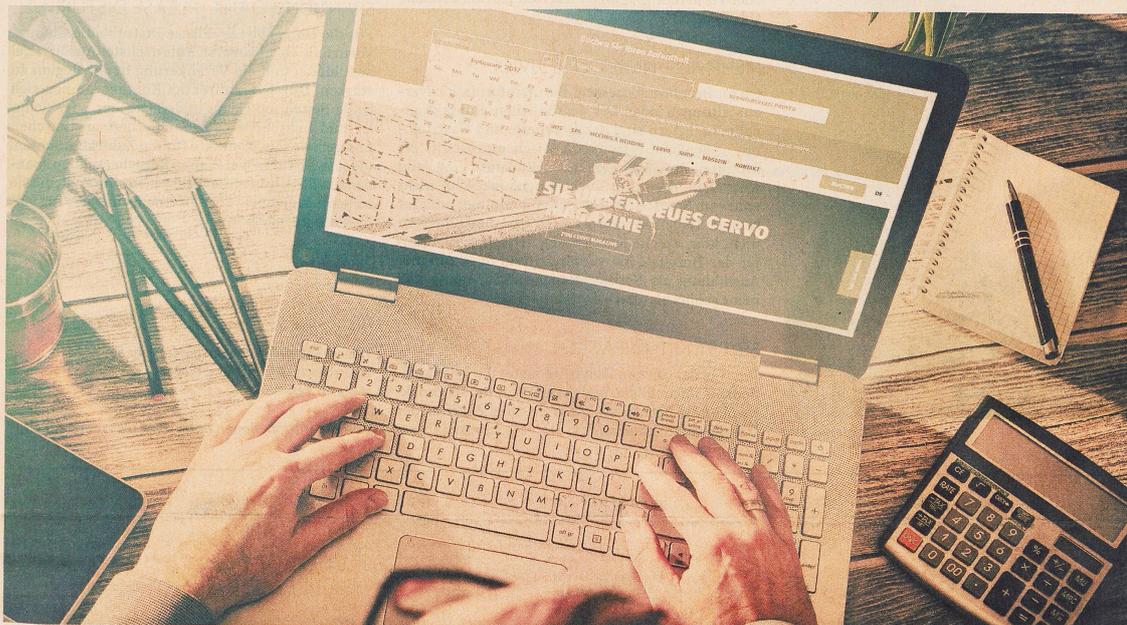
PROFIL

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

EINE BEILAGE DER
htr hotel revue

Nr. 4 · 23. Februar 2017

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



FOTOLIA/SCREENSHOT CERVO/MONTAGE HTR

IBE: DIE ORIENTIERUNGSHILFEN

Eine Hotelwebseite ist heute ohne ein integriertes Online-Buchungssystem, eine sogenannte Internet oder Web Booking Engine, nicht verkaufsfähig.

Das Angebot der Internet oder Web Booking Engines (IBE) ist gross und vielfältig. Jedes Produkt hat seine spezifischen Vor- und Nachteile, und die Informationen dazu werden natürlich durch jeden Anbieter anders aufbereitet und in andere Worte und Werte gefasst.

So ist der direkte Vergleich zwischen den Internet Booking Engines schwierig und sehr zeitraubend. Ein erster Überblick der wichtigsten Auswahlkriterien kann dabei helfen, die eigenen Anforderungen klar zu definieren und die passendste IBE für das eigene Hotel, die eigene Webseite zu finden:

Kosten: Sind die Kosten der IBE abhängig von Buchungen oder Anzahl Zimmer oder werden sie als «flat-fee» abgerechnet? Ist Support inklusive oder separat kostenpflichtig?

Sprachen: In welchen Sprachen ist die IBE verfügbar? Und in welchen Sprachen gibt es Support?

Zahlungsmöglichkeiten: Erfüllen die angebotenen Zahlungsmöglichkeiten und Währungen die Bedürfnisse der Gäste?

Gestaltung: Ist die sichtbare Oberfläche der IBE in sich attraktiv und nutzerfreundlich gestaltet und kann sie an das Erscheinungsbild des Hotels angepasst werden? Bietet die IBE eine Rezeptionsmaske für den Telefonverkauf?

Mobile Funktion: Ist die IBE responsiv – das heisst, passt sie sich jedem Endgerät vom Smartphone bis zum Desktop-PC automatisch an – oder ist als zusätzliche mobile Version ohne Mehrkosten verfügbar?

