**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2015)

Heft: 37

**Anhang:** Profil: die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la

bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

**Autor:** hotelleriesuisse

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 08.12.2025

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

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

htr hotel revue

HOTELLERIE **GASTRONOMIE ZEITUNG** 

www.stellenPROFIL.ch

**GESAMT AUFLAGE** 

40.000

Nr. 37 · 10. September 2015

AUS- UND WEITERBILDUNG ...... DIREKTION/KADERSTELLEN ..... DEUTSCHE SCHWEIZ ...... SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA ..... INTERNATIONAL ..... STELLENGESUCHE ..... IMMOBILIEN



«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.)

# ERFOLGSFAKTOR LLENINSERAT

Ansprechender Auftritt, neugierig machender, pfiffig formulierter Text und optimale Platzie-rung des Inserates lösen positive Reaktionen Nicht nur beim Bewerber. Stellenanzei gentext muss emotionalisieren. So liefern z. B. lieblos oder unvollständig gestaltete Stellenan-zeigen 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 psychologisches. 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 Hin-tergründe, die Schlüsselpersonen, die Anforde-rungen 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 ex-ternen 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 massge-schneidertes Stellenanzeigenkonzept, bei dem sich Optik und Aussage ergänzen. Damit wirken Sie dem Fachkräftemangel entgegen und erzielen gleichzeitig positive Impulse für die Pflege Ihrer Arbeitgebermarke.

Die Oualität 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, ver-meiden 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, bes-tenfalls den Leser begeistern. Vergessen Sie nicht, was der Stellenbewerber im Gegenzug erhält. Er muss sich beim Lesen schon halb im Unternehmen wähnen. Dann ist das Ziel erreicht.



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

AGENDA

#### 21. SEPTEMBER «Hotelleriesuisse CAREER DAY

im Hotel Bellevue Palace, Bern www.hotelbildung.ch/agenda

#### 1. OKTOBER

«eHotelmarketing: Revenue Management», von hotelleriesuisse im Hotel Cascada, Luzern www.hotelbildung.ch/agenda

#### 22. OKTOBER

«Powerpoint», vom Berufsverband Hotel · Admi-nistration · Management, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

#### 23. SEPTEMBER

«Mitarbeiter führen», von der Hotel & Gastro Union, bei der Hotel & Gastro Union, Luzern www.hotelgastrounion.ch

#### 6. OKTOBER

«17. Symposium», vom Berufsverband Hotel Administration · Management, im Hotel Palace, Luzern www.hotelgastrounion.ch

#### 29. OKTOBER

«Expertenforum Input 3/2015», von hotelleriesuisse, im Hotel Bern Bern www.hotelbildung.ch/agenda



Gratis für Mitarbeitende • Über 1.000 Jobangebote 10 % Rabatt für Mitglieder der Hotel & Gastro Union

#### 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 gro tis heruntergeladen werden unter: 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».

iele 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 die-ser Rückmeldungsform umfasst viel mehr als das blosse 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 Rückmel-dung, auf die wieder eine Rückmeldung folgt. Aus den Feedbackschlaufen 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,

ss ...» (Wunsch).
Positives Feedback bestätigt und motiviert; negatives zwingt dazu, sich konstant weiter-zuentwickeln 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 ge-meinsames 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 tion auseinanderzusetzen, weicht man dem Thema lieber aus und lästert hintenherum. Dieses Ausweichmanöver bringt jedoch nie-manden weiter. Eine vermiedene Auseinan-dersetzung ist keine Lösung, sondern Herd eines schwelenden Konflikts.
- · Angst vor dem Aufwand: Feedback geben und Angst vor dem Autwand; Feedback geben und bekommen, ist zeitaufwendig. Soll eine Rück-meldung konstruktiv und nachhaltig sein, muss man sich Zeit nehmen – für die Vorbe-reitung ebenso wie für das Gespräch selbst. Ein Feedback soll immer nachvollziehbar sein und einfühlsam kommuniziert werden. Riccarda Frei

..... BUCHTIPP .....

#### FEEDBACK FÜR DUMMIES

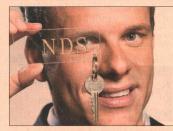
Ohne Rückmeldungen geht nichts im Berufsalltag. Doch viele Menschen haben Angst, ein Feedback zu bekommen, weil sie die Rückmeldung lediglich als Kritik empfinden. Dabei ist ein gutes Feedback viel mehr. Es motiviert und ist eine Orientierung für denjenigen, dem es gegeben wird. Ein gutes Feedback zu geben, ist mindestens so schwer, wie ein Feedback anzu-nehmen. 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 Vorge-setzten 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 Dr. Rüdiger Klepsch, Diplom-Psychologe Wiley-VCH Verlag ISBN 978-3-527-70872-7 CHF 25.90

Durchblick

#### **AUS- UND WEITERBILDUNG**



#### Besuchen Sie eine Informationsveranstaltung!

www.hotelbildung.ch/nds

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



## PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Ein Gemeinschaftsprojekt von

#### htr hotel revue

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130 3001 Bern www.hotelleriesuisse.ch

#### Hotel & Gastro Union Adligenswilerstrasse 22

6002 Luzern www.hotelgastrounion.ch

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

#### Hotellerie Gastronomie Verlag

Adligenswilerstrasse 27 6006 Luzern 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

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 hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

#### Angela Di Renzo Costa Tel. 031 370 42 42 Fax 031 370 42 23

inserate@stellenProfil.ch

#### PREISE Stellenanzeigen

Millimeter-Tarif s/w CHF 1.80 4-farbig CHF 2.35 Kaderrubrik Stellen 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

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

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/ immobilien 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 Martin Reznicek (Creative-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

**Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement** 

KORREKTORAT REDAKTION Ringier Print Adligenswil AG, 6043 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 Verwen dung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz Inserate durfen 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 Figentümerin/Pächterin von zwei ausserordentlichen Betrieben: Dem Hotel & 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 Zielsetzungen 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 Führungsund Marketingerfahrung 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 und 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

HOTEL LAUDINELLA



Vielseitig, innovativ und immer offen! So ist unser Hotel, und so stellen

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 Ve

Ihre Aufgaben: Sie führen zusammen mit unserem Küchendirektor die Thai-Show-Küche für das Restaurant Siam Wind. Sie arbeiten mit einem Team von 3 Mitarbei-tern und sind für die Entwicklung des Angebots, die Menügestaltung sowie für die Qualität der Speisen zuständig.

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

#### Japanese Chef (m/w)

ab Dez nber 2015 oder nach Vereinbarung

#### Ihre Aufgaben:

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.

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

Sie sprechen Deutsch und/oder Englisch, sind selbständig, flexibel und be-lastbar. 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.

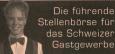
Hotel Laudinella Andrea Sandra Cologna, Vizedirektorin 7500 St. Moritz Telefon +41 (0)81 836 06 96 / jobs@laudinella.ch www.laudinella.ch

Für lebhaftes Hotel im BEO, Nähe Jung-frauregion, suchen wir eine Gesch.-F., Stellvertretungspaar mit Fachabschl. Top-EDV- und -Englischkenntnisse er-forderlich

forderlich. Ziel: business takeover. Anfragen unter Chiffre 38478-11930 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Gastro = Express



www.gastro-express.ch



Wir, ein junges Team, suchen ab Dezember 2015

Koch/Rotisseur Jungkoch

#### Servicefachangestellte (w)

Unser Restaurant ist mitten im Schneesportgebiet Adelboden-Lenk, dänk ...!

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



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 Tou-rismus oder Marketing und über fundierte Kenntnisse der öV-Landschaft Schweiz. Berufserfahrung im Bereich Marketing und/oder Tourismus sowie Pro-duktmanagement setzen wir voraus. Sie verfügen idealerweise über ein touristi-sches Netzwerk in der Romandie, zeichnen sich durch ausgeprägte Kommunika-tionsfähigkeiten, hohe Selbständigkeit, Flexibilität, unternehmerisches Denken und Handelbe pourig einer feigergeiterte und effizieren Arbeitzweise aus. Sie hae und Handeln sowie eine zielorientierte und effiziente Arbeitsweise aus. Sie be herrschen Deutsch und Französisch auf Verhandlungsniveau (bilingue). Gute Eng-

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 w bls ch/jobs oder senden Ihr Rewerbungsdossier per Pos

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

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

#### www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter www.hoteljob.ch publizieren.



# DIE GRÖSSTE STELLENBÖRSE

IN DER SCHWEIZER HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND DEM TOURISMUS!

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

**AUFLAGE** 40.000

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



# SO MUSS EIN LEBENSLAUF

## **BUCHEN** SIE JETZT!

Und erreichen Sie Woche für Woche 200.000 Leserinnen und Leser aus dem Schweizer Gastgewerbe!



www.stellenPROFIL.ch

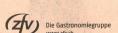


#### Betriebsleiter/in

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





## **Koch Self Service Restaurant**

Jobcode hoteljob.ch: J101038

Alterszentrum Alenia Worbstrasse 296 3073 Gümligen 031 950 96 43 katja.aufdenblatten@alenia.ch



#### Gruppenleitung (w/m)

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen Flüelastrasse 51, 8047 Zürich

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





Lebhaftes 3\*\*\*-Hotel mit grosser Restauration (Terrasse 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 Betriebsaufwände 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.

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

#### Souschef (m/w)

Sie sind etwa 24 bis 32 Jahre jung. Sie pflegen eine kreative, phantasievolle Küche und verwenden dafür mit Freude regionale, biologische und saisonale Produkte. Wunderschönes, schlichtes Anrichten ist eine Ihrer Stärken. Sie beherrschen 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 ausserordentliche, 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!

Sonia Lanz, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

Kanada - Hotel/Restaurant sucht:

#### Mitarbeiter für alle Bereiche

Mile 462 Alaska Hwy, Box 8 Muncho Lake, B.C. V0C1Z0 KANADA www.northernrockieslodge.com

# Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant «\$TEAKEUTS» suchen wir ab 10. Dezember 2015 für die Wintersaison:

#### Servicemitarbeiter/in Chef de partie

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlöhnung, 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:

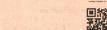
Hotel Vorab z. H. Herrn G. R. Meiler 7017 Flims Dorf Tel. 081 920 95 00 info@hotelvorab.ch

### Chef de Rang (w/m)

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

per sofort

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





#### Zahnarztpraxis, Luzern sucht

Jobcode hoteljob.ch: J101106

Zahnarzt Team Luzern Winkelriedstrasse 37 6003 Luzern 041 210 58 58 praxis@ztlu.ch

BOLDERN

Ready for a new challenge

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

Unser Hotel im Oberengadin gehört zu den Historic-Hotels und beinhaltet nebst den 16 Zimmern auch eine Stüva mit und bernhaltet nebst den 16 zimmen haude nehe Studen bot 50 Plätzen, eine Terrasse, einen Teesalon sowie einen wunderschönen Speisesaal für die Hotelgäste mit 40 Plätzen. Unser Haus ist nachhaltig geführt – an einem fast unberührten 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 legen Wert auf Bio- und regionale Produkte.

Zu Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang De-

Küchenchef in Jahresstellung 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 zie 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 oder Hotel Fex, Eliane Aeschlimann, Via da Fex 73, 7514 Fex

swiss historic hotels



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 Friborgo.

**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

#### DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME



# ZUSAMMENARBEIT IN DER CLOUD

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 Zusam-menarbeit 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 Pauschaltarif, ohne sich um sonst etwas kümmern zu müssen.



Thomas Bachofner Leiter Produkteentwicklung Kleine und Mittlere Unternehmen



#### **Einmalige Gelegenheit!**

In idvllischer Umgebung und wohltuender Atmosphäre zu verkaufen:

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

auf einem Hügelzug, in Alpweider und Wäldern eingebettet, mitten ir 30 Zimmer / 64 Betten, 3.5-Zi Who Restauration mit 150 SP. Gartenterrasse mit 120 SP. 2 Seminarräume mit total 52 SP. 75 PP, Spielplatz. Grundstück: 8300 m² GVB-Wert: CHF 7,7 Mio Verkaufsrichtpreis: CHF 1,4 Mio

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

minimales Angebot: CHF 1,0 Mio

Vallatscha



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

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

odsgeben den Denets der Zoof ernogenin genundt vom Ernbe voglicks vom prösentiert sich das Hotel Vallatscha nach dem kompletten Um- und Erweite-rungsbau in einem vollkommen neuen Gewand. Das Hotel Vallatscha verfügt über 10 Doppetizimmer, die alle einen zeitgemäs-sen Standard mit Dusche/WC, TV und WiFi erfüllen. Den Gästen stehen insgesamt 3 Gaststuben und ein vielseitig einsetzbarer Seminar- oder Sitzungs-

Nähere Informationen/Dokumentation erhalten Sie bei

7188 Sedrun

confida.gr treuhand ag André Schmid 081 920 47 47 info@confida.gr

confida.gr

#### **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: hotelinfo83@gmail.com

Zu verkaufen: einzigartiges Einwanderungs- und Geschäftsobjekt in Kanada

#### **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

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

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

htr hotel revue