Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 37

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: 18.07.2025

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. 37 / 16. September 2010

HOTEL CAREER
Aktuell über 750 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Wir sorgen für Nachwuchs
htr stellenrevue
www.hoteljob.ch
htr hotel revue

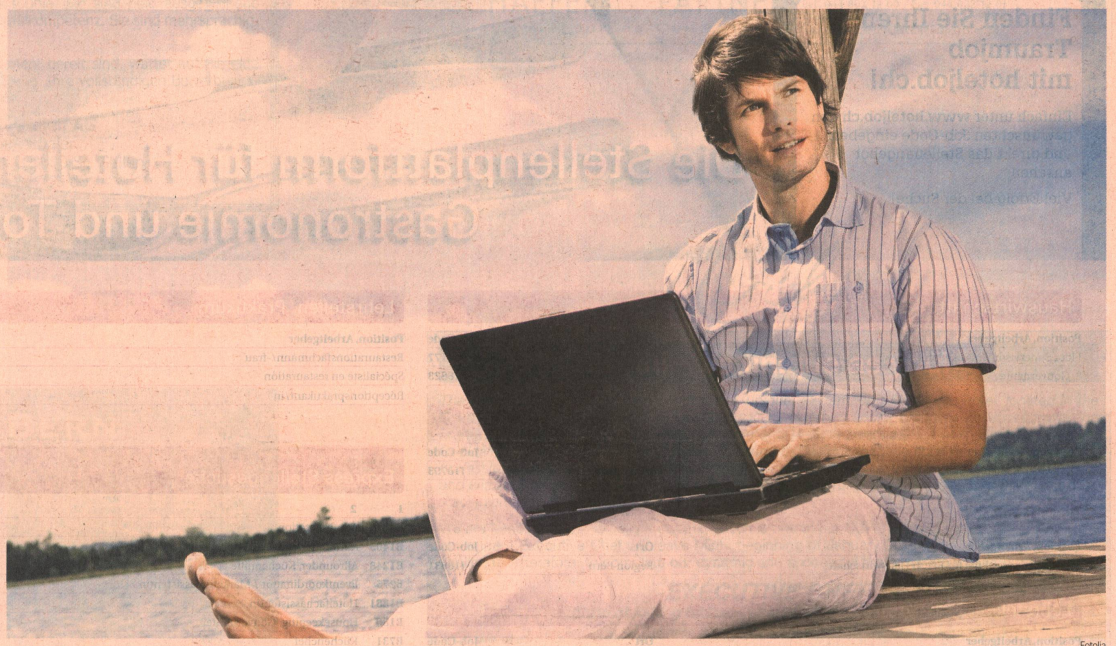
www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2
Direktion/Kaderstellen 3–8
Deutsche Schweiz 4–13
Suisse romande 14
Svizzera italiana 14
International/Marché international 14
Stellengesuche/Demandes d'emploi ..... -
Immobilien 15

E-Learning

«Habe noch nie so gelernt und bin begeistert.» Zitat eines Teilnemers des BLL Lehrgangs Online-Marketing.



Fotolia

E-Learning

MARTIN BLATTER
LIC. PHIL. I, DIPL. PUBL.
PROFESSOR HES-SO WALLIS – STUDIENGANG TOURISMUS, DOZENT AM NDS HF HOTELMANAGEMENT

Web 2.0 ist in aller Munde. Analog dazu taucht der Begriff E-Learning 2.0 auf. hotelleriesuisse geht neuerdings auch diesen Weg, mit der Weiterbildung 2.0. Mit dem Blended-Learning-Lehrgang BLL «Online-Marketing» wird eine Weiterbildung angeboten, welche die Interessierten direkt auf ihrem PC besuchen können. Diese flexible Weiterbildungsmöglichkeit entspricht einem echten Bedürfnis: Der erste Lehrgang war wenige Tage nach der Ausschreibung ausgebucht. Von nun an werden pro Jahr zwei Lehrgänge angeboten. Im Januar 2011 startet der nächste.

Begeisterte Teilnehmer

«Ich bin von dieser Lernmethode schlicht begeistert! Sie entspricht mir total. es passt mir sehr, dass ich zu einem von mir gewählten Zeitpunkt lernen und ‹töggelen› kann. Die Zeit für die Fahrerei fällt weg und kann direkt ins Lernen investiert werden. Hoffentlich gewinnt diese Methode in den nächsten Jahren noch an Bedeutung…», schreibt eine Teilnehmerin nach der Hälfte des Lehrgangs. Der Online-Kurs, der 20 Wochen dauert, entspricht einer Ausbildung von mindestens 20 Präsenz-Seminartagen. Die Teilnehmer/-innen treffen sich im Lehrgang nur einen Tag zum Präsenzunterricht. Pro Woche müssen die Teilnehmer/-innen rund 10 Stunden aufwenden. Der Lernfortschritt wird kontrolliert.

Webinare

Neben dem Austausch zwischen Referenten und Teilnehmer/-innen in den Foren kommen die so genannten Webinare (Seminar über das Internet) sehr gut an. Die Webinare finden auf Wunsch der Teilnehmer/-innen am Abend zwischen 20.00 und 21.30 Uhr statt. Interessant ist der Live-Erfahrungsaustausch unter den Hoteliers, die sich sonst kaum begegnen würden. Beispielsweise gibt ein Hotelier aus St. Moritz den anderen Erfahrungstipps mit seiner Besucherstatstik, während eine Teilnehmerin aus Leukerbad von den Erfahrungen einer günstigen Buchungssoftware für Kleinhotels berichtet.

Referentenauswahl

Dank dem Web können so auch Referenten/-innen aus dem Ausland eingesetzt werden. In diesem Lehrgang sind Referenten aus Südtirol und Deutschland mit dabei. In Zukunft sollen vermehrt Fach- und Praxisreferenten aus dem Ausland zum Zug kommen. Um herauszufinden, ob diese Art Lernen jemandem zusagt, wird beim nächsten Lehrgang ein dreiwöchiger Test zu einem Spezialpreis angeboten.

E-Learning wird von hotelleriesuisse auch beim Réceptions-Kurs eingesetzt. Anstatt 4 Wochen drücken die Teilnehmer nur zwei Wochen die Schulbank. Dazwischen lernen sie mit Fern-Begleitung auf dem Internet.

Weitere Informationen

Mehr Informationen zu den einzelnen Weiterbildungsangeboten erhalten Sie bei www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung. Wer sich für einen Lehrgang interessiert, schreibt kurz ein E-Mail an weiterbildung@hotelleriesuisse.ch.

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

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.–

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

5041-589

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!

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Floor Supervisor Housekeeping (m/w)	Region Basel	J19177
2. Gouvernante	Region Graubünden	J18823

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
SPA Manager w/m	ganze Schweiz	J18793

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Allrounderin/Aushilfe für Réc. u Hauswirtschaft	Region Bern	J18831

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Restaurant und / oder Küche	Region Zürich	J18855
Praktikant/in Restauration	Region Zürich	J18796
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
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

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1414	Administration	45	CH	per sofort	D|I|E|ES
B1405	Allrounderin (Service,Hausdienst,Küchenhilfe)	28	CH	per sofort	D
B1243	Allrounder, Küchenhilfe	50	PL	per sofort	D|E|PL,RU,IS
B275	Eventkoordinatior / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B1381	Hotelfachassistentin, Service	23	DE	per sofort	D
B180	Housekeeping, Gouvernante.	31	CH	per sofort	D
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D|F|I|E
B1374	Küchenchef, Geschäftsführer	52	CH	per sofort	D|F|I|E
B1395	Küchenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D|F|E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D|F|E|ES
B140	Personal, Geschäftsleitung,Verwaltung	44	DE	per sofort	D|E
B1392	Réception	29	CH	per sofort	D|F|E
B680	Réception/Front Office	23	CH	per sofort	D|F|E
B354	Empfangsass., Bankettass.,Meetingassistentin	24	DE	per sofort	D|F|I|E|TR
B1358	Restaurantleiter/Geschäftsführer	35	DE	per sofort	
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1378	Service/Housekeeping/Bar	32	DE	per sofort	D|I|E
B1337	Service/Reception	23	CH	per sofort	D|E
B1364	Verschiedenes möglich	39	PL	per sofort	D|I|E|ES|RU|PL

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 13. 9. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

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

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 38/2010**	**Nr. 39/2010**	**Nr. 40/2010**	**Nr. 41/2010**
– Erscheint / Parution	23. 9. 2010	30. 9. 2010	7. 10. 2010	14. 10. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	20. 9. 2010	27. 9. 2010	4. 10. 2010	11. 10. 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.

EINSTEIN ST.GALLEN ****
CONGRESS HOTEL SPA

Das Einstein St. Gallen**** liegt inmitten des wunderschönen und weltbekannten Klosterviertels der St. Galler Altstadt. Das Hotel verfügt über 113 Zimmer und Suiten, ein Panorama-Restaurant, eine Bar sowie im Kongresszentrum über ein Café-Bistro und Räumlichkeiten für Bankette und Seminare bis 440 Personen.

Im Rahmen der Nachfolgeregelung suchen wir einen erfahrenen und kompetenten

Hoteldirektor (oder Direktions-Ehepaar)

Sie sind verantwortlich für den gesamten Hotelbetrieb, Logis, Restaurant und Bar. Zusammen mit Ihrem Team gewährleisten Sie problemlose Abläufe und einen bestmöglichen Kundennutzen. Die Zufriedenheit der Gäste ist Ihr oberstes Gebot.

Sie bringen eine fundierte Ausbildung an einer renommierten Hotelfachschule und mehrjährige Praxis in vergleichbaren Positionen mit. Sehr gute Betriebswirtschafts- und Marketingkenntnisse setzen wir ebenso voraus, wie eine ausgeprägte Dienstleistungsphilosophie. Sie sind eine ausgeglichene Persönlichkeit mit hoher Eigen- und Sozialkompetenz. Sie sind mehrsprachig, Deutsch, Englisch und Französisch.

Wenn Sie für ein langfristiges Engagement bereit sind, wartet auf Sie eine interessante und herausfordernde Aufgabe. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Einstein St. Gallen AG
Herr Jürgen Kögler
Berneggstrasse 2, CH-9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 80

8489-4836

Wellness oasis for beauty & care, paradise for body & soul

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Design-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfühllandschaften der Schweiz – geprägt von einem inspirierenden Ambiente – verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Hier kommen Sie ins Spiel: Den gesamten Spa mit fünfzehn Mitarbeitenden leiten? Im Team hochgesteckte Ziele erreichen und selbst mit Hand anlegen? – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – einem mehrfach europa- und weltweit ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche – herzlich willkommen.

Das infrastrukturell grosszügig und mit viel Liebe zum Detail konzipierte Resort mit Spitzengastronomie verfügt über einen architektonisch herausragend gestalteten Wellness-Bereich: Beeindruckende Badelandschaft inkl. In- und Outdoor Pool, Dampfbäder, Saunen, Erlebnisduschen, Beauty-Center, Hair Stylist, Massageräumen, Workout-/Fitnesspark, Gymnastik- und Aerobic-Pavillon. Dies inmitten einer unberührten Landschaft einer bekannten deutschschweizer Feriendestination auf einem wunderschönen Hochplateau gelegen vor herrlicher Alpenkulisse.

SPA Manager als Mitglied des Führungsteams w/m

*eines Best-Performance Hotel Resorts 5***** Superior*

Für diese spannende, sehr gästeorientierte Aufgabe bringen Sie einige Jahre Erfahrung aus einer ähnlichen Kaderfunktion mit, z.B. als LeiterIn Wellness oder auf Stufe Stellvertretung Spa Manager. Ihre Stärken liegen vorzugsweise in den Bereichen Massage oder Beauty Treatments; allenfalls Fitnesstraining. Auf Führungskompetenz wird grossen Wert gelegt. Im täglichen Umgang mit internationaler, anspruchsvoller Clientèle sind gute D/E/F-Kenntnisse sehr hilfreich. Aspekte wie Work-Life-Balance, Selfness und Wellbeing sind Ihnen vertraut.

Als auf natürliche Art selbstbewusste und abgeklärte Persönlichkeit brennen Sie darauf Ihre wertvollen Erfahrungen aus der «Wohlfühl-Welt» in einem echten Wellnessparadies unter Beweis stellen zu können. Neue Ideen für die Weiterentwicklung und den Ausbau der Angebote werden positiv aufgenommen. Wenn Sie die ultimative Herausforderung suchen und sich angesprochen fühlen, sollten wir uns unbedingt kennen lernen. Für den Erstkontakt genügt uns zunächst Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf – auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: +41 79 402 53 00.

Ihr Berater: *Ralf-Ansgar Schäfer*

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

8480-4827

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Zur Führung unseres gesamten Veranstaltungs- und F&B Bereichs suchen wir nach Vereinbarung einen

Director Operations (m/w)
Mitglied der Geschäftsleitung

Wir suchen eine dynamische, führungsstarke und organisationsbegabte Persönlichkeit mit guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über Durchsetzungsvermögen, Zielstrebigkeit und zeichnen sich durch eine hohe Einsatzbereitschaft aus. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Organisation und Führung des gesamten Operations-Bereichs mit der jeweils dazugehörenden Budget- und Kostenverantwortung. Durch Ihre kreative und zukunftsgerichtete Denkensweise, gewährleisten Sie einen reibungslosen Ablauf sowie eine hohe Gästezufriedenheit in den Restaurationen. Mit Passion für Ihre Aufgabe verfolgen Sie mit Ihren Teams das Ziel, im Rahmen unserer Neuausrichtung zum führenden Kongress- und Eventzentrum der Schweiz zu werden.

Ihre hohe Fachkompetenz haben Sie an einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule erworben und bringen zudem mehrjährige Management-Erfahrung in einer vergleichbaren Position mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation. Im weiteren beherrschen Sie die Sprachen D/F/E.

Suchen Sie eine längerfristige Anstellung und motiviert Sie die Herausforderung, die Führung unseres operativen Bereichs mit Anlässen bis 1'000 Personen, Restaurationen und ca. 100 jungen und motivierten Mitarbeitenden zu übernehmen? Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem vielseitigen, modernen und ISO-zertifizierten Unternehmen erwartet Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Kongress + Kursaal Bern AG
z.Hd. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 52 10, E-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

8502-4847

Mirihi
as unique as you

Mirihi – as unique as you!

The Mirihi Island Resort is a very successful, unique, elegant, small boutique hotel, located in the South Ari Atoll in the Republic of the Maldives. 36 tastefully appointed Villas are spread over the Island. We have 1 Main Restaurant, 1 Over-water a-la-carte Restaurant, 1 Main Bar and 1 Sunset Cocktail Bar (included in the Over-water Restaurant). Besides that, we spoil our guests with a very professional Dive-centre, some non-motorized water-sport equipments, a wonderful sailing yacht and with a small and elegant SPA area. But the most important is our personal and unique service – as unique as you!

We are famous for our excellent cuisine, which is one of our USP's. After a very successful period, our current Executive Chef will leave Mirihi beginning of January 2011 in order to look for a new challenge. Therefore, to complete our dynamic and successful team, we are looking for an

EXECUTIVE CHEF

(Date of joining by December 2010 or upon agreement)

Who we are:
- A privately owned, unique, 4.5* boutique hotel with 140 employees and a very personal service
- Our guests are mainly from Germany, Switzerland, UK, Austria and Japan (overall year around 45% repeaters)
- 1 Main Restaurant with 80 seats inside or 80 seats outside on the terrace, close to the beach
- 1 Fine-Dining Over-water A-la-carte Restaurant (including a Cocktail Bar) with 18 seats and an amazing sunset-deck
- 1 Main Bar with separate sundeck

What we expect from you:
- The full guidance of our young but well trained kitchen-team of about 30 employees (together with a very experienced Sous-Chef)
- An excellent knowledge of international cuisine with experience in a similar position
- To train and develop daily your team and to increase the quality and standard of food and services
- To plan, organize and lead all kitchen-related special events like private BBQ's, excursions on our sailing yacht, special theme evenings in our A-la-carte Restaurant, etc.
- To handle personally all administrative duties like the staff-planning, the international purchase and the creation of new buffets and a-la-carte menus

What kind of person you should be:
- An out-going, hands-on, dynamic, professional leader with excellent communication skills
- A natural team player providing a very personal and unique service to our guests
- You should have very good skills in English (in speaking and writing) and a second language would be appreciated
- Some working experience on an Island or generally in the Asian area would be an advantage

What we can offer you:
- Probably the most beautiful place on earth to live daily the wonderful vocation of hotel business
- USD net.-net. salary (tax free)
- Return flight ticket to passport country once a year
- Single accommodation
- All meals and reasonable beverages in the main restaurant
- 30 days annual holiday and 1 day off per week
- Additionally 7-days R&R per year, including a flight allowance
- Health insurance (paid by Mirihi)
- Reasonable discounts for all further resort facilities

What does it need to contact us?
It does need enthusiasm to work on a small and unique Island in the middle of the Indian Ocean and the conscious what this means for your live and for your personal environment. It does need your conviction about yourself and your skills and especially the joy to work with a young, international team. And last but not least it does need you as a person and your humanness, but most important your uniqueness….because you would be part of the Mirihi-team – as unique as you!

We are looking forward to receive your detailed CV with your photo and the most important references via e-mail to **gm@mirihi.com** (please file-size not more than 2MB). For more impressions about Mirihi, please visit our homepage, **www.mirihi.com.**
For any further information regarding your application, please contact Mr. Christoph Albrecht, General Manager, Mirihi Island Resort, South Ari Atoll, Republic of the Maldives, E-mail: gm@mirihi.com.

8530-4871

Golf & Country Club Blumisberg

Der Golf & Country Club Blumisberg, idyllisch und gleichzeitig nahe zwischen Bern und Freiburg gelegen, erfüllt zusammen mit seiner Gastronomie hohe Ansprüche und gilt als eine der besten Adressen in der Schweizer Golfszene. Über 500 Mitglieder identifizieren sich stark mit ihrem Club-Restaurant und erwarten in allen Bereichen gepflegte Dienstleistungen. Auch bei unseren Firmen- und Sponsorenevents wird eine innovative Erlebnis-Gastronomie in idealer Kombination mit kompetenter Beratung und persönlicher Betreuung erwartet.

Für die selbstständige, operative Führung (ab Frühling 2011) unseres Club-Restaurants suchen wir eine begeisterungsfähige, zweisprachige (D/F)

GASTGEBERIN

welche sich längerfristig mit unserem Betrieb identifizieren kann. Zusammen mit Ihrem Team und mit der logistischen Unterstützung der Mille Sens Groupe führen Sie unseren abwechslungsreichen Betrieb in einem geschichtsträchtigen Umfeld. Verantwortungsbewusst setzen Sie unsere konzeptionellen Ideen unternehmerisch um und sind für die Budgetzielsetzungen und deren Erreichung zuständig. Sie sind eine ausgesprochene Teamplayerin, zeichnen sich durch Ihre Frontorientierung aus und verstehen es, Ihr Team vorbildlich zu führen und zu motivieren. Neben Ihrer Begeisterungsfähigkeit und Ihrem Charme, mit welchen Sie einen regen Gästekontakt pflegen, sind Sie auch für die rückwärtigen Bereiche zuständig, wobei Sie in vielen Aufgaben von den zentralen Diensten der Mille Sens Groupe tatkräftig unterstützt werden.

Wir wenden uns an eine Fach- und Führungspersönlichkeit mit einer soliden Ausbildung und mit entsprechender Erfahrung in ähnlicher Position. Sie zeichnen sich durch ein hohes Mass an Flexibilität, Eigenverantwortung und Leistungswille aus. Als engagierte Gastgeberin lieben Sie es, Ihre Gäste kulinarisch zu verwöhnen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post. Bitte reichen Sie Ihr Dossier bis zum 10. Oktober 2010 ein.

Golf & Country Club Blumisberg, Heinz Reber, Clubmanager
3184 Wünnewil, Telefon: 026 496 34 38

mille sens les goûts du monde · mille portails special caterings & events · mille vins vinothek & weinhandlung · mille bistro

8535-4876

ZERMATT MATTERHORN

Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönegg ****Superior mit 42 Zimmern und 5 Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste zu sowie Speisen für unser À-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübli». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Hier suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

ein/e Chef de Rezeption/ Option auf Direktionsassistenz

eine kompetente, freundliche und charmante Person, die Freude am Gastgewerbe hat und Verantwortung übernehmen kann.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule mit Rezeption-Erfahrung, sind Gastgeber aus Überzeugung und suchen eine langfristige Anstellung.

Sie sind verantwortlich für die Rezeption inkl. täglichen Rezeptionsarbeiten, Monatsabschlüssen, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und Betreuung unsere internationalen Gäste. Gute Sprachkenntnisse in D/F/E sind erforderlich.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.

Grandhotel Schönegg
Frau M.-J. Metry-Julen
3920 Zermatt
Tel. 027 966 34 34
Fax 027 966 34 35
E-Mail: direktion@schonegg.ch
www.schonegg.ch

Grandhotel Schönegg ☆☆☆☆

8472-4820

Hotel Restaurant Drei Linden

Wetzikon ZH
www.hoteldreilinden.ch

Hotel Restaurant Rössli Hurden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und ein weiterer Betrieb suchen nach Übereinkunft noch folgendes, qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Frontofficemanagerin
Réceptionistin (m/w)
Servicemitarbeiter (m/w)
Kochlehrling 2011 (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Réceptionspraktikantin (m/w)
Commis de Cuisine (m/w)
Servicelehre 2011 (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Weinkeller, gepflegter Service, hochstehende Küche, junges, aufgestelltes Team. 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Hotel Restaurant Rössli/RECH Management
H. Krammer
Hurdnerstrasse 137
CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06, Fax +41 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com

8482-4830

Altstadt-Restaurant am Rhein

Für eine traditionsreiche kleine Taverne mit Zunftstube suchen wir

Pächter/in oder Pächterehepaar

Das aussergewöhnliche Restaurant liegt in einer Altstadt am Rhein und hat insgesamt 40 - 50 Plätze. Einem innovativen Gastgeber bietet es die Möglichkeit in einer interessanten Umgebung eigene 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

8506-4848

sarnen

Direkt am Sarnersee eröffnet die Gemeinde Sarnen im April 2011 eine neue Schwimmbad- und 5-Stern-Campinganlage mit Seerestaurant. Wir suchen deshalb per **01. Januar 2011** sympathische und dienstleistungsorientierte Persönlichkeiten (beide 100 %, ganzjährig) als

Leiterin/Leiter Gastrobetrieb (SB-Restaurant & Kiosk) sowie

Leiterin/Leiter Réception Camping

Hauptaufgabenbereiche im Gastrobereich sind
- Führung Selbstbedienungsrestaurant mit Kiosk, Bar/Lounge, Seeterrasse nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, Gestaltung des Angebotes, Kalkulation unter schwierigen Bedingungen (Wetter), Zubereitung der Speisen

Hauptaufgabenbereiche an der Réception sind
- Professionelle Bearbeitung und Koordination aller Anfragen, Gäste-Empfang und –Betreuung, Check-Outs, Kassenführung, Erste Anlaufstelle bei Anliegen aller Art

Hier sind Ihre Kompetenzen gefragt
- **Gastronomie:** Gastronomische Aus- und Weiterbildung, vorzugsweise Koch mit langjähriger Berufserfahrung in ähnlicher Position, sehr gute Kenntnisse des SB-Angebotes sowie auch des à-la-carte- und Bankett-Services, Organisationstalent, starke Frontpersönlichkeit
- **Réception:** Kaufm. Berufsabschluss und mehrjährige Erfahrung, mit Vorteil im Tourismus, abgeschlossene Hotelfachschule oder abgeschlossene Réceptionsausbildung, gewandter Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft, stilsicheres Deutsch, Englisch-Kenntnisse, Holländisch-Kenntnisse von Vorteil

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am **24. September 2010** an:
Einwohnergemeinde Sarnen, Herr Max Rötheli, Postfach 1263, 6061 Sarnen

Auskunft erteilt Ihnen gerne der Betriebsleiter, Peter Siegenthaler, 079 963 56 97. www.sarnen.ch – Neubau Strandbad

Telefon 041 666 35 35 Fax 041 666 35 10 kanzlei@sarnen.ow.ch

8516-4857

Stadt Frauenfeld

Alterszentrum Park
Zürcherstrasse 84
8500 Frauenfeld
Tel. 052 728 71 71

Das Alterszentrum Park bietet derzeit rund 160 Personen ein Zuhause. Im Zusammenhang mit der baulichen Erweiterung des Alterszentrums verändern sich auch die Anforderungen im Bereich Dienstleistungen und Organisationsstruktur. Mehr über unsere Institution erfahren Sie auf unserer Homepage: www.alterszentrumpark.ch.

Aus diesem Grund möchten wir das Team verstärken und suchen eine

- Leitung Hotellerie 90 %
- eine stv. Leitung Hotellerie 60 %

Je nach Bewerbungen übernimmt die jetzige Leitung Hauswirtschaft die eine oder andere Funktion. Die nachfolgend aufgeführten Aufgaben werden erst nach Besetzung der obigen Stellen aufgeteilt.

Zur Hotellerie gehören die Bereiche Restauration, Küche, Reinigung, Lingerie und der technische Dienst.

Aufgabenbereich:
- Personelle und fachliche Führung, Sicherstellung einer entsprechenden Arbeitsqualität sowie Budgetplanung der Hotellerie
- Koordination der Dienstleistungen Hotellerie für die Bewohnerinnen und Bewohner sowie Dritte
- Projektarbeiten
- Organisation von Anlässen
- Begleitung von Lernenden

Ihr Anforderungsprofil:
Sie verfügen über ein abgeschlossenes FH Studium in Facility Management, Hotellerie oder Vergleichbarem, entsprechende Berufserfahrung und ausgewiesene Fach- und Führungskompetenz. Ihre Sozialkompetenz und ein ausgesprochenes Flair für die Gastgeberrolle zeichnen Sie aus. Sie sind sich gewohnt an selbständiges Arbeiten, sind innovativ und dienstleistungsorientiert. Ihr organisatorisches Geschick und konzeptionelles Denken erleichtern Ihnen die Aufgabenerfüllung. Gute EDV-Anwenderkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen:
- Vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet
- Mitglied der Geschäftsleitung
- Attraktiven Arbeitsplatz mitten in der Stadt Frauenfeld
- Zeitgemässe Entlöhnung und gute Sozialleistungen

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an das Alterszentrum Park, zH Felix Wirth, Zentrumsleiter, Zürcherstrasse 84, 8500 Frauenfeld.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen der Zentrumsleiter unter 052 728 77 00 oder die Leiterin Hauswirtschaft, Ruth Emhardt, unter 052 728 77 35 gerne zur Verfügung.

8541-4878

Wir sind ein führendes Unternehmen des Lebensmittel-Grosshandels und suchen eine erfahrene, führungsstarke Persönlichkeit als

Regional-verkaufsleiter/-in

(Region Ost)

Ich bin für die Verkaufsplanung und -organisation der Region Ost zuständig und erarbeite aufgrund der Verkaufs- und Marketingziele die entsprechenden Regionalziele. Zusammen mit meinem Team zeichne ich mich verantwortlich, dass die definierten Ziele umgesetzt und erreicht werden. Grosskunden im eigenen Rayon selbst zu beraten und zu betreuen, bereitet mir Freude. Ebenfalls nehme ich an verschiedenen Anlässen teil und repräsentiere die Firma Pistor. Ein weiterer wichtiger Bestandteil meiner täglichen Aufgaben nimmt die Mitarbeiterführung ein (Verkaufsberater/-innen im Aussendienst).

Eine gewerbliche oder kaufmännische Lehre in der Gastronomie gründen meine Basis und eine Weiterbildung Richtung Verkauf/Marketing/Betriebswirtschaft runden mein Profil ab. Gute Umgangsformen, verkäuferisches Flair sowie gewinnbringendes Auftreten zeichnen mich aus. Ich kann bereits auf Erfahrung in der Mitarbeiterführung zurückblicken. Mein Wohnort liegt im Reisegebiet.

Genau so stelle ich mir meine berufliche Herausforderung vor und sende deshalb meine Bewerbung mit Foto an Pistor. Weitere Informationen erhalte ich von Manuela Murer: Telefon 041 289 82 93.

Pistor AG | Personalabteilung
Hasenmoosstrasse 31 | 6023 Rothenburg

www.pistor.ch

pistor

8470-4818

WALDHOTEL DAVOS

✦ ✦ ✦ ✦

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Individualisten und Genussmenschen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauberberg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein?

Wir haben ab der kommenden Wintersaison folgende Kader-Jahresstelle zu besetzen:

F&B-MANAGER (M/W)

Der Stelleninhaber ist verantwortlich für den gepflegten Service in allen F&B-Outlets (Speisesaal, Gourmetrestaurant, Bar, Room Service, Bankette und Seminare, Sommer-Terrasse). Ihm unterstehen rund 14 Mitarbeiter, er arbeitet eng mit dem Küchendirektor zusammen.

Für diese anspruchsvolle Stelle wenden wir uns an einen loyalen und kommunikativen (Deutsch Muttersprache, Englisch Voraussetzung, Französisch von Vorteil) Gastgeber und Teamplayer mit Organisationstalent und sehr guten Weinkenntnissen. Stellenantritt: Mitte November 2010

Für die kommende Wintersaison 2010/11 sind zudem folgende Stellen zu besetzen:

CHEF DE RANG Gourmetrestaurant
SERVICEMITARBEITER/-IN Saalrestaurant
DEMI-CHEF Gourmetrestaurant

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an untenstehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS
Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch

MannUNDCO. GAULT MILLAU 15

8517-4859

****

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser Hotel **** MONOPOL + Hotel *** ALPINA Luzern, direkt beim Bahnhof Luzern, suchen wir nach Vereinbarung:

Front Office Manager-Chef de Réception

Weitere Infos zur Stelle siehe www.monopolluzern.ch bei JOBS

Direktionsassistent/in

Weitere Infos zur Stelle siehe www.monopolluzern.ch bei JOBS

Wenn die detaillierte Stellenbeschreibung auf www.monopolluzern.ch Sie angesprochen hat und Sie zudem an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, dann schicken Sie uns bitte per Post Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto an:

HOTEL MONOPOL LUZERN
Frau Brigitte Heller, Direktorin
Pilatusstrasse 1
6002 Luzern

8485-4833

Per 15. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung in Saison oder Jahresstelle suchen wir folgende Teamplayer:

Souschef m/w
Stv. Chef de Service m/w
Servicemitarbeiter m/w
Hilfsbursche

Herr Thomas Mehlhorn, Küchenchef und Ines Sägling, Stv. Direktorin freuen sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

**** Ferien- & Seminarhotel Säntis · CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 50 20 · saentis@beutler-hotels.ch
Ein Hotel der *Beutler Hotel Gruppe*

8513-4854

BLUE MONKEY

Wir, die Kramer Gastronomie in Zürich, sind ein kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Zu unserer Crew zählen momentan rund 450 Mitarbeiter.

Das Blue Monkey ist ein trendiges Restaurant mit einem modernen Konzept und thailändischer Küche. Den Gästen wird in gestylter Atmosphäre ein aussergewöhnliches Esserlebnis geboten. Der Betrieb verfügt über insgesamt 160 Plätze im Restaurantbereich inkl. Garten und 180 im Bankettbereich.

Nach Vereinbarung suchen wir für diesen vielseitigen Betrieb mit À-la-carte-, Bar- und Bankettbereich einen/eine

Geschäftsführer/in

In dieser Funktion leiten Sie den Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, führen vierzig Mitarbeiter sozial kompetent, begeistern mit Motivation und als Vorbild.

Mit Ihrer langjährigen Erfahrung, Ihrer überzeugenden Ausstrahlung und Ihrer Persönlichkeit sind Sie der Ansprechpartner für unser Gästeklientel. Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken mit Weitsicht, mit ausgeprägtem Organisationsflair sowie einem teamorientierten Arbeitsstil aus.

Wir kultivieren ein Klima für gute Ideen und bieten eigenverantwortliche Selbstständigkeit mit allen Entwicklungsmöglichkeiten einer expandierenden Unternehmung.

Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE
KRAMER
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

8499-4843

SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Event** suchen wir per **1. Januar 2011** oder nach Vereinbarung eine/n

Bankettmanager (w/m) 100 %

Die ISO zertifizierte **STADE DE SUISSE Gastro AG in Bern** umfasst im öffentlich bedienten Restaurant ELEVEN 300 Sitzplätze innen und 150 Sitzplätze auf der Terrasse. Zum Business Center auf drei Etagen und einer Fläche von 4000 m2 gehören das Konferenzcenter mit 600 Sitzplätzen, die Champions Lounge mit 1100 Sitzplätzen, 5 Logen mit total 80 Plätzen, Sky Lounge mit 96 Plätze und der Presidents Club für 30 Personen. Es werden Stehlunchs angeboten sowie Drei-Gang-Menus vom Buffet bis hin zu exklusiven Fünf-Gang-Menus für die Gäste in den VIP-Logen. Das Business Center wird auch ausserhalb des Matchbetriebs für Konferenzen, Bankette, Seminare sowie für diverse Kundenanlässe, Präsentationen und Events aller Art genutzt.

In dieser Kaderfunktion sind Sie verantwortlich für die Führung von Banketten und Events (Galadinner, Apero und Match) unter Berücksichtigung des vorgegebenen Budgets. Als ausgeprägte Gastgeberpersönlichkeit betreuen Sie die Kunden an Anlässen und arbeiten aktiv an der Front mit. Zur breitgefächerten Tätigkeit gehören das Erstellen der Menüvorschläge (in Zusammenarbeit mit Küchenchef und Restaurant Manager), die Sicherstellung und Entwicklung der Qualitätsvorgaben dazu. Zudem führen, planen und schulen Sie die Mitarbeitenden. Unterstützen den Ausbau des Aushilfepools und kontrollieren die Zeiterfassung. Diverse administrative Arbeiten runden Ihren Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil
- Hotelfachschule oder HOFA und zusätzliche Weiterbildung
- Erfahrung in ähnlicher Position (Führung, F&B Manager, Bankett Organisation)
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- selbstständige und organisierte Arbeitsweise
- kreativ und trendorientiert
- gepflegte Erscheinung, kommunikative, vorbildliche und einsatzfreudige Persönlichkeit

Wir bieten
Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Stéphane Frey, Restaurant Manager,
Tel. +41 31 344 82 82. www.restaurant-eleven.ch

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl Foto und Lohnvorstellungen an:

SV (Schweiz) AG
STADE DE SUISSE Gastro AG
Stéphane Frey, Restaurant Manager
Papiermühlestrasse 71
CH-3014 Bern

SV

8514-4855

Wallis Tourismus
Maison du Valais · rue Pré-Fleuri 6
Postfach 1469 · CH-1951 Sion
T. +41 (0)27 327 35 70 · F. +41 (0)27 327 35 71
info@valais.ch · www.wallis.ch

Das Wallis gehört zu den attraktivsten Ferienregionen im Alpenraum. Das vielfältige Angebot, die einmalige Natur- und Bergwelt begeistern die Gäste jeden Tag aufs Neue.

Zur Ergänzung von unserer Geschäftsleitung suchen wir eine(n)

Leiter/in Partnermarketing

Als Leiter/in Partnermarketing werden Ihnen weitreichende Kompetenzen und Aufgaben übertragen. Sie sind an der Umsetzung der Tourismuspolitik des Kantons Wallis beteiligt. Der laufende Restrukturierungsprozess in der Tourismusbranche wird durch Sie unterstützt. Sie arbeiten eng mit den touristischen Partnern und Leistungsträgern zusammen und unterstützen diese, damit das Wallis als gastfreundliche Destination mit qualitativ hochstehenden Angeboten und Dienstleistungen wahrgenommen wird.

Anforderungsprofil:
★ höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Betriebsökonom FH, Universität, dipl. Marketingleiter/in oder Tourismusexperte/in oder gleichwertige Ausbildung)
★ erfolgreicher Marketing-Leistungsausweis in leitender Stellung im Tourismus
★ Sprachen: Muttersprache französisch oder deutsch, mit ausgezeichneten Kenntnissen der jeweils anderen Sprache. Sehr gute Englischkenntnisse (weitere Sprachen sind erwünscht)
★ hervorragende touristische Kenntnisse vom Wallis
★ hohe Erfahrung und Kenntnisse bei der Einführung von neuen Kommunikations-Technologien
★ Idealalter: 35 - 45 jährig

Persönliche Qualitäten:
★ engagierte, kommunikative, ideenreiche und teamfähige Persönlichkeit
★ erfolgsorientiertes Denken und Handeln, Durchsetzungsvermögen

Was wir bieten:
★ vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit
★ interessante und zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Stellenantritt: Sofort oder nach Übereinkunft

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
Wallis Tourismus, Herr Herbert Volken, Präsident, Pré-Fleuri 6, 1950 Sion
Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Urs Zenhäusern, Direktor,
Tel. 027 327 35 65, gerne zur Verfügung.

Valais excellence
ISO 9001
ISO 14001
Wallis
Quelle der Alpen

8521-4862

Adecco Hotel & Catering
better work, better life
Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch

Berghotel
Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
Zentralschweiz
Telefon 0041 41 669 12 66
Telefax 0041 41 669 13 77
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 10/11 noch folgende Mitarbeiter/innen
als

Koch, Commis de Cuisine

****

Hilfskoch

****

Büffetangestellte
Für unsere Selbstbedienungsanlage sowie für den Frühstückservice

****

Hausangestellte
für Zimmer/Lingerie und Office sowie allgemeine Reinigungsarbeiten.

****

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.
Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger
Hotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
0041 41 669 12 66

8526-4867

RAUM FÜR VISIONEN

Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrücklichsten Orten der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion führen uns gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft.

In unserer Collection mit 4 führenden Hotels der Luxusklasse bieten wir einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Sales Manager (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung

Mit Ihrem Verhandlungsgeschick und Kenntnis des Zürcher sowie Schweizer Marktes bauen Sie unsere Marktposition für unsere beiden Häuser in Zürich und Interlaken kontinuierlich aus. Wir bieten Ihnen eine nicht ganz alltägliche Herausforderung in einem spannenden Umfeld mit Arbeitsort in Zürich und an bestimmten Tagen in Interlaken.

Alles Weitere finden Sie unter www.vjc.ch/jobs. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

Utoquai 45, 8008 Zürich
VP Sales & Marketing, Herr Christopher Cox, Telefon 044 259 82 25
c.cox@vjc.ch, www.victoria-jungfrau-collection.ch

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA | PALACE LUZERN
EDEN AU LAC, ZÜRICH | BELLEVUE PALACE, BERN

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina gehört zu den führenden 5-Sterne- Superior-Häusern im Oberengadin. Es verfügt über 112 luxuriöse Suiten und Zimmer verschiedener Kategorien und war das GaultMillau-Hotel des Jahres 2008. Neben der grosszügigen Wellnessanlage laden das «Grand Restaurant» in klassischem neubarockem Stil (300 Sitzplätze, zweitbestes HP-Restaurant der Schweiz 2008), das À-la-carte-Restaurant «Kronenstübli» (16 Punkte GaultMillau), die Bar und das Sonnenrestaurant «Le Pavillon» unsere internationalen Gäste zum Erholen und Verweilen ein.

Ab der kommenden Wintersaison 2010/2011 suchen wir in Jahresstellung einen

Assistant F&B / Cost Controller

Ihr Aufgabengebiet:
- Aktive Unterstützung der verschiedenen Abteilungen im operationellen Bereich
- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf im F&B-Bereich
- Erstellung von Menüs, Speise- und Getränkekarten und Übersetzungen (*d/e/i* oder *f*)
- Bearbeitung von Event-Offerten und Bestätigungen (*d/e/i*)
- Durchführung des Kellerinventars und Mithilfe beim Kücheninventar
- Wareneinkauf, Warenkosten-Kontrolle und Statistikerstellung
- Überwachung und Betreuung des Kassensystems

Ihr Anforderungsprofil:
- Abgeschlossene Berufslehre in der Gastronomie oder Hotelfachschulabschluss
- Berufserfahrung in der 5*-Hotellerie oder gehobenen Gastronomie
- Gute EDV-Kenntnisse (MS-Office, Fidelio, Micros, Materials Control)
- Sehr gute Sprachkenntnisse in D, E und I, weitere Sprachen von Vorteil
- Zahlenflair, exaktes Arbeiten, Teamfähigkeit

Möchten Sie Teil des motivierten, jungen Teams werden und den Geist des Hauses mitprägen? Fühlen Sie sich wohl in einem Umfeld, wo Sie zusammen mit Kollegen und Kolleginnen verschiedenster Berufsgattungen und Nationalitäten gemeinsam Ausserordentliches leisten? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben, Lebenslauf mit Foto und sämtliche Zeugnisse) per E-Mail an **bewerbung@kronenhof.com.**

Ansprechpartner: Herr Heinz E. Hunkeler, General Manager,
Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra, 7504 Pontresina,
Telefon: 081 830 30 30, Fax: 081 830 32 29,
www.kronenhof.com.

GAULT&MILLAU Ausgabe 2009 «GaultMillau Hotel des Jahres»
Swiss Deluxe Hotels
HolidayCheck Award 2010

Park Hotel Weggis – wo Wünsche in Erfüllung gehen!
Wir verstehen uns als einen vielseitigen, einzigartigen Ferienerlebnis-Anbieter mit aussergewöhnlichen Beherbergungs-, zahlreichen Aktivitäts- und vielfältigen Verpflegungsmöglichkeiten inmitten einer intakten Natur.

Mit einem überaus freundlichen, dynamischen und flexiblen Team wollen wir unseren Gästen einen unvergesslichen und erholsamen Aufenthalt ermöglichen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 2010 oder nach Vereinbarung

Réceptionist (m/w)

Unsere Anforderungen an Sie:

- Kaufmännische Ausbildung, Hotelhandelsschule oder Hotelfachschule
- Mindestens ein Jahr Berufserfahrung im Bereich Front Office in der 5-Sterne-Hotellerie
- Gute EDV Kenntnisse (MS-Office / Protel von Vorteil)
- Schweizerdeutsche / deutsche Muttersprache
- Gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch
- Belastbare, freundliche Persönlichkeit mit Verkaufstalent, kundenorientiertem Denken, ausgezeichneten Umgangsformen und sicherem Auftreten

Ihre Fachaufgaben sind:
Gästebetreuung, Reservationswesen mit Korrespondenz in D/F/E, Betreuung der Telefonzentrale, Check-in/Check-out und Kasse, Menuübersetzungen und weitere administrative Aufgaben.

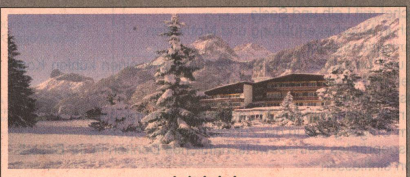
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit einem jungen und motivierten Team in einem interessanten und spannenden Umfeld.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzangaben an:

Park Hotel Weggis
Frau Elisabeth Isenegger
Hertensteinstrasse 34
CH-6353 Weggis

E-Mail: elisabeth.isenegger@phw.ch
Internet www.phw.ch

Swiss Deluxe Hotels



***** s

ROYAL PARK HOTEL

5* superior Hotel im exklusiven Landhausstil, klein, fein, 25 Zimmer, 80% sind Suiten und Junior Suiten, im eigenen Park von 10'000 m2 mit „Private Beauty-, Health-Resort & Spa", dort wo das Tal am breitesten ist, die Sonne am längsten scheint. Eigenes Sportangebot, tagsüber sportlich, abends festlich. Erholung im Unesco World Nature Heritage„Jungfrau-Blümlisalp".Das Hotel hat nur Privatgäste, keine Bankette, keine Seminare, keine Reisegruppen.

Wir suchen zuvorkommende Mitarbeiter mit tadellosem Benehmen und guter Ausbildung, mit Interesse im Beruf aufzusteigen. WInter- und Sommersaison,evtl. ganzjährig.

Réceptions – Sekretärin D/F/E, Wort u.Schrift,+(evtl. **IT**) evtl. Praktikant/in Hotelfachschule, Touristikfachschule.

2. Chef de Service D/F/E, klassischer Vorlege- Service.

Chef de Rang D/F/E, Erfahrung im gehobenen Service.

Koch, Chef de Partie natürliche klassische Küche, frisch, nicht im Konvectomat aufgewärmt, keine Experimente.

Zimmermädchen mit Erfahrung.

Hausmeister, Gärtner, Voiturier für Haus und Garten handwerklich begabt.

ROYAL PARK HOTEL 3718 Kandersteg, Berner Oberland
Tel. +41 (0) 33 675 88 88 Fax +41 33 675 88 80
e-mail: royal@rikli.com www.royalkandersteg.com

Koch (m/w, 60–100%)

Per Anfang Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir einen gelernten Koch, mit der Möglichkeit ab Mitte Dezember Stellvertretung des Küchenchefs zu übernehmen.

Sie sind es gewohnt in einer gut frequentierten Restaurantküche zu arbeiten und ergänzen unsere 6-köpfige Küchenmannschaft durch Teamgeist, selbstständiges Arbeiten, mit kreativen Ideen und viel Liebe zu Ihrem Beruf? Sie möchten Ihre erfolgreich erworbenen Kenntnisse auf allen Posten umsetzen und behalten auch in hektischeren Zeiten den Überblick?

Dann freut sich das Sonnen-Team auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel · Restaurant · Pizzeria SONNE Hauptstrasse 82, CH-8840 Einsiedeln Tel. +41 55 412 28 21, Fax +41 55 412 41 45 info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

8497-4841

Unser langjähriger Küchen-Chef tritt per Ende 2010 seinen wohlverdienten Ruhestand an, und das Team (im Winter 8- und im Sommer 13-köpfig) sucht

HOTEL RESTAURANT SEEGARTEN MARINA SPIEZ
3700 SPIEZ SCHWEIZ

zum 1. Dezember 2010 (oder nach Vereinbarung) einen neuen mitarbeitenden Küchenchef/in.

Unser Profil:
* Wir sind das **Hotel–Restaurant Seegarten Marina in Spiez,** in der schönsten Bucht Europas und haben an 7 Tagen die Woche für unsere Gäste geöffnet.
* Wir verfügen über 100 Sitzplätze im Restaurant, 3 Säle mit bis zu 100 Plätzen für Bankette sowie über die grosse Seeterrasse mit 150 Sitzplätzen.
* Unsere vielfältige Speisekarte reicht von Pizza aus dem eigenen Ofen, über Fisch- und Fleischspezialitäten bis zu saisonalen Leckerbissen.

Ihr Profil:
* Sie sind Küchenchef mit Leib und Seele
* Sie verstehen sich in Mitarbeiterführung und Motivation
* Sie sind ein Organisationstalent
* Sie sind flexibel und belastbar, behalten die Ruhe und einen kühlen Kopf auch in hektischen und heissen Phasen
* Sie sind Lehrlingsausbilder
* Sie sind vertraut mit Lebensmittelrecht und Hygieneverordnungen
* Sie sind kreativ im Umgang und in der Zubereitung von Speisen
* Sie lassen Ihr ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken in Ihr Bestellwesen/Kalkulation einfliessen
* Sie sind interessiert an Neuem und schätzen Altbewährtes

Dann freuen wir uns darauf, SIE persönlich kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen. Gerne erwarten wir Ihren Anruf und die Zusendung Ihrer aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Ihre Kontaktpersonen: Herr & Frau Ursula & Martin Keller, Dir.

HOTEL-RESTAURANT SEEGARTEN-MARINA, SPIEZ
Tel. +41 (0)33 655 67 67, E-Mail: reception@seegarten-marina.ch
Home: www.seegarten-marina.ch

8531-4872

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 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 das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant SIG Hus

Wüscherstrasse 6, 8212 Neuhausen

suchen wir per 01. Oktober 2010 einen

Jungkoch (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für das selbständige Zubereiten von kalten und warmen Gerichten sowie von Desserts für unser Selbstbedienungsrestaurant, die Mithilfe im Mittagsservice an der Front Cooking Station sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. Zudem helfen Sie bei der Umsetzung und Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre, gute Kenntnisse in den verschiedenen Zubereitungsarten, eine genaue, saubere und rationelle Arbeitsweise sowie Interesse an Ihrem Beruf. Zudem sind Sie eine offene, ehrliche und teamorientierte Person und zählen Pünktlichkeit sowie ein sauberes und gepflegtes Auftreten zu Ihren Stärken. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

8509-4850

SOLARIA

Feriensiedlung in Davos
Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage*** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Zur Unterstützung unseres Solaria-Teams suchen wir nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in Réception 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:
- Administrative Arbeiten im Bereich Réception
- Aktiver Telefonverkauf des vielfältigen Angebots der Solaria (Apartments, Dienstleistungen, usw.)
- Entgegennahme von Reservierungsanfragen und Erstellen der Reservationskorrespondenz
- Sicherstellung der Qualitätsstandards im Bereich Reservation

Wir erwarten:
- Hotel-KV-Lehre oder vergleichbare Ausbildung und Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- Freude im Umgang mit internationaler Kundschaft
- Kenntnisse der Microsoft-Office-Programme sowie eines der gängigen Front-Office-Systeme, vorzugsweise «Protel»
- Kenntnisse von Reservierungssysteme (z. B. DeskLine) sowie weiterer Online Booking Engines
- Flair für aktives Revenue- & Yield Management
- Verkaufstalent und sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (vor allem Englisch, weitere Sprachen von Vorteil)

Hotelfachfrau, für die Réception und das Housekeeping 100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:
- Administrative Arbeiten im Bereich Réception
- Mitarbeit im Empfangsteam
- Mitarbeit im Housekeeping
- Kontrolle der Mitarbeitenden im Housekeeping
- Einarbeitung neuer Mitarbeitenden

Wir erwarten:
- Abgeschlossene Berufsausbildung einer Hotelfachschule oder Ausbildung als Hofa
- Berufserfahrung mit selbstständigem Arbeiten und Organisieren
- Fliessend in Deutsch und Englisch (Wort und Schrift)
- EDV-Kenntnisse, MS-Office (Protel von Vorteil)
- Mithilfe im Housekeeping
- Durchsetzungsvermögen

Wir bieten:
- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Angenehmes Arbeitsklima
- Arbeitsplatz wo andere Ferien machen
- Zeitgemässe Entlöhnung

Herr Stephan Huber, Geschäftsführer Solaria Feriensiedlung, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Tel. 081 416 35 35 oder stephan.huber@solaria.ch gerne zur Verfügung.

7650-4459

NESPRESSO EXCLUSIVE DISTRIBUTOR

Lyreco

Wir haben vor 13 Jahren von Nestlé den **Exklusiv-Vertrieb für die Kaffeemaschinen-Systeme «Nespresso Business Solutions – NBS»** für die deutsche Schweiz übernommen. Bis heute sind mehrere zehntausend solcher Systeme verkauft. Sie sind speziell für den Einsatz im Büro, am Arbeitsplatz und in der Hotellerie/Gastronomie entwickelt worden.

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n

Account Manager m/w

Hotel, Restaurant, Catering (HoReCa)

Verkaufsgebiet: SUP11.10.02 **BL, BS, SO, AG** / SUP11.10.03 **ZH** / SUP11.10.04 **Bern**

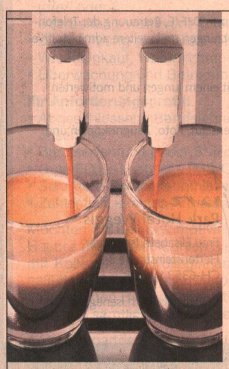
Sie sind für das Verkaufsgebiet Baselland, Basel-Stadt, Solothurn und Aargau oder für Zürich und für Bern zuständig und bearbeiten fokussiert die Zielgruppe Hotel, Restaurant, Catering. Ihre Aufgaben bestehen im Wesentlichen darin, neue Kunden zu akquirieren und bestehende Kunden zu betreuen, auf- und auszubauen und unsere NESPRESSO Kaffeemaschinen-Systeme den Interessenten im Gastgewerbe vor Ort zu präsentieren. Sie unterstützen uns dabei nachhaltig im weiteren Aufbau des relevanten Marktes.
Idealerweise sind Sie zwischen 25–40 Jahre jung, bringen eine Ausbildung im Gastgewerbe (Hotelfachschule) mit einer Zusatzausbildung im Verkauf sowie mindestens zwei Jahre Arbeitserfahrung im Verkaufsaussendienst, vorzugsweise im Umfeld des HoReCa-Marktes, mit. Zudem wohnen Sie in einem der erwähnten Gebiete. Sie verfügen über stil- und verhandlungssichere Deutschkenntnisse, gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie über ein Organisationsgeschick.

Wir bieten Ihnen eine seriöse Einführung, ein gutes Arbeitsklima in einem motivierten Team, attraktive Anstellungsbedingungen und 5 Wochen Ferien.

Haben wir Sie begeistert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen inklusive Foto mit dem **Vermerk SUP11.10.02, SUP11.10.03** oder **SUP11.10.04** an: Frau Sandra Kienast, Lyreco AG – Riedstrasse 4 – 8953 Dietikon, Telefon 044 744 41 11 – E-Mail: ch.hr.bewerbung@lyreco.com
Achten Sie bitte bei elektronischen Bewerbungen darauf, dass Ihre gesamte Datenmenge max. **1 MB** beträgt (keine Mehrfachmails). **Wir freuen uns auf Sie!**

8473-4821

Adecco Hotel & Catering
better work, better life
Aarau – Basel – Bern – Genève – St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 adecco.ch



Den Mythos um die sagenhafte Kaffeebohne können unternehmenslustige Familien sowie passionierte Kaffeetrinker beim Besuch der »JURAworld of Coffee« mit allen Sinnen erleben.

jura

Chef de Service 80 - 100%

Die Kaffee-Lounge in der JURAworld of Coffee lädt zum Entspannen und Verweilen ein. Hier bietet sich unseren Gästen die Gelegenheit, nebst Kaffee Klassikern die neusten Kaffee Trends zu probieren.

Zur Führung unseres Serviceteams suchen wir per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine/n Chef de Service.

Ihr Verantwortungsbereich
- Verantwortung für unser Café im Tagesbetrieb
- Führung eines motivierten Teams
- Personalplanung
- Erfahrung im Seminar- und Bankettbereich

Ihre Persönlichkeit
Sie sind eine frontorientierte Persönlichkeit, die ein junges Team kompetent führt und unterstützt. Sie zählen Flexibilität und eine hohe Einsatzbereitschaft zu Ihren Stärken. Wenn Sie selber gerne mit anpacken, in hektischen Zeiten die Übersicht bewahren, sowie Erfahrung in der gepflegten Gastronomie haben, dann sind Sie bei uns genau richtig.
Grundkenntnisse als Patissier/Koch runden idealerweise Ihr Profil ab.
Alter: 25 – 40 Jahre

Wir bieten Ihnen ein interessantes, lebhaftes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit einem aufgestellten Team, sowie gute Sozialleistungen und Arbeitsbedingungen.

Zudem suchen wir Service-Angestellte (flexible Aushilfen), welche Freude daran haben, auf Abruf Einsätze zu leisten (mittags oder abends für Bankette).

Spricht Sie diese nicht alltägliche Aufgabe an? Therese Hutter, Leiterin Personal, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und nimmt sich für Ihre Fragen gerne Zeit.

JURA Elektroapparate AG
Therese Hutter
Kaffeeweltstrasse 10
4626 Niederbuchsiten

Tel. +41 62 389 82 58

E-Mail: jobs@jura.com

www.jura.com

8488-4842

Das **Kurhaus Bergün** ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Veranstaltungen und Zeitreise; eine authentische Jugendstil-Erlebniswelt im Albulatal.

Um die **Zukunft dieser historischen Perle** zu gestalten, erweitern wir per Dezember das Gastgeberteam um folgende Stellen (w.m. Jahresvertrag):

Betriebsassistent/in (Events/Stv. Direktion)
Réceptionist/in (Admin/Front)
Küchenchef
Koch

Bist Du bereit für diese **Herausforderung?** Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung und beantworten gerne allfällige Fragen.

Maya & Christof Steiner-Schlup

KURHAUSBERGÜN

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T: +41 (0)81 407 22 22

8519-4865

Psychiatrische Dienste Graubünden www.pdgr.ch

Die Psychiatrischen Dienste Graubünden sind für die psychiatrische Versorgung der Erwachsenen im Kanton Graubünden verantwortlich.

Für die Cafeteria der Klinik Waldhaus suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine / einen

Servicefachangestellte / Servicefachangestellten ca. 60 – 80 %

Ihre Aufgaben
- Sie pflegen einen aufmerksamen Kundenkontakt
- Sie bedienen unsere Gäste bei besonderen Essen und Anlässen
- Sie arbeiten bei der Produktion der Verpflegung mit

Ihr Anforderungsprofil
- Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung als Servicefachangestellte/-r mit
- Sie haben Freude am Gästekontakt und schätzen die Teamarbeit
- Sie verfügen über EDV-Anwenderkenntnisse

Ihre Chance
- Sie arbeiten in unserer modernen Selbstbedienungs-Cafeteria mit Wintergarten und Kiosk in einem aufgestellten Team
- Ein interessantes, abwechslungsreiches und soziales Umfeld erwartet Sie
- Ihre Ideen bei der Angebotsplanung sind gefragt
- Sie können Ihre Kreativität und Vielseitigkeit einbringen

Ihre Kontaktperson
Haben Sie Fragen? Frau Bettina Guetg, Gruppenleiterin Gastronomie, gibt Ihnen gerne Auskunft. Telefonnummer +41 58 225 26 62, bettina.guetg@pdgr.ch

Ihre Bewerbung
Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis 30. September 2010 an: Psychiatrische Dienste Graubünden, Personalmanagement, Loëstrasse 220, 7000 Chur

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

CAZIS Klinik Beverin · CHUR Klinik Waldhaus · LANDQUART Heimzentrum Arche Nova · CHUR Heimzentrum Montalin · ROTHENBRUNNEN Heimzentrum Rothenbrunnen

8501-4840

BERGGASTHAUS MÄNNLICHEN

Familiäres Berggasthaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet Männlichen–Kleine Scheidegg
Zur Vervollständigung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Jungkoch (m/w) 100%

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche.
Ihr Beruf bietet Ihnen viel Freude und Sie sind gerne ein Teil unseres motivierten Teams.

Servicefachangestellte 100%

Barmaid 100% (für unsere Edelweissbar)

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, kontaktfreudig, verkaufsorientiert, betreuen unsere Gäste herzlich und sind gerne Teil eines motivierten Teams.

Allen positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Erste Eindrücke erhalten Sie unter www.maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela Stalder-Kaufmann
Berggasthaus Männlichen
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 10 68
Fax 033 853 35 32
E-Mail: berggasthaus@maennlichen.ch
www.maennlichen.ch

8528-4870

---

hoteljob.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

---

Servicefachkraft (m/w, 100%)

Per Anfang Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir eine gelernte Servicefachkraft, die uns mit ihrer freundlichen und zuvorkommenden Art unterstützt.

Sie verfügen über genügend Erfahrung im gepflegten À-la-carte-Service, sind flexibel, selbstständig, gästeorientiert, teamfähig, zuverlässig und geraten auch in hektischeren Zeiten nicht ins Schleudern? Auch Fremdsprachen (E/F) sind uns sehr willkommen.

Dann freut sich das Sonnen-Team auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel · Restaurant · Pizzeria SONNE
Hauptstrasse 82, CH-8840 Einsiedeln
Tel. +41 55 412 28 21, Fax +41 55 412 41 45
info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

8496-4840

★★★★HOTEL RESTAURANT
STEINBOCK

Schönes, rustikales ****-Hotel im bekanntem Bündner Kurort Klosters. Familiäre Atmosphäre und Gemütlichkeit prägen dieses rustikale Haus mit 80 Betten. 3 Restaurants, Sauna, Dampfbad und Whirlpool.

Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung in Jahresstellung

eine/n Réceptionist/in

Sie sind zwischen 22 und 35 Jahre alt und haben bereits Erfahrung an der Réception und fühlen sich in einem kleinen Team wohl.

Sind Sie eine kompetente, freundliche und charmante Person, kommunikationsfreudig und gerne bereit Verantwortung zu übernehmen.
Sie überzeugen an der Front mit Ihrer positiven Ausstrahlung und haben Freude im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Muttersprache Deutsch, Englisch gute Kenntnisse in Wort und Schrift sind erforderlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto.

*******Hotel Restaurant Steinbock***
Gastgeberin: Silvia Barblan
Landstrasse 146, CH-7250 Klosters

Telefon +41 81 422 45 45 Fax +41 81 422 16 36
E-Mail: info@steinbock-klosters.ch
Homepage: www.steinbock-klosters.ch

8490-4837

AECS swisscard

AMERICAN EXPRESS · MasterCard · VISA

Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse AG, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.
Für unseren Kundendienst im Top-Segment suchen wir Sie - eine teamfähige Persönlichkeit als

MitarbeiterIn Centurion & Authorisation

(24h Schichtbetrieb - Arbeitspensum 50%)

Ihre Aufgaben
- Entscheid über Genehmigung von Transaktionsanfragen, welche nicht automatisch verarbeitet werden (Referral Handling)
- Entgegennehmen und Bearbeiten telefonischer Anfragen unserer Geschäftspartner sowie Privat- und Geschäftskunden
- Sicherstellen des Kundendienstes ausserhalb der Geschäftsöffnungszeiten
- Bearbeiten aller schriftlichen wie telefonischen Kundenanliegen unseres Top-Kundensegmentes (Centurion)
- Auslösen von Ersatzkarten in Notfällen
- Überprüfen von American Express Reise Cheques Bestellungen

Ihr Profil
- Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau/-mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Hilfsbereite wie flexible Persönlichkeit sowie genaue und sorgfältige Arbeitsweise
- Verhandlungsgeschick und Problemlösungsfähigkeit sowie kundenorientiertes Denken und Handeln
- fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.V.
- Bereitschaft bei Teilzeitanstellung während den ersten 6 Wochen zwecks Schulung 100% zu arbeiten

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:
Swisscard AECS AG, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: **www.swisscard.ch**

8486-4835

Den besonderen Reiz des Casinotheaters macht die Verbindung von Theater, Restaurant und Event unter einem Dach aus. Das Casinotheater will vor allem eines: das Publikum gut unterhalten – sowohl im Theater als auch in der Gastronomie. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

STV. CHEF DE SERVICE

Sie arbeiten an drei Tagen in der Woche als Service-Mitarbeitende und übernehmen an zwei Tagen die Verantwortung als Chef de Service.

Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Restaurantfachfrau/-mann und bereits Berufserfahrung in einem guten Restaurant. Ausserdem sprechen Sie einwandfreies Deutsch/Schweizerdeutsch und haben gute Englischkenntnisse. Sie sind idealerweise zwischen 25 und 30 Jahre alt. Sie sind teamfähig, herzlich und bewahren stets die Ruhe und Übersicht.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sehr spannenden Umfeld, vom schrägen Komiker über den Winterthurer Kulturfreak bis zum Feinschmecker geht alles bei uns ein und aus.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Casinotheater Winterthur
Karin Grob
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
karin.grob@casinotheater.ch
052 260 58 58

Casinotheater Winterthur

8491-4835

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
Sous-chef (w/m)	Region Zürich	J18914
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J18884
Director Operations (m/w)	Region Bern	J18903
Hotel Manager w/m	International	J18869
Vizedirektor	Tessin	J19182
Director Operations	Region Bern	J18915
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J18808
Geschäftsführer/In (m/w)	Region Zürich	J18832
Direktionsassistentin	Region Bern	J19179
Pächter / Mieter oder Geschäftsführer m/w	Region Bern	J18936
Betriebsleiter AssistentIn	Region Zürich	J18868

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verantw. Sales und Marketing	Region Bern	J14082
Sales Manager	Region Zürich	J18795
Internationalen Sales Manager	Region Zürich	J18816
Verkaufsberaterin	Region Bern	J18916

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Guest Relation Manager/in	Region Bern	J18904
2. Chef de reception	Region Oberwallis	J18864
Receptionist/in	Region Bern	J18839
Réceptionistin	Region Oberwallis	J18882
Chef de Réception (w)	Tessin	J18924
Mitarbeiter