Raten und Angebote: Kann die IBE nicht nur Zimmer, sondern auch Packages und Zusatzangebote verkaufen? Kann der Gast Leistungen selbst zusammenstellen und/oder verschiedene Ratentypen kombinieren? Kann jedes Zimmer auch separat verlinkt und angezeigt werden? Im Familienhotel wichtig: Wie einfach ist die Buchung für Kinder? Können aktuelle Vergleichspreise der Buchungsplattformen angezeigt werden, um die Vorteile der Direktbuchung zu betonen?

Kommunikation: Falls kein eigenes Tool dazu vorhanden ist: Kann über die IBE auch Pre- und Post-Stay E-mail-Kommunikation an den Gast gerichtet werden? Bietet die IBE Möglichkeiten, Buchungs-

abbrecher abzufangen bzw. nachträglich zur Buchung zu bewegen?

Statistiken: Kann die IBE nachverfolgen und anzeigen, wo Buchungen abgebrochen werden bzw. was genau gebucht wird?

Schnittstellen: Bietet die IBE Schnittstellen zu allen anderen im Hotel genutzten oder für die Zukunft geplanten IT-Produkten wie PMS, Channel Manager, usw.? Bietet der Anbieter andere, verknüpfbare Produkte?

Suchmaschinenoptimierung: Bietet die IBE eigene Möglichkeiten zur Suchmaschinenoptimierung?

Referenzen: Welche anderen, vergleichbaren Hotels nutzen die IBE und was sind ihre Erfahrungen damit und mit dem Anbieter?



Gabriele Bryant
Geschäftsführerin Blum, Bryant AG
www.blumbryant.ch

AGENDA

1. MÄRZ

«Informationsanlass Hotel-Tourismus-Handelsschule St. Gallen», Hotel Einstein, St. Gallen
www.berufehotelgastro.ch

8. MÄRZ

«hotelbildung.ch an der ITB Berlin 2017»
www.itb-berlin.de

13. MÄRZ

«SHS Revenue Management Lehrgang», Art Deco Hotel Montana, Luzern
www.hotelbildung.ch

15. MÄRZ

«Schulführung Hotelfachschule Passugg»
www.ssth.ch

16. MÄRZ

«Informationsveranstaltung HF Thun», Hotelfachschule Thun
www.hfthun.ch

18. MÄRZ

«EHL Open Days», Ecole hôtelière de Lausanne
www.ehl.edu

19. MÄRZ

«Please Disturb», Tag der offenen Hoteltüren
www.pleasedisturb.ch

5. APRIL

«E-Hotelmaking», Online Marketing, Hotel Des Balances, Luzern
www.hotelbildung.ch

Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



KURSAAL BERN

KARRIERE MACHEN IN DER HOTELLERIE

Was ist der Mehrwert eines Image-Anlasses wie «Please Disturb» – der Tag der offenen Hoteltüren? Werden nicht schon genug Anlässe für Hotelinteressierte und angehende Lernende angeboten? In der Zeit vom Fachkräftemangel braucht es solche Instrumente, um die breite Bevölkerung proaktiv anzugehen und anzusprechen.

Obwohl das Hotel im Quartier bekannt ist, weiss kaum ein Nachbar, was hinter der Fassade alles funktionieren muss, damit der Gast auf seine Kosten kommt. Mit «Please Disturb» werden der Vorhang gelüftet und die Türen geöffnet. Als Image-Anlass und Jugendförderungsprojekt soll die Gesellschaft die Hotellerie und Gastronomie näher kennenlernen, den Puls spüren und damit allfällige Berührungängste und/oder Vorurteile gegenüber Karrieren in der Branche abbauen.

MEHR ALS «NUR» DER SERVICE

Ob an Berufswahlmessen, Berufsinformationsveranstaltungen oder bei persönlichen Kontaktaufnahmen: Eltern sind der Hotellerie und Gastronomie gegenüber vermehrt kritisch eingestellt. Sie fürchten, dass nach der Lehre Endstation ist, und wünschen, dass ihre Tochter oder ihr Sohn nicht «nur» im Service tätig ist oder die Zimmer anderer reinigt. Dabei ist vielen Eltern und Beeinflussern nicht klar, welche Karrieremöglichkeiten sich hinter der Hotelfassade verbergen und dass zu einer Ausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann viel mehr gehört als «nur» der Service.

SELBST MIT ANPACKEN

Der Tag der offenen Hoteltüre bietet die tolle Möglichkeit, Jugendliche und deren Beeinflusser proaktiv über die Berufs- und Karrieremöglichkeiten der Hotellerie zu informieren. An verschiedenen Pos-

ten in den Betrieben können die Besucher selbst mit anpacken und erhalten Informationen aus erster Hand zu den spannenden Hotelberufen. Zudem wird die Kunden- resp. Gästebindung durch diese einzigartige Aktion gesteigert. Externe Besucher können gar als potenzielle Kunden gewonnen werden und der lokalen Bevölkerung wird das Dienstleistungsangebot in Erinnerung gerufen.

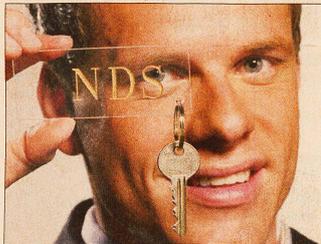
SPANNUNG DANK «PLEASE DISTURB»

Für die Hotels bietet «Please Disturb» die Chance, Vorurteile abzubauen, sich als nächstes Ausflugsziel anzubieten und die Verankerung in der Region zu stärken. Durch den direkten Kontakt können sich beide Seiten, ob Gäste und Gastgeber oder Schüler und Lehrbetriebe, kennenlernen, austauschen und gemeinsam Kontakte für die Zukunft knüpfen. «Please Disturb» bietet allen Besuchern einen spannenden Blick hinter die Kulissen in eine Welt, die sie zu kennen glauben, aber an einem einzigen Tag völlig neu entdecken.

«Please Disturb» findet in diesem Jahr am 19. März in der Deutschschweiz und am 21. Mai in der Suisse Romande sowie im Tessin statt.

Weitere Informationen unter www.pleasedisturb.ch

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



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr **hotelrevue**

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

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

LEITUNG
Bernt Maulaz

REDAKTION
Bernt Maulaz
Tel. 031 370 42 39

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.htr.ch/immobilien 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: 12. Januar 2017
Letzte Ausgabe: 28. Dezember 2017

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 Kloster Disentis verpflegen wir täglich 150 Studentinnen und Studenten des Gymnasiums & Internats Kloster Disentis. Zudem besuchen Tagesgäste und Gruppen unser Restaurant Stiva Sogn Placi. Im Klausur- und Kulturzentrum Kloster Disentis begrüßen wir regelmässig Seminar-Gruppen von bis zu 30 Personen oder führen Apéros und Bankette für bis zu 200 Personen durch.

Zur Ergänzung unseres 12-köpfigen Restaurationsteams suchen wir per sofort

KÜCHENCHEF/IN 100%

Sie verblühen unsere Gäste mit trendigen und qualitativ hochstehenden Speisen. Sie sind eine kompetente und verantwortungsbewusste Persönlichkeit. Ein grosses Interesse für den bewussten Umgang mit der Natur und deren Ressourcen wird vorausgesetzt. Zu Ihren Hauptaufgaben zählen ebenfalls das tägliche Mise en Place und die Einhaltung der Hygienevorschriften. Sie agieren als Vorbild unserer Küchenmitarbeiter und teilen ihnen Aufgaben zu. Wir bieten Ihnen eine spannende Aufgabe, bei der Sie Nachhaltigkeit erleben und leben dürfen. Der Arbeitseinsatz erfolgt je nach Auftragsvolumen im Früh- oder Spätdienst (kein Teildienst). Sie bevorzugen das Kochen mit regionalen und nachhaltig produzierten Produkten, lassen sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen. Haben Sie Lust, etwas zu bewegen? Dann sind Sie bei uns richtig!

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/Köchin
- Zusätzlich mindestens 5 Jahre Berufserfahrung
- Erfahrung in der Mitarbeiterführung
- Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift
- Ideales Alter 35 bis 45
- Gute PC-Kenntnisse
- Teamfähig, flexibel, ausdauernd, lösungsorientiert, belastbar

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 oder postalisch an: Silvio Bernasconi, Benediktinerkloster Disentis, Postfach 74, 7180 Disentis/Mustér.

41333-19127



Für unser renommiertes 5-Sterne Superior Hotel suchen wir in Jahresanstellung eine(n):

Leiter/in Einkauf & Cost Control

In dieser Position arbeiten Sie sehr eng mit der Direktion zusammen.

