

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

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2014)**

Heft 44

PDF erstellt am: **11.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# 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. 44 · 30. Oktober 2014

**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

## TOURISMUS UND NACHHALTIGKEIT

**Neben Attraktivität und Vielfalt des touristischen Angebots ist auch Nachhaltigkeit zunehmend wichtig bei der Wahl eines Reiseziels.**

Die Gäste achten heute vermehrt auf umweltfreundliche Mobilität und klimaverträgliche Unterkünfte. Sie legen Wert auf authentische Naturerlebnisse und regionale Produkte. Für eine zukunftsfähige Entwicklung des Tourismus ist Nachhaltigkeit daher ein entscheidender Faktor. Baden-Württemberg hat dies erkannt und ist mit dem Nachhaltigkeits-Check für Tourismusdestinationen ein Vorreiter auf diesem Gebiet. Der Tourismus lebt von und mit der Natur. Entsprechend grosse Bedeutung kommt Umweltschutz, Energieeffizienz und Nachhaltigkeit zu. Reisende achten in zunehmendem Mass auf einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. Die Herkunft der Produkte spielt eine wichtige Rolle - der Trend geht eindeutig zu lokalen und regionalen Erzeugnissen. Weitere Kriterien für eine nachhaltige Destination sind etwa die Mobilität vor Ort oder barrierefreie Attraktionen. Bereits seit 2012 bündelt Baden-Württemberg seine vielfältigen naturnahen und umweltfreundlichen Angebote und vermarktet das Reiseland als «Grüner Süden». Um den Ausbau weiter zu fördern, hat die Landesregierung als erstes deutsches Bundesland den Nachhaltigkeits-Check eingeführt. Während des einjährigen Zertifizierungsprozesses wird eine Tourismusdestination als Ganzes betrachtet und auf definierte Kriterien geprüft. Dabei werden die Destinationen genau

unter die Lupe genommen: Nachhaltige Mobilitätskonzepte spielen ebenso eine Rolle wie der Energieverbrauch oder die lokale Wertschöpfung. Die Kriterien schliessen zudem Aspekte wie Barrierefreiheit und die Zufriedenheit von Mitarbeitenden und Gästen mit ein. Vorbildliche Destinationen, die sich ökologisch, ökonomisch und sozial weiterentwickeln, werden mit dem Gütesiegel «Nachhaltiges Reiseziel» zertifiziert. Dieses Prädikat soll auch Reisenden auf der Suche nach einem nachhaltig orientierten Urlaubskonzept als Anhaltspunkt dienen.

### Klimaneutrale Tagungen

Eine optimale Infrastruktur und hervorragender Service sind Voraussetzungen für eine gelungene Veranstaltung. Aber auch Nachhaltigkeit ist ein immer wichtigeres Kriterium für die Auswahl eines Tagungsortes. Für viele Unternehmen zählt Nachhaltigkeit nicht nur im Sinne einer langfristigen Wirkung bei Teilnehmenden sondern auch bei erneuerbaren Energiequellen, einem vorbildlichen Abfallmanagement sowie umweltfreundlichen Aktivitäten. Es findet eine zunehmende Sensibilisierung statt und Veranstalter greifen immer öfter auf zertifizierte Häuser zurück.



Andreas Braun  
Geschäftsführer der Tourismus  
Marketing GmbH Baden-Württemberg

ZITAT  
DER WOCHE

*«Mit Fleiss, Mut und festem Willen lässt jeder Wunsch sich endlich stillen»*

Novalis, deutscher Schriftsteller (1772-1801)

AGENDA

### 6. NOVEMBER

«Wein, Sensorik und Degustation», vom Berufsverband Restauration, im UBS-Restaurant Elite, in Zürich  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 12. NOVEMBER

«Getränkeauschank für Hotelfachleute», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wäbi Bildungszentrum, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 12. NOVEMBER

«Flambieren und Tranchieren», vom Berufsverband Restauration, im Hotel Balsthal, in Balsthal  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 17. NOVEMBER

«Professionelles Arbeiten», vom Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft, im Wäbi Bildungszentrum, in Wädenswil  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

### 20. NOVEMBER

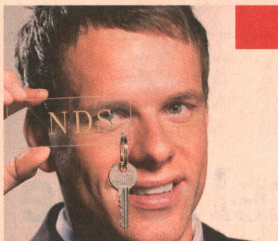
«Informationsnachmittag HF», von hotelleriesuisse, in der Hotelfachschule, in Thun  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 8. DEZEMBER

«Ausbildung zum Qualitäts-Coach Stufe 1», von hotelleriesuisse, im Hotel Freienhof, in Thun  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)

### 8. DEZEMBER

«Seminarbusiness – aber richtig», von hotelleriesuisse, im Hotel Glärnischhof, in Zürich  
[www.hotelleriesuisse.ch/Kurse](http://www.hotelleriesuisse.ch/Kurse)



### Durchblick

Nachdiplomstudium  
HF Hotelmanagement

[www.hotelleriesuisse.ch/hds](http://www.hotelleriesuisse.ch/hds)  
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01  
[weiterbildung@hotelleriesuisse.ch](mailto:weiterbildung@hotelleriesuisse.ch)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

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

Für Ihren Erfolg –  
unser  
Beraternetzwerk

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

**für nur 150 Franken**

Direkte Online-Erfassung unter:  
[www.htr.ch/jobdispo](http://www.htr.ch/jobdispo)  
htr hotel revue – Telefon 031 370 42 42

ARBEITSSICHERHEIT

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

**Maschinen (Teil 10)**  
Törtchenstanzmaschine

**Gefährdung:**

- Klemm- und Quetschstellen
- Verbrennungen

**Mögliche Sicherung:**

- Hubauslösung mit Zweihandschaltung.
- Bei automatischer Zuführung: Sicherung mit Lichtgitter, Tunnelverdeckung von 850 mm Länge beim Ein- und Auslauf.
- Heisse Stanzköpfe nicht berühren.
- Beim Wechseln des Stanzkopfes Ofenhandschuhe tragen.

**Mikrowellenapparate**

**Gefährdung:**

- Verbrennungen

**Mögliche Sicherung:**

- Vor dem Öffnen der Apparatür die Energiezufuhr sicher abschalten.

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

## SCHELTE VOM CHEF VERFÜHRT ZUM SÜNDIGEN

Ein richtiger «Zusammenschiss» hat noch keinem geschadet – doch, dem Betrieb. Eine aktuelle Studie zeigt: Mitarbeitende, die von ihren Vorgesetzten verbal angegriffen werden, arbeiten danach nicht besser, sondern schlechter.

Zuckerbrot oder Peitsche – diese Frage erübrigt sich, wenn man den Forschern der San Francisco State University und ihren Studienergebnissen Glauben schenkt. Die Wissenschaftler haben herausgefunden, dass Angestellte, die des Öfteren von ihren Vorgesetzten zusammengestaucht werden, ineffizienter arbeiten als Mitarbeitende, die keinen verbalen Angriffen ausgesetzt sind.

Das Anblaffen oder Anschmauen eines Mitarbeiters kann vielleicht kurzfristig eine durch Angst motivierte Leistungssteigerung erbringen, die tatsächliche und länger anhaltende Wirkung jedoch ist negativ. Und zwar für den Vorgesetzten und auch den Betrieb.

### AUCH KLEINE ARBEITSSÜNDEN LÄPPERN SICH UND GEHEN INS GELD

Die Psyche der Mitarbeitenden, die verbal beleidigt, niedergemacht und kleingehalten werden, versucht in der Regel automatisch, und oft kaum merkbar, einen Ausgleich für die erduldete Pein zu schaffen. Dies trifft besonders zu, wenn sich der Beschimpfte zu unrecht oder in ungebührlicher Art und Weise angegangen fühlt. Es gibt viele Möglichkeiten, die Schmach der Schelte dem Chef und damit auch dem Betrieb heimzuzahlen. Zum Beispiel mit kleinen Arbeitssünden: Man sucht während der Arbeit öfter und länger die Toilette auf als man müsste, tratscht häufiger mit den Kollegen, überzieht die Pausen um ein paar Minuten, ist öfter mal krank, geht weniger sorgfältig mit Arbeitsma-

terial um, arbeitet weniger selbständig und umsichtig, arbeitet weniger umsatzorientiert und gastfreundlich, absolviert nur noch Dienst nach Vorschrift und hat innerlich die Kündigung bereits geschrieben. All das schlägt sich auf die Produktivität und damit auf die Finanzen nieder.

Die Wissenschaftler haben sich für ihre Studie auf die Daten von 268 Vollzeitkräften fokussiert. Diese wurden aus einer Online-Umfrage herausgezogen, an der 80.000 Personen teilgenommen hatten. Die Teilnehmenden wurden gefragt, wie oft sie von ihren Vorgesetzten beleidigt oder verhöhnt worden sind. Die Wissenschaftler haben zudem gefragt, welche Absicht die Angegriffenen hinter den verbalen Attacken ihrer Vorgesetzten vermuten: Der Chef will sie in ihren Gefühlen verletzen oder der Chef will sie zu besserer Leistung anspornen.

In einer zweiten Phase, einen Monat später, wurden die Testpersonen gefragt, ob sie in irgendeiner Form auf die verbalen Angriffe ihres Vorgesetzten reagiert hätten. Das Resultat sprach für sich. Sogar die Angestellten, die nicht davon ausgingen, dass ihr Vorgesetzter sie mit der Schelte in ihren Gefühlen und in ihrer Persönlichkeit verletzen, sondern zu besserer Arbeit anspornen wollte, haben negative Gegenreaktionen zugegeben.

Die Studie bestätigt nur das, was jeder Trainer schon lange weiss: Positive Bestätigung (Lob, Belohnung) ist der Schlüssel zu langfristigem Erfolg und guten Leistungen. Diese Strategie klappt auch beim Menschen. Riccarda Frei

BUCHTIPP

### FÜHREN IN EINER DIGITALISIERTEN WELT

In «Touchpoint Management – Kundenloyalität im Zeitalter des Social Web» erklärte die Autorin Anne M. Schüller wo in der digitalisierten Geschäftswelt noch Kontakt zum Kunden entsteht, wie man diese Kontaktpunkte aufbaut, gestaltet und optimiert. In ihrem neuen Buch «Das Touchpoint Unternehmen» geht es nun darum, die zahlreichen Interaktionspunkte zwischen Mitarbeitenden, Führungskräften und Kunden geschickt zu nutzen. Anne M. Schüller konzentriert sich auf die Mitarbeiterführung und das interne Touchpoint Management. Dabei folgt sie der Maxime «So viel Theorie wie nötig, so praxisorientiert wie möglich». Entstanden ist ein spannendes, innovatives, kurzweiliges und lehrreiches Buch. Es erläutert, wie man die Herausforderungen der neuen, digitalisierten Geschäftswelt elegant und gewinnbringend meistern kann. Unter anderem dadurch, dass man die besten Bewerber für sich gewinnt, ihre Brillanz erhöht, ihre Verbundenheit zum Unternehmen stärkt und dadurch eine positive Mundpropaganda nach innen und aussen auslöst. «Das Touchpoint Unternehmen» ist auch als Hörbuch erhältlich.



«Das Touchpoint Unternehmens – Mitarbeiterführung in unserer neuen Businesswelt von Anne M. Schüller  
ISBN 978-3-86936-330-1  
CHF 40.90 (Buch)  
CHF 54.20 (Hörbuch)

# Auf hoteljob.ch finden Sie Informationen zu Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung	38
Reception/Reservation	103
Küche	250
F&B/Catering/Events	55
Service / Restauration	242
Hauswirtschaft	27
Marketing/Verkauf/WIT	29
Reiseleitung/ Tourismus	4
Beauty/Wellness/Fitness	14
Bäcker-Konditoren	7
Diverses	22

htr-Code

TopJobs

- Bankett- und Seminarkoordinator (neu) Festanstellung-Vollzeit Region Bern
- Alle Jobangebote (55)
- Lehrstellen/Praktikum (3)
- Bewerberprofile

PLEASE DISTURB

**Blue Chip der CH-Hotelszene · Eine starke Marke**

Mit mehreren bestehenden Hotels im gehobenen Segment unter der Flagge eines starken Brands, sowie weiteren sich in Planung befindlichen Betrieben an bevorzugten Standorten in der Schweiz hat sich unser Auftraggeber im Markt sehr gut etabliert. Ziel der Stelle: Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs-, Promotions- und Kommunikationsstrategie der Gruppe, die Anbahnung zukünftiger Geschäfte sowie die aktive Unterstützung der Betriebe in den Feldern Sales, Hotel-Marketing und CRM. Das Head Office befindet sich in Zürich.

Im Rahmen des kontrollierten Wachstums wird die Stelle neu geschaffen. Von daher haben Sie die Chance im Absatzbereich starke eigene Akzente zu setzen. Vor allem durch Aufbau, Koordination und Führung der Sales Persönlichkeiten in den einzelnen Betrieben. Sie erkennen Trends und Business-Opportunities und verkaufen erfolgreich eine unverwechselbare Dienstleistung. Herausfordernde Projekte im Bereich Corporate Sales & Marketing warten darauf von Ihnen und Ihrer 3-4-köpfigen Crew in Angriff genommen zu werden.

**Director of Marketing & Sales****Mitglied der Geschäftsleitung**

Sie werden mit Begeisterung für das Produkt die richtigen Schritte im Verkauf auf dem lokalen und internationalen Markt einleiten. Dabei verstehen Sie sich als oberster Verkaufsverantwortlicher, der aktiv akquiriert und persönlich Key Accounts betreut, um die ehrgeizigen Ziele zu erreichen. Strategisches Marketing, Überwachung der CI/CD-Richtlinien und aktives persönliches Engagement in Sachen E-Commerce & Social Media (davon verstehen sie was!) sind weitere wichtige Aspekte Ihres Verantwortungsbereichs.

Idealprofil: Mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position oder als Assistant DOSM, ca. 28-38, stilsicheres Deutsch & Englisch – gute F-Kenntnisse sind hilfreich – und sehr gute Kenntnisse der Märkte, Konzern- resp. Systemhotellerie-Erfahrung von Vorteil. Reiseferdiges Sales-Marketing-Profi mit hoher Affinität zu den Segmenten MICE & Corporate sowie ausgeprägten Präsentations- und Verhandlungsfähigkeiten laden wir gerne zu einem vertraulichen Gespräch ein! Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV/Foto per Mail einsenden oder anrufen.

Ansgar Schäfer &amp; Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

34591-11531

**Die seltene Chance ein neues Hotel zu eröffnen und zu führen.**

Die als Gastgeber/in definierte Position beinhaltet die engagierte Mithilfe beim strategischen Auf- & Ausbau eines grösseren **First Class Superior Resort-Hotels** mit Eröffnung im späteren Verlauf des nächsten Jahres. Rekrutierung des Kader-Teams, Entwicklung von Services, Unterstützung des verantwortlichen Länder-Projektteams bei der optimalen Positionierung des Gesamtprodukts und die abschliessende Leitung des Hauses. Vertrieb, Rooms und Operation sind bei Ihnen stark ausgeprägt. Erfahrungen mit Pre-Openings & Opening Procedures sind gewünscht aber nicht Bedingung.

Facts & Figures: Im Markt optimal eingeführte **Starke Marke**, exzellenter Angebotsmix, erstklassige Hotellerie, komfortable Zimmer & Suiten, Restaurant, Indoor Pool, Wellness-Oase & Spa auf knapp 1000 m<sup>2</sup> und grosszügige High Tech Conference/Congress- & Bankettinfrastruktur. Domizil: An bester Lage einer der grössten und bedeutendsten D-CH-Resort-Destinationen. Optimale Ausgangslage für Profs der Hospitality-Branche, die durch Kompetenz überzeugen und dank geschickter Führung des Unternehmens die Erreichung der ambitionierten Ziele sichern.

**Hoteldirektor w/m****Ihr Auftritt: Smart, pfiffig, charmant und visionär!**

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, sind (fremd-) sprachlich begabt, bringen wertvolle aktuelle Erfahrung aus der Schweizer Resort-Hotellerie mit und haben bereits einen grösseren Hotelbetrieb wirtschaftlich erfolgreich geführt. Ein starker Vize bzw. eine dynamische Vizedirektorin mit entsprechendem Leistungsausweis auf dem Sprung an die Spitze oder ein gut eingespieltes **Direktionspaar** sind ebenfalls vorstellbar. Konzernhotellerie-Erfahrung von Vorteil.

Als Hoteldirektor/Hoteldirektorin mit Sinn für Gastfreundschaft, Verwöhnprogramme für genussorientierte Gäste und Lifestyle haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine **Pionieraufgabe** mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Gelegenheit ein Hotel von Grund auf mitzuprägen. Eintritt: Dez. 2014 oder Jan. 2015 bzw. nach Vereinbarung. – Fühlen Sie sich inspiriert? Dann CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen!

Ansgar Schäfer &amp; Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

34590-11530

**Sous-Chef (w/m)**

Mensa des Hochschulzentrums vonRoll  
Fabrikstrasse 8, 3012 Bern

per 24. November 2014

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

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



34976-1548

**Grösseres führendes Business Class Hotel · Top CH-Metropole**

Ziel der Stelle: Durch innovative F & B-Angebote **Mehrwert für Kunden** generieren, höchsten Kundenzufriedenheitsgrad anvisieren, vorausschauend planen, hohe Qualität sicherstellen sowie die Verantwortung für die Bereiche Restauration, Küche, Meeting/Seminar und Einkauf übernehmen. In einer lebendigen Umgebung, Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management-Team, werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen mit Direktkontakt an den General Manager!

Was können F & B Operations Profs erwarten: Eine unternehmerisch geprägte Aufgabe und entsprechende Wertschätzung, eines der besten, neueren Hotels seiner Klasse – **starke internationale Marke** – hohe Ansprüche in Sachen Architektur, Einrichtung & Design, à la carte Restaurant, Terrasse, Lobby-Bar, Spa & Wellnesscenter sowie auf hohem Niveau ausgestattete Meeting/Event Facilities. Rund 25 Mitarbeitende unterstützen Ihrem Verantwortungsbereich. Arbeitsort: Zentrale Lage in einer der drei grössten Schweizer Metropolen.

**Leiter/in Gastronomie & Meeting****Mitglied der Geschäftsleitung**

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, zahlenorientiert, kommunizieren brillant auf allen Ebenen, helfen ehrgeizigen Performance-, Budget- und Standards-Vorgaben zum Durchbruch und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Sie sind ein High Potential im Idealtalter von 28-35, bringen einen gehörigen Touch «Swissness» mit und haben bereits grössere Teams erfolgreich geführt. Im Gegenzug bieten wir Ihnen eine attraktive – **neu geschaffene** – Executive Position.

Die Vielzahl von kleinen Details, die Gästen einen Aufenthalt zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen, sind Ihnen wichtig! Probleme werden von Ihnen sachlich angegangen und rasch gelöst. Als sprachbegabte Hospitality-Persönlichkeit stehen Sie für **Service Excellence**, sind bekannt für strukturiertes Vorgehen und suchen eine echte Herausforderung. Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform. Start: Per sofort oder später nach Vereinbarung – Interesse? Dann CV mit Foto per Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie!

Ansgar Schäfer &amp; Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf  
Tel. +41 44 802 12 00  
www.schaeferpartner.ch  
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

34590-11530

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

**Hotel & Gastro Union**  
Adligenswilerstrasse 22  
6002 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

**VERLAGE**  
**htr hotel revue**  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**Hotellerie\* Gastronomie Verlag**

Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-et-gastronomie.ch](http://www.hotellerie-et-gastronomie.ch)

**LEITUNG**

Barbara König  
Philipp Bitzer

**REDAKTION**

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

**ADMINISTRATION**

Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
[angela.direnzo@htr.ch](mailto:angela.direnzo@htr.ch)

Nicole Kälin

Tel. 041 418 24 44  
[nicole.kaelin@hotellerie-et-gastronomie.ch](mailto: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

[inserate@stellenprofil.ch](mailto:inserate@stellenprofil.ch)  
[inserate@immoprofil.ch](mailto:inserate@immoprofil.ch)

**PREISE****Stellenanzeigen****Millimeter-Tarif**

s/w CHF 1.80

4-farbig CHF 2.35

**Kaderrubrik Stellen**

s/w CHF 2.05

4-farbig CHF 2.57

Die Stellenanzeigen werden automatisch  
gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
eine Woche auf [www.jobhotel.ch](http://www.jobhotel.ch) /  
[www.gastrojob.ch](http://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 automa-  
tisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00  
während einem Monat auf [www.htr.ch/](http://www.htr.ch/)  
immobilien aufgeschaltet. Falls keine Auf-  
schaltung gewünscht wird, muss dies bei  
der Auftragserteilung mitgeteilt werden.  
Die genauen Konditionen sind unter  
[www.stellenprofil.ch](http://www.stellenprofil.ch) resp.  
[www.immoprofil.ch](http://www.immoprofil.ch) abrufbar

**ANZEIGENSCHLUSS**

Montag, 12.00 Uhr

**GESTALTUNG**

Martin Reznicek (Creative Direction)  
Natalie Schmid (Art Direction)  
Luka Beluhan, Solange Ehrler  
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/LLU

**LITHOGRAPHIE**

Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

**GEDRUCKTE AUFLAGE**

Reguläre Auflage 40.000 Ex.  
Kleinauflage 13.000 Ex. (Ausgaben vom  
16.01., 30.01., 13.02., 03.07., 14.08., 28.08.,  
27.11., 11.12.)  
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, bear-  
beitet oder sonst wie verwertet werden. Für  
unverlangt eingesandte Manuskripte und  
Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

Schweizer Hotel-Datenbank [www.swisshoteldata.ch](http://www.swisshoteldata.ch)

Das umfassende Hotelverzeichnis  
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association

# DIE GRÖSSTE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr hotel revue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE 40.000

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

## PROFIL

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

GESAMT-AUFLAGE 40.000

htr hotel revue

HOTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE ZEITUNG

www.htr.ch

www.immoPROFIL.ch

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

### FACEBOOK ODER GOOGLE+?

Die beiden sozialen Medien sind Facebook oder Google+ sind nicht nur ein Mittel zum Zweck, sondern sind zu einem zentralen Bestandteil der Kommunikation geworden. Doch wie kann man diese beiden Plattformen optimal nutzen? In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihre Online-Präsenz optimieren können.

**Gesucht: Salztroster**  
Gefunden: [www.hotelmarktplatz.ch](http://www.hotelmarktplatz.ch)

## PROFIL

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

### SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

Was ist ein Lebenslauf? Ein Lebenslauf ist ein Dokument, das den Lebensweg einer Person darstellt. Er ist ein wichtiges Instrument bei der Bewerbung für eine Stelle. Ein Lebenslauf sollte folgende Informationen enthalten:

- Personalia
- Bildung
- Berufliche Laufbahn
- Sprachkenntnisse
- Hobbies und Interessen
- Referenzen

Ein Lebenslauf sollte klar, übersichtlich und ehrlich sein. Er sollte die Stärken der Person hervorheben und die Lücken im Lebenslauf erklären. Ein Lebenslauf ist ein Dokument, das den Lebensweg einer Person darstellt. Er ist ein wichtiges Instrument bei der Bewerbung für eine Stelle. Ein Lebenslauf sollte folgende Informationen enthalten:

**HERBERG**  
HERBERG  
HERBERG

## PROFIL

LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HOTELLERIE ET LE TOURISME

### HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Hunde sind beliebte Haustiere und werden auch in Hotels immer häufiger mitgebracht. Doch wie kann man den Aufenthalt eines Hundes im Hotel organisieren? In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihren Hund bei einem Aufenthalt im Hotel begleiten können.

Hunde sind beliebte Haustiere und werden auch in Hotels immer häufiger mitgebracht. Doch wie kann man den Aufenthalt eines Hundes im Hotel organisieren? In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie Ihren Hund bei einem Aufenthalt im Hotel begleiten können.

**HERBERG**  
HERBERG  
HERBERG

**HERBERG**  
HERBERG  
HERBERG

**HERBERG**  
HERBERG  
HERBERG

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

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter [www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)



Zur Verstärkung des Küchenteams in unserem Restaurant, nur 10 Minuten von Bern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**eine/n gelernte/n Koch/Köchin EFZ oder ambitionierten Hilfskoch**

mit Freude an traditioneller und internationaler Küche. Es macht Ihnen keine Mühe, den Anforderungen eines sehr lebhaften A-la-carte-Betriebes gerecht zu werden. Wir bieten ein spannendes und angenehmes Arbeitsumfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann melden Sie sich bitte bei:

Wirtschaft zur Traube  
Dieter Reber  
Bernstrasse 38  
3037 Herrenschanzen  
Tel. 031 301 84 40  
info@wirtschaftzurtraube.ch  
www.wirtschaftzurtraube.ch

35008-11555

**BEST WESTERN PLUS Hotel Bahnhof**

**Rezeptions (m/w)**  
Jobcode hoteljob.ch: J88543

Hotel Bahnhof AG  
Bahnhofstrasse 46, 8200 Schaffhausen  
052 630 35 35, a.graf@hotelbahnhof.ch

34870-11544

Für unser \*\*\*Seminarhotel suchen wir eine

**Gouvernante 100%**  
Jobcode hoteljob.ch: J88573

hotel bildungszentrum 21  
Missionstrasse 21, 4055 Basel  
bewerbung@bildungszentrum-21.ch

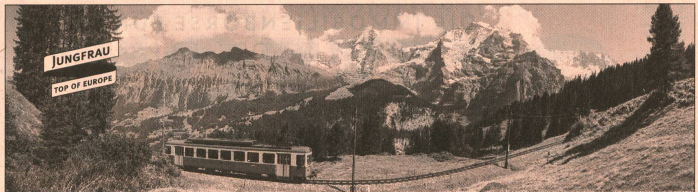
34870-11545

Wir suchen ab Januar 2015

**Küchenchef/in**  
Jobcode hoteljob.ch: J88784

Landgasthof Schönbühl  
Alte Bernstrasse 11, 3322 Urtenen-Schönbühl  
031 859 69 69, info@gasthof-schoenbuehl.ch

35006-11552



Die **Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren AG** umfasst die Luftseilbahn von Lauterbrunnen nach Grütschalp (1481 m ü.M.) sowie die nostalgische Adhäsionsbahn Grütschalp-Mürren. Wichtigste Aufgaben der BLM sind die Personen- und Gütertransporte für das Bergdorf Mürren sowie die Erbringung touristischer Dienstleistungen für Sommer und Winterbetrieb.

Für das Personalrestaurant/Bistro Grütschalp suchen wir per 1. Januar 2015 oder nach Vereinbarung einen

**Koch (w/m)**  
Arbeitsort Grütschalp

Der Restaurationsbetrieb mit 45 Plätzen inkl. einer kleinen Terrasse befindet sich unmittelbar bei der Bergstation und ist ab Lauterbrunnen in wenigen Minuten mit der Luftseilbahn erreichbar.

Als Alleinkoch führen Sie das Personalrestaurant/Bistro und sind während fünf Tagen die Woche für die Verpflegung unserer Mitarbeitenden (ca. 12 Personen) verantwortlich. Zusätzlich übernehmen Sie auch die Gastgeberrolle für unsere internationalen Gäste. In der modern ausgestatteten Küche legen wir grossen Wert auf ein frisches, gesundes und abwechslungsreiches Verpflegungsangebot.

Für diese spannende Tätigkeit bringen Sie ausgewiesene gastronomische Fähigkeiten mit und haben Freude die Rolle des Gastgebers zu übernehmen. Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch sind für den Umgang mit unseren Gästen von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit in der einzigartigen Jungfrau Region.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Stefan Wittwer, Leiter Bergbahn Lauterbrunnen-Mürren,  
Telefon 033 828 70 33

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: JungfrauBahnen, Human Resources, Martina Michel,  
Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



Weitere Stellenaussagen unter [jungfrau.ch](http://jungfrau.ch)

34686-11541

Wie viel Watt  
brauchen Sie, um  
glücklich zu sein?

Bewusst leben macht glücklich:  
[wwf.ch/gluecks-experiment](http://wwf.ch/gluecks-experiment)



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

# UMBAU STÖRT REGULÄREN BETRIEB



KEYSTONE

Frau F. ist Geschäftsinhaberin einer Café-Bar mit Terrassenbetrieb an Zentrumslage. Die Café-Bar ist ein beliebter Treffpunkt. Im Sommer macht Frau F. einen grossen Teil des Umsatzes mit dem Strassencafé. Nun ist der Inhaber des Gebäudes, in dem die Café-Bar von Frau F. eingemietet ist, verstorben. Das Gebäude wurde von der Ebengemeinschaft an einen Immobilieninvestor verkauft. Da sich Frau F. vor Vertragsabschluss beraten liess, ist sie gut abgesichert. Sie hat einen langjährigen Mietvertrag. Zudem hat sie den Mietvertrag mit der Zustimmung des ehemaligen Besitzers im Grundbuch eintragen lassen. Heute ist Frau F. über diese Vorkehrungen sehr froh. Sie kann sicher sein, dass ihr Mietvertrag vom neuen Immobilienbesitzer übernommen wird und sie nicht mit einer Kündigung rechnen muss.

Die Freude über den langjährigen Vertrag ist jedoch getrübt. Frau F. hat erfahren, dass ihr neuer Vermieter das Haus sanieren und aufstocken will. Der Umbau soll im nächsten Frühjahr beginnen, neben den Lärmmissionen kann der Terrassenbereich im nächsten Sommer nicht genutzt werden. Zudem muss das ganze Haus eingerüstet werden. Frau F. wendet sich an eine

Fachperson mit der Frage, ob sie diesen Umbau dulden muss und was sie dagegen unternehmen kann. Frau F. erfährt, dass der Vermieter nur umbauen darf, wenn das Mietverhältnis nicht gekündigt ist und der Umbau für den Mieter zumutbar ist. Allerdings steht im Gesetz nicht genau, was unter «für den Mieter zumutbar» zu verstehen ist. Für die Beurteilung, ob etwas zumutbar ist oder nicht, müssen objektive Kriterien wie der Umfang der Umbauarbeiten, die voraussichtliche Auswirkung des Umbaus, der Umfang und die Dringlichkeit der Umbauarbeiten und die verbleibende Dauer des Mietverhältnisses angeschaut werden. Nicht relevant ist, wie Frau F. den Umbau subjektiv einschätzt. Ob der Umbau der gesamten Liegenschaft für Frau F. als unzumutbar erklärt würde, ist unsicher. Klar ist, dass Frau F. nicht alles hinnehmen und sie für Umtriebe während der Dauer des Umbaus entschädigt werden muss. Die Fachperson rät Frau F., sofort mit dem neuen Eigentümer Kontakt aufzunehmen und die Situation zu klären. Wird das Gespräch mit dem Eigentümer frühzeitig gesucht, kann häufig eine Lösung für alle Beteiligten gefunden werden. Frau F. folgt dem Rat und kontaktiert

den Eigentümer. Dieser ist bereit, Frau F. für die Dauer des Umbaus eine Mietzinsherabsetzung von 20 Prozent für die Lärmmissionen, den Staub und die verbarrikierte Aussicht zu gewähren. Für das Nichtbenutzen des Strassencafés während des Sommers erhält Frau F. eine Mietzinsreduktion von 30 Prozent und Schadenersatz für die Umsatzeinbüsse aus dem nicht benutzbaren Terrassenbereich. Die Umsatzeinbüsse wird anhand der Umsätze der vorangegangenen Jahre ermittelt. Im Gegenzug ist Frau F. einverstanden, den Umbau zu dulden und sich nicht ans Gericht zu wenden. Mit dieser Lösung kann Frau F. leben. So hat sie wenigstens die Sicherheit, dass sie aufgrund des Umbaus keine finanziellen Einbussen hat.



Felicitas Huggenberger  
Geschäftsleiterin  
Mieterrinnen- und Mieterverband Zürich

**Zu verkaufen**  
**Albergo Casa Soledaria**  
Cavigliano TI  
Fr. 1 950 000.-  
30 Zimmer, 60 Betten, Terrasse  
Speisesaal, Küche, Lagerräume,  
Lounge mit Bar und Cheminée,  
Bibliothek mit TV, Seminarraum,  
Wirtswohnung, Parkplätze, Pergola  
natürlich \* einfach \* gut  
[www.soledaria.ch](http://www.soledaria.ch)  
Interessenten melden sich bei  
Peter Kaufmann, +41 91 796 13 33  
E-Mail: [kfn@bluwin.ch](mailto:kfn@bluwin.ch)

35006-11553

## La Commune de Cognoy ouvre une inscription pour la gérance de son café-restaurant «La Belotte»



Le café-restaurant «La Belotte» est situé au bord du lac, 11, chemin des Pêcheurs, 1222 Vézenaz, dans une bâtisse entièrement rénovée en 2010.

Cet établissement comporte 2 petites salles de restaurant et deux terrasses, mais ne peut servir que 80 couverts (maximum) simultanément, y compris en terrasse. Un parking est à la disposition des clients.

Destiné à une clientèle variée: locale, familiale ou de passage, l'établissement proposera une carte de type cuisine traditionnelle française mais inventive avec des produits de qualité, de saison et du terroir, dans une gamme de prix accessible à tous.

Le loyer sera sous forme d'un pourcentage du chiffre d'affaires, avec un loyer minimum exigé.

Le candidat sera d'esprit novateur et entrepreneur, et au bénéfice d'une solide expérience. Il devra être en mesure de présenter un plan d'affaires adapté à son concept d'exploitation. Une garantie bancaire de Fr. 50 000.- est exigée.

Le contrat de gérance débutera le 1<sup>er</sup> mars 2015 ou à convenir.

Pièces à joindre au dossier de candidature:

- Lettre de motivation
- Curriculum vitae
- Plan financier
- Propositions de menus et de boissons avec listes de prix
- Références
- Certificat de bonne vie et mœurs
- Attestation de non poursuite
- Copie de la patente de cafetier-restaurateur
- Copie du permis d'établissement, le cas échéant.

Le dossier de candidature devra être adressé sous pli confidentiel d'ici au 30 novembre 2014 à Monsieur Alain Maillard, Secrétaire général, Mairie de Cognoy, Route de La Capite 24, case postale 86, 1223 Cognoy.

34982-11548

## HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen, vermieten oder suchen Sie einen Betrieb – benötigen Sie Ideen für eine Umsatzsteigerung, eine Kostenoptimierung – eine Zweitmeinung zu einer Investition, einem Rechtsproblem, einer Nachfolgelösung u.a.m., wir sind seit 40 Jahren die diskreten Spezialisten.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ  
055 410 15 57, [hesser@bluwin.ch](mailto:hesser@bluwin.ch)

30238-10016

## GASTROJOB.ch

Die Stellenplattform  
für Hotellerie, Gastronomie  
und Tourismus



JETZT  
BUCHEN



Zu verkaufen:

### TSCHIERV – VAL MÜSTAIR

Hotelliegenschaft und Dependance (25 Zimmer) mit Restaurant, Pizzeria, Ladenlokalitäten und Umschwung.

Verkaufspreis CHF 1,3 Mio.

Gerne stehen wir für weitere Auskünfte oder für eine Besichtigung zur Verfügung.

Ihr Immobilienberater:

LEM IMMOBILIEN  
Via Maistra 5  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 833 44 66  
Fax 081 833 47 96  
E-Mail [lemm.immobilien@bluwin.ch](mailto:lemm.immobilien@bluwin.ch)  
[www.lemmobilien.ch](http://www.lemmobilien.ch)

34975-11547