Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 7

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

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: 17.07.2025

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

stellenrevue htr
marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 7 / 18. Februar 2010

reception@hotelleriesuisse

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Karriereplanung beginnt hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz

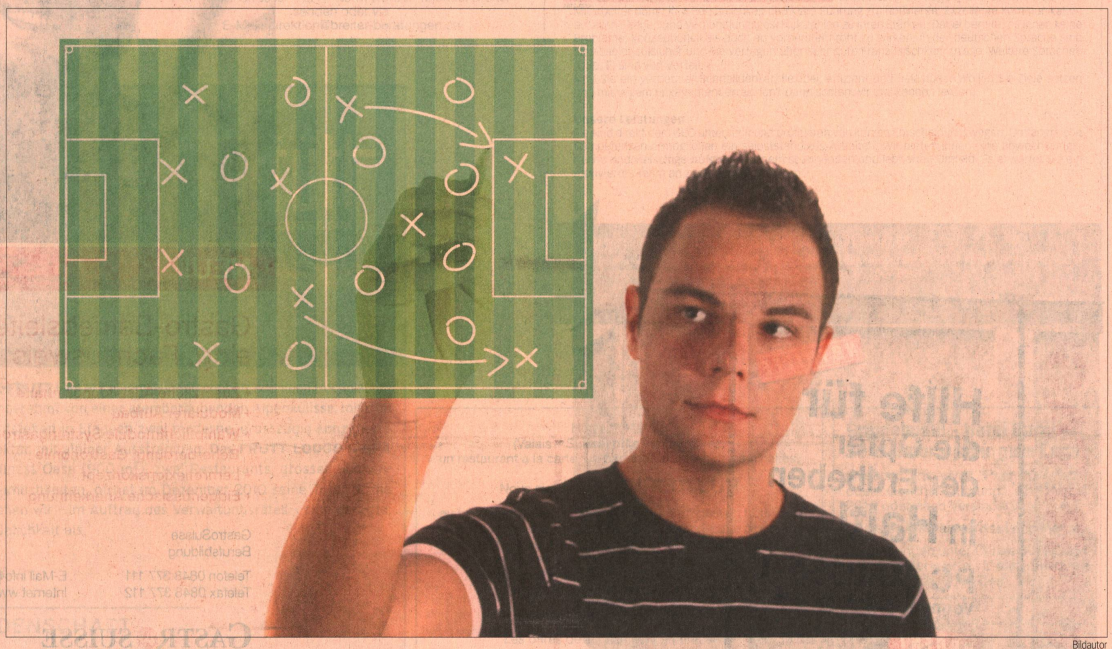
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2
Direktion/Kaderstellen 3-7
Deutsche Schweiz 3-9
Suisse romande 11
Svizzera italiana 11
International/Marché international ..... -
Stellengesuche/Demandes d'emploi 11
Immobilien 13

Kaderaufbau

Nur gezieltes, kontinuierliches und messbares Training holt aus guten Kaderleuten das Beste heraus.



Bildautor

«Steilpässe» zuspielen

ROLAND BERGER
GESCHÄFTSFÜHRENDER PARTNER TUNE-QUALITY, DOZENT AN DIV. HOCHSCHULEN, DIPL. MARKETINGLEITER, DIPL. HOTELIER

Anlässlich eines «Hotelier-Stammtischs» kam das Thema Fussball zur Sprache. Es war nur eine Frage der Zeit, bis thematisch auch die Trainer an der Reihe waren. Es wurden Stärken und Schwächen von Othmar Hitzfeld und Konsorten analysiert. In einem Punkt herrschte Einigkeit: Ein Spitzentrainer schafft es, aus jedem Spieler das Beste herauszuholen, so dass die Mannschaft als Team erfolgreich ist.

Ich transferierte die Thematik in den Hotellerie-Alltag. Die Frage: Wie fit sind eure Trainer und Trainerinnen im Betrieb? Was sich im Fussball bewährt, müsste doch auch in der Hotellerie funktionieren.

Der richtige Trainer

Die These ist einfach: Dienstleistungsunternehmen können sich durch gute Trainings stetig verbessern, egal, auf welchem Niveau sie im Moment sind. Voraussetzung ist allerdings, dass das Unternehmen die richtigen Trainer im Einsatz hat.

Trainer-Training

Wie im Sport, fallen auch hier erfolgreiche Abteilungs- und Teamleiter nicht vom Himmel. Oft soll der Wunschkandidat eine unrealistische Anzahl von Kompetenzen vorweisen können. Alle in praxiserprobter und geschliffener Qualität. Unternehmerische, konzeptionelle, methodisch-didaktische, kommunikative, rhetorische, präsentationstechnische und soziale Kompetenz werden als Bestandteil der Persönlichkeit vorausgesetzt. Oft wird vergessen, dass auch der Trainer Kompetenzen trainieren und stets weiterentwickeln muss.

Hier lohnt es sich, nach einem kompetenten Berater und Coach Ausschau zu halten.

Gezielter Aufbau

Punktuelle Seminare sind gut, haben aber den Nachteil, dass die Nutzungsdauer der Lerninhalte durch die Teilnehmenden meist kurz ist. Vor diesem Hintergrund ist es ratsam, ein mehrstufiges Vorgehen (Analyse, Lernimpulse, Kontrolle) zu definieren, um optimal auf das Potenzial des Trainers einzugehen. Zudem kann ein Coach dem Trainer durch die laufende Erfolgskontrolle immer wieder Feedback geben.

Trainerwahl

Überlegen Sie sich genau, wen Sie als Trainer für Ihre Abteilungen fördern und aufbauen wollen. Nicht immer ist es so, dass der beste Spieler auch der beste Trainer wird. Ruhe, Gelassenheit, Ausdauer, Konsequenz und Souveränität sind bei jedem Individuum unterschiedlich ausgeprägt. Neben den oben angesprochenen Kompetenzen sind diese Fähigkeiten ebenso wichtige Voraussetzungen für einen guten Trainer.

Unsere Erfahrungen zeigen, dass es sich auszahlt, wenn Unternehmen ihren Abteilungs- und Teamleiter zur persönlichen und betrieblichen Weiterentwicklung einen «Steilpass» in Form eines Trainingsprogramms zuspielen. Es lohnt sich in der Weiterbildung nicht, sparen zu wollen. Kurz: Geben Sie Ihrem Kader die Möglichkeit, durch den gezielten Aufbau mit engagierten Coaches zu Spitzentrainern zu werden – sie und Ihre Gäste werden es Ihnen danken.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»
DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE
DER REZEPTIONS KURS
TERMINE
4 mal 3 Seminartage
FRÜHLING: Start: 05.05.2010
HERBST: Start: 20.10.2010
PREIS
Mitglied GastroSuisse bzw. Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse CHF 2'800.– inkl. Diplom
WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
weiterbildung@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch
GASTRO SUISSE
5773-3186

G3 12+
Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

NEU!
Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis
+ Zusätzliche Ausbildungsinhalte
+ Modularer Aufbau
+ Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
+ Lernreflexionskonzept
+ Eidgenössische Anerkennung
GastroSuisse
Berufsbildung
Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112
E-Mail info@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch
GASTRO SUISSE
5284-2858

Caritas ist Partnerin der Glückskette.
www.caritas.ch
ZEWO

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Gastronomen aus Leidenschaft!

Wir suchen für einen aussergewöhnlichen

Landgasthof

an Toplage 15 Min. ab Zürich (Kanton Aargau) ein

Pächterpaar

Sehr hoher und konstanter Umsatz
Top eingerichtet, vollständiges, neuwertiges Inventar – nichts fehlt
Komplett renovierter Betrieb mit optimalen Betriebsabläufen

Räumlichkeiten:
Restaurant 35 Sitzplätze
Gourmetstube 45 Sitzplätze
Speisesaal 60–80 Sitzplätze
Speisesaal 35 Sitzplätze
Carnotzet/Bar 35 Sitzplätze
20 Hotelzimmer
Gartenrestaurant 120 Sitzplätze
über 70 eigene Parkplätze

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung mit Leistungsnachweis und können von sich behaupten, dass Sie ein innovatives, kreatives Pächterpaar sind.
Solvente Interessenten senden die Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 5806-3214 an htr hotel revue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

5806-3214

BREITER

Managment Beratungen Zürich

Wir suchen für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb in Schmitten, zwischen Bern und Fribourg, Persönlichkeiten mit Liebe zum Beruf.
Der Landgasthof ist ein Teil unserer Unternehmung und in der Startphase sehr gut angelaufen. Zur Unterstützung der Leitung suchen wir:

Gastgeber oder Gastgeberin
Stellvertretenden Betriebsleiter

(selbständiges Führen von 8 Mitarbeitern)

Wir stellen uns eine Person vor, die das Ziel einer längerfristigen Anstellung verfolgt und mit Liebe zum Beruf den Betrieb in die erfolgreiche Zukunft führt.
Der Hotelbetrieb mit 14 Hotelzimmern wird im Januar 2011 komplett neu umgebaut.

Weiter suchen wir:

motivierten Jungkoch
Servicefachangestellte

Eintritt nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an Breiter Hotelbetriebe GmbH, CH-3185 Schmitten, F.X.-Müller-Strasse 1, z. H. Herrn Norbert Michael Breiter senden oder via E-Mail: direktion@breiter-beratungen.ch

6044-3375

FERIEN VEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrichtung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition. An unserem Hauptsitz in Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

LEITER/-IN VERTRIEB (100%)
MITGLIED DER GESCHÄFTSLEITUNG

Ihre Herausforderung
In dieser anspruchsvollen Aufgabe übernehmen Sie die Verantwortung für den Vertrieb aller Ferienverein-Hotels und -Produkte. Die Komplexität von Hotellerie und Touroperating ist für Sie eine Herausforderung. Sie definieren die Vertriebsstrategie für die verschiedenen Märkte und bearbeiten den Heimmarkt Schweiz direkt. Ihr Ziel ist es, den Ferienverein in der breiten Öffentlichkeit zu verankern und Erstbucher als Stammkunden zu gewinnen. Die Leiter Touroperating und Aktivreisen sind Ihnen direkt unterstellt, während Sie die Abteilung Marketing/Sales persönlich führen.