Ihre Hauptaufgaben:

- Budgetplanung und -kontrolle, Kostenoptimierung
- Einkaufsmanagement (Lieferantenverhandlung, operativer Einkauf)
- Einhaltung, Kontrolle und Optimierung verschiedener Kalkulationen
- Verbuchen der Lieferscheine
- Rechnungskontierung & Inventuren
- Erstellen von diversen Reportings (z.B. Soll-Ist-Vergleich)

Ihr Profil:

- Abschluss einer Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung im Einkauf & Cost Controlling
- Ausgeprägtes Zahlenflair
- Sprachkenntnisse Deutsch, Italienisch und/oder Englisch

Sie sind eine motivierte, belastbare und kommunikative Persönlichkeit mit Verhandlungsgeschick, die über ein hohes Mass an Durchsetzungsvermögen verfügt. Eine organisierte und gewissenhafte Arbeitsweise zeichnet Sie dabei ebenso aus wie ihre Flexibilität und Diskretion. Gute Umgangsformen sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild runden ihr Profil ab. Wir bieten Ihnen eine vielseitige Stelle mit viel Verantwortung, sowie beruflicher Förderung in einem jungen, dynamischen Team.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Kulm Hotel · Personalbüro · Via Veglia 18 · 7500 St. Moritz
T +41 81 836 82 09 · hr@kulm.com · www.kulm.com

41334-19128



Das Ucliva ist ein familienfreundliches Hotel in der Destination Brigels, Waltenburg, Andiast. Es verfügt über 62 Betten in 22 renovierten Zimmern. Das Restaurant umfasst 80 und die Terrasse 50 Plätze. Der dazugehörige Seminarraum bietet Platz für bis zu 70 Personen. Die Küche wurde im Jahr 2009 saniert. Als erstes Öko- und Biohotel der Schweiz schaut das Ucliva mit Stolz auf eine pionierhafte Vergangenheit zurück.

Jetzt gilt es, früher Bewährtes loszulassen und das Ucliva in eine neue, frische Zukunft zu führen. Für diesen herausfordernden und spannenden Prozess suchen wir auf Sommer 2017, spätestens auf Winter 2017/18, eine/n

Pächter/-in

mit folgendem Profil:

- Eine abgeschlossene Ausbildung (Gastronomie/Hotellerie)
- Hohe Motivation, ein Hotel in den Bündner Bergen neu zu positionieren und wieder zum Erfolg zu führen
- Exzellente Gastgeberqualitäten
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Saison-Hotellerie
- Fundiertes kaufmännisches Wissen sowie Führungserfahrung
- Ausgeprägtes Organisations- und sehr gute Kommunikationsfähigkeiten

Wenn Sie jetzt schon vor Ideen sprudeln und lieber umsetzen, anstatt lange Konzepte und Analysen zu schreiben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie diese per Post an:

Baetschi Projekt Management BPM, Peter Baetschi
Lengmattastrasse 26, CH-7276 Davos Frauenkirch
Oder via E-Mail an: peter@baetschi.com

41314-19125

SCHWEIZER MEDIEN
MEDIAS SUISSES | STAMPA SWIZZERA | SWISS MEDIA

DAS INSERAT. JEDEN EFFIZIENT ERREICHEN.

SCHÖN, SIE WIEDER ZU SEHEN.



Es kann gut sein, dass Sie genau dieses Inserat demnächst noch einmal sehen. Denn Zeitungen und Zeitschriften werden von ihrer Leserschaft

mehr als einmal in die Hand genommen. Das bringt zusätzliche Kontakte mit der Werbeschaft. Also, auf Wiedersehen.

printwirkt.ch

LEO BURNETT SCHWEIZ

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
Geschäftsführer	Region Bern	J121511
GeschäftsführerIn	Region Zürich	J121546
Head of Food & Beverage	ganze Schweiz	J121912
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J121632
Eidg. Dipl. Hotelier / Gastgeber	Region Basel	J121892
Revenue Manager	Region Bern	J121520
Leiter Finanzen	Region Zürich	J121875
Assistent/in des Geschäftsführers	Region Zentralschweiz	J121849
Geschäftsführer	Region Basel	J121346
Assistent/in des Geschäftsführers	Region Zürich	J121836

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Junior Sales Manager	Region Graubünden	J121815
Sales Manager MICE & Corporate	Region Zentralschweiz	J121641
Junior Personalentwickler/in	Region Ostschweiz	J121363
Meetings & Events Sales Manager	Region Zentralschweiz	J121323
LeiterIn Human Resources & Administration	Region Zürich	J121622
Sales Manager	Region Zürich	J121335
Bildungsberater	Region Zürich	J121907
Sales Manager	Region Basel	J121401

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Teammitglied Empfang Wellness & Spa	Region Mittelland (SO,AG)	J121888
Wellness-Masseurin im Stundenlohn	Region Berner Oberland	J121591
Kosmetikerin	Region Graubünden	J121944
Kosmetikerin und/oder Wellness-Therapeutin	Region Bern	J121424
Kosmetikerin und/oder Masseurin (Aushilfe)	Region Bern	J121421

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Teamleader Front Office	Region Zürich	J121735
Front Office Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J121647
Reservations Manager	Region Berner Oberland	J121584
Night Auditor	Region Zürich	J121827
Assistant Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J121321
Aissantant(e) de Direction 80-100%	Region Neuchâtel/ Jura	J121590
Mitarbeiter Rezeption und Seminarbüro	Region Berner Oberland	J121596
Front Office Supervisor	Region Zürich	J121397
Receptionistin/Hotelsekretärin	Region Bern	J121331
Concierge	ganze Schweiz	J121774
Guest Service Agent	Region Zentralschweiz	J121597
PraktikantIn Réception	Region Graubünden	J121023
Front Office Manager	Region Graubünden	J121459
Front Office Manager	Region Zürich	J121761
Shiftleader	Region Zürich	J121940
Reservationsmitarbeiter	Region Bern	J121821
Mitarbeiter Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J121945
Front Office Supervisor	Region Zürich	J121577
Front Office Mitarbeiter	Region Zürich	J121704
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J121797
Chef de Réception 100%	Region Bern	J121834
Réceptionist/In	Region Bern	J121585

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Convention & Sales Coordinator	Region Berner Oberland	J121595
Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J121394
Leitung Einkauf & Reporting	Region Zürich	J121343
Junior Event Manager	Region Zentralschweiz	J121351
F&B Manager	Region Zürich	J121830
Meeting & Event Koordinator	Region Zentralschweiz	J121640
Teammitglied Anlassverkauf	Region Mittelland (SO,AG)	J121898
Commis de Cuisine	Region Zürich	J121696
Teammitglied Service Seminare & Events	Region Mittelland (SO,AG)	J121953
Co-Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J121393
Junior Projektleiter Catering	Region Zentralschweiz	J121355
F&B Manager	Region Berner Oberland	J121965
Assistant F&B Manager	Region Bern	J121822
Asset Protection Specialist	Region Zürich	J121695
Event Coordinator	Region Bern	J121756
Bildungsberater	Region Zürich	J121817

Küche

Position	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	J121543
Commis de Cuisine / Koch	Region Berner Oberland	J121372
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J121606
Pizzaiole	Region Zentralschweiz	J121946

Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J121956
Koch/Köchin	Region Zürich	J121804
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J121796
Koch	Region Zürich	J121783
Chef de Partie	Region Bern	J121755
Commis de cuisine	Region Graubünden	J121361
Chef de Partie	Region Bern	J121749
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J121959
Sous Chef	Region Zürich	J121850
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J121831
Chef de partie / Commis de cuisine	Region Bern	J121462
Chef de Partie	Region Bern	J121819
Pâtissier	Region Zürich	J121458
Koch	Region Zentralschweiz	J121455
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J121441
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J121442
Koch / Köchin	Region Bern	J121413
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J121412
Chef de Partie	Region Zürich	J121408
Köchin / Koch	Region Zürich	J121404
Sous Chef	Region Basel	J121402
Sous Chef	Region Zürich	J121732
Koch	Region Zürich	J121722
Chef de partie	Region Zürich	J121719
Koch/Chef Partie	Region Zürich	J121870
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J121709

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Servicepraktikant(in)	Region Zentralschweiz	J121324
Servicefachfrau	Region Graubünden	J121362
Chef de Service	Region Zürich	J121342
Service-mitarbeiter à la carte	Region Zentralschweiz	J121445
Stv. Restaurantleiter/in	Region Zürich	J121466
Assistant Restaurant Manager	Region Zürich	J121482
Stv. Chef de Service	Region Berner Oberland	J121464
Chef de Service	Region Zürich	J121569
Junior Bankett Manager	Region Zürich	J121568
Restaurationsfachmann-/Frau	Region Zürich	J121623
Servicepraktikant/in	Region Ostschweiz	J121604
Chef de Rang	Region Bern	J121588
Barmaid, Barman	Region Zentralschweiz	J121680
Service-mitarbeiter	Region Zürich	J121731
Chef de Rang	Region Zürich	J121721
Restaurationsfachfrau	Region Zentralschweiz	J121717
Aushilfen Service und Bankett	Region Berner Oberland	J121712
Gelernte Service-aushilfen auf Abruf	Region Zürich	J121701
Mitarbeiter/in Burger King in Teilzeit	Region Mittelland (SO,AG)	J121694
Shift Leader Starbucks	Region Zürich	J121689
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zentralschweiz	J121798
Barmitarbeiter	Region Zürich	J121752
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J121745
Head Barkeeper	Region Bern	J121825
Service-mitarbeiter/in 80%-100%	Region Zürich	J121846
Bar-aushilfe	Region Zürich	J121844
Chef de Service	Region Zürich	J121828
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J121705

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Teammitglied Hauswirtschaft	Region Mittelland (SO,AG)	J121885
Hausdamenassistentin	Region Graubünden	J121461
Mitarbeiterin Hauswirtschaft (Sommersaison)	Region Berner Oberland	J121728
Floor Supervisor	Region Zürich	J121480
Portier	Region Zentralschweiz	J121649
Executive Housekeeper	Region Zentralschweiz	J121637
Stv. Hauswirtschaftsleiterin	Region Zentralschweiz	J121643
Housekeeping Supervisor	Region Zürich	J121948
Hauswirtschaftsmitarbeiterinnen als Aushilfe	Region Basel	J121863

Bäcker/Konditoren

Position	Ort	Job-Code
Chef Pâtissier/Konditor	ganze Schweiz	J121522
LeiterIn Konditorei	Region Zürich	J121399
Chef Pâtissier/Konditor	ganze Schweiz	J121521

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Service-mitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J121799
Event Sales Coordinator	Region Zürich	J121484
Lehrstelle Hotelkommunikationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J121354
Praktikumstellen ab April 2017	Region Berner Oberland	J121713
Supervisor	Region Zürich	J121847
Management Trainee Operations	Region Zürich	J121813
Schreiner/in	Region Graubünden	J121814
Revenue- und Reservations Manager	Region Zürich	J121848

GAST RATHAUSKELLER

Restaurationsfachfrau/-mann (100%)

Wir suchen per 01. Mai 2017 eine(n) junge(n) Mitarbeiter(in) als

Restaurationsfachfrau/-mann 100%

für unseren Betrieb, Gasthaus Rathauskeller in Zug. Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit Bistro, unserem à la carte Restaurant „Zunftstube“ und dem Cateringbereich. Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung, haben eine abgeschlossene Berufsbildung in der Gastronomie mit Fähigkeitsausweis und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie sind mit Herzblut in der Gastronomie, flexibel und Teamfähig. Sprachkenntnisse: fließend Schweizerdeutsch oder Deutsch, Englisch in Wort.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte nur per Mail an:

Gasthaus Rathauskeller AG
Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, 6300 Zug
Telefon 041 711 00 58
contact@rathauskeller.ch

41104-1300

Das **ERMITAGE Wellness- & Spa-Hotel** in Gstaad-Schönried, ist eines der besten Wellness-Hotels der Schweiz. Hier eröffnen wir **leistungsorientierten Führungspersönlichkeiten** einmalige Chancen: Das im Chalet-Stil erbaute Hotel bietet den Gästen kulinarische Vielfalt: Das im Dezember 2015 neu eröffnete à la Carte-Restaurant «Füürgrube-Fleischerei» oder im Winter das Fondue- und Käse-Lokal «Psyche». Die Restaurationen sind in 7 verschiedene, einzigartige Themen-Stuben unterteilt und bieten dem Gast die unvergleichliche ERMITAGE-Atmosphäre.

CHEF DE RÉCEPTION (w/m)

Sie haben

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hotelkaufmann oder -kauffrau
- mehrjährige Erfahrung in der gehobenen Hotellerie
- ein hohes Mass an Dienstleistungsbereitschaft und Gästeorientierung
- Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen
- Deutsch als Muttersprache
- Zusätzlich sehr gute Französisch- und Englischkenntnisse in Wort und Schrift
- Gute MS-Office-Kenntnisse
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild

CHEF DE SERVICE (w/m)

Sie haben

- eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurationsfachmann oder -fachfrau
- mehrere Jahre Berufserfahrung in dieser oder ähnlicher Position
- fundierte Kenntnisse in den Bereichen Wein und Gourmetküche
- ein gepflegtes und freundliches Auftreten
- sehr gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- Freude an der Betreuung und Dienstleistung am anspruchsvollen Individual-Gast

Unsere Leistungen für Ihren Einsatz

- Ganzzahresanstellung
- ein vielseitiges und interessantes Aufgabengebiet
- Förderung Ihrer fachlichen und persönlichen Qualifikationen durch interne und externe Weiterbildungen
- Sonderkonditionen im Schwesterhotel BEATUS in Morigen am Thunersee
- Nutzung der Hotelinfrastruktur zu speziellen Zeiten
- Massagen und Pflegeanwendungen für Ihre Gesundheit zu vergünstigten Konditionen
- Super-Spezialpreise bei allen Private Selection Hotels

Jetzt liegt es an Ihnen! Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto senden Sie in elektronischer Form an karin.ramseyer@ermitage.ch



CHALET-RESORT IN ALPINE GRANDEZZA

41228-15100

HOTEL LAUDINELLA



VIELSEITIG, INNOVATIV UND IMMER OFFEN! So ist unser Hotel, und so stellen wir uns unsere Mitarbeiter vor ...

Zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Siam Wind suchen wir eine flexible und aufgestellte Persönlichkeit als

Thai-Spezialitätenkoch (m/w)

ab Juni 2017 oder nach Vereinbarung.

Ihre Aufgaben:

Sie führen zusammen mit unserem Thai-Chef die Thai-Show-Küche für das Restaurant Siam Wind. Sie arbeiten mit einem Team von drei Mitarbeitern und sind für die Entwicklung des Angebots, die Menügestaltung sowie die Qualität der Speisen zuständig.

Ihr Profil:

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Koch, bringen fundierte Kenntnisse der thailändischen Küche mit und haben bereits Führungserfahrung gesammelt.

Sie sprechen Deutsch und/oder Englisch, sind selbstständig, flexibel und belastbar. Sie haben Freude am Kontakt mit den Gästen, und ein tadelloses Erscheinungsbild ist für Sie selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Arbeitszeugnisse.

Hotel Laudinella
Andrea Sandra Cologne, Vizedirektorin
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 96 / jobs@laudinella.ch
www.laudinella.ch

41386-13130

Für nur 150.- Franken können Sie hier ein

Stelleninserat schalten

Direkte Online - Erfassung unter:

www.htr.ch/jobdisp

[htr hotel revue](http://htrhotelrevue) - Tel. 031 370 42 42/77

Gastro Express



Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

41071-13008

INTERNATIONAL

Wir sind ein bei europäischen Reiseveranstaltern sehr gut eingeführtes «Wilderness Resort» in British Kolumbien, Kanada (www.ten-ee-ah.bc.ca), unter Schweizer Leitung, und suchen für die Sommersaison 2017 (Mai/Juni bis September)

Fachpersonal für

Service / Küche

die bereit sind, für eine anspruchsvolle Kundschaft Überdurchschnittliches zu leisten. Wenn Sie über eine Fachausbildung verfügen und noch nicht 35 Jahre alt sind, melden Sie sich unter: info@ten-ee-ah.bc.ca. Wir freuen uns auch über eine telefonische Kontaktaufnahme unter: +1 250 434 97 45

41077-13062

SUISSE ROMANDE

Le Palais Oriental
cherche

CHEF(FE) DE RANG

qualifié(e), jeune, dynamique
français/anglais
sans permis s'abstenir faire offre
manuscrite à:

Le Palais Oriental
Quai Ernest-Ansermet 6
1820 Montreux 2

41308-13120

reception@hotelleriesuisse

L'accès à votre activité future de réceptionniste d'hôtel

www.hotelleriesuisse.ch/reception
Téléphone 021 320 03 32



Canadian
Rocky Mountains



Boutique Luxus Hotel im Banff National Park sucht für
1. Mai 2017
Mithilfe in den folgenden Positionen:

**Chef de Partie
Jungkoch
Chef Pâtissier**

Ihre spezifische Ausbildung mit anschliessender Berufserfahrung sind Voraussetzung für das Erhalten des Arbeitsvisums.
Wir werden Ihnen mit dem Visumsantrag behilflich sein.

Information und Bewerbungen

Post Hotel & Spa
jobs@posthotel.com

Bitte besuchen Sie unsere Website: www.posthotel.com

41315-13124

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

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

UNGENUTZTE KUNDENDATEN

Die Hoteliers erkundigen sich immer wieder nach den bestmöglichen Technologien, um den Online-Vertrieb zu managen. Leider lässt sich hier keine pauschale Antwort geben. Die Technologie muss optimal auf die Bedürfnisse und die Anforderungen des Hoteliers und dessen Markt abgestimmt sein. Vereinfacht kann man sagen, dass der Hotelier neben einem klassischen Hotel-Programm eine Distributions-Software (Channel Manager) benötigt. Weiter ist eine Buchungsmaske auf der eigenen Website, die höchsten Ansprüchen genügt, unabdingbar. Diese sollte auch die Schnittstellen zu den wichtigsten Meta Search Plattformen gewährleisten. Als letzten Punkt haben sich Big Data Technologien als wichtiges Instrument herauskristallisiert.

Die richtige Technologie findet sich immer über eine detaillierte Bedarfsanalyse. Geht es um den Einsatz des Channel Managers, stellen sich primär folgende Fragen: Welche Portale sollen angesteuert werden? Welches Hotel-Programm verwendet der Hotelier? Welche Ratenstrategie wird verfolgt? Der Channel Manager sollte eine Kontingentierung der Buchungsportale ermöglichen. Zudem muss die Preiseingabe sehr einfach sein. Je einfacher die Eingabe ist, desto mehr Zeit investiert man auch in das Yield Management und erzielt bessere Ergebnisse.

Bei der Buchungsmaske ist es wichtig zu verstehen, dass es hier nicht um eine «interne Technologie» geht, sondern um das wich-



iSTOCK

tigste direkte Online-Verkaufstool des Hotels – und dass deshalb die Usability absolut zentral ist. Neben der optimalen Einbindung in die gesamte Technologiekette sind deshalb ein schneller Buchungsweg, Full-Responsive-Design, Live Rate Widget, direktes Bezahlen über Kreditkarte, Registrierung mit Social Media, Best-Preis Versprechen und einfache Package- und Upselling-Funktionen zentral. Die Auswahl dieser Technologie ist zweifellos enorm wichtig für jedes Hotel. Die Buchungsmaske muss zudem mit Bestpreis-Versprechen unterstützt werden.

Falls der beste Preis auf der Website gegeben ist, lohnt es sich, in Meta Search Zeit zu investieren. Diese Meta-Plattformen werden heute von 60 Prozent der Reisenden in die Buchungsentcheidung einbezogen und sind oft die erste Anlaufstelle. Deshalb ist eine aktive Bewirtschaftung dieser Plattformen zentral.

Der letzte zentrale Punkt in Bezug auf den Online-Vertrieb ist Big Data. Unter Big-Data-Bewirtschaftung versteht man die in-

telligente Nutzung der Kundendaten zu Marketing-Zwecken. Hoteliers besitzen viele Kundendaten, nutzen diese aber oftmals nicht und schreiben Massen-Mails statt individualisierte Angebote. Die Ergebnisse sind dementsprechend schlecht. Die individualisierten Newsletter führen bei Hotels zu hohen Buchungsraten und sie erhöhen die Kunden-Loyalität. Einfach gesagt, geht es darum, jedem Kunden zur richtigen Zeit das richtige Angebot zu bieten.



Martin Werlen
Bocco Group GmbH
www.bocogroup.com



**GASTHAUS ZUM OCHSEN
SCHÖFTLAND**
Gesucht ab Sommer 2017
♂ **BETRIEBSLEITER / MIETER**

- : Das historische, 200 jährige Haus wurde vor zwei Jahren renoviert.
- : Gaststube 40 Sitzplätze, Säli 15 Sitzplätze, „alte Küche“ 10 Sitzplätze, Saal 60 Sitzplätze, Wunderschöne Gartenwirtschaft ca. 60 Sitzplätze unter den Linden.
- : Grosser Gewölbekeller als Weinkeller und für Apéros.
- : Küche, Technik etc. vor zwei Jahren neu gebaut.
- : Im Dorfczentrum der attraktiven Wachstumsgemeinde Schöftland.
- : Parkplätze und ÖV-Anbindung vor dem Haus.

weitere Infos: 062 726 01 01
oder daniel@frey.ch

41204-13120

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten Hotels und Restaurants, wir optimieren das Betriebsergebnis, wir unterstützen Sie bei Betriebsübergabe, Kauf- und Mietverträgen, Bewerberauswahl, Um- und Neu-finanzierungen, Neueröffnungen, Marketing, Sanierungen, Nachfolge und bei wichtigen Entscheidungen mit einer Zweitmeinung.

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

41070-13007

ZU VERKAUFEN

CONFISERIE-/KONDITOREIPRODUKTION

Aus Pensionsgründen verkaufen wir in der **Region Zürich** unser gut eingeführtes, langjähriges Confiserieproduktions-geschäft. Mit kompletter Einrichtung, mit einer Spezialität und langjähriger Kundschaft. Bestehender Basisumsatz und weitere Ausbaumöglichkeiten. Langjährige Mietmöglichkeit des Produktionsraumes.

VP Fr. 230000.–

Kontaktieren Sie uns unter Tel. 079 780 80 46

41330-18120

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.