

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2013)

Heft: 26

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

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.01.2025

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

PROFIL

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

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

Nr. 26 · 27. Juni 2013

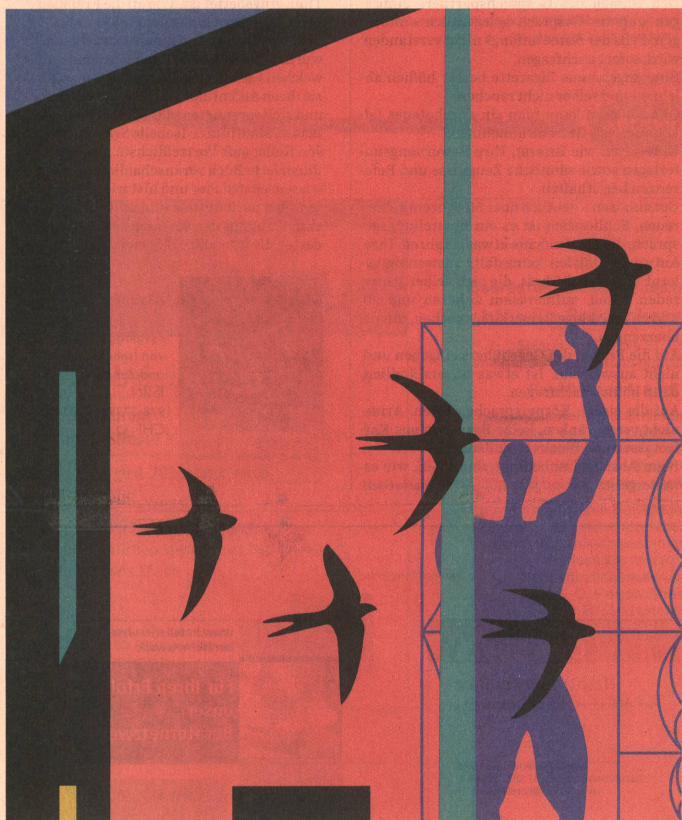
htr **hotel revue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

HOTELLERIE**
GASTRONOMIE ZEITUNG

www.stellenPROFIL.ch

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



GRAFILU

NDS – WEITERBILDUNG FÜR JUNGE HOTELIERS

Das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement von hotelleriesuisse (NDS) bedeutet für mich als jungen Hotelier vor allem eine Horizontenerweiterung, die ich ein paar Jahre nach dem Abschluss der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern gesucht habe. Besonders profitiert habe ich vom Modul Mensch, wo wir uns intensiv mit unseren Teams und uns selbst auseinandergesetzt haben. Auch die Inputs zur Architektur waren für mich Neuland und sehr interessant. Schliesslich bot mir das NDS die Möglichkeit, gewisse, bereits an der Hotelfachschule erlernte Elemente aus einer anderen Perspektive zu betrachten, insbesondere Aspekte des Finanzmanagements, des Marketing und des Businessplans.

Warum das NDS

Ich habe eine berufliche Weiterbildung gesucht, die ich in Blöcken absolvieren kann. Gerade bei unregelmässigen Arbeitseinsätzen kommt es einem zugute, wenn nicht noch zwei Tage/Abende pro Woche für die Weiterbildung eingeplant werden müssen. Ausserdem haben mir viele Ehemalige das NDS, das ehemalige Unternehmerseminar, sehr empfohlen. So zum Beispiel Ernst Leander, vormals Hotel Ekkehard, St. Gallen, oder Andrea Scherz vom «Gstaad Palace». Für mich war der Umstand, dass ich zeitlich und finanziell von den Betrieben, für die ich während des NDS tätig war, unterstützt wurde, sehr wertvoll. Wissbegierige und motivierte Mitarbeitende werde auch ich immer zu einer Weiterbildung anspornen. Das NDS ist weder ein Hochschulstudium noch

eine Wiederholung der Hotelfachschule, sondern eine Erweiterung. Durch den Austausch mit Referierenden und anderen Kursteilnehmenden lernt man ständig neue Ideen und Best-Practice-Ansätze kennen, und es kann ein solides Netzwerk innerhalb der Hotellerie geknüpft werden. Schliesslich bietet es einem die Möglichkeit, eigene Ideen und Abläufe einmal vertieft zu überdenken. Selbstverständlich kommt trotz allem das Gesellige nicht zu kurz. Ich habe im NDS sehr gute Freunde gefunden. Ich freue mich über meinen Abschluss und über den gut gefüllten Werkzeugkasten, den ich mir im NDS erarbeiten konnte. Vielleicht wäre ein Refresher-Kurs in fünf Jahren spannend?

Eines Tages ein Hotel zu führen, wäre für mich eine grosse Freude. Zurzeit sammle ich gerne noch Führungserfahrung. Neben der Arbeit geniesse ich die Zeit zu Hause viel bewusster. Meine Frau und ich sind im Februar Eltern geworden. Es ist unglaublich, wie schnell unsere Tochter wächst und wie fröhlich sie uns schon frühmorgens anlächelt. Lange Arbeitstage gehören zwar zu unserer Branche, trotz Karriere und Weiterbildungen ist es jedoch wichtig, mit der Familie zu Hause oder auswärts bei einem verlängerten Wochenende die Seele baumeln zu lassen.



Jonas Zollinger
Absolvent NDS
Stellvertretender Gastgeber
Villa Honegg

ZITAT
DER WOCHE

«Ich habe keine besondere
Begabung, sondern bin nur
leidenschaftlich neugierig»

Albert Einstein

AGENDA

22.-27. JULI

«Summer Academy – French Week», von hotelleriesuisse, in der Ecole Hôtelière de Lausanne
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

9. AUGUST

«Refresher Qualitäts-Trainer – Stufe II», von hotelleriesuisse, im Hotel Ambassador, in Bern
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

13. AUGUST

«Learning by Doing – Modul 5», von hotelleriesuisse, Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ
www.hotelleriesuisse.ch/Kurse

17. SEPTEMBER

Tagung 2013 «Ausbildung aktualisieren – Zukunft stabilisieren», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Hotel Glockenhof, in Zürich
www.hotelgastrounion.ch

23.–27. SEPTEMBER

«8. Internationale Service-meisterschaft», vom Berufsverband Restauration, anlässlich der Igeho, in Basel
www.hotelgastrounion.ch

1. OKTOBER

15. Symposium «Check the Quality», vom Berufsverband Hotel-Administration: Management, im Hotel Belvoir, in Rüschlikon
www.hotelgastrounion.ch

16. OKTOBER

3. Zukunftstagung «Work-Life-Balance», vom Schweizer Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband, im Schloss Lenzburg, in Lenzburg
www.hotelgastrounion.ch

stars & hotels
Swiss Hotel Film Award

You are
welcome!



WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

ARBEITSSICHERHEIT

Im Gastgewerbe gibt es jährlich 13.000 Betriebsunfälle, die 41 Millionen Franken kosten. In der Bäckerbranche sind es 71 Unfälle auf 1.000 Beschäftigte (1995-2005). Rund 750 Berufsunfälle pro Jahr verursachen Kosten von sieben Millionen Franken. Erfreulich ist, dass die Zahl der Unfälle sinkt. «Profil» gibt wöchentlich Tipps. Die Grundtipps in dieser Folge gelten für beide Branchen.

Gesundheitsgefährdungen vermeiden (Teil 3)

Ergonomie

Zu niedrige Arbeitstische, das heisst arbeiten in Zwangshaltung, falsches Heben und Tragen von Lasten und Ausbrechen von zu grossen Teigportionen aus dem Knetkessel führen zu Rücken-/Haltungsschäden und schnellem Ermüden. Im Weiteren ist Schwitzen, verbunden mit häufigem Wechsel zwischen Backstube und Kühl-/Tiefkühlräumen eine gesundheitliche Belastung für den Körper.

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

ERFOLGREICHES VORSTELLUNGSGESPRÄCH

Wer zu einem Vorstellungsgespräch eingeladen wird, hat gute Chancen, den Job zu bekommen. Denn dazu werden nur drei, vier Personen eingeladen. Die wichtigsten Tipps, damit das Gespräch ein Erfolg wird.

Die richtige Vorbereitung ist das A und O. Das ist gut möglich, denn die meisten Gespräche laufen ähnlich ab. Die Fragen sind oft standardisiert. Der zukünftige Chef will sich ein Bild vom neuen Mitarbeiter machen und zwar über seine fachliche Kompetenz, zwischenmenschlichen Beziehungen (passt er ins Team, kann er sich durchsetzen?), Kommunikationsfähigkeit, Problemerkennung, Stresstoleranz, Arbeitsstil und Präsentation. Ein gelungenes Gespräch hat viel mit Strategie zu tun, die Sie sich zulegen können.

VORBEREITUNG

- Holen Sie Informationen über den Betrieb ein.
- Eigene Fragen überlegen und aufschreiben.
- Überlegen Sie, was der zukünftige Chef von Ihnen wissen möchte (Standardfragen über Ihre Stärken und Schwächen, auf welchem Gebiet will er eventuell mehr über Sie wissen?) Welches sind allfällige Stolpersteine (zu jung, zu alt, unter- oder überqualifiziert)?
- Gedanken über die richtige Kleidung machen. Wichtig ist, dass Sie gepflegt erscheinen.

GESPRÄCH

- Klopfen Sie selbstbewusst an, so dass Sie gehört werden, aber auch nicht zu laut.
- Stellen Sie sich mit vollem Namen vor. Falls Ihnen die Hand entgegen gestreckt wird, geben Sie einen festen Händedruck. Dabei nicht übertreiben; nicht zu kräftig, aber auch

nicht zu lasch, das könnte als Willensschwäche interpretiert werden. Keinesfalls einen Händedruck aufdrängen.

- Auf ausreichende Distanz achten, ohne distanziert zu wirken. Wer zu dicht auf die Pelle rückt, kann Aggressionen wecken.
- Erst nach Aufforderung hinsetzen.
- Den Namen des Gesprächspartners einprägen und im Gespräch gelegentlich einbringen. Falls der Name anfangs nicht verstanden wird, sofort nachfragen.
- Eine angebotene Zigarette besser höflich ablehnen und selber nicht rauchen.
- Ohne Zögern kann man ein angebotenes (alkoholfreies!) Getränk annehmen.
- Unterlagen wie Inserat, Ihre Bewerbungsunterlagen sowie sämtliche Zeugnisse und Referenzen bereithalten.
- Gut zuhören – deutlich über 50 Prozent selber reden. Schliesslich ist es ein Vorstellungsgespräch, der Chef möchte etwas erfahren. Ihre Antworten dürfen keinesfalls auswendig gelernt tönen. Bei Chefs, die sich selber gerne reden hören, aufmerksam zuhören und ab und zu eine kluge Bemerkung machen, um zu überzeugen.
- Auf die Fragen des Gegenübers eingehen und nicht ausweichen. Ist etwas unverständlich, dann höflich nachfragen.
- Auf die eigene Körpersprache achten. Arme nicht verschränken, keine Barrieren aus Koffertassen und Block etc. aufbauen.
- Beim Abschied unbedingt abmachen, wie es weitergeht.

Mario Gsell

BUCHTIPP

SPANNENDE GESCHICHTE FÜR GASTGEWERBLER

Die europäische Oberschicht reiste en grand seigneur, mit Gefolge und Equipagen, gepackt mit Koffern, Schirmtaschen und Hutschachteln an. Sie verströmte den Duft der weiten Welt und verhalf der Kleinstadt am Tor zum Berner Oberland zu mondäner Ambiance. Es war der best-zugängliche Ausgangsort für die beliebten Alpenfahrten. Die Gründe dafür lagen nicht nur in der günstigen verkehrsgeografischen Lage, sondern auch in der touristischen Infrastruktur und vor allem in der eindrucklichen Landschaft, in welche Thun eingebettet ist. Wie all die Fremden in den Gastort Thun gelangten, welche Sehenswürdigkeiten ihnen dort geboten wurden, bei welchen Gastgebern und in welchen Gaststätten sie nächtigten, wie sie ihren Aufenthalt verbrachten, reisten und sich vergnügten, das beschreiben die beiden Stadtführer Isabelle Schlettli und Jon Keller aufs Vortrefflichste. Das reich illustrierte Buch veranschaulicht anhand wissenschaftlicher und historischer Fakten, aber auch mittels subjektiver Berichterstattung aus den vergangenen Jahrhunderten die legendäre Blütezeit.



«Gastort Thun»

Zytlogge Verlag von Isabelle Schlettli und Jon Keller ISBN 978-37296-0847-4 CHF 42.00

AUS- UND WEITERBILDUNG

Das intensivseminar GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästempfang im Hotel

Termine (berufsbegleitend)
Start Training: Montag, 9. April 2013
Start Hotel: Mittwoch, 4. September 2013

Weitere Informationen
Gastrosuisse
Blumhofstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0548 377 111, www.gastrosuisse.ch

Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

Für Ihren Erfolg –
unser
Beraternetzwerk

CURAV/VA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotel revue

HOTELLERIE*
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

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

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

Hotellerie* Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

LEITUNG
Barbara König
Philipp Bitzer
Michael Gollong

REDAKTION
Barbara König
Tel. 031 370 42 39
Mario Gsell
Tel. 041 418 24 57

redaktion@stellenprofil.ch
redaktion@immoprofil.ch

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

Nicole Kälin
Tel. 041 418 24 48
nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung

via Hotellerie* Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42

Fax 031 370 42 23
inserte@stellenprofil.ch
inserte@immoprofil.ch

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

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

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

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

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

ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

GESTALTUNG
Michael Gollong (Creative-Direction)
Luka Beluhan
Ursula Erni-Leupi
grafilu (Illustrationen)

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

Redaktion:
Hotellerie* Gastronomie Verlag,
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print, Zürcherstrasse 39,
8952 Schlieren

KORREKTORAT REDAKTION
Ringier Print Adligenswil AG, 6043
Adligenswil/LU

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

GEDRUCKTE AUFLAGE
Reguläre Auflage 40.000 Ex.
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom
28.6., 9.8. 23.8., 13.9., 29.11., 13.12.)
Bei Kleinauflagen gelten reduzierte Preise.

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.

Switzerland Tourism.



Switzerland Tourism (www.MySwitzerland.com) is the marketing organization for the national and international promotion of Switzerland as a vacation, travel and convention destination. Each day, the 240 employees at our Zurich headquarters and in 26 countries around the world use innovative and unconventional means to market Switzerland as an attractive destination. For our branch in Dubai we are looking for an entrepreneurial and enthusiastic professional as

Director GCC

Spread «a passion for Switzerland» throughout GCC!

In close cooperation with the management team at our headquarters in Zurich, you will take on overall responsibility for the development of one of our fastest growing markets. This includes efficient sales and marketing duties, the marketing concept and the annual and medium-term planning, public relations, marketing development of key accounts and the media as well as the organization of tourism events. You will manage the operations on the GCC market, with a focus on the core markets of Saudi Arabia and the United Arab Emirates and increasingly Kuwait and Qatar. You will implement, coordinate and execute the goals and marketing strategy. You will be responsible for the budget and controlling process and the various marketing projects and you will con-

tinuously expand the contact network and distribution outlets. You will motivate your team of currently 2 full time employees to achieve outstanding performances. Your entrepreneurial experience and your passion for Switzerland will help you to promote Switzerland as an ideal platform for leisure and business. This challenging, exponent and varied position demands a high degree of professionalism and a decisive, integrative, passionate and winning personality with a great sense of responsibility. We expect a degree in marketing and/or sales with several years of business experience, preferably in the tourism industry. Furthermore, you bring along an excellent grasp of new communication channels. With relevant experience in a similar role, you have proved your

extensive leadership qualities, your creativeness, your sales and consultancy talent as well as your excellent social and communicative competence. Thanks to your high motivation, your excellent sales and negotiation skills and your personality, you will pass on «your passion for Switzerland». Your native language is German, French or Italian, with excellent command of English. Arabic would be an asset. As a Swiss citizen with great enthusiasm for Switzerland, you will feel comfortable in representing Switzerland Tourism in front of large audiences. You will enjoy a varied and wide-ranging field of work in Dubai with a qualified, motivated and business oriented team of professionals. Are you motivated for this challenge?

We thank you for applying via www.mercuriurval.ch. If you send your application at luzern.ch@mercuriurval.com please quote the reference CH-MULU-003972/262. For further information please call +41 41 228 80 90. Mercuri Urval has offices in Zurich, Nyon, Basel, Bern and Lucerne as well as more than 70 branches worldwide.

Board & Executive

Mercuri Urval

30 years in Switzerland

27154-10172



Betriebsleiter/in

Dow Restaurant
Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

per 15. August 2013 oder nach
Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden
Sie unter www.zfv.ch

 Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27173-10178

Seerestaurant Guldifuss in Mammern Pächter für Saisonbetrieb gesucht

Saison 1. April bis 31. Oktober,
auf Wunsch Pacht auch ganzjährig möglich.

Pachtbeginn 1. April 2014

Das gemütliche Restaurant mit herrlichem Seeblick befindet sich auf dem Campingplatzareal und verfügt über 66 Sitzplätze sowie eine grosse Gartenterrasse. Im Haus befindet sich die frisch renovierte Wirtswohnung und bei Bedarf eine zusätzliche Wohnung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen per Post an unten stehende Adresse oder per Mail (ca@klinik-schloss-mammern.ch)
Schloss Mammern AG
Chefärztinnensekretariat
Dr. A. O. Fleisch-Strasse 3
CH-8265 Mammern

27181-10198

Die Propstei Wislikofen, Seminarhotel und Bildungshaus in Wislikofen (Nähe Bad Zurzach), hat zwei spannende Stellen zu vergeben:

Chef de Réception (w), 100%, spät. per 1.10.2013
Koch (w/m), 100%, per 19.8.2013

Alle weiteren Informationen erhalten Sie unter:
www.propstei.ch. Ihre Fragen beantwortet
Frau A. Kim / Hotelleitung unter 056 201 40 40.

27180-10171

WIR SUCHEN PERSÖNLICHKEITEN.

Matterhorn glacier paradise.

die höchstgelegene Bergbahnstation Europas mit neuem Restaurant auf fast 4'000 m ü. M. und atemberaubendem Panorama auf italienische, französische und Schweizer Alpenriesen. Sie befinden sich auf dem Gipfel des internationalen Skigebiets. Unter Ihnen liegt das grösste Sommerskigebiet Europas und nicht weit entfernt ein hipper Gravity Park für Snowboarder und Freeskier, offen an 365 Tagen im Jahr, ebenso wie der neu gestaltete Gletscher Palast.

Gefragt ist ab November 2013 ein selbständiger und konzeptstarker

Gastgeber & «Hüttenwart» (m/w)

Ihre Aufgaben

- garantieren als Verantwortlicher für das Restaurant, die Bergsteiger-Lodge und den Shop für Gastfreundschaft und Qualität
- überraschen und überzeugen mit gastronomischen Angeboten von hoher Qualität und Kreativität
- konsequente Marktsicherung durch Kunden- und Dienstleistungsorientierung sowie erfolgsorientierte Positionierung unseres Jewels auf Klein Matterhorn

Ihr Profil

- Für diese Gastgeber Tätigkeit verfügen Sie über eine fundierte Erfahrung im Gastrobereich (Erfahrung als Koch von Vorteil) und sprechen fließend D, F, E und I
- Ihr Fokus liegt auf dem persönlichen Gästekontakt sowie der Begeisterung und Motivation Ihres Teams
- Sie sind bereit, in hochalpinem Gelände, in guten und hektischen Zeiten, Verantwortung zu übernehmen und zeichnen sich als kommunikative, sozialkompetente Führungs- und Gastgeberpersönlichkeit aus

- Sie nennen repräsentative Fähigkeiten und unternehmerisches Denken und Handeln in allen Bereichen, ein hohes Mass an Eigeninitiative, Belastbarkeit und Einsatzbereitschaft Ihr Eigen

Über uns

Die Zermatt Bergbahnen AG ist mit rund 240 Mitarbeitenden, 220 Pistenkilometern und 34 Transportanlagen im Skigebiet von Zermatt die grösste reine Seilbahnunternehmung der Schweiz. Neben einem vielseitigen Aufgabenbereich bieten wir einen leistungsgerechten Lohn, gute Sozialleistungen und die Möglichkeit der stetigen Weiterbildung.

Ready for Zermatt?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) per Email an markus.hasler@zbag.ch.



Das traditionsreiche Hotel Schweizerhof Zürich liegt direkt gegenüber dem Hauptbahnhof und bildet den eleganten Auftakt zur Bahnhofstrasse. Im Gästebereich mit 107 stilvollen Zimmern wie auch hinter den Kulissen ist das Hotel absolut erstklassig ausgestattet und unterhalten.

Infolge Übertritts des langjährigen Stelleninhabers in den Ruhestand ist die

Direktion des Hotels Schweizerhof Zürich

ab Mai 2014 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Das Hotel Schweizerhof bietet ein herausragendes F&B-Angebot im Restaurant «La Soupière», ein innovatives Café Gourmet im Erdgeschoss mit Feinschmecker-Fastfood sowie eine attraktive Bar. Ergänzt wird das Angebot durch modern eingerichtete Konferenzräume mit variablen Grundrissen.

Für die selbstständige operative Führung dieses Hauses suchen wir eine Persönlichkeit, welche die folgenden Voraussetzungen mitbringt:

Nach der Ausbildung an einer anerkannten Hotelfachschule, Berufspraxis und Weiterbildung für die Betriebsführung, haben Sie als Direktor oder Direktorin erstklassige Hotels in der Schweiz oder im Ausland geführt. Selbstverständlich bringen Sie sehr gute Sprachkenntnisse, neben Deutsch auch in Englisch und Französisch mit.

Sie haben Leistungsausweise in der Leitung einer modernen Hoteladministration und Ihre Kenntnisse der Nutzung von Buchungsplattformen sowie der neuen Marketing- und Sales-Methoden sind fundiert. Sie beherrschen das Rechnungswesen als Führungsinstrument und betreuen Kunden und Gäste mit sprachlicher Gewandtheit und kulturellem Niveau.

Gesucht wird eine führungsstarke, motivierende Persönlichkeit im Alter zwischen 35 bis 45 Jahren.

Der jetzige Stelleninhaber und VR Präsident, Jörg Rudolf von Rohr, steht Ihnen für weitere Informationen unter 079 431 71 43 (www.hotelschweizerhof.com) zur Verfügung. Er freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivations schreiben, CV, Bild, Zeugnisse, Diplome), digital oder in Printform.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:
Imiger Personalberatung AG
Judith Imiger
Stampfenbachstrasse 142, 8006 Zürich
judith@irnigerag.ch

27079-10140

 **MATTERHORN**
ZERMATT BERGBAHNEN

26360-9965



Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche. Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zur Ergänzung unseres Teams im Verkaufsdienst suchen wir eine verantwortungsbewusste und einsatzfreudige Persönlichkeit als

Teamleiter/in im Verkaufsdienst (100%)

Ihre Aufgaben

- Informatik-Verarbeitung der Offerten, Aufträge und Anfragen sowie Sicherstellung des Informationsflusses für die Aussendienstmitarbeiter
- Auskünfte über Auftragsstatus, Verfügbarkeit, Preise oder Produkteigenschaften bei Direktanfragen der Geschäftskundschaft
- Bedienung von Geschäftskundschaft, die den Showroom besucht, in Ablösung mit den Teammitgliedern
- Stellvertretung von Teammitgliedern bei Ferienabwesenheiten

Was Sie mitbringen

- Kaufmännische oder gastronomische Grundausbildung, vorzugsweise mit Weiterbildung oder Erfahrung in der Verkaufssachbearbeitung auf Grosshandelsstufe
- Effizienter und teamorientierter Arbeitsstil, gepaart mit guten Informatikkenntnissen
- Stilsicheres Deutsch, gute mündliche und schriftliche Französischkenntnisse sowie Freude an Qualitätsprodukten
- Ausgeglichenheit und korrekte Umgangsformen gegenüber dem Team und einer anspruchsvollen Kundschaft

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integration in ein motiviertes Team
- Selbständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung zuhnden Frau Rebekka Beerli.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
 Industriestrasse 15
 Postfach 256
 6203 Sempach Station
 041 462 72 87
 www.victor-meyer.ch
 rebekka.beerli@victor-meyer.ch

27187-10189

LINDNER

****** GRAND HOTEL BEAU RIVAGE Interlaken**

Grande Dame – zwischen Bergwelt und Tradition

Das Lindner Grand Hotel Beau Rivage ist ein traditionsreiches *****Hotel mit 101 Gästezimmern und Suiten, dem Restaurant «L'Ambiance» mit grosszügiger Aare-Terrasse, der Hotelbar «Le Vieux Rivage», dem Ballsaal «Le Belle Epoque», dem Restaurant «La Bonne Fourchette» sowie diversen Seminar- und Banketträumen. Unsere Gäste sind internationaler Herkunft und je nach Saison beherbergen wir mehr Privat-, Seminar- oder Kongressgäste.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, motivierten

Commis de rang m/w

Eine fundierte Hotelfach- oder Restaurationsausbildung setzen wir voraus.

Commis de cuisine m/w

Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Koch in der gehobenen Gastronomie.

Wenn Freundlichkeit für Sie selbstverständlich ist und Sie es als Ihre Hauptaufgabe verstehen Gastgeber zu sein, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto. Ein dynamisches, motiviertes Team erwartet Sie.

****** Lindner Grand Hotel Beau Rivage**

Franziska Steiger, Leiterin Personalwesen
 Höhweg 211
 3800 Interlaken
 Telefon 033 826 70 07
 franziska.steiger@lindnerhotels.ch

Lindner Hotels: Nicht nur Besser. Anders

27176-10180

Restaurant Bahnhofbuffet Spiez
 Familie Barua-Hari
 Bahnhofstrasse 12
 3700 Spiez, Berner Oberland

Wir suchen per sofort und auf Herbst

- Köchin/Koch**
- Aushilfsköchin/Aushilfskoch**
- Service Mitarbeiterin/Service Mitarbeiter**
- Aushilfs service Mitarbeiterin/Aushilfs service Mitarbeiter**

Bitte nur schriftliche Bewerbungen.



Stv. Leiter/in Einkauf

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen
 Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
 Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.zfv.ch



Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



27178-10181

hoteljob.ch ist mehr als nur eine Stellenplattform!

Kurse
Berufsportraits
Lehrstellen
Jobangebote
 Ratgeber
 Veranstaltungen
Praktikumstellen
Bewerberdossiers

hoteljob.ch

UNESCO Destination Schweiz

Die UNESCO-Welterbestätten in der Schweiz sind Teil des bedeutendsten Natur- und Kulturerbes der Welt. Mit dieser Anerkennung erreichen sie hohe Beachtung und sind attraktiv für Besucher. Der Zusammenschluss der UNESCO-Welterbestätten und der UNESCO-Biosphäre mit dem Tourismus zum Verein UNESCO Destination Schweiz (UDS) hat zum Ziel, das natürliche und kulturelle Erbe in gemeinsamer Verantwortung durch einen nachhaltigen Tourismus in Wert zu setzen. Dies stellt besondere Anforderungen an die Gestaltung nachhaltiger vernetzter Welterbe-Angebote (Themenrouten) und deren erfolgreichen Marketing-Kommunikation. Für die Leitung der Geschäftsstelle UNESCO Destination Schweiz suchen wir Sie als

Geschäftsleiter/in (80–100%)

Ihre Aufgaben:

- Führung der Geschäftsstelle mit zwei Mitarbeitenden sowie Gestaltung der planerischen, organisatorischen und operativen Aktivitäten
- Umsetzung der strategischen Ziele im Rahmen des interkantonalen NRP-Projektes
- Förderung natur- und kulturhafter Tourismusangebote mit hoher Vermittlungsqualität unter Einbezug der UNESCO-Welterbestätten, UNESCO-Biosphäre und Tourismuspartner
- Vernetzung der UNESCO-Welterbestätten der Schweiz mit Welterbestätten der Nachbarländer im Sinne der Strategie «Produkt-Marktentwicklung»
- Effiziente und erfolgreiche Kommunikation der Programme mit geeigneten Partnern im Tourismus-Marketing und aus dem Reiseveranstalter-Geschäft
- Repräsentationsaufgaben

Ihr Profil:

- Höhere Ausbildung (FH/UNI) in Wirtschaft/Tourismus oder in Natur-/Kulturwissenschaft mit betriebswirtschaftlicher Vertiefung
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Ausgeprägtes Interesse am UNESCO-Welterbe und einem nachhaltigen Tourismus
- Fähigkeit, sozioökonomische Ziele mit Natur-/Kulturschutzfragen zu verbinden
- Hohe Sozialkompetenz und Teamfähigkeit in einem interdisziplinären Umfeld
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch/Italienisch von Vorteil
- Ihre Offenheit, Begeisterungs- und Kommunikationsfähigkeiten fördern eine gute Unternehmenskultur im Kreise der Mitglieder und der Partner

Wir bieten:

- Möglichkeit, sich aktiv am Aufbau des Projektes «UNESCO-Welterbe und nachhaltiger Tourismus» mit nationaler und internationaler Ausstrahlung zu beteiligen.
- Tätigkeit in einem inspirierenden Umfeld zwischen Tourismus, Natur-/Kulturschutz und Wissenschaft

Eintritt: Per sofort oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Bern

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis **12. Juli 2013** an Beat Ruppen, UNESCO Welterbe Schweizer Alpen Jungfrau-Aletsch, Präsident UNESCO Destination Schweiz, Kehrstrasse 12, CH 3904 Naters (b.ruppen@jungfrau-aletsch.ch)

Weitere Auskünfte erteilen: Beat Ruppen, Präsident, unter 079 503 10 11 oder Emmanuel Estoppey, Vizepräsident, unter 079 357 12 18 (estoppey@lavaux-unesco.ch)

27180-10102



Chef de Rang (w/m)

Sorell Aparthotel & Restaurant Rigiblick
Germaniastrasse 99, 8044 Zürich

per sofort oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch



27176-10176

SVIZZERA ITALIANA



CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO

www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams
bieten wir ab sofort
folgende Arbeitsstelle an:

FRONT OFFICE
Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

27085-10105

**Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch**

STELLENGESUCHE

Troubleshooter bietet sich an

Erfahrener, junggebliebener Rentner (1944), mit grosser Erfahrung im Restaurations- und Hotelbusiness (ohne Küche) sowie in der Tourismusbranche (Reiseleitung) sucht ab sofort oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung bis zu 50%-Pensum.

Interessenten melden sich bitte bei:
FST Consultant and Trading
Lindenbergstrasse 8b
6331 Hünenberg ZG
Telefon 079 340 71 27

27128-10108



Hotelfachfrau (w/m)

Sorell Hotel Arte
Wigartestrasse 10, 8957 Spreitenbach

per sofort

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Den ausführlichen Stellenbeschrieb finden Sie unter www.sorellhotels.com oder www.zfv.ch



27183-10184

exersuisse Das gesunde Krafttraining

Fit für einen Branchenwechsel?

Unser Unternehmen ist mit 18 Standorten in der Schweiz der führende Anbieter von gesundem Krafttraining.

Exersuisse Schlieren sucht per sofort

Trainer/in Teilzeit 20–40%

(Basis Stundenlohn, auch Wochenende und Feiertage)

Ihre Aufgaben sind

- Kunden ins Krafttraining einführen
- Trainingsabos verkaufen
- Trainingsprogramme erstellen
- Betreuen der Kunden

Sie werden auf diese Aufgaben in internen Schulungskursen vorbereitet.

Wenn Sie

- Freude am Umgang mit Menschen haben
- sportlich sind und eventuell Erfahrung im Krafttraining haben
- bereit sind, sich neues Wissen anzueignen
- über eine abgeschlossene Berufsausbildung oder Gleichwertiges verfügen
- gerne flexibel arbeiten

dann bitten wir um Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Exersuisse
Della Riniker
Wagistrasse 2
8952 Schlieren
info@exersuisse.ch

27181-10181

SUISSE ROMANDE



CRANS MONTANA

Crans-Montana Tourisme (CMT) cherche

**Un Directeur
Marketing, Ventes & Communication**

Vous trouverez toutes les précisions utiles en lisant le descriptif complet de ce poste sous www.crans-montana.ch/job

27186-10175

INTERNATIONAL

Mosimann's Ltd (www.mosimann.com) is a family company with an exclusive member's restaurant at its heart and a rapidly expanding outside catering operation.



MOSIMANN'S
London

The **Private Members Dining Club** is located in Knightsbridge, London. The unique surroundings and style of service and cuisine have been widely acclaimed.

The founder – Mr. Anton Mosimann OBE – is known around the world for his passion and numerous accolades that he has received over the years.

With nearly 20 years in the business, Mosimann's Party Service is London's premier event caterer. From private and corporate catering to the largest and most prestigious.

International events, delivering the highest standards of professionalism, creativity and service.

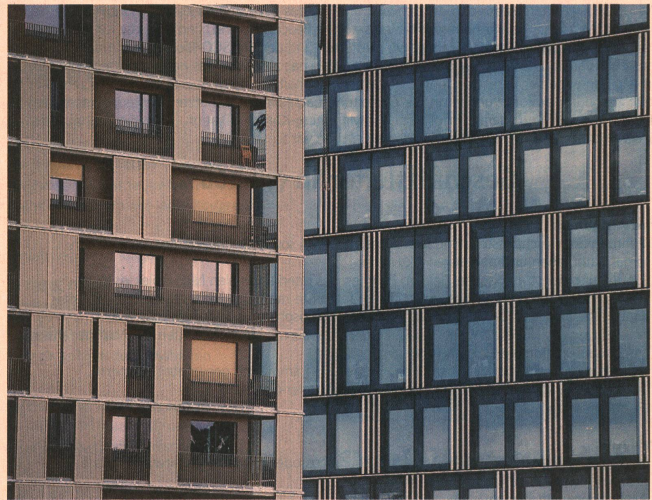
We are looking for:

- **Chef de Partie**
- **Sous Chef**

administration@mosimann.com – Teresa Ganuza

27189-10187

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



KEYSTONE

NEUE KONKURRENZ FÜR HOTELS

Apartments dienen in nachgefragten Destinationen schon längst als Alternative für Hotelaufenthalte. Vor allem, wenn man mit mehreren Personen reist, sind Apartments preislich sehr attraktiv. Mindestaufenthalte, Reinigungspauschalen, Vorauszahlungen, Schlüsseldepos und böse Überraschungen bei der Ankunft? Diese Zeiten sind vorbei! Wohnungen werden heutzutage auf den meisten Portalen schon ab einer Nacht angeboten. Die Kreditkartengarantie für eine Reservation reicht in vielen Fällen aus. Zahlreiche Bewertungen und eine namhafte Plattform schenken den Gästen Vertrauen. Für die Reinigung wird gesorgt, die Putzfirma kommt zum Einsatz und ist im Preis inbegriffen.

Hotel versus Ferienwohnung

Kann man, und wie kann man ein Hotel und seine Serviceleistungen auf höchstem Niveau mit einer nicht bedienten Wohnung vergleichen? Diese Frage sollte man auch an die Hotel-Buchungsportale richten. Denn: Immer mehr Wohnungsblöcke, Apartments und private B&Bs werden heute auf den ursprünglichen

«Hotel»-Reservierungsportalen angeboten. Ein gutes Beispiel für die boomenden Buchungsportale in der Schweiz ist E-Dozizil, in Deutschland Wimdu oder Air BnB. Sicherlich auch ein Grund, weshalb die Hotelbuchungsportale gesamte Wohnungsblöcke oder so genannte «Business Apartments» aufschalten lassen. Aber reichen monetäre Anreize der Buchungsportale aus, um Hotel- und Wohnungsangebote in denselben Topf zu werfen? Vorbildlich ist in diesem Falle myschwitzerland.com, welches Hotels und Ferienwohnungen vor der Suche komplett abtrennt.

Während internationale Hotelketten das Angebot an Hotelzimmern in der Schweiz stets erweitern, steigen auch die Kapazitäten an Apartments immer mehr. Hotels müssen sich bereits heute auch über die neuen Wohnungskapazitäten auf den Portalen informieren. Die Hoteliers müssen den Trend beobachten und in Zukunft auch auf diesen reagieren. Es braucht somit eine klare Differenzierung des Angebots auf den Portalen. Wenn die Plattformen das nicht von sich aus sicherstellen können, dann müssen es eben die Hoteliers via Beschreibungen und Fotos tun, um

so auch die Preisdifferenz zu rechtfertigen. Eine Recherche zeigt auf, dass die Ferienwohnungsanbieter bei Kapazitäten für Mehrfachbelegungen (3–6 Personen inkl. Kindern) deutlich im Vorteil sind. Oft stellen die Hotels die Mehrfachbelegungen nur auf Anfrage zur Verfügung. Verbindliche Online-Buchbarkeit ist aber heutzutage auch für Familien essentiell. Viele Hotels werden schon bei Belegungen von über zwei Personen nicht mehr auf den Portalen sichtbar. So scheint es, als wären die Hotels bei Mehrfachbelegungen alle ausgebucht, dabei stehen die grösseren Zimmer leer. Daher ist es wichtig, alle Belegungsmöglichkeiten verbindlich anzubieten, damit auch sie in Zukunft gefunden werden.



Gianluca Marongiu
Revenue Consultant / Partner
SHS Swiss Hospitality Solutions AG

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – vermieten – für bessere Wirtschaftlichkeit zu reorganisieren – oder suchen Sie einen Betrieb – wir sind die Drehscheibe für interessante Hotels und Restaurants

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

21988-10176

Hotel/Restaurant

mit einem Projekt für ein Motel, ca. 70 Zimmer, im Kanton Schwyz zu verkaufen.

Verkehrsgünstige Lage, Motel-Betreiber vorhanden.
VKP: 5,6 Mio. Fr., inkl. Projekt.

ANMAT ImmoTreuhand AG, T: 078 622 91 44

27035-10111

Zu verkaufen per 1. Januar 2014
oder nach Übereinkunft

**Bestegeführtes Restaurant,
Top Lage in St. Gallen, Rohbaumiete,
Verkaufspreis: Fr. 250 000.–.**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Kurzlebenslauf und Anschrift senden Sie bitte per E-Mail an: benno.jud@treuhandjudgraf.ch
Per Post an Treuhandbüro Benno Jud, St.-Jakob-Strasse 37, 9000 St. Gallen.

Herr Jud beantwortet gerne Ihre Fragen
Telefon 071 244 93 93
Diskretion zugesichert und erwartet.

27161-10156

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Spitzkoch sucht Restaurant

Wir suchen für einen ausgewiesenen Küchenchef (ehem. Nati-Mitglied) einen Restaurationsbetrieb zu mieten. Der Betrieb sollte über eine gute Geschäftslage verfügen, ev. in einem grösseren Hotel integriert sein.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

27161-10155

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Anlage-Objekt zu verkaufen 4-Sternehotel im Oberengadin

Der Betrieb ist total renoviert und für 10 Jahre plus Option mit guter Rendite vermietet.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

27166-10114

GASTROJOB.ch



Die Stellenplattform
für Hotellerie,
Gastronomie und
Tourismus

**JETZT
BUCHEN**