

**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

Nr. 37 · 10. September 2015

htr **hotel revue**

EIN GESELLSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE  
GASTRONOMIE ZEITUNG

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

AUS- UND WEITERBILDUNG

DIREKTION/KADERSTELLEN

DEUTSCHE SCHWEIZ

SUISSE ROMANDE

SVIZZERA ITALIANA

INTERNATIONAL

STELLENGESUCHE

IMMOBILIEN



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.)

## ERFOLGSFAKTOREN STELLENINSERAT

Ansprechender Auftritt, neugierig machender, pfiffig formulierter Text und optimale Platzierung des Inserates lösen positive Reaktionen aus. Nicht nur beim Bewerber. Stellenanzeigentext 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 massengenähtes Stellenanzeigkonzept, bei dem sich Optik und Aussage ergänzen. Damit wir-

ken Sie dem Fachkräftemangel entgegen und liefern 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 Medienselektion beraten. Kreative Stellenanzeigen 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 wählen. Dann ist das Ziel erreicht.



Ansgar Schäfer, Managing Partner  
SCHAEFER & Partner  
Personal Management GmbH  
[www.schaeferpartner.ch](http://www.schaeferpartner.ch)

### 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 · Administration · 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 Spitätern 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 glückliche 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 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 Rückmeldung, auf die wieder eine Rückmeldung folgt. Aus dem 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, 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.

Obwohl 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 lässt 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

## BUCH TIPP

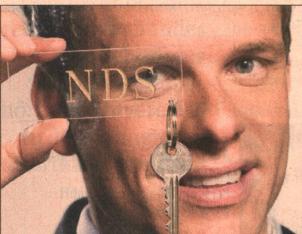
## FEEDBACK FÜR DUMMIES

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 hotel revue

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

HERAUSGEBER  
hotelleriesuisse  
Monbijoustrasse 130  
Postfach  
3001 Bern  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

Hotel & Gastro Union  
Adligenswilerstrasse 22  
6006 Luzern  
[www.hotelgastrounion.ch](http://www.hotelgastrounion.ch)

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

**Hotellerie Gastronomie Verlag**  
Adligenswilerstrasse 27  
6006 Luzern  
[www.hotellerie-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)

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt (auch wenn die Auftragserteilung via Hotellerie Gastronomie Verlag erfolgen sollte) über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

**VERKAUF**  
Angela Di Renzo Costa  
Tel. 031 370 42 42  
Fax 031 370 42 23

**inserate@stellenProfil.ch**  
**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) / immobilien 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 hotel revue,  
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. 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 (j/nach Saison) bis zu 100 Mitarbeitenden, die Budgeterstellung, die Umsetzung der vereinbarten Strategie, die 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 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 Durchsetzungsmöglichkeiten. 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

Für lebhafte Hotel im BEO, Nähe Jungfrauregion, suchen wir ein Gesch.-F.,  
Stellvertretungspar mit Fachabschl.,  
Top-EDV- und -Englischkenntnisse erforde-  
rliech.  
Ziel: business takeover.  
Anfragen unter Chiffre 38478-11930 an  
hr hotel revue, Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.

38478-11930



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

Dort arbeiten,  
wo andere  
Ferien machen!

**ZERMATT**  
[www.jobzermatt.ch](http://www.jobzermatt.ch)

38426-11725

**Gastro = Express**  
Die führende  
Stellenbörse für  
das Schweizer  
Gastgewerbe  
[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)

38195-11732



Wir, ein junges Team, suchen  
ab Dezember 2015

**Koch/Rössisseur  
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](http://www.restaurant-wildstrubel.ch)

38452-12253

## 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)

38468-12275

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.

## 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 selbstständig, 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)

38458-12269

Vals 3000

Die Sportbahnen Vals AG sind eine der wichtigsten Leistungsträgerinnen für das Ferienziel Vals. Auf die kommende Wintersaison suchen wir für unsere Bergrestaurants Ga-dastatt 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.

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

38472-12276

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

zid

**htr** hotelrevue

EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT  
VON

HOTELLERIE ET  
GASTRONOMIE ZEITUNG

AUFLAGE  
40.000

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

## PROFIL

Die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

AUFLAGE  
40.000



### LEHRT GOOGLE DIE OTAS DAS FÜRCHTEN?

In den USA ist die Buchungsplattform Hotel Pitches in der Vergangenheit bereits mehrfach in die Buchungsplattform eingegriffen. Das ist das Ergebnis einer Studie des Beratungsbüros Deloitte mit dem Titel „Die Macht der Interoperabilität“. Doch nicht allein Deloitte ist davon überzeugt, dass es sich lohnt, die Interoperabilität zu nutzen. In Deutschland hat es eine Diskussion über die Marktanteile von Google und Co. gegeben. Einige Experten sind der Meinung, dass die Hotellerie schwach geworden ist, welche Abhängigkeit sie von Google und Co. hat. Ein anderer Teil der Branche hält dagegen, dass das Interesse einmal dort sein wird, wo es heute ist.

Google möchte seine Position im Bereich der Reisebüros und Hotels weiter ausbauen.

Um dies zu erreichen, hat Google die Arbeit für Aufmarkt

aufgenommen. Schon jetzt beginnen Viersterne und fünfsterne Hotels auf Google-Buchungsplattformen einzutragen. Das ist ein großer Fortschritt, aber es kann noch mehr sein. Es ist möglich, dass Google die Möglichkeit erhält, direkt in die Buchungsplattformen einzutragen und direkt auf die Hotel-Engagements. Dies ist eine sehr interessante Entwicklung, die die Hotellerie und die Gastronomie beeinflussen wird.

Was ist mit dem Google Hotel-Portal? Google

hat es als die neue Google-Plattform für die Hotellerie und

Gastronomie vorgestellt. Was ist mit dem Google Hotel-Portal?

**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)



38471-12271

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 selbstständig 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

**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 zeitgemäss 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. Meiller  
7017 Flims Dorf  
Tel. 081 920 95 00  
[info@hotelvorab.ch](mailto:info@hotelvorab.ch)

38464-12272

**Koch Self Service Restaurant**

**Jobcode hoteljob.ch: J101038**

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

38444-12264

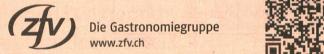
**Gruppenleitung (w/m)**

Hauptsitz der ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich  
mach Vereinbarung

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



38465-12273



**BOLDERN**  
HOTEL RESTAURANT SEMINAR

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](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

**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 Arrichten 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 außerdienstliche, 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)

38447-12285

**HOTEL FEX**

Unser Hotel im Oberengadin gehört zu den Historic-Hotels und beinhaltet nebst den 16 Zimmern auch eine Stüva 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 unbewohnten 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. Konsequent 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** in Jahresstellung  
**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](mailto:info@hotelfex.ch) oder Hotel Fex, Eliane Aeschlimann, Via da Fex 73, 7514 Fex

swiss  
historic  
hotels

**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)

38460-12270

**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.

38466-12274

**ANZEIGEN****Zu verkaufen original  
Enten-/Karkassenpresse**

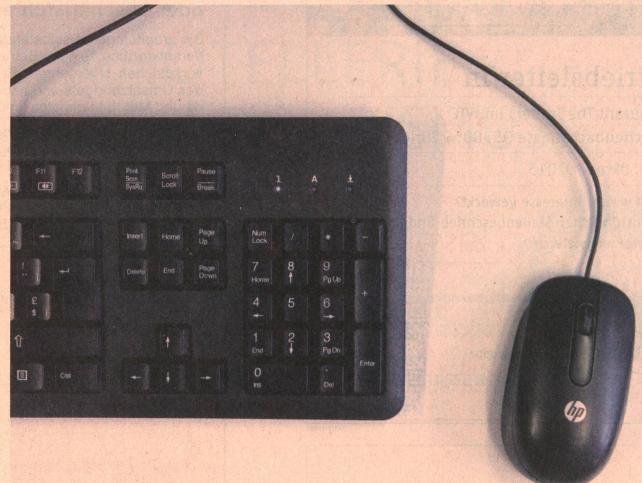
ca. 100-jährig, aus plattiertem Silber,  
mit der folgenden Bezeichnung  
«A PARIS, ISENNE, N101, DEPOSE»

Verhandlungspreis

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

38473-12279

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



THEMENBILD: KEYSTONE

# 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 allein 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 Pauschal tarif, ohne sich um sonst etwas kümmern zu müssen.



Thomas Bachofner  
Leiter Produkteentwicklung  
Kleine und Mittlere Unternehmen  
Swisscom

**Einmalige Gelegenheit!**

In idyllischer Umgebung und  
wohlruhender 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&Ettelerli AG  
Bernastrasse 25, 3800 Interlaken  
[info@hotelforsale.ch](mailto:info@hotelforsale.ch)  
[www.hotelforsale.ch](http://www.hotelforsale.ch)

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 Gastegeber 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 Sitzungsräum zu Verfügung.

Nähre Informationen/Dokumentation erhalten Sie bei:

**confida.gr treuhand ag**      **André Schmid**  
 Via Alpus 70                          081 920 47 47  
 7188 Sedrun                          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.RestaurantCanada.ca](http://www.RestaurantCanada.ca)

**HESSEr**  
Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauran**t**  
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)

# Liegenschaften verkaufen – neu auch online

[www.htr.ch/immobilien](http://www.htr.ch/immobilien)

# **htr** hotel revue