

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: 06.02.2026

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

PROFIL

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

GESAMT-
AUFLAGE
40.000

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT
VON

htr **hotelrevue**

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

www.stellenPROFIL.ch

Nr. 37 · 10. September 2015

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 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 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
«Hotellerieuisse CAREER DAY
2015»,
von hotellerieuisse,
im Hotel Bellevue Palace, Bern
www.hotelbildung.ch/agenda

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

22. OKTOBER
«Powerpoints»,
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 hotellerieuisse,
im Hotel Bern, Bern
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

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 geglättete 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 einzulassen zu müssen. Statt sich mit einer Person oder Situation auseinanderzusetzen, weicht man dem Thema lieber aus und lästert hinterher. Dieses Ausweichmanöver bringt jedoch niemanden weiter. Eine vermiedene Auseinandersetzung ist keine Lösung, sondern Herd eines schwebelnden 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

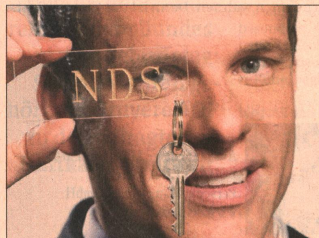
FEEDBACK FÜR DUMMIES

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

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

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

VERLAGE

htr hotelrevue
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

Tel. 041 418 24 44
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
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 / www.gastrojob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung

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

Immobilienanzeigen

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

Die Immobilienanzeigen werden automatisch gegen einen Aufpreis von CHF 50.00 während eines Monats auf www.htr.ch/ / www.immoaufgeschaltet.ch / www.stellenprofil.ch resp. www.immoaufgeschaltet.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,
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 Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. 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 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 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 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

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@hotelrevue.ch, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38478-11930

Dort arbeiten,
wo andere
Ferien machen!



www.jobszermatt.ch

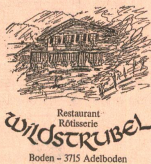
38426-12255

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

38196-11732



Wir, ein junges Team, suchen
ab Dezember 2015

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

Unser Restaurant ist mitten im
Schneesportgebiet 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

38432-12267

HOTEL LAUDINELLA

St. Moritz

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
www.laudinella.ch

38458-12269



Besser unterwegs.



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 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

58468-12275

Mehr als 2000 Lehrstellen finden Sie unter

www.hoteljob.ch

Als Arbeitgeber können Sie Lehrstellen und Praktikumsstellen kostenlos unter 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 Gaststätt 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
maurus.tomaschett@vals3000.ch

Stellenbeschreibungen siehe www.vals3000.ch/offene Stellen

38472-12278

**AUFLAGE
40.000**

tronomie und



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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



38475-12271

Koch Self Service Restaurant

Jobcode hoteljob.ch: J101038

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

38444-12264



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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
www.zfv.ch



38465-12273

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

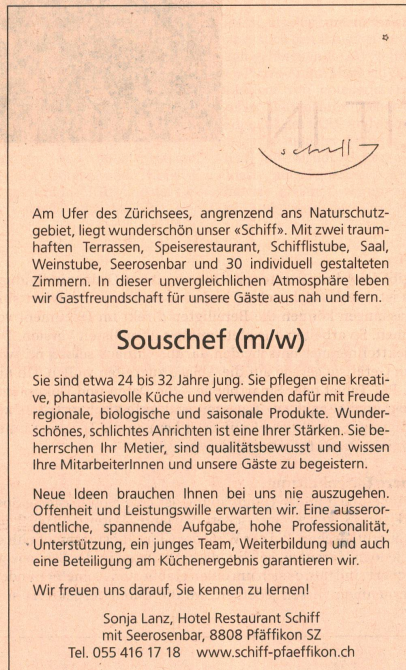
Geschäftsführer oder Geschäftsführerehepaar

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, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

38471-12277



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften 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.

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!

Sonja Lanz, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 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

38461-12285

Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant «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 jungem 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

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

(zfv) Die Gastronomiegruppe
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

38466-12270



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 nachhaltig 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

Boldern | Hotel Restaurant Seminar | Boldernstrasse 83 | Postfach 1031 | CH-8708 Männedorf
Tel. +41 44 921 71 11 | info@boldern.ch | 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 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. Konsequente 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 Dezember 2015

Küchenchef Koch Saisonstelle

Sie lieben Ihren Beruf, sind kreativ und belastbar. Sie kochen mit Leidenschaft und legen grossen Wert auf Qualität und Hygiene und Sie sind bereit Neues kennen zu lernen. Sie sind flexibel, ein guter Teamplayer und beherrschen 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



38460-12286

SVIZZERA ITALIANA

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

Ottima conoscenza 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»

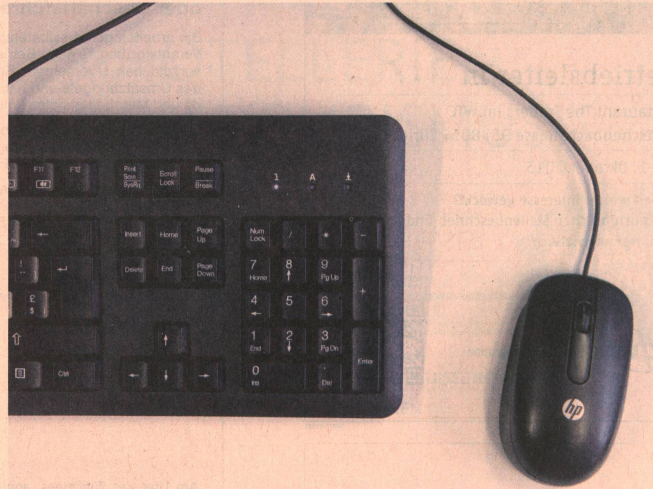
Verhandlungspreis

Kontakt: Telefon 076 747 67 15
oder pargus@ggs.ch

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 m²
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

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
Via Alpso 70
7188 Sedrun

André Schmid
081 920 47 47
info@confida.gr

confida.gr
treuhand

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**

www.RestaurantKanada.ca

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 – hesser@bluewin.ch

Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue