

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

Autor(en): **hotelleriesuisse**

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 37

PDF erstellt am: **21.07.2024**

## **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

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

GESAMT-  
AUFLAGE  
40.000

Nr. 37 · 10. September 2015

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

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



THEMENBILD: KEYSTONE

## ERFOLGSFAKTOR STELLENINSERAT

Ansprechender Auftritt, neugierig machender, pfiffig formulierter Text und optimale Platzierung des Inserates lösen positive Reaktionen aus. Nicht nur beim Bewerber. Stellenanzeigen-text muss emotionalisieren. So liefern z. B. lieblos oder unvollständig gestaltete Stellenanzeigen interessante Rückschlüsse auf die Wertschätzung gegenüber dem Bewerber.

Das attraktive Stelleninserat gilt als wichtiger Teil der Unternehmenskommunikation nach innen und aussen. Die enge Zusammenarbeit von HR, Marketing & PR ist dabei entscheidend. Gelingend schreiben setzt sprachliches Können ebenso voraus wie psychologische. Hier kommen die Profis ins Spiel. Erfolgreiche Unternehmen engagieren je nach Bedarf Agenturen für die Textgestaltung. Der Texter kann optimal agieren, wenn er das Unternehmen, die Hintergründe, die Schlüsselpersonen, die Anforderungen und die Ziele der Stelle sehr gut kennt. Für Personalberater, die um den hohen «Stellenwert» der Stellenanzeige wissen, gelten dieselben Voraussetzungen.

Empfehlung: Machen Sie das Suchinserat zur Chefsache. Oder überlassen Sie es einem externen HR-Consultant, der sich mit Ihrem Unternehmen identifiziert. Erfahrene Berater besitzen die Fähigkeit, das Wording Ihrem Firmenauftritt anzupassen und eine attraktive Annonce zu gestalten. Setzen Sie auf Top-Qualität. Entscheiden Sie sich für ein massgeschneidertes Stellenanzeigenkonzept, bei dem sich Optik und Aussage ergänzen. Damit wir-

ken Sie dem Fachkräftemangel entgegen und erzielen gleichzeitig positive Impulse für die Pflege Ihrer Arbeitgebermarke.

Die Qualität Ihrer Stellenanzeige entscheidet über die Qualität der Stellenbewerber und damit über die Qualität Ihrer künftigen Mitarbeiter. Sprechen Sie im Inserat die Gefühle des zukünftigen Mitarbeitenden an. Formulieren Sie deutlich, kommen Sie auf den Punkt, vermeiden Sie Floskeln und lassen Sie sowohl das Stellenprofil als auch die Erwartungen des Unternehmens klar erkennen. Kombinieren Sie Print- und Online-Inserat im Verbund mit Social-Media-Einträgen. Lassen Sie sich bei der Medienauswahl beraten. Kreative Stelleninserate sind dort, wo sich die Zielgruppe bewegt. Inserate sollten sich von der Masse abheben, sich positiv gegen ihr Umfeld abgrenzen, bestenfalls den Leser begeistern. Vergessen Sie nicht, was der Stellenbewerber im Gegenzug erhält. Er muss sich beim Lesen schon halb im Unternehmen wähen. Dann ist das Ziel erreicht.



Ansgar Schäfer, Managing Partner  
SCHAEFER & Partner  
Personal Management GmbH  
www.schaeferpartner.ch

ZITAT  
DER WOCHE

«Betrachte einmal die Dinge  
von einer anderen Seite als du  
sie bisher sahst, denn das heisst,  
ein neues Leben beginnen»

Marc Aurel, römischer Kaiser und Philosoph (121-180 n. Chr.)

AGENDA

21. SEPTEMBER  
«Hotelleriesuisse CAREER DAY  
2015»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Bellevue Palace, Bern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

1. OKTOBER  
«Hotelmarketing: Revenue  
Management»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Cascada, Luzern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)

22. OKTOBER  
«Powerpoint»,  
vom Berufsverband Hotel · Admi-  
nistration · Management, bei der  
Hotel & Gastro Union, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

23. SEPTEMBER  
«Mitarbeiter führen»,  
von der Hotel & Gastro Union, bei  
der Hotel & Gastro Union, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

6. OKTOBER  
«17. Symposium»,  
vom Berufsverband Hotel ·  
Administration · Management,  
im Hotel Palace, Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

29. OKTOBER  
«Expertenforum Input 3/2015»,  
von hotelleriesuisse,  
im Hotel Bern, Bern  
[www.hotelbildung.ch/agenda](http://www.hotelbildung.ch/agenda)



**GASTROJOB.ch**

DAS GRÖSSTE STELLENPORTAL DER BRANCHE

Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote  
10% Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union  
Bewerberprofile • Lehrstellen und Praktika • Kurse & Seminare

ARBEITSSICHERHEIT

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

Gesundheitsschutz (Teil 2)

Gesundheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz; zwischen Unfallgeschehen und Arbeitsorganisation besteht ein enger Zusammenhang.

Folgende Punkte können Auslöser von kritischen Situationen sein:

- Mängel in der Arbeitsorganisation
- unklare Entscheidungskompetenzen
- Missverständnisse
- hoher Arbeitsdruck
- hektische Arbeitsabläufe
- schlechte Arbeitsbedingungen wie Lärm, hohe Luftfeuchtigkeit, Hitze
- schlecht eingerichtete und nicht angepasste Arbeitsplätze, zum Teil ohne Sicht ins Freie.

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

# OHNE ANGST FEEDBACKS GEBEN UND NEHMEN

Lob hört jeder gerne. Das Annehmen von Kritik ist da schon schwieriger. Ein ehrliches Feedback sollte Platz für beides haben. In erster Linie besteht die geglückte Rückmeldung aber aus: «Senden, empfangen und abgleichen».

Viele Menschen tun sich schwer mit Feedbacks; egal, ob sie diese geben oder bekommen sollen. Ein Grund dafür ist, dass sie den Sinn eines Feedbacks nicht richtig verstanden haben. Das Grundprinzip dieser Rückmeldungsform umfasst viel mehr als das blosses Bewerten und Beurteilen, das Loben oder Schelten.

Ein gutes, erfolgreiches Feedback ist ein Austausch. Es bietet die Möglichkeiten, Unterschiede in der Wahrnehmung, der Sichtweise und der Einschätzung einer Situation aufzudecken. Deshalb ist ein gutes Feedback immer ein Dialog. Dieser besteht aus der Rückmeldung sowie einer Rückmeldung auf diese Rückmeldung, auf die wieder eine Rückmeldung folgt. Aus den Feedbackschleifen entsteht ein Gespräch, das im Idealfall zu einem gemeinsam getragenen Abgleich der Sicht- und Handlungsweise führt. Eine Rückmeldung besteht aus drei Teilen:

- Wahrnehmung
- Wirkung
- Wunsch

Ein Feedback könnte so verlaufen: «Ich habe beobachtet, dass ...» (Wahrnehmung); «Ich empfinde das ... / Auf mich wirkt das ... / Bei mir löst das ... aus» (Wirkung); «Ich wünsche mir daher, dass ... / Ich möchte/erwarte/schlage vor, dass ...» (Wunsch).

Positives Feedback bestätigt und motiviert; negatives zwingt dazu, sich konstant weiterzuentwickeln und an die Realität anzupassen. Wer diese Grundsätze im Hinterkopf behält,

kann viel besser mit Rückmeldungen umgehen und so oder so seinen Nutzen daraus ziehen.

Obschon eine gepflegte Feedbackkultur Teams und Betriebe weit nach vorne brächte, werden echte Rückmeldungsgespräche oft vermieden. Die Gründe dafür können sein:

- Angst vor Machtverlust: Wissen ist Macht. Ein erfolgversprechendes Feedback zwingt jedoch dazu, Wissen offenzulegen, um ein gemeinsames Verständnis schaffen zu können.
- Angst, Farbe zu bekennen: Viele Menschen ziehen es vor, unverbindlich und damit unangreifbar zu bleiben. Feedback geben, heisst aber, sich festzulegen, eine Position einzunehmen, Ansichten zu vertreten und das Risiko einzugehen, auch einmal falsch zu liegen.
- Angst vor Harmonieverlust und Konflikten: Wer Feedback gibt, läuft unweigerlich Gefahr, sich auf eine Kontroverse einlassen zu müssen. Statt sich mit einer Person oder Situation auseinanderzusetzen, weicht man dem Thema lieber aus und lästert hinterherum. Dieses Ausweichmanöver bringt jedoch niemanden weiter. Eine vermiedene Auseinandersetzung ist keine Lösung, sondern Herd eines schwelenden Konflikts.
- Angst vor dem Aufwand: Feedback geben und bekommen, ist zeitaufwendig. Soll eine Rückmeldung konstruktiv und nachhaltig sein, muss man sich Zeit nehmen – für die Vorbereitung ebenso wie für das Gespräch selbst. Ein Feedback soll immer nachvollziehbar sein und einfühlsam kommuniziert werden.

Riccarda Frei

BUCHTIPP

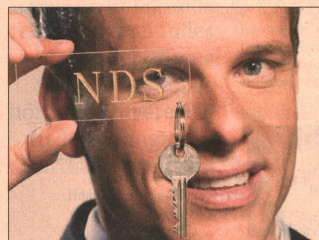
FEEDBACK FÜR DUMMIES

Ohne Rückmeldungen geht nichts im Berufsalltag. Doch viele Menschen haben Angst, ein Feedback zu bekommen, weil sie die Rückmeldung lediglich als Kritik empfinden. Dabei ist ein gutes Feedback viel mehr. Es motiviert und ist eine Orientierung für denjenigen, dem es gegeben wird. Ein gutes Feedback zu geben, ist mindestens so schwer, wie ein Feedback anzunehmen. Denn «gut» heisst im Sinne von Rückmeldung nicht «nur Positives» zu sagen. Es geht beim Feedback viel mehr darum, qualifizierte, nachvollziehbare und konstruktive Anregungen weiterzugeben. Damit der Feedbackempfänger die Anregungen annehmen kann, sind der richtige Zeitpunkt und Ton wichtig. Im Ratgeber «Feedback für Dummies» gibt Dr. Rüdiger Klepsch, Diplom-Psychologe, Tipps, wie erfolgreiche Feedbackgespräche vorbereitet und geführt werden. Dabei geht er auch darauf ein, wie man über Hierarchiegrenzen hinweg dem eigenen Vorgesetzten ein ehrliches Feedback gibt. Zusätzlich zu den Profi-Tipps helfen zahlreiche Checklisten und Fragebögen die Rückmeldungsgespräche sinnvoll zu gestalten – von der Vorbereitung über die Durchführung bis zur Auswertung.



«Feedback für Dummies»  
Dr. Rüdiger Klepsch,  
Diplom-Psychologe  
Wiley-VCH Verlag  
ISBN 978-3-527-70872-7  
CHF 25.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

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

Durchblick  
Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

htr hotelrevue

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 hotelrevue  
Monbijoustrasse 130  
3001 Bern  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Hotellerie Gastronomie Verlag

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

LEITUNG

Barbara König  
Mario Gsell

REDAKTION

Barbara König  
Tel. 031 370 42 39  
Riccarda Frei  
Tel. 041 418 24 50

ADMINISTRATION

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

Karin Huwyler

Tel. 041 418 24 44  
[karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:karin.huwyler@hotellerie-gastronomie.ch)

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotelrevue, 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.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.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 automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf [www.htr.ch](http://www.htr.ch) / [www.immobiliensuisse.ch](http://www.immobiliensuisse.ch) aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung 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)  
Luka Beluhan, Solange Ehrler  
Ursula Erni-Leupi,  
grafilu (Illustrationen)

PRODUKTION

Inserate: htr hotelrevue,  
Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Redaktion:

Hotellerie Gastronomie Verlag,  
Adligenswilerstrasse 27, 6006 Luzern

Druck: NZZ Print

KORREKTORAT REDAKTION

Ringier Print Adligenswil AG,  
6045 Adligenswil/LU

LITHOGRAPHIE

Christian Albrecht, Serum Network,  
Habsburgerstrasse 22, 6003 Luzern

GEDRUCKTE AUFLAGE

40.000 Exemplare

An folgenden Daten erscheint kein PROFIL: 15.1.2015, 29.1.2015, 12.2.2015, 9.4.2015, 14.5.2015, 2.7.2015, 16.7.2015, 30.7.2015, 13.8.2015, 27.8.2015, 26.11.2015, 10.12.2015.

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.



Die Blausee AG ist Eigentümerin/Pächterin von zwei ausserordentlichen Betrieben: Dem Hotel Et Spa Blausee, einem Restaurant (13 GaultMillau Punkte) am See, einer Pizzeria, der bedeutenden Bio-Forellenzucht und Shop, alles eingebettet in dem 22 Hektar grossen Naturpark. Ebenso ist sie Pächterin der Betriebe auf der St. Petersinsel, mit historischem Klosterhotel (Historisches Hotel des Jahres 2010), Restaurant mit grosszügigen Banketträumlichkeiten für Hochzeiten und Events, Bistro und Shop. Zur Führung dieser bekannten Betriebe suchen wir eine erfahrene, motivierte und begeisterte Persönlichkeit (m/w) als

**DIREKTOR  
ODER DIREKTIONSPAAR**

(Eintritt: 1. Dezember 2015 oder nach Übereinkunft)

In dieser spannenden Funktion übernehmen Sie die selbständige Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamtunternehmung und rapportieren direkt dem Verwaltungsrat. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Führung und Motivation Ihrer (je nach Saison) bis zu 100 Mitarbeitenden, die Budgeterstellung, die Umsetzung der vereinbarten Strategie, der Zielsetzung und deren Kontrolle sowie die Vermarktung der Hotel- und Gastro-Betriebe, wie auch der Förderung der Bio-Marke Blausee. Sie pflegen die Kontakte mit Tourismusregionen, Event-Veranstaltern und Partnern. Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie mit Führungs- und Marketingenerfahrung sowie einem mehrjährigen und erfolgreichen Leistungsausweis in der Führung eines ähnlichen Unternehmens. Durch Ihre rasche Auffassungsgabe finden Sie sich in verschiedenen Themen schnell zurecht. Sie besitzen gutes Fachwissen, Sozialkompetenz, natürliche Autorität und Durchsetzungsvermögen. Ihre Mitarbeitenden wissen Sie zu fördern, zu begeistern und geben Ihnen die entsprechende Unterstützung. Als sprachgewandte Persönlichkeit (d, f, e) gehen Sie offen auf Ihre Gäste zu und ermöglichen ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt. Haben wir Sie angesprochen? Mehr Informationen erhalten Sie unter [www.blausee.ch](http://www.blausee.ch) und [www.st-petersinsel.ch](http://www.st-petersinsel.ch). Attraktive Anstellungsbedingungen und Erfolgsbeteiligung sind vorgesehen. Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an: Emanuel Berger, Berger Hospitality Management GmbH, Untere Gasse 4, 3800 Unterseen, [eb@bergerhospitality.ch](mailto:eb@bergerhospitality.ch)

Für lebhaftes Hotel im BEO, Nähe Jungfrauregion, suchen wir eine **Gesch.-F., Stellvertretungspaar mit Fachabschl.** Top-EDV- und -Englischkenntnisse erforderlich. Ziel: business takeover. Anfragen unter Chiffre 38478-11930 an [htr@hotel.revue.ch](mailto:htr@hotel.revue.ch), Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



**Dort arbeiten,  
wo andere  
Ferien machen!**



[www.jobszermatt.ch](http://www.jobszermatt.ch)

Besser unterwegs. **bls**

Rund 3'000 engagierte Mitarbeitende sorgen dafür, dass jedes Jahr 60 Millionen Fahrgäste und jeden Tag 31'000 Tonnen Güter zuverlässig und sicher ihr Ziel erreichen. Wir gestalten die Bahn und den öffentlichen Verkehr aktiv mit und sind dank unserer regionalen Verankerung nahe bei den Kunden. Verstärken Sie unser Freizeitteam im Zentrum von Bern als

**Produktmanager/in Freizeit  
„Romandie“ 100%**

**Ihre Herausforderung:** Als Produktmanager/in Freizeit „Romandie“ sind Sie in einem dynamischen Umfeld für den Aufbau, die Entwicklung und Vermarktung marktfähiger und innovativer Tourismusprodukte in Kombination mit dem öffentlichen Verkehr in der Westschweiz zuständig. Sie tragen die Verantwortung für die Marktbearbeitung und stellen diese in Zusammenarbeit mit dem Werbeteam sicher. Zudem gehört die Akquisition und Betreuung der touristischen Partner zu Ihren Hauptaufgaben.

**Ihr Beitrag:** Sie verfügen über eine Aus- oder Weiterbildung im Bereich Tourismus oder Marketing und über fundierte Kenntnisse der öV-Landschaft Schweiz. Berufserfahrung im Bereich Marketing und/oder Tourismus sowie Produktmanagement setzen wir voraus. Sie verfügen idealerweise über ein touristisches Netzwerk in der Romandie, zeichnen sich durch ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten, hohe Selbstständigkeit, Flexibilität, unternehmerisches Denken und Handeln sowie eine zielorientierte und effiziente Arbeitsweise aus. Sie beherrschen Deutsch und Französisch auf Verhandlungsniveau (bilingue). Gute Englisch-Kenntnisse erwünscht.

**Steigen Sie ein!** Ein persönliches, wertschätzendes Umfeld bietet Ihnen beste Voraussetzungen Ihre Stärken und Ideen einzubringen und die Zukunft der BLS mitzugestalten. Die Vielfalt des öffentlichen Verkehrs wird Sie faszinieren.

**Wollen Sie etwas bewegen?** Dann bewerben Sie sich bevorzugt direkt online unter [www.bls.ch/jobs](http://www.bls.ch/jobs) oder senden Ihr Bewerbungsdossier per Post.

BLS, Bewerbung Ref. URWÜ1524.3, Genfergasse 11, 3001 Bern

Erste Auskünfte erteilt Ihnen gerne Martin Gäggeler, Leiter Freizeit & Tourismus, Tel. +41 (0)58 327 32 48

zuverlässig, ambitioniert, sympathisch [www.bls.ch](http://www.bls.ch)

**Gastro Express**



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



Wir, ein junges Team, suchen ab Dezember 2015

**Koch/Rotisseur  
Jungkoch  
sowie  
Servicefachangestellte (w)**

Unser Restaurant ist mitten im Schneessportgebiet Adelboden-Lenk, dank...!

Rufen Sie doch an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Therese Aellig  
Restaurant Wildstrubel AG  
Kreuzgasse 8  
3715 Adelboden  
Tel. 033 673 21 07  
[www.restaurant-wildstrubel.ch](http://www.restaurant-wildstrubel.ch)

**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 und im Restaurant Kura suchen wir eine flexible und aufgestellte Persönlichkeit als

**Thai Chef (m/w)**

ab November 2015 oder nach Vereinbarung

**Ihre Aufgaben:**

Sie führen zusammen mit unserem Küchendirektor die Thai-Show-Küche für das Restaurant Siam Wind. Sie arbeiten mit einem Team von 3 Mitarbeitern und sind für die Entwicklung des Angebots, die Menügestaltung sowie für 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.

**Japanese Chef (m/w)**

ab Dezember 2015 oder nach Vereinbarung

**Ihre Aufgaben:**

Sie führen zusammen mit einem kleinen Team die Küche unseres japanischen Restaurants KURA und sind unserem Küchendirektor unterstellt. Sie sind für die Zubereitung von Maki, Nigiri und Sashimi in allen Variationen zuständig. Des Weiteren bereiten Sie traditionelle japanische Gerichte in unserer offenen Showküche zu. Sie sind für die Einhaltung der Hygienestandards verantwortlich und geben Ihr Fachwissen an Ihre Kollegen weiter.

**Ihr Profil:**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und bringen mehrjährige Erfahrung in der japanischen Kochkunst mit. Sie verfügen über hervorragende Kenntnisse der traditionellen japanischen Küche, und das fachgerechte Verarbeiten von Fisch, Fleisch und Gemüse ist für Sie kein Problem.

Sie sprechen Deutsch und/oder Englisch, sind selbständig, 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 Cologna, Vizedirektorin  
7500 St. Moritz  
Telefon +41 (0)81 836 06 96 / [jobs@laudinella.ch](mailto:jobs@laudinella.ch)  
[www.laudinella.ch](http://www.laudinella.ch)

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

**[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)**

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) publizieren.

**Vals 3000**

Die Sportbahnen Vals AG sind eine der wichtigsten Leistungsträgerinnen für das Ferienziel Vals. Auf die kommende Wintersaison suchen wir für unsere **Bergrestaurants Gadastatt und Dachberghütte** folgende MitarbeiterInnen:

Vollzeit / Teilzeit / Aushilfen im Stundenlohn

- \* **LeiterIn Gastronomie** (Jahresstelle)  
Eintritt nach Vereinbarung
- \* **Köche** (1 Jahresstelle oder Saisonstelle)
- \* **KassiererInnen** (Saisonstelle)
- \* **AllrounderInnen** (Saisonstelle)

Wir bieten Ihnen einen nicht alltäglichen Arbeitsplatz in einer wunderschönen Natur mit interessanten und geregelten Arbeitszeiten. Eintritt ca. Mitte Dezember 2015.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post. Für vorherige Auskünfte steht Ihnen der Geschäftsführer Maurus Tomaschett gerne zur Verfügung.

Sportbahnen Vals AG  
Postfach  
CH 7132 Vals  
Tel: 081 / 935 15 50  
[www.vals3000.ch](http://www.vals3000.ch)  
[maurus.tomaschett@vals3000.ch](mailto:maurus.tomaschett@vals3000.ch)

Stellenbeschreibungen siehe [www.vals3000.ch/offene Stellen](http://www.vals3000.ch/offene-Stellen)

# DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

htr **hotelrevue**

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

**HOTELLERIE<sup>+</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

htr **hotelrevue** VON **HOTELLERIE<sup>+</sup>**  
**GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

### LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

Wie ein alter Hirschkäse... In der USA... Google... OTAs... fürchten... Google... Lehrt Google die OTAs das fürchten?

### PROFIL

#### SO MUSS EIN LEBENS-LAUF AUSSEHEN

22. Juni  
8. August  
17. August  
31. August  
1.-5. September  
30. September

Das Profil zeigt den Lebenslauf eines Kandidaten... So muss ein Lebenslauf aussehen...

### PROFIL

#### Lehrer Paul & Renner

SCHAFER & PARTNER

Lehrer Paul & Renner... Schafers & Partner...

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

Gesucht: Salztreuer  
Gefunden: [www.hotelmartplatz.ch](http://www.hotelmartplatz.ch)

### PROFIL

#### HUNDE IM HOTEL - EIN THEMA FÜR SICH

Hunde im Hotel... Ein Thema für sich... Hunde im Hotel...

**HESSER**

Hesser... Hesser...

[CASTROJOB.ch](http://www.CASTROJOB.ch)

Der Stellensuchen für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**JETZT  
BUCHEN**



## Betriebsleiter/in

Restaurant The Traders im WTC  
Leutschenbachstrasse 95, 8050 Zürich

per 1. Oktober 2015

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)

38475-12281

## Koch Self Service Restaurant Jobcode hoteljob.ch: J101038

Alterszentrum Alenia  
Worbstrasse 296 3073 Gümliigen  
031 950 96 43 [katja.aufdenblatten@alenia.ch](mailto:katja.aufdenblatten@alenia.ch)

38444-12284



## Gruppenleitung (w/m)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelstrasse 51, 8047 Zürich

mach Vereinbarung

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



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

38466-12273

Lebhaftes 3\*\*\*-Hotel mit grosser Restauration (Ter-  
rasse und div. Restaurants) und 50 Zimmern in der  
Zentralschweiz sucht einen neuen

## Geschäftsführer oder Geschäftsführerehepaar

Sie arbeiten gerne selbständig und übernehmen die  
Verantwortung, einem Betrieb mit 25 Mitarbeitern  
vorzustehen. Übernehmen Regie über die Einhaltung  
des Umsatzbudgets und haben die Betriebsaufwän-  
de und Mitarbeiterkosten im Griff.

Vorzugsweise haben Sie eine Ausbildung als Koch  
und eine Hotelfachschule abgeschlossen und wollen  
mit Herzblut einen schönen Hotelbetrieb führen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter  
Chiffre 38471-12277 an htr hotel revue, Monbijou-  
strasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38471-12277

## Souschef (m/w)

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutz-  
gebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traum-  
haften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal,  
Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten  
Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben  
wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Sie sind etwa 24 bis 32 Jahre jung. Sie pflegen eine kreati-  
ve, phantasievolle Küche und verwenden dafür mit Freude  
regionale, biologische und saisonale Produkte. Wunder-  
schönes, schlichtes Anrichten ist eine Ihrer Stärken. Sie be-  
herrschen Ihr Metier, sind qualitätsbewusst und wissen  
Ihre MitarbeiterInnen und unsere Gäste zu begeistern.

Neue Ideen brauchen Ihnen bei uns nie auszugehen.  
Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Eine ausseror-  
dentliche, spannende Aufgabe, hohe Professionalität,  
Unterstützung, ein junges Team, Weiterbildung und auch  
eine Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir.

Wir freuen uns darauf, Sie kennen zu lernen!

Sonja Lanz, Hotel Restaurant Schiff  
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ  
Tel. 055 416 17 18 [www.schiff-pfaeffikon.ch](http://www.schiff-pfaeffikon.ch)

38474-12280

Kanada - Hotel/Restaurant sucht:

## Mitarbeiter für alle Bereiche

Mile 462 Alaska Hwy, Box 8  
Muncho Lake, B.C. V0C1Z0 KANADA  
[www.northernrockieslodge.com](http://www.northernrockieslodge.com)

38461-12285

## Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Resta-  
urant «STEAKHOUSE» suchen wir ab 10. Dezember 2015 für  
die Wintersaison:

## Servicemitarbeiter/in Chef de partie

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie  
leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jun-  
gem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? Rufen Sie an oder  
senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab  
z. H. Herr G. R. Meiler  
7017 Flims Dorf  
Tel. 081 920 95 00  
[info@hotelvorab.ch](mailto:info@hotelvorab.ch)

38464-12272



## Chef de Rang (w/m)

Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee  
Monument im Fruchtländ 1, 3000 Bern 31

per sofort

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



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

38476-12282

## Zahnarztpraxis, Luzern sucht Jobcode hoteljob.ch: J101106

Zahnarzt Team Luzern  
Winkelriedstrasse 37 6003 Luzern  
041 210 58 58 [praxis@ztlu.ch](mailto:praxis@ztlu.ch)

38465-12279



Ready for a new challenge

## Front Office & Sales Manager Assistant Restaurant Manager Commis de Cuisine

Herzlich willkommen auf Boldern – dem Hotel mit der atemberaubenden Sicht  
über den Zürichsee und die Berge. Möchten Sie die Gastfreundschaft nachhal-  
tig prägen, Ihre berufliche Erfahrung, Ihr Wissen in eine neue Herausforderung  
einbringen und ein Teil des Turnaround Teams sein, dann freuen wir uns auf Ihre  
Bewerbung.

### Unsere Anforderungen an Sie

Sie sind eine offene und entgegenkommende Persönlichkeit, die fest im Leben  
steht. Arbeiten Sie professionell und mit einem grossen Mass an Sachkenntnis, sind  
Sie belastbar und behalten auch in schwierigen Situationen einen kühlen Kopf, ist  
Ihnen das Arbeiten im Team wichtig und lieben Sie die Zusammenarbeit mit den  
diversen Abteilungen des Hotels – dann sind Sie die richtige Person für die vakante  
Position.

### Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Simone Emmenegger, Gastgeberin  
Tel. +41 44 921 71 14, [simone.emmenegger@boldern.ch](mailto:simone.emmenegger@boldern.ch)

Boldern | Hotel Restaurant Seminar | Boldernstrasse 83 | Postfach 1031 | CH-8708 Männedorf  
Tel. +41 44 921 71 11 | [info@boldern.ch](mailto:info@boldern.ch) | [www.boldern.ch](http://www.boldern.ch)

38470-12276

## HOTEL FEX

Unser Hotel im Oberengadin gehört zu den Historic-Hotels  
und beinhaltet nebst den 16 Zimmern auch eine Stüwa mit  
50 Plätzen, eine Terrasse, einen Teesalon sowie einen wun-  
derschönen Speisesaal für die Hotelgäste mit 40 Plätzen.  
Unser Haus ist nachhaltig geführt – an einem fast unbe-  
rührten Ort mit gastlichem Niveau. Wir haben im Sommer  
und Winter geöffnet.

Unser Restaurant steht der Slow-Food-Bewegung nahe  
und stellt die Freude am Essen in den Mittelpunkt. Konse-  
quent natürliche Lebensmittel und traditionell hergestellte  
Produkte garantieren den besonderen Geschmack. Wir le-  
gen Wert auf Bio- und regionale Produkte.

Zu Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang De-  
zember 2015

## Küchenchef Koch Saisonstelle

Sie lieben Ihren Beruf, sind kreativ und belastbar. Sie ko-  
chen mit Leidenschaft und legen grossen Wert auf Qua-  
lität und Hygiene und Sie sind bereit Neues kennen zu  
lernen. Sie sind flexibel, ein guter Teamplayer und beherr-  
schen die deutsche Sprache in Wort und Schrift. Ihr neuer  
Arbeitsplatz hat eine einzigartige Aussicht auf die Bergwelt.  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Mail  
an: [info@hotelfex.ch](mailto:info@hotelfex.ch) oder  
Hotel Fex, Eliane Aeschlimann, Via da Fex 73, 7514 Fex

swiss  
historic  
hotels



38462-12286

## SVIZZERA ITALIANA

Albergo 4 stelle nel locarnese cerca un/a:  
ricezionista al 50% o al 100%  
con almeno 2 anni di esperienza.

Ottime conoscenze del tedesco e comprensione  
dello svizzero tedesco.  
Buona conoscenza dell'italiano, francese ed inglese.  
Conoscenza Fidelio. Data da convenire.

Interessati scrivere a cifra: V 024-900788, Publicitas SA,  
casella postale 1280, 1701 Friburgo.

38466-12274

## ANZEIGEN

### Zu verkaufen original Enten-/Karkassenpresse

ca. 100-jährig, aus plattiertem Silber,  
mit der folgenden Bezeichnung  
«A PARIS, ISENNE, N101, DEPOSE»

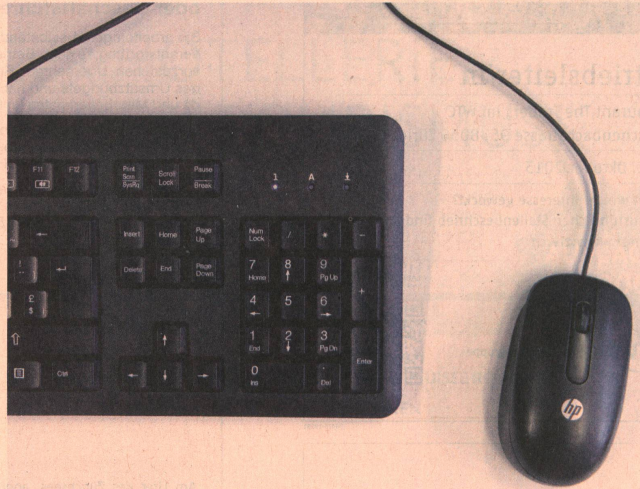
Verhandlungspreis

Kontakt: Telefon 076 747 67 15  
oder [pargus@ggs.ch](mailto:pargus@ggs.ch)

38473-12275

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

## ZUSAMMENARBEIT IN DER CLOUD



THEMENBILD: KEYSTONE

**Die Projektarbeit mit Partnern und Kunden erfordert einen hohen Abstimmungsbedarf. Mit Speicherdiensten aus der Cloud sind Daten und Dokumente nicht nur gut aufgehoben, sondern lassen sich auch ganz einfach mit externen Geschäftspartnern austauschen.**

Wenn Daten und Dokumente allen Beteiligten zur Verfügung stehen müssen, besteht die Problematik, dass grosse Dateien sich nicht per E-Mail versenden lassen und es nicht immer klar ist, welches die aktuellste Version eines Dokuments ist. Durch das Hin und Her quellen zudem die E-Mail-Postfächer über. Mit einer Cloud-Lösung gehört dieses Szenario der Vergangenheit an.

### Einfach zusammenarbeiten

Mit einem Speicherplatz in der Cloud gestaltet sich die Zusammenarbeit sowohl bei internen als auch firmenübergreifenden Projekten deutlich einfacher. Alle autorisierten Personen können auf die Dokumentenablage in der Cloud zugreifen. Die entsprechenden Lese-, Bearbeitungs- oder Upload-Berechtigungen

vergibt der Administrator pro Dokument und Ordner individuell. Dies ist unerlässlich, sobald mehrere Personen involviert sind. Anpassungen können die Beteiligten direkt im Dokument vornehmen. So arbeiten alle stets mit der aktuellsten Version. Die Projektteilnehmer entscheiden darüber hinaus selbst, mit welchem Gerät sie gerade auf die Ablage zugreifen wollen. Ob mit dem PC, Tablet oder Smartphone – die Daten und Dokumente stehen unabhängig von Tageszeit und Aufenthaltsort stets zur Verfügung. Genau diese Freiheiten können die Effizienz innerhalb eines Projektes massgeblich steigern.

### Sichere Datenhaltung

Relativ einfach in der Handhabung, ist eine cloudbasierte Speicherlösung zugleich eine sichere Variante, Daten zu speichern und auszutauschen. Bei der Wahl der Cloud-Lösung empfiehlt es sich jedoch, darauf zu achten, dass die Daten in der Schweiz gespeichert sind und es sich um einen etablierten Anbieter handelt. Unternehmen wissen jederzeit, wo die Daten gespeichert sind

und können darauf vertrauen, einen Dienst gewählt zu haben, den es auch in mehreren Jahren noch gibt.

### Die Kosten stets im Blick

Daten und Dokumente, die sich auf der Ablage befinden, sind im Rechenzentrum des Anbieters gespeichert. Unternehmen benötigen folglich dafür keine eigenen Server mehr. So entfallen nicht nur die Investitionskosten, sondern auch der Aufwand für den Betrieb und die Wartung der Infrastruktur. Das Unternehmen bezieht den Speicherplatz in der Cloud zum monatlichen Pauschalpreis, ohne sich um sonst etwas kümmern zu müssen.



Thomas Bachofner  
 Leiter Produktentwicklung  
 Kleine und Mittlere Unternehmen  
 Swisscom

**hotelforsale.ch**

**Einmalige Gelegenheit!**

In idyllischer Umgebung und wohlthuender Atmosphäre zu verkaufen:

**\*\*\* Hotel / Restaurant**

auf einem Hügelzug, in Alpweiden und Wäldern eingebettet, mitten in der intakten Natur.

30 Zimmer / 64 Betten, 3,5-Zi Whg.  
 Restauration mit 150 SP,  
 Gartenterrasse mit 120 SP,  
 2 Seminarräume mit total 52 SP,  
 75 PP, Spielplatz.  
 Grundstück: 8300 m<sup>2</sup>  
 GVB-Wert: CHF 7,7 Mio  
 Verkaufsrichtpreis: CHF 1,4 Mio  
 minimales Angebot: CHF 1,0 Mio

Zumkehr&Etterli AG  
 Bernastrasse 25, 3800 Interlaken  
 info@hotelforsale.ch  
 www.hotelforsale.ch

58478-12284

**Vallatscha**  
 HOTEL · RESTAURANT · SPA CURAGLIA

Auf den **1. Juni 2016** suchen wir in Curaglia GR einen Gastgeber

**als Pächter**

Für unseren beschaulichen, 1910 erbauten Hotelbetrieb, unweit von Disentis GR, suchen wir infolge Pensionierung einen Nachfolger. Hier in der intakten, naturnahen Umgebung an der Lukmanierpassstrasse haben die heutigen Gastgeber den Betrieb seit 2007 erfolgreich geführt. Seit Ende August 2010 präsentiert sich das Hotel Vallatscha nach dem kompletten Um- und Erweiterungsbau in einem vollkommen neuen Gewand. Das Hotel Vallatscha verfügt über 10 Doppelzimmer, die alle einen zeitgemässen Standard mit Dusche/WC, TV und WiFi erfüllen. Den Gästen stehen insgesamt 3 Gaststuben und ein vielseitig einsetzbarer Seminar- oder Sitzungsraum zur Verfügung.

Nähere Informationen/Dokumentation erhalten Sie bei:

**confida.gr treuhand ag**      **André Schmid**  
 Via Alpisu 70                      081 920 47 47  
 7188 Sedrun                      info@confida.gr

**confida.gr**  
 treuhand

58468-12271

### Investment-Highlight:

Das Alpenhotel an einzigartiger Lage, an romantischem Bergsee, mit herrlichem Bergpanorama – mitten in Österreich – Winter- und Sommerbetrieb – 60 Betten, mit Erweiterungsmöglichkeiten.

Anfragen:  
 E-Mail: hotelfinfo83@gmail.com

38477-12283

Zu verkaufen: einzigartiges  
**Einwanderungs- und  
 Geschäftsobjekt in Kanada**

[www.RestaurantKanada.ca](http://www.RestaurantKanada.ca)

38129-11640

### HESSER

**Unternehmensberatung  
 für Hotellerie & Restauration**

Wir verkaufen/vermieten Hotels und Restaurants und sind die Spezialisten für Gewinnoptimierung...

Wir beraten Sie gerne, erfahren Sie mehr darüber auf unserer Website  
[www.hesser-consulting.ch](http://www.hesser-consulting.ch)

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

39207-11640

**Liegenschaften verkaufen – neu auch online**  
[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

**htr hotel revue**