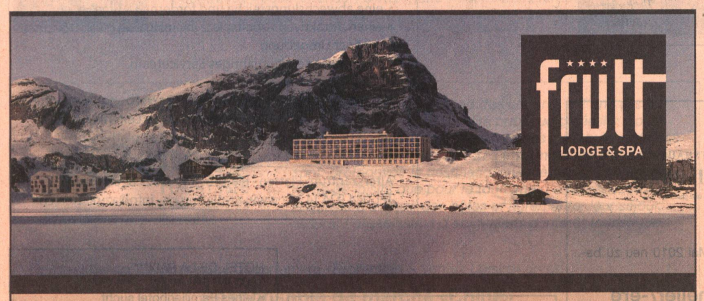
Ihre Erfahrungen und Kompetenzen
Sie besitzen eine solide Ausbildung in der Hotellerie oder im Schweizer Tourismus. Im Idealfall verfügen Sie zusätzlich über Erfahrung im Touroperating. Langjährige Führungspraxis in einer ähnlichen Kaderposition wie auch eine höhere Ausbildung in Betriebswirtschaft und Marketing werden vorausgesetzt. Sie sind es gewohnt, Verantwortung zu tragen, und schaffen es, Ihre Mitarbeiter durch Ihre Persönlichkeit und klare Führung zu motivieren. Exzellente Kommunikation auf allen Ebenen und Verhandlungsgeschick zählen zu Ihren Stärken. Dabei bereitet es Ihnen keine Probleme, konzeptionell als auch vorderster Front zu wirken. In der deutschen Sprache sind Sie absolut stilsicher und Sie verfügen über sehr gute Französischkenntnisse. Weitere Sprachen (I, Sp, E) sind von Vorteil.
Sind Sie ein vernetzter Schnelldenker, flexibel, effizient und belastbar? Wollen Sie Ziele setzen und mit vollem Engagement erreichen? Dann sollten wir uns kennen lernen!

Unsere Leistungen
Sie sind direkt dem CEO unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbstständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein motiviertes Team an zentraler Lage in Bern.

Auskünfte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, Tel. +41 31 387 87 87
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: daniela.morach@ferienverein.ch oder Ferienverein, POSCOM Ferien Holding AG, Daniela Morach, Tscharnerstrasse 37, 3007 Bern

www.ferienverein.ch

6036-3345



Die einmalige **FERIENREGION MELCHSEE-FRUTT** liegt auf einem wunderschönen, sonnigen Hochplateau auf 1920 m ü. M. im Kanton Obwalden, eingerahmt von einer atemberaubenden Alpenkulisse, mit drei idyllischen, tiefblauen Bergseen. Hier entstehen in Etappen zwei moderne, grosszügig konzipierte 4-Stern Hotels, mit einzigartiger Architektur, mit alpiner Ausstrahlung. Das **FRUTT LODGE & SPA** mit 120 Betten, einer grosszügigen Wellness-Oase (900 m²), zwei Restaurants, grosser Sonnenterrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten, öffnet im Dezember 2010 seine Tore für die Gäste. Im Zuge dieser Neueröffnung suchen wir – im Auftrag des Verwaltungsrates – eine gereifte, kommunikative und überzeugende Persönlichkeit als

DIREKTOR/IN

GASTGEBER/IN AUS LEIDENSCHAFT

IHRE AUFGABE Sie sind verantwortlich für die operative Gesamtleitung und rapportieren direkt an den Verwaltungsrat. Mit Enthusiasmus übernehmen Sie die fachliche und persönelle Führung und treiben den Aufbau und die Entwicklung der Marktposition nach betriebswirtschaftlichen Kriterien und den Vorgaben der Unternehmensstrategie zügig und konsequent voran. Dabei können Sie auf Ihre umfassende Erfahrung in Marketing und Sales zurückgreifen. Während der Voreröffnungsphase planen Sie sämtliche relevanten Betriebsabläufe und definieren die hohen Qualitätsstandards im Hotel- und Gastronomiebereich. Als erfahrene Führungspersönlichkeit mit gutem Beurteilungsvermögen rekrutieren Sie sicher Ihre topmotivierten Kader und Mitarbeitenden, und es gelingt Ihnen, diese zu Höchstleistungen anzuspornen. Die persönliche Betreuung der Gäste und der direkte Einsatz an der Front ist Ihre Leidenschaft, und es gehört zu Ihrer obersten Maxime, die Dienstleistungsqualität der Mitarbeitenden und die Servicequalität in allen Bereichen laufend zu optimieren.

IHR PROFIL Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine innovative, unternehmerisch denkende und agierende Person mit ausgeprägter Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über ausgeprägtes Urteils- und Durchsetzungsvermögen und sind ein gewiefter Verhandler und geschickter Organisator. Sie sind vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichen Anspruchsgruppen. Wir erwarten einen Abschluss an einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule, idealerweise ergänzt durch eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. Unabdingbar sind mehrere Jahre Führungserfahrung mit solidem Leistungsausweis in der Hotellerie, in einer ähnlichen Funktion. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation. Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sowie sehr gute Kenntnisse in Französisch (von Vorteil auch Italienisch) sind ein Muss. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihre gewinnende Persönlichkeit ideal ab. Ein ambitioniertes Umfeld erwartet Sie gerne als zukünftigen Key Player.

DIE HERAUSFORDERUNG FÜR SIE? Es bietet sich die Chance, den Aufbau und die Entwicklung eines faszinierend konzipierten 4-Stern Hotels in einer traumhaften Umgebung zu verantworten. Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an **hp.wuermli@futurebridge.ch**.
Stellenantritt: Mai/Juni 2010 oder nach Vereinbarung.

FUTUREBRIDGE CONSULTING
International Executive Search

FUTUREBRIDGE CONSULTING AG · Weinbergstrasse 79 · CH-8006 Zürich
Telefon 0041 44 366 44 21 · info@futurebridge.ch · **www.futurebridge.ch**

6033-3366

HOTEL ★★★★ 4ETOILES
(Valais – Suisse) offre 70 chambres,
un restaurant à la carte, un bar et deux salles de séminaires.

Nous recrutons son **DIRECTEUR**

au bénéfice d'une formation supérieure en gestion hôtelière, ayant occupé des postes à responsabilité dans le domaine de l'hébergement et de la restauration, maîtrisant Fidelio, l'allemand et l'anglais, motivé par le challenge de diriger un établissement de qualité faisant partie d'un groupe familial qui gère 5 hôtels en Suisse.

Entrée en fonction: début avril ou à convenir

Les offres de service sont à adresser à
Hans Zurbrügg
Innere Enge
Engestrasse 52a
CH-3012 Bern

6030-3365

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das Vier Jahreszeiten am Schluchsee mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnesseinrichtungen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierten

Gastgeber / Direktor (m/w)

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbewusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermassen begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen, Hotelstandards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kommunikativ, budgetsicher und versiert in den gängigen Hotelprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an

VIER JAHRESZEITEN am Schluchsee

Hetzel-Hotel Hochschwarzwald
GmbH & Co. KG
z. Hd. Geschäftsleitung
Hirschstrasse 22
D-70173 Stuttgart

5145-2777

Grindelwald - Hotel Garni – 20 Zimmer – sehr gute Lage

Gesucht: initiatives Paar für Pacht oder Geschäftsführung. Ab Herbst 2010 oder nach Vereinbarung.

Spätere Übernahme/Kauf angenehm.

Bewerbungen unter Chiffre 6017-3354 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

6017-3354

Golderli

Wir suchen altershalber für unser bekanntes Berghaus im

Kiental

auf Sommer 2010 ein

Pächterpaar

evt. auch Käufer.
Gut eingeführter Betrieb mit hohem Logementanteil und internationaler Kundschaft. Günstige Miete.

Interessenten mit Freude am Anpacken und Erfahrung im Saisonbetrieb erhalten weitere Auskünfte bei

G. u. B. Jost, Allmendstrasse 35
3714 Frutigen, Tel. 033/676-31-32
oder auf www.golderli.ch
➡ Abwesend vom 28.2.-7.3.

6023-3359

RESTAURANT
GOLFPARK

Öffentliches Golfrestaurant mit schönstem Blick auf den oberen Zürichsee sucht für Sommersaison April–Oktober 2010 folgende fachkundige Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/r
Serviceaushilfen

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Golfpark
S & W Gastronomica GmbH
z.H. Herrn Wipfli
Rütihof
CH 8855 Wangen/Nuolen
oder
info@golfpark-restaurant.ch

Tel. 0041 55 460 15 35

5998-3342

Für unseren lebhaften Landgasthof im Raum Brugg (AG) mit 80 Plätzen im Restaurant, 40 Plätzen auf der Sommer-Terrasse und einem grossen und einem kleineren Bankettsaal an verkehrstechnisch äusserst günstiger Lage mit grossem Parkplatz suchen wir nach Vereinbarung

eine Geschäftsführerin / einen Geschäftsführer

- Sie sind eine dynamische Person mit breitem unternehmerischem Denken und führen unseren Betrieb selbstständig.
- Sie haben eine fundierte gastronomische Ausbildung.
- Sie verstehen es, ein Team zu führen und zu motivieren und arbeiten aktiv mit.
- Sie pflegen den direkten Gästekontakt im À-la-carte-Service und sind versiert im Verkaufen, Organisieren und Leiten von grösseren Banketten.
- Sie leisten einen aktiven Beitrag zur Vermarktung der Lokalität und stellen die Kundenzufriedenheit sicher.
- Sie haben Kompetenz im Kostenmanagement und entwickeln Strategien, die Sie nach Absprache mit den Inhabern aktiv umsetzen.
- Sie haben fundierte administrative und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen! Schicken Sie diese unter Chiffre 5980-3327 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

5980-3327

WALDHAUS FLIMS
MOUNTAIN RESORT & SPA
*****

Eine extravagante Wohlfühlwelt
Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m2 SPA & Wellness, kulinarische Wonnen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Arena für Curling & Events.

Wir suchen ab Mai 2010 einen

Assistant F&B (m/w)

Neben der administrativen F&B-Tätigkeit fühlen Sie sich auch an der Front wohl. Ihre mehrjährige Berufserfahrung hilft Ihnen die vielseitigen anspruchsvollen Aufgaben - von der Menüübersetzung bis hin zur Durchführung und Begleitung verschiedener Events - bestens zu erfüllen.

Idealerweise verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotelfachschule, haben entsprechende Berufserfahrung im F&B Bereich und überzeugen mit Ihrem Auftreten. Ihre guten Sprachkenntnisse E evtl. F/I runden Ihr Profil ab.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team!
Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Waldhaus Flims | Via dil Parc | 7018 Flims | Switzerland
T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58
s.graf@waldhaus-flims.ch | www.waldhaus-flims.ch

The Leading Small Hotels of the World

6037-3370

ALTERSZENTRUM
PLATTEN

Im **Alterszentrum Platten** leben rund 110 betagte und pflegebedürftige Menschen. Im Speisesaal essen rund die Hälfte von ihnen. Dazu kommen weitere Gäste und die Mitarbeitenden, die die Möglichkeit haben sich in der Cafeteria zu verpflegen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Leiterin / Leiter Service 80–100%

Sie sind verantwortlich für
- die fachliche und personelle Führung des Speisesaals
- die Mitorganisation und Durchführung von Anlässen
- reibungslose Serviceabläufe

Sie bringen mit
- eine abgeschlossene Ausbildung im Service
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und in der Führung
- Freude am praktischen Arbeiten
- Sie sprechen Mundart oder verstehen sie sehr gut

Sie finden bei uns
- eine abwechslungsreiche und fordernde Aufgabe
- einen attraktiven Arbeitsplatz in einzigartig schöner Umgebung
- ein motiviertes, langjähriges Serviceteam

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Marianne Meier, Leiterin Hauswirtschaft 044 924 14 30, marianne.meier@az-platten.ch.

Alterszentrum Platten · Plattenstrasse 62 · 8706 Meilen
Tel. 044 924 14 14 · www.az-platten.ch · info@az-platten.ch

6041-3373

GramPi's

Das GramPi's ist seit Jahren ein beliebtes und bekanntes In-Lokal an der pulsierenden Zermatter Bahnhofstrasse.
Wir suchen per Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkeit als

GeschäftsführerIn
Mitglied in der Geschäftsleitung

Sie sind eine gewinnbringende und aufgestellte Persönlichkeit, die es liebt unsere internationalen Gäste an vorderster Front zu verwöhnen und zu umsorgen.

Sie sind leistungsorientiert und verfügen über gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse.

Dank Ihrer Führungserfahrung verstehen Sie es, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen und zu erfüllen.

Sie legen Wert auf eine gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick.

Sie leiten den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen und sozialen Grundsätzen und vertreten den Geschäftsinhaber.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung in unserem Betrieb.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

GramPi's, Herr Mario Julen, Bahnhofstrasse 70, 3920 Zermatt
info@grampis.ch, Telefon 027 967 77 73

6007-3347

WIRTSHAUS
HERLISBERG
chomm und gnaess.

In unserem Haus ist folgende Stelle auf Mai 2010 neu zu besetzen:

Chef de Service / Sommelier/-ère

Gästebetreuung,
Führung der Servicemitarbeiter, Einsatzplanung,
Reservationsverwaltung, Bestellwesen, Weinverwaltung,
Bankettorganisation,
Mithilfe bei der Administration

Wir stellen uns eine engagierte, motivierte und einsatzfreudige Führungsperson vor, welche sowohl gute fachliche als auch ausgeprägte soziale Kompetenzen mitbringt.

Das Wirtshaus zum Herlisberg ist ein gepflegtes Speise- und Ausflugsrestaurant mit faszinierendem Ambiente (À-la-Carte- und Banketträume), herrlichem Ausblick auf den Baldeggersee und die Innerschweizer Bergwelt. Im Sommer erfreuen sich unsere Gäste am bekannten Garten in stilvoller Umgebung. Zur Vollendung des Genusses bieten wir eine feine, frische und neuzeitliche Marktküche mit traditionellen Komponenten und auserlesenen Weinen an. Das Wirtshaus zum Herlisberg ist während 7 Tagen die Woche geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

Wirtshaus zum Herlisberg
S. und L. Niederberger-Estermann
6028 Herlisberg bei Beromünster
Tel. 041 930 12 80 oder E-Mail: info@herlisberg.ch
www.herlisberg.ch

5978-3325

Gesucht: **Serviertochter 100%**
für Sommersaison 2010
vom 28. März bis 31. Oktober
Muttersprache Deutsch

Schriftliche Bewerbungen an:
Restaurant Höllgrotten
Julia Ineichen, 6340 Baar

5978-3256

HOTEL DE LA PAIX***
3800 INTERLAKEN
Kleines Familienhotel sucht
ab Mitte Mai für die Sommersaison
(EHE)PAAR
sie – Zimmer/Lingerie
er – Allrounder / Küche, Haus, Garten
SERVICEMITARBEITERIN
Speisesaal (kein à la carte)
auch Anfängerin/Studentin
Gute Deutsch- und Englischkenntnisse
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Familie G. Etterli
info@hotel-de-la-paix.ch

6047-3378

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche den Küchenchef in der Leitung der Gastronomiebetriebe tatkräftig unterstützt. Dies beinhaltet die Leitung und Organisation der Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und die Mithilfe bei der gesamten Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Im Weiteren sind Sie für die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen mitverantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige, kreative und vorbildliche Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch absolviert und vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkebereichen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6012-3350

BRAUHAUS

IHR PLATZ IST FREI

Wir, das BRAUHAUS-Team mit fast 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, verwöhnen jeden Tag unsere Gäste mit selbstgebrauten Bieren und Spezialitäten aus Küche und Bäckerei. Per Anfang April oder nach Vereinbarung suchen wir Verstärkung. Als

Leitung Front m/w 100%

sind Sie verantwortlich für die professionelle Gästebetreuung in unseren Restaurants, Tagungs- und Veranstaltungsräumen sowie für die Führung des Serviceteams inkl. Schulungen. Sie helfen mit bei der Planung und Durchführung von Kundenanlässen. Wenn Sie eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position haben, sollten wir uns kennen lernen. Interesse? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Bild.

BRAUHAUS STERNEN AG
Stefan Mühlemann
Hohenzornstrasse 2 · 8500 Frauenfeld
Tel. 052 728 99 09 · Fax 052 728 99 08
stefan.muehlemann@brauhaus.ch · www.brauhaus.ch

6007-3343

Für einen renommierten Landgasthof im Raum Baden, Brugg, Lenzburg mit grosser Tradition suchen wir ein sehr initiatives, integres, ehrliches und kommunikatives

Geranten-Ehepaar

Gereifte Persönlichkeiten und erfolgreiche, professionelle Gastgeber aus Berufung.

Ein sehr guter Erfolgsnachweis eigenverantwortlicher Gastronomen ist selbstverständlich, geprägt von respektabler Eigeninitiative und motivierender und beispielhafter Führung von Mitarbeitenden.

Der Ehemann als Chef der Küche ist in der feinen, grossbürgerlichen Küche mit sicherer Qualitätskonstanz «zu Hause» und hat grossen Spass und Interesse an seinem Beruf und ein gutes Verständnis, die Gäste zu verwöhnen (5 bis 6 Mitarbeiter in der Küchenequipe). Er ist auch im richtigen Mass kreativ im Bereich des besagten Angebotsstils.

Die Ehefrau als Gastgeberin ist eine starke, herzliche und integrative Persönlichkeit. Sie versteht es, die diversen Gästebereiche mit Behaglichkeit zu bewirtschaften. Dazu gehört auch ein stets gut belegter Saal. Ein starkes und engagiertes Saalmanagement ist für die neuen Gastgeber als Mitunternehmer eine anspruchsvolle Herausforderung.

Der renommierte Landgasthof ist seit Generationen in Familienbesitz und steht finanziell auf absolut sicherem Boden.

Für erfolgreiche, initiative und integrative Gastgeber als gestaltende Mitunternehmer bietet diese Aufgabe eine auf lange Sicht sichere Existenz. Das jedenfalls der Wunsch der Eigentümer.

Alter: 35 bis 45 Jahre, Schweizer Bürger

Gute Entlöhnung mit Erfolgsbeteiligung im Status als Mitunternehmer.

5-Tage-Woche, Sonntag geschlossen

Üblicher Ferienanspruch und branchenkonforme Sozialleistungen

Im Haus herrscht ein sehr gutes, respektvolles und teamorientiertes Klima.

Stellenantritt nach Vereinbarung. Am liebsten so bald wie möglich.

Ihre schriftlichen und vollständigen Unterlagen schicken Sie bitte an

Unternehmensentwicklung und Kaderselektion Gastronomie und Retail
EGLOFF CONSULTING

Hägelerstrasse 6, CH-5400 Baden,
Telefon 056 221 17 32, Natel 079 638 02 25, Fax 056 221 21 32, consulting@egloff-leo.ch

6027-3361

HOTEL VITZNAUERHOF
VITALRESORT

Das Hotel Vitznauerhof Vitalresort mit 53 neu eingerichteten Zimmern und Suiten und neuem medinSPA verwöhnt seine Gäste auf höchstem Niveau. Nutzen Sie die Gelegenheit und vervollständigen Sie unser **Eröffnungsteam**.

CHEF DES RESTAURANTS (w/m)
MITARBEITER/IN SERVICE

CHEF DE PARTIE (w/m)
BÄCKER/IN / CONFISEUR (w/m)
COMMIS DE CUISINE (w/m)

RECEPTIONIST/IN
NIGHT AUDITOR (w/m)

Für alle Positionen setzen wir voraus:
- abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung
- speditive und einfühlsame Arbeitsweise
- zielstrebiges und qualitätsorientiertes Handeln
- Sie kommunizieren in D, E und F, evt. I

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und spannende Tätigkeit sowie ein einmaliges Umfeld. Starten Sie mit uns in eine erfolgreiche Zukunft. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Seestrasse • 6354 Vitznau • Switzerland • www.vitznauerhof.ch
Phone +41 41 399 77 77 • Fax +41 41 399 76 66 • info@vitznauerhof.ch

6029-3363

Genève
TOURISME
& BUREAU DES
CONGRÈS

Genève Tourisme & Bureau des congrès est une association privée reconnue d'utilité publique créée il y a plus de 125 ans par des représentants des milieux touristiques et économiques genevois. Ses trois missions statutaires sont: promouvoir la destination «Genève» tant pour le tourisme de loisirs que pour le tourisme d'affaires, accroître la qualité d'accueil des hôtes et agrémenter leur séjour, assurer l'organisation d'animations d'intérêt touristique.

Nous recherchons, pour notre département «Promotion & Ventes Loisirs» un(e):

Responsable de marché «Chine»
Chargé(e) de:

Représenter, promouvoir et vendre la destination Genève auprès des acteurs Loisirs principalement sur le marché chinois.

Positionner et augmenter la notoriété de Genève comme une destination Loisirs durant toute l'année.

Participer activement à l'évolution positive des nuitées globales et en provenance des marchés principaux.

Votre profil:
Vous avez une **formation, commerciale, hôtelière, touristique ou équivalente** ainsi que **plusieurs années d'expérience dans la vente et le marketing.** Vous avez de **solides connaissances du «produit» Genève.** Vous **maîtrisez parfaitement le français et l'anglais.** De très bonnes **connaissances de la langue, de la culture et du marché chinois** sont indispensables. Vous êtes **disponible pour voyager,** vous avez un **sens commercial et de l'aisance dans les contacts et dans la communication.** Vous êtes **flexible** et vous savez **gérer les priorités.** Vous savez **prendre des initiatives** et vous êtes **doté(e) d'un esprit d'équipe reconnu.**

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une petite équipe!

Date d'entrée: de suite ou à convenir

Lettre de motivation, curriculum vitae avec photo, copies de certificats et références sont à adresser par e-mail ou courrier au service des Ressources Humaines.

Tous les courriers recevront un accusé de réception cependant seules les candidatures correspondant au profil mentionné ci-dessus seront traitées. La confidentialité est garantie.

Genève Tourisme & Bureau des congrès, service des Ressources Humaines
Case postale 1602, 1211 Genève 1, e-mail: rh@geneve-tourisme.ch

6042-3374

Das Kurhaus Weissenstein liegt auf dem Hausberg von Solothurn mit einer einmaligen Aussicht auf das Alpenpanorama. Das traditionsreiche ehemalige Kurhaus ist ein bekannter Hotel-, Seminar- und Bankettbetrieb und ein beliebter Ausflugsort für Tagesgäste. Das Kurhaus Weissenstein ist ein Saisonbetrieb, April bis November. In unserem Team sind folgende Saisonstellen zu besetzen:

RECEPTIONIST/DIREKTIONSASSISTENT (M/W)
Als Receptionistin/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbständig. Sie betreuen die Seminar- und Bankettorganisation. Sie verfügen über Berufserfahrung an der Reception/Empfang oder haben eine kaufmännische Ausbildung. Sie bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich.
Wir suchen dazu noch einen Praktikanten/Praktikantin an der Reception.

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)
Unsere Gäste schätzen Sie als kompetente/n, freundliche/n und familiäre/n Service-Mitarbeiter/in. Wir erwarten eine gute Ausbildung und Berufserfahrung. In unserem lebhaften Betrieb, mit Restaurant, Terrasse, Seminar und Bankett, arbeiten Sie gerne im Team und behalten den Überblick.

CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)
CHEF DE PARTIE GARDEMANGER (M/W)
Sie führen diesen Posten weitgehend selbständig und mit Engagement. Mit Ihrer guten Ausbildung mit Ihrer Kreativität unterstützen Sie den Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit.

JUNGKOCH (M/W)
Unsere vielseitige Küche bietet den Gästen ausschliesslich frisch zubereitete Speisen an. Sie haben die Chance bei uns Ihre gute Ausbildung anzuwenden und zu vertiefen.

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Brigit Leicht und Heinz Blattmann
Kurhaus Weissenstein, 4515 Weissenstein SO
Telefon 032 628 61 61, www.weissenstein.ch

KURHAUS
WEISSENSTEIN
HOTEL RESTAURANT 1287 M

6035-3369

---

nussbaumallee
leben und wohnen im alter

Ausgewogene Gastronomie mitgestalten.
Für eine gesunde, vielfältige Ernährung unserer 103 Bewohner setzt sich unser engagiertes Küchenteam tagtäglich für jede Mahlzeit ein und bringt damit Genuss und Wohlbefinden in den Alltag.

Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns.
Wir suchen per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Heimgastronomie

Ihre Aufgaben
Sie sind verantwortlich für eine seniorengerechte Verpflegung und eine professionelle Betreuung von Bewohnern und Gästen. Sie leiten den Bereich Gastronomie und arbeiten aktiv in interdisziplinären Arbeitsgruppen mit. Sie führen Ihr Team ziel- und leistungsorientiert und haben Freude an der Ausbildung von Lernenden. Die Leitung unseres Allee Café's sowie die Planung und Durchführung von Events und hausinternen Anlässen runden Ihre Aufgabe ab.

Unsere Anforderungen
Wir suchen eine erfahrene Führungspersönlichkeit mit einer Ausbildung zum Diätkoch oder Heim- und Spitalkoch. Mehrjährige Erfahrung oder eine Weiterbildung im Bereich Hotellerie ist erwünscht. Sie haben Freude und Interesse ältere Menschen mit regionalen und frischen Produkten kulinarisch zu verwöhnen und neueste Erkenntnisse der Diätetik umzusetzen. Ein hohes Qualitätsbewusstsein und eine ausgeprägte Gäste- und Dienstleistungsorientierung runden Ihr Profil ab.

Unser Angebot
Es erwarten Sie herausfordernde Aufgaben mit viel Aufbau- und Entwicklungspotential.
Sie arbeiten in einem motivierten Küchen- und Kaderteam sowie in interdisziplinären Fachgruppen mit. Wir bieten ein Arbeitsklima, das Innovation, Offenheit und Selbständigkeit fördert, attraktive Arbeitszeiten, Entlöhnung in Anlehnung an kantonale Vorgaben und überdurchschnittliche Sozialleistungen.

Danke für Ihre vollständige Bewerbung
Katja Aufdenblatten
Leiterin Human Resources
Tel. 031 950 96 43

Nussbaumallee
Alters- und Pflegeheim
Muri-Gümligen
Worbstrasse 296
3073 Gümligen

Der Klick zur neuen Stelle **www.nussbaumallee.ch**

5973-3321

JUSTIZVOLLZUG KANTON ZÜRICH | STRAFANSTALT PÖSCHWIES | Personaldienst

Die Strafanstalt Pöschwies ist mit 436 Plätzen für straffällige Männer die grösste geschlossene Anstalt der Schweiz und verfügt über ca. 275 Personalstellen.

Infolge Pensionierung suchen wir auf Juli 2010 oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin als Stellvertreter/in Leiter Food 100%

Sie sind begeisterte/r Koch/Köchin und interessieren sich für arbeitsagogische Belange. In unserer Küche betreuen und fördern Sie gemeinsam mit vier Berufskollegen und einem eidg. dipl. Küchenchef ca. 20 Gefangene.

Aufgabenbereich:
- Zusammen mit dem Küchenteam sind Sie mitverantwortlich für eine ausgewogene, saisonale und abwechslungsreiche Verpflegung von täglich 1500 Mahlzeiten für Gefangene, Mitarbeitende und externe Kunden.
- Die logistische Herausforderung unserer dezentralen Verpflegungsangebote meistern Sie mit vernetztem Denken und organisatorischem Talent.
- Sie wissen um die Anwendung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften im Gastronomieumfeld.
- Ihr arbeitsagogisches Geschick fördert und fordert die Gefangenen bei der Arbeit.
- Sie sind Stellvertreter/in des Leiters Food für die Bereiche Küche, Personalrestaurant und Einkaufsladen für Gefangene.
- Sie unterstützen den Leiter Food in organisatorischen, betriebswirtschaftlichen und vollzugsrelevanten Aufgaben.

Anforderungsprofil:
- Koch/Köchin mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) sowie weiterführende höhere Aus- und Weiterbildung wie beispielsweise Diätkoch/-köchin mit EFZ, Berufsprüfung Gastronomie- oder Heimkoch
- abgeschlossene Ausbildung zum/zur Berufsbildner/in für Köche
- Begeisterung für kreatives und neuzeitliches Kochen, welche Sie seit vielen Jahren in leitender Funktion unter Beweis gestellt haben
- hohe Sozialkompetenz und charakterstarke Führungspersönlichkeit
- Sie sind ein/e versierte/r PC-Anwender/in mit stilsicherem Deutsch
- Alter ab 40 Jahren
- einwandfreier Leumund

Wir bieten:
- interessante und nicht alltägliche Kaderstelle
- geregelte Arbeitszeit mit Wochenenddiensten
- Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien
- die Möglichkeit einer berufsbegleitenden Ausbildung im Strafvollzug

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Franziska Frei Egli, Leiterin Hauswirtschaft, Telefon 044 871 17 67.
Zusätzliche Informationen finden Sie auch im Internet unter **www.poeschwies.ch.**

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung, welche Sie bitte mit Personalien, Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Strafanstalt Pöschwies, Personaldienst, Postfach 3143, 8105 Regensdorf senden wollen.

Weitere Stellen beim Kanton Zürich auf www.publicjobs.ch

5987-3333

SCHLOSS ELMAU
LUXURY SPA & CULTURAL HIDEAWAY
★★★★★

WIR SUCHEN ZUR ERWEITERUNG UNSERES JUNGEN TEAMS STARKE PERSÖNLICHKEITEN (M/W) MIT PASSION FÜR SERVICE

F&B Assistant Manager
F&B Management Trainees
Restaurantleiter
Chef de Rang
Demi Chef de Rang
Commis de Rang
Demi Chef de Bar
Commis de Bar
Sous Chef mit Management-Talent
Chef de Partie mit Passion
für italienische und/oder asiatische Küche
Zimmermädchen/Roomboy
Team Leader Kosmetik
Kosmetiker/in
Friseur/in

Auszubildende mit Abitur
zur Hotelfachfrau/zum Hotelfachmann
zur Köchin/zum Koch

Gute Englisch-Kenntnisse und Erfahrung
in einem Leading Hotel of the World
sind von Vorteil

Bilanz-Ranking der weltbesten Resorts:
 # 12 weltweit, # 4 Europa, # 1 Deutschland

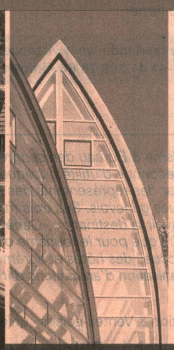
KONTAKT

Christian Magewski
stellv. Direktor i/c of F&B
christian.magewski@schloss-elmau.de

Barbara Scheler
Personal- und Verwaltungsdirektorin
barbara.scheler@schloss-elmau.de
Tel. +49(0)8823-18-842
Mobil +49(0)162-266 88 53
www.schloss-elmau.de

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Schloss Elmau | Barbara Scheler
82493 Elmau | Deutschland

A member of
The Leading Hotels of the World®



Tschuggen Hotel Group -dieser Name ist Synonym für drei Luxushäuser und ein Sporthotel an den Traumorten der Schweiz: **Arosa, Ascona und St. Moritz**. Ob inmitten imposanter Bergwelten oder am glitzernden See, ob auf 1800 Metern oder 200 Metern Höhe – machen Sie Ihren nächsten Karriereschritt mit uns.

LIFESTYLE **PUR**

Für unsere vier luxuriösen Hotels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine(n) erfahrene(n)

SALES MANAGER FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT.

Ihre Herausforderung: Sie helfen mit, den Bekanntheitsgrad unserer dynamischen Hotelgruppe zu steigern und die Auslastung unserer vier Häuser weiter zu optimieren. Sie pflegen den intensiven, kontinuierlichen Kontakt zu Kunden und Partnern hauptsächlich im deutschen Markt. Sie akquirieren aktiv und gehen individuell auf Kundenwünsche ein. Sie analysieren die Markt- und Kundenbedürfnisse und können die Hoteldirektionen kompetent beraten. Sie sind mit Begeisterung Verkaufsprofi und repräsentieren unsere privat geführte Hotelgruppe und die vier Häuser professionell an Messen und Events.

Ihre Qualitäten: Sie verfügen über fundierte Sales-Erfahrung, die Sie in ähnlichen Positionen in der Hotellerie erworben haben. Sie pflegen ein starkes Beziehungsnetzwerk zu nationalen und internationalen Kunden und Partnern. Sie verstehen es, sich sowohl schriftlich als auch mündlich modern und korrekt auszudrücken und verfügen zudem über sehr gute Englisch-Kenntnisse. Sie sind eine engagierte Verkaufspersönlichkeit mit grosser Ausdauer und Leidenschaft für die Hotellerie. Flexibilität und die Bereitschaft zur Mobilität sind Voraussetzungen für diese vielseitige Tätigkeit.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf freut sich
Corinne Denzler, Group Director Tschuggen Hotel Group
c/o Hotel Eden Roc, 6612 Ascona
c.denzler@tschuggenhotelgroup.ch, Tel. +41 (91) 785 71 71.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL AROSA www.tschuggen.ch
valsana www.valsana.ch
CARLTON HOTEL ST. MORITZ www.carlton-stmoritz.ch
HOTEL EDEN ROC ASCONA www.edenroc.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

Altstadt-Taverne am Rhein

Für eine traditionsreiche kleine Taverne mit Zunftstube suchen wir

Pächter/in oder Pächterehepaar

Das aussergewöhnliche Restaurant in Laufenburg liegt in der Altstadt am Rhein und hat insgesamt 40 - 50 Plätze. Einem innovativen Gastgeber bietet es die Möglichkeit in einer interessanten Umgebung die eigenen Ideen zu verwirklichen.

Wir suchen eine/n Pächter/in oder ein charmantes und eingespieltes Ehepaar mit entsprechenden Erfolgsnachweisen. Sie sind kontaktfreudig und beherrschen Schweizerdeutsch. Sie betreuen Ihre Gäste herzlich und professionell und arbeiten selber mit.

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne stehen wir Ihnen für weitere Angaben zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

gastro S

Gastro S Howald GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Biel-Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

http://www.gastro-s.ch

5925-3286

Wir suchen einen Nachfolger für unser gepflegtes Speiserestaurant, Baujahr 1989, zu vermieten ab dem 1. Mai 2010, oder nach Vereinbarung, im Dorfzentrum von

Watt-Regensdorf

mit 40 Plätzen in Gaststube mit kleiner Bar, 35 Plätze in separatem Stübli und 50 Plätze in ruhig gelegener und grösstenteils überdeckter Gartenwirtschaft. Externer Mehrzweckraum mit ca. 60 Plätzen zumietbar. Grosser Parkplatz vor dem Restaurant. Das Lokal ist bestens ausgestattet, alle Maschinen und Geräte sind in einem einwandfreien Zustand und gewartet. Solvente Interessenten mit Berufsabschluss im Gastrobereich melden sich schriftlich unter:
ZUM TÜRMLI AG, Rümlangerstrasse 7, 8105 Watt, Tel. 044 871 30 30, Mail info@architekt-frei.ch

6025-3360

Wir sind ein alteingesessenes Weinhandelshaus mit einem gepflegten, internationalen Weinsortiment. Zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gastronomie-Kundschaft in der Zentralschweiz suchen wir eine dynamische und initiative

Verkaufspersönlichkeit

(Verkäufer/in im Aussendienst)

Sie haben Freude am Wein, sind kontaktfreudig, selbständig und zwischen 30 – 45 Jahre alt. Von Vorteil sind Englisch- und/oder Italienischkenntnisse.

Sind Sie interessiert - dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für Fragen wenden Sie sich bitte an Thomas Fischer.

FISCHER WEINE SURSEE

FISCHER WEINE SURSEE AG
BAHNHOFPLATZ 7 | CH-6210 SURSEE
TEL. 041 925 11 85 | FAX 041 925 11 88
tf@fischer-weine.ch | www.fischer-weine.ch

6039-3372

Gourmet Restaurant Hotel

Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion
Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir wollen sie begeistern. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Réceptionist Adminstration (m/w)
Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung im In- und Ausland gesammelt und sind bereit für eine längere abwechslungsreiche Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Chef de Partie (m/w)
Patissier (m/w)
mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

6029-3344

Hotel Walensee TRATTORIA 8872 WEESEN

Hauptstrasse 27, 8872 Weesen
Telefon 055 616 16 04
r.ziegler@hotel-walensee.ch
www.hotel-walensee.ch

Italienische Lebensfreude und die besondere Lage machen die "Trattoria" zum Treffpunkt der Region Walensee.
Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung

Sous Chef
Chef de Partie

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine abgeschlossene Fachausbildung und bereits einige Jahre Berufserfahrung, von Vorteil in der italienischen Küche.

Wir stellen uns eine motivierte, teamfähige, kreative und flexible Persönlichkeit vor.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Reto Ziegler, Geschäftsführer.

5974-3322

ENGADIN St.Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrenswertesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Assistenz/Backoffice PR (100%, m/w)

In Ihrer Funktion unterstützen Sie die Leitung PR in allen Belangen. Zudem sind Sie für die Führung des Backoffice verantwortlich, bearbeiten Medienanfragen und kümmern sich um die Medienbeobachtung. Die Organisation von Medienreisen gehört ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet wie die akribische Pflege von Adressdaten.

Sie haben Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich und arbeiten mit grossem Enthusiasmus. Als Organisations- und Kommunikationstalent weisen Sie eine hohe Dienstleistungsbereitschaft auf, haben ein gepflegtes sowie sicheres Auftreten und zeigen Bereitschaft für Wochenendeinsätze. Nebst Deutsch und Englisch sprechen und schreiben Sie auch Italienisch und vorzugsweise Französisch und sind geübt im Umgang mit Office-Anwendungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:
Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann,
Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22
michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.ch

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

5933-3294

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche die Leitung der Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände übernimmt. Sie sind für die gesamte Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets, die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen verantwortlich. Des Weiteren umfasst Ihr Aufgabengebiet die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeitenden sowie deren Schulung und Förderung.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige und kreative Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen ausgewiesene Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und eine Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef absolviert. Sie haben vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkebereichen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6014-3302

KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeitende

Zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Fachfrau Hauswirtschaft 80–100%-Pensum

Wegen unfallbedingtem Ausfall suchen wir per sofort, für ca. 6 Monate befristet, eine flexible, aufgestellte und gut ausgebildete Fachfrau Hauswirtschaft.

Anforderungsprofil
Gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Ablauf zur Unterstützung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, im Bereich Wareneingang, Warenausgang. Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, abgeschlossene Berufslehre als Fachfrau Hauswirtschaft. Sie sind flexibel, offen, engagiert und arbeiten gern selbständig und mit Verantwortung.

Wir bieten Ihnen:
Angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche (Abenddienst bis 21.00 Uhr) sowie fortschrittliches Personalmanagement. Bei Bedarf können wir Ihnen ein möbliertes Zimmer zur Verfügung stellen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Frau Christel Hasert, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG
Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG
Tel. 0041 52 742 11 11
www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING HOSPITALS

5082-3329

HOTEL GOLDEY

INTERLAKEN SCHWEIZ

Das Hotel Goldey Interlaken ist ein modernes 3-Sterne Ferien- und Seminarhotel. 40 Zimmer mit 70 Betten, 2 romantische «Loverooms», 2 grosszügige Seminarräume und ein Hotelrestaurant (kein À-la-carte) mit einer Sonnenterrasse runden unser Angebot ab. Die direkte Lage an der Aare und die schöne Aussicht auf das Bergpanorama begeistert Jung und Alt.

Wir suchen per **1. März 2010** oder nach Vereinbarung

eine charmante Réceptionistin 100%

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
- abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelsschule
- gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hotelprogrammen (HS3)
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- kommunikatives, gepflegtes und stilsicheres Auftreten
- offene, ehrliche und fröhliche Person

Wir bieten Ihnen:
- einen modern eingerichteten Arbeitsplatz
- Umgang mit internationaler Kundschaft
- ein spannendes Umfeld
- vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit selbständig zu arbeiten
- ein junges, aufgestelltes und energievolles Team

Fühlen Sie sich von diesem Inserat angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Andreas Kuchen, Geschäftsführer
Hotel Goldey***, Obere Goldey 85, 3800 Unterseen
info@goldey.ch

Swiss Quality Hotels International

5997-3341

HOTEL RESTAURANT
MEIELISALP
BEGEGNUNG MIT AUSSICHT...

Arbeitsplätze mit Aussicht!
Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2010 suchen wir:

Serviceangestellte
Serviceaushilfen
Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie!
Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee

5931-3292

SPITAL LACHEN
IHR GESUNDHEITSZENTRUM AM SEE

Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65 000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, die Institute Anästhesiologie und Radiologie sowie eine interdisziplinäre Intensiv- und Notfallstation und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Diätkoch/Diätköchin

Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diät-Rezepturen. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätköche/-köchinnen. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitspensum unterstützen. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne die Leitung Gastronomie, **Herr Dusan Deric,** Telefon 055 451 37 00.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen

5964-3331

Rehaklinik Bellikon
Der Name für UnfallReha

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist nach einer Restrukturierung konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Infolge Pensionierung unseres langjährigen Sous Chefs suchen wir per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n

Stv. Küchenchef/in 100%

Sie sehen Ihre Herausforderung in der fachlichen und organisatorischen Unterstützung des Küchenchefs und erledigen in enger Zusammenarbeit mit dem ganzen Küchenteam von gut 20 Personen die vom ihm zugeteilten Aufgaben. Bei Abwesenheiten des Küchenchefs tragen Sie die Verantwortung für einen optimalen Küchenbetrieb, vom Einkauf über die Menuplanung bis zur Herstellung.

Um diese interessanten und anspruchsvollen Aufgaben erfolgreich umzusetzen, verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger Praxis, wenn möglich bereits Erfahrung als Stv. Küchenchef/in in einer ähnlichen Funktion. Zudem sind Sie ein kommunikativer Motivator und haben kreatives Flair für eine moderne und gesunde Küche. Dabei kommen Ihnen Ihr betriebswirtschaftliches Denken und Handeln, Ihr gesundes Durchsetzungsvermögen sowie Ihre PC-Anwenderkenntnisse im Berufsalltag entgegen. Eine positive Einstellung zur Arbeit, Begeisterungsfähigkeit sowie eine hohe Dienstleistungsorientierung runden Ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Leiter Küche, unter Telefon 056 485 52 31. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personaldienst, Rehaklinik Bellikon, 5454 Bellikon oder per E-Mail an: nicole.balsiger@rehabellikon.ch.

suvaCare
Sicher betreut

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG
Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44
info@rehabellikon.ch, www.rehabellikon.ch

Spezialklinik für Traumatologische Akutrehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen

6035-3368

CONGREX

Congrex Travel, a world wide travel agency in the meeting event industry, is still growing and therefore we are looking for a

Accommodation Purchasing Consultant
Accommodation Purchasing Assistant Consultant

You will be responsible for accommodation purchasing mainly for the national, but also assistance for the international market.

Profile
- Experience in the tourism or hotel industry is mandatory
- Ideal age for Consultant: 28–40
- Fluent in German and English, basic knowledge in French (other languages beneficial but not mandatory)
- Excellent knowledge of all established IT programmes (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Result focused, excellent team work, communications and social skills
- Driving license preferable

If you are open to different cultures and backgrounds and adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application by e-mail, to claudia.scherrer@congrex.com or Claudia Scherrer, Congrex Travel AG, Freie Strasse 90, 4002 Basel, Tel. +41 61 690 94 11, www.congrex.com

5986-3332

Goldenberg
Essen mit Aussicht

Das Restaurant Goldenberg liegt an herrlicher Aussichtslage über den Rebbergen der Stadt Winterthur. Die herrschaftliche Villa bietet Platz für 120 Personen, im wunderschönen Garten können über 200 Gäste die Aussicht über die Stadt geniessen. Wir bieten eine marktfrische und moderne Küche mit Schweizer Frischprodukten an.

Für die Neueröffnung nach umfassenden Umbauarbeiten suchen wir per Mitte April einen

Sous-Chef (Saucier)

Sie sind ein junger, aufstrebender Berufsmann und haben schon in ähnlicher Position gearbeitet. Sie sind flexibel, legen Wert auf Teamarbeit und können auch selber gut anpacken. Angehende Berufsleute auszubilden und Ihr fundiertes Fachwissen weiterzugeben bereitet Ihnen Freude. Die Vertretung des Küchenchefs an zwei Tagen pro Woche ist für Sie eine willkommene Abwechslung und Herausforderung zugleich.

Sie arbeiten in einer topmodernen, neuen Küche in einem unkomplizierten und angenehmen Arbeitsumfeld. Wir sind ein aufgestelltes und motiviertes Team von 8 bis 10 Mitarbeitern und haben an 7 Tagen geöffnet.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Stefan Erni, Restaurant Goldenberg
Süsenbergstrasse 17, 8400 Winterthur

5886-3264

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Beenden Sie gerade Ihre Wintersaison? Dann haben wir genau das Richtige für Sie:

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per Mitte April 2010

Köche (Aushilfen)

Ihre Aufgabe: Sie helfen bei der Produktion der Speisen in den verschiedenen Satellitenküchen mit, sind zuständig für die Mitarbeit bei der à la Carte-Produktion und erledigen allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. Im Weiteren sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen flexible, pflichtbewusste und belastbare Kolleginnen und Kollegen, welche das BEA bern expo Team während den Messen und Kongressen (circa 120 Tage/Jahr) in den verschiedenen Outlets tatkräftig in der Küche unterstützen. Sie verfügen über die entsprechende Berufserfahrung und sind bereit, bei einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6015-3353

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli
Christian Joye, Küchenchef
Postfach 271, 3000 Bern 15
Tel: 031 350 66 40
www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch

6018-3355

SCHLOSSHOTEL RESTAURANT CHASTÈ TARASP

Möchten Sie ab der kommenden Sommersaison unsere anspruchsvollen Gäste liebevoll und kompetent verwöhnen? Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene Mitarbeiter/innen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang / Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen in unserem jungen Team eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto

Daniela & Rudolf Pazeller
Schlosshotel Chasté
CH - 7553 Tarasp / Engadin
Tel. 081 8613060
www.schlosshoteltarasp.ch
chaste@schlosshoteltarasp.ch

...ein Juwel im Engadin

5996-3340

HOTEL MOOSEGG

Sie sind aufgestellt, freundlich und lieben es mit Ihrer Kreativität, Persönlichkeit und Ihrem Arbeitswillen ein motiviertes Team zu unterstützen...
...wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Servicefachangestellte (m/w)
Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Chef de Partie (m/w)
Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Ihre Bewerbung richten Sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.

Hotel Moosegg AG
CH-3543 Emmenmatt
Telefon 034 409 06 06
Fax 034 409 06 07
www.moosegg.ch
hotel@moosegg.ch

Willkommen im Emmental

5979-3326

JUNGFRAUBAHNEN

Die Jungfraubahnen vermarkten neu integrierte Ferienangebote im Internet. Sie kombinieren Jungfraujoch–Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald First, Schynige Platte sowie den Wintersport mit Hotelübernachtung, Ausrüstung und Betreuung (Skischule). Für diese Plattform suchen wir eine/einen versierte/n

Product Manager m/w 100%

Arbeitsort Interlaken

In dieser Funktion sind Sie für die Entwicklung, Beschaffung und Bewirtschaftung von Produkten unseres neuen Geschäftsmodells verantwortlich. Die Aufgabe beinhaltet den Einkauf von Leistungen und deren Verarbeitung zu Pauschalangeboten. Die Vermarktung erfolgt über eine Onlineplattform, an deren Aufbau Sie mitwirken.

Sie erkennen Trends, Innovationen und Marktbedürfnisse frühzeitig. Sie pflegen engen Kontakt zu unseren Geschäftspartnern und den internen Fachbereichen Marketing Verkauf, Marketing Werbung und Finanzen und Controlling. Sie sind gleichzeitig in der Lage die Onlineplattform zu managen und in Zusammenarbeit mit unseren Internetspezialisten weiterzuentwickeln.

Wir erwarten von Ihnen eine kaufmännische Grundausbildung und Abschluss der Tourismusfachschule oder eine gleichwertige Weiterbildung. Weiter verfügen Sie über ausgewiesene Erfahrung im Einkauf/Verkauf (vorzugsweise im Tourismus) sowie über ein hohes Mass an Verhandlungsgeschick. Diese Aufgabe erfordert Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Kenntnisse im Web 2.0, E-Commerce, CRM und Online-Marketing runden Ihr Profil ab.

Falls Sie sich für diese berufliche Herausforderung interessieren, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung bis am 5. März 2010 an:

Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, Leiterin Human Resources, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Für Auskünfte steht Ihnen Stefan Schneider, Leiter Marketing Services, unter Tel. 033 828 72 41 zur Verfügung.

5983-3330

Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenterrasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stelle neu zu besetzen:

Küche

Commis de cuisine

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbildung, Freude, mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

LE BISTRO · LA BRASSERIE · LE GOURMET
LES SALLES DE BANQUETS · LE MILLÉSIME
Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee
Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89
www.haeberlis.com

5717-3140

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 15. April 2010

Service-Mitarbeiter/innen

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Bedienung und Betreuung unserer Gäste in den Restaurants sowie an der Bar, das Führen einer eigenen Servicestation mit Direktinkasso sowie die Erledigung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeitern zuständig. Sie sind vor allem während den Messen in den Einsätzen flexibel und bei Banketten und Spezialanlässen bereit, uns tatkräftig zu unterstützen.

Ihr Profil: Wir suchen motivierte, engagierte und belastbare Mitarbeitende, welche bereits über Erfahrung im à la Carte-Bereich verfügen. Sie weisen eine schnelle Auffassungsgabe vor und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht. Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und sind bereit, bei einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6009-3340

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per Mitte April 2010

Service-Mitarbeiter/innen (Aushilfen)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Bedienung und Betreuung unserer Gäste in den verschiedenen Restaurants, an der Bar sowie an Bankettanlässen und die Erledigung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. Sie sind bereit, an einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken und uns tatkräftig zu unterstützen.

Ihr Profil: Wir suchen flexible, pflichtbewusste und belastbare Kolleginnen und Kollegen mit Service-Erfahrung, welche das BEA bern expo Team während den Messen und Kongressen (circa 120 Tage/Jahr) in den verschiedenen Outlets tatkräftig an der Front unterstützen.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

6013-3351

Jöhri's

Talvo

Einer der TOP Betriebe der Schweiz im wunderschönen Engadin/St.Moritz (18 Punkte GaultMillau)

sucht ab 20. Juni für mind. 2 Saisons

einen Chef Pâtissier

mit mind. 2 Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Kenntnissen im Zuckerziehen

und

eine/n Servicefachangestellte/n

herzlich, kompetent und engagiert (Sprachkenntnisse)

Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfèr
Tel. +41 81 833 44 55
Fax +41 81 833 05 69, info@talvo.ch

Les Grandes Etables
Relais & Châteaux. Relais Gourmand

5988-3334

Horneggli

Berghaus
3778 Schönried

UN/A RESPONSABILE

Per la gestione del ristorante a partire dal 15.06.2010

Requisiti:
Formazione adeguata
Lingue: T/F/I

Siamo lieti di ricevere la sua candidatura con foto
rest.horneggli@bluewin.ch

6050-3381

Hotel Chesa Randolina

Ab nächster Sommersaison per Anfang Juni suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch die folgenden, an einer längfristigen Anstellung interessierten Mitarbeiter/innen

Chef de partie/Sous-Chef
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/in
(mit Erfahrung / Deutschsprachig)

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeiten und sehr gute Bezahlung in einem Haus mit ganz besonderer Atmosphäre. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina,
7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54
courtin@randolina.ch / www.randolina.ch

ENGADIN St.Moritz

5975-3323

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch
Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Die Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der grössten Bergbahnunternehmen der Schweiz.
Wir betreiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, Diavolezza/Lagalb sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muottas Muragl und einige Hotels und Restaurants.

Für unser Berghaus Diavolezza auf 3000 m ü. M. suchen wir nach Vereinbarung in Jahrestelle einen

KÜCHENCHEF

Wenn Sie gerne in einem innovativen Team arbeiten, engagiert sind, Ihr Fach verstehen, über gute Deutsch- und Italienischkenntnisse verfügen, Führungsqualitäten besitzen und unter positivem Stress zusammen mit dem Team zu Höchstleistungen auflaufen können, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Restaurant Marguns, Herr Christian Meili,
Truoch dal Runel 11, 7505 Celerina
Tel. 081 839 80 20, christian.meili@best.ch, www.best.ch

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA
MUOTTAS MURAGL
St. Moritz ENGADIN MOUNTAINS

6020-3364

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter **www.hoteljob.ch** den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gruppenleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10267
Gastgeber-Paar als Pächter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10285
Geschäftsleiter/Betriebsleiter (m/w)	Region Ostschweiz	J10083
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J10276
Restaurant Manager (w/m)	Region Basel	J10279
Gastgeber (w/m).	Region Bern	J10275

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Representative m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10316
Salesmitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10303
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10266
Barmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J10296
District Manager Nordrhein-Westfalen	International	J10291
Sales ManagerIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10317
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J10318
Sales Manager/In / Hotel Consultant (60 %)	Region Bern/Westschweiz	J10104
Sales Manager/in.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10073
RedaktorIn/Content ManagerIn.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10071
Aussendienstmitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10067
Verkäufer/in (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10066

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Zürich/ Schaffhausen	J10290

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de reception	Region Graubünden	J10292
Rezeptionist/in (Spanien - Costa Brava)	International	J10111
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J10112
Allrounderin für Rezeption und Etage	Region Bern	J10054
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10284
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J10106
Receptionistin	Region Graubünden	J10294
Réceptionistin	Region Graubünden	J10089
Chef de reception	Region Graubünden	J10108
Receptionistin	Region Graubünden	J10110
RezeptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J10274
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J10298
Receptionistin (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10305
Betriebsleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10312
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J10319

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Catering Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10320
Leiter Gastronomie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10269
Chef de service (w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10321
Catering-Verantwortliche/r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10268

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
kreativer Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J10068
Chef pâtissier	Region Graubünden	J10295
Köche, Pizzaiolo	Region Bern	J10072
Chef de partie	Region Graubünden	J10310
Commis de cuisine	Region Bern	J10282
Chef de partie/2. Sous-chef	Region Bern	J10283
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J10057
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10096
Sous-Chef	Region Ostschweiz	J10097
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J10300
stv. Küchenchef	Region Bern	J10098
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10301
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J10103
Demi-chef de partie (Garten)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10061
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10306
Koch /Entremetier	Region Bern	J10307
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J10308
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10272
Chef de partie-Souschef	Tessin	J10084

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10107
Commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10085
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10065
Chef de partie tournant (m/w), Mo-Fr	Region Zürich/ Schaffhausen	J10262
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10059
Alleinkoch	Region Graubünden	J10264
Chef de Partie (vorwiegend Tagesdienst)	Region Basel	J10075
Second de cuisine et commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10280
Sous Chef (m. Gastronomiekoch)	Region Basel	J10322
Chef patissier (England - Dorset)	International	J10270
Diätkoch/köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10090
GaultMillau Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10092

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10287
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J10076
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10081
Chef de rang	Region Bern	J10086
Stv. Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10088
Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10091
Stv. Serviceleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10093
Stv. Restaurantleiterin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10095
Servicefachangestellte	Region Bern	J10105
Servicemitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10109
Temporär-Einsätze	Region Zürich/ Schaffhausen	J10263
Chef de rang w	Region Ostschweiz	J10265
Chef de service	Region Graubünden	J10055
Service- u. Barmitarbeiterin (Mo-Fr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10271
Servicefachangestellte (w) 60%	Region Basel	J10323
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10273
Service (Saison)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10293
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10064
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	International	J10297
Commis de rang (England - London)	International	J10299
Chef de Rang und Foodrunner	Region Zürich/ Schaffhausen	J10277
Restauratnleitung	Region Graubünden	J10302
Commis de rang	Region Bern	J10113
Servicemitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10304
Commis de rang	International	J10309
Servicefachfrau / Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J10311
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J10278
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10062
Servicepraktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J10063
Serviceleiterin / Serviceleiter	Region Ostschweiz	J10069

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de bar	Region Graubünden	J10058
Leiter/in Service	Region Basel	J10077
Barfachangestellte	Region Ostschweiz	J10087
Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J10281
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J10056

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau / Hotelfachassistentin	Region Bern	J10053
Leiterin / Leiter Hotellerie 80%	Region Mittelland (SO,AG)	J10082
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10080

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter **www.hoteljob.ch** den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B812	Administration, Geschäftsführer, F&B,	33	AT	per sofort	D|F
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)	29	SK	per sofort	D|E|SK
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D|F|E
B92	Betriebsleiterassistent / Chef de Service/Chef de rang	29	CH	per sofort	D|F|E|ES
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D|F|E|PT
B934	Chef de Réception / Direktionsassistenz	35	DE	per sofort	D|F|E
B904	Chef de Serviec/Geschäftsführerin	37	Ch	per sofort	D|F|I|E
B872	Direktion Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D|F|I|E|S/NO
B666	Geschäftsführer / Betriebsleiter	30	DE	per sofort	D|E
B891	Tourismus,Geschäftsführer	33	AT	per sofort	D|F|I|E
B796	Kellner	32	CH	per sofort	D|E|GR
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D|F|I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	D|E
B835	Gastro-Konzeption, Direktionsass., Betriebsass.	30	DE	per sofort	D|F|E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B926	Réceptionistin (Stv. Chef de Réception)	31	CH	per sofort	D|F|I|E
B892	Restaurantleiter	54	DE	per sofort	D
B841	Service	44	GR	per sofort	D|E
B473	Service	28	AT	per sofort	D|E
B329	Servicefachangestellter m. Verantw., Chef de service	53	AT	per sofort	D|F|E
B887	Service/ Chef de Service	36	PT	per sofort	D|I|E|PT/ES
B3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D|F
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D|E
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	20	CH	per sofort	D|E
B590	Sous Chef,Chef de partie	35	HU	per sofort	D|E|HU

1 Referenznummer – *Numéro des candidats*
2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (Position souhaitée)*
3 Alter – *Age*
4 Nationalität – *Nationalité*
5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*
6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 15. 2. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Suisse romande

Auberge La Cergniaulaz Les Avants
cherche

un cuisinier entremétier
un commis pâtisserie
un garçon de cuisine

Tél. 021 964 64 62

5959-3335

Svizzera italiana

HOTEL RESTAURANT ARCADIA,
6612 ASCONA

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010 (ab März)

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie M. Bolz
Hotel Arcadia
6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li info@arcadia.li

6022-3358

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der **ganzen Schweiz** für **qualifiziertes Hotelpersonal.**
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

5782-201

Stellengesuche

Suche für einen Tunesier, 30 Jahre alt, eine Arbeitsstelle in Restaurant und Hotel im Kanton Bern.
Suchen Sie noch für Sommer 2010 einen tüchtigen Mitarbeiter?
Für Service, Réception, Zimmer, Office, Küche. Sprachen: D, F, E, I.
Interessenten melden sich bitte bei Frau E. Ballif, Tel. 031 859 55 20 oder Tel. 032 397 13 38.

6019-3356

HOTEL CAREER
HORESTO Jobs

www.hotelcareer.fr **www.horesto.ch**

Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

5601-3065

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – **stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch / **Homepage:** www.htr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) **/ Tarif des annonces** (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

	Nr. 8/2010	Nr. 9/2010	Nr. 10/2010	Nr. 11/2010
– Ausgabe / Numéro				
– Erscheint / Parution	25. 2. 2010	4. 3. 2010	11. 3. 2010	18. 3. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	22. 2. 2010	1. 3. 2010	8. 3. 2010	15. 3. 2010

Anzeigenschluss / Délai **Stellen / annonces emploi** Mo / Lu 12 Uhr **Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique** Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern / **Numéros couplés**	Nr. 27/28 / 8. 7. 2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Impressum

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Le changement commence ici!

www.hoteljob.ch

Maintenant aussi en français.

La plate-forme emplois pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.
Novatrice, moderne et fonctionnelle.
Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail
deviennent plus conviviales.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe für interessante Betriebe – teilen Sie uns Ihre Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/ Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader, Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

5212-2815

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen

4-Sternehotel

im Oberengadin mit 80 Betten, Restaurant, Land für Wohnungen

Das Hotel befindet sich baulich in einem sehr guten Zustand (Baujahr 1987) und verfügt über eine Zimmerauslastung von 70%. Das Grundstück verfügt über 4'000 m² Land, dh. es könnten ca. 2'000 m² an Wohnungen gebaut und verkauft werden. Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

5993-3338

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen

Hotel-Restaurant in Arosa

Der Betrieb umfasst 70 Betten, Restaurant, Bar und erreicht einen Umsatz von ca. Fr. 2 MIO

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

5992-3337

attraktives 3***Hotel

im Herzen des Berner Oberlandes

32 Doppelzimmer, 64 Betten, Restaurant mit 70 Pl., grosse Terrasse mit Seesicht, Sääli 20 Pl., grosser unterteilbarer Saal 120m2, Aussenpool, grosser Parkplatz

Richtpreis Fr. 3.6 Mio.
Auskunft unter 033 821 61 54

5995-3339

Café-Restaurant

à vendre à Fribourg (Suisse).
Raison d'âge après 25 ans 'exploitation.
Idéal pour jeune couple.
Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34
pierwirz@vpx.ch

5978-3324

Barmettler Immobilien | 033 437 76 30 | barimmo.ch svit

An gut frequentierter Lage im Kronenzentrum von **Uetendorf** vermieten wir ab sofort eine

Bar

Miete: Fr. 1900.–, NK Fr. 500.– Akonto

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichtigung zur Verfügung.

6076-3404

LifestyleHomes
ANNAMARIE PIACENTE

Zu vermieten in Davos an der Promenade

Café Restaurant

mit 55 Plätzen.

Telefon 0041 79 286 24 35

6034-3367

Barmettler Immobilien | 033 437 76 30 | barimmo.ch svit

In **Uetendorf,** in Dorfmitte, vermieten wir per sofort oder nach Vereinbarung das

Restaurant/Hotel Krone

Das Restaurant hat ca. 65 Plätze und einen Saal.
Die Terrasse bietet für ca. 30 Gäste Platz.
Es stehen 7 Hotelzimmer zur Verfügung.
Einstellhallenplätze sind zum Mieten vorhanden.

Miete: Fr. 4000.–/Mt. zzgl. Nebenkosten-Akonto Fr. 1000.–.

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichtigung und weitere Fragen zur Verfügung.

6045-3376

HESS
RESTAURANT · ENGELBERG
ESSEN & GENIESSEN

engelberg TITLIS
it's heaven.

Das Top-Restaurant in Engelberg

Wir verpachten per sofort oder nach Vereinbarung das Restaurant Hess in Engelberg.

Engelberg im Herzen der Zentralschweiz, ein trendiger Ferien- wie auch beliebter Wohnort auf ca. 1000 m Höhe, mit einem breiten Sommer- und Wintersportangebot, schönem Golfplatz und dem Titlis als Haus- und Eventberg.

Das **Restaurant Hess** ist der Begriff von gepflegter Gastlichkeit im zeitgemässen Stil und bietet Gastfreundschaft, ausgezeichnete Kulinarik mit dem nötigen Verständnis für den Weingenuss.

Eine grosse Stammkundschaft, die eine anspruchsvolle Küche, allenfalls mediterran oder italienisch ausgerichtet, und ein reichhaltiges Weinangebot schätzt, wartet auf Sie.

- Restaurant mit ca. 65 Plätzen
- Raum stilvoll eingerichtet mit 35 Plätzen
- Eine sonnige Aussichtsterrasse mit ca. 40 Plätzen
- Genügend Parkplätze vor dem Haus
- Moderne Küche, grosszügig und praxisorientiert konzipiert
- Zusätzlich kann im Haus eine 4½-Zimmer-Wohnung angemietet werden.

Wir suchen eine charmante Persönlichkeit (eine/n Pächter/in oder ein Ehepaar) mit entsprechenden Erfolgsnachweisen, die motiviert ist und Freude hat, diesen tollen Betrieb weiterhin auf dem Erfolgskurs zu bewirtschaften und die Gäste zu verwöhnen.

Den neuen Wirtsleuten wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und Betriebskonzept, welches qualitativ an die Tradition des Betriebes anknüpft und dessen Lage berücksichtigt, zu verwirklichen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin.

Interessenten wenden sich bitte an Tel. 041 666 38 48
Eberli Partner Generalunternehmung AG, Hr. Geny Hess, Feldstrasse 2, 6060 Sarnen

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

6038-3371

Tessin – Pedemonte wenige Minuten von Ascona - Locarno

Zu vermieten exklusives, modernes Restaurant mit Zimmer
ideal für eine raffinierte Küche

komplett renoviert 2009–2010 mit Pflege zum Detail
Restaurant mit Speisesaal, Cocktail-Bar, eingerichtete Küche
Terrasse, Garten, Parkplatz,
4 Zimmer mit Bad (Boutique-Hotel) und eine Wohnung. Weitere Auskünfte:

079 663 96 12 und +4191 791 39 58

6048-3379

Wollen Sie sich Ihren Traum im Tessin erfüllen?
Im Auftrag eines Mandanten verkaufen wir:

Hotel/Restaurant und Grotto im Kt. Tessin

Das einladende Objekt befindet sich im Sopraceneri.
Restaurant/Bar und Grotto 85 Sitzplätze, wetterfeste Terrasse 80 Sitzplätze, 12 Zimmer mit max. 32 Betten.
Das Objekt ist für ein junges Ehepaar ideal, um sich nachhaltig eine Existenz aufzubauen.
Verhandlungspreis CHF 1 800 000.–.
Interessenten erhalten weitere Informationen von: Frau Gabriela Ingold
Ingold Treuhandpartner AG
Zugerstrasse 40, 6314 Unterägeri
Tel. 041 754 48 00
E-Mail: gi@ingold-treuhandpartner.ch

5560-3040

Zu verpachten Dorfrestaurant

ca. 12 km von Bern, ca. 80 Plätze, Säli, Fumoir, Vinothek, Terrasse usw. inkl. 6-Zi.-Wohnung.

Auskunft Tel. +41 79 403 98 04 oder +41 79 515 84 63.

5923-3284

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 7 / 18. Februar 2010

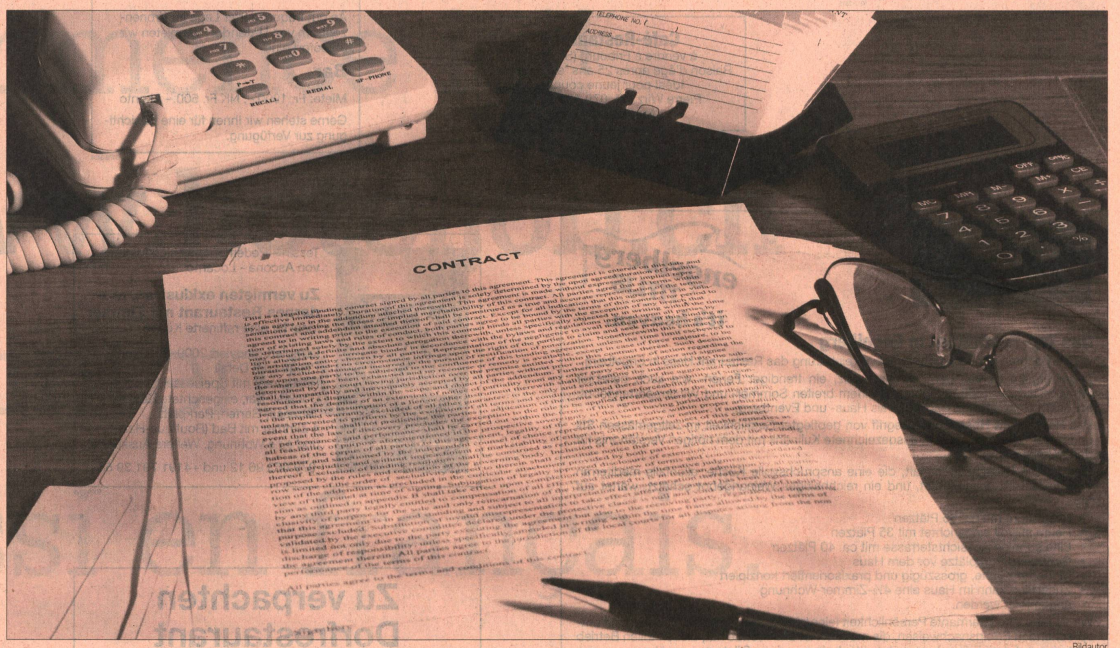
Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

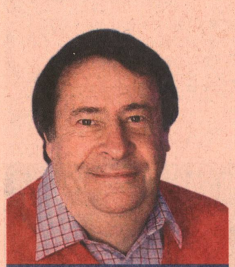
Betriebsverkauf

Der Verkauf eines Betriebs verlangt viel Sorgfalt. Von der Vorbereitung über den Verkauf bis hin zur Finanzierung.



Bildautor

Erfolgreicher Verkauf



WALTER HESSER
HESSER UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE UND RESTAURATION, PFÄFFIKON

Der Verkauf eines Betriebs sollte detailliert geplant werden. Die sorgfältige Vorbereitung gehört dazu ebenso wie die Unterstützung des Käufers bei seinen Bemühungen um die Finanzierung des zu verkaufenden Objekts. Die Buchhaltung muss à jour geführt sein, Pläne, Grundbuchauszug, Katasterplan, Bewertung, Auflistung aller getätigten Investitionen sowie Versicherungsausweise der kantonalen Gebäudeversicherung müssen beschafft werden.

Die Bewertung

Um einen fairen Marktpreis zu evaluieren muss der Betrieb bewertet werden. Für die marktkonforme Preisevaluation eines Unternehmens werden folgende Punkte berücksichtigt: Die Kennzahlen der Buchhaltung der vergangenen drei Jahre, der Standort des Objekts, der baulicher Zustand des Objekts sowie allfällige Landreserven und technische Verbesserungsmöglichkeiten.

Die Dokumentation

Um interessierte Käufer umfassend informieren zu können, ist eine aussagekräftige Verkaufsdokumentation nötig. Darin müssen eine detaillierte Umschreibung des Betriebs, Bilder von allen relevanten Betriebsteilen, amtliche Dokumente und Pläne, die Beschreibung des wirtschaftlichen Ist-Zustands, das aktuelle Betriebskonzept, Angaben über Verbesserungspotenzial, Berechnung des Marktwerts, ein Finanzierungskonzept sowie ein 10-Jahres-Finanzplan aus Sicht des Käufers enthalten sein. Wenn die Vorbereitungen erfolgreich abgeschlossen sind, kann die Ausschreibung erfolgen. Die Erfahrung zeigt, dass von eingehenden Interessensangeboten nur rund 20% die Anforderungskriterien für eine tragbare Finanzierung erfüllen. Die Verkaufsdokumentation sollte deshalb aus Diskretionsgründen nur an geprüfte Kaufinteressenten weitergegeben werden.

Der Verkauf

Mit den in Frage kommenden Interessenten findet nach dieser Prüfung ein erstes Gespräch statt. Nur wenn bis zu diesem Zeitpunkt alle Voraussetzungen stimmen und das Kaufinteresse weiterhin vorhanden ist, wird der Kontakt zum Verkäufer hergestellt, und eine Betriebsbesichtigung kann stattfinden. Im Anschluss an die Besichtigung empfiehlt es sich, eine Schlussbesprechung mit allen Beteiligten abzuhalten, um offene Punkte in Ruhe und im Detail zu klären. Kommt es zu einer Einigung, gilt es, ein tragfähiges Finanzierungskonzept zu erstellen. Es umfasst den wirtschaftlichen Ist-Zustand des Objekts, das Betriebskonzept des Käufers, ein detailliertes Budget für das erste Betriebsjahr, eine Investitionskostenberechnung, das Marketingkonzept sowie einen 10-Jahres-Finanzplan. Die Bank wird den Betrieb ihrerseits durch einen Vertrauensschatzer schätzen lassen und aufgrund dieser Angaben einen ersten Finanzierungsvorschlag unterbreiten. Falls sowohl Eigenkapitalnachweis als auch persönliche Verhältnisse des Käufers zur Zufriedenheit geklärt sind, steht einer Finanzierung durch die Bank nichts im Weg.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.
Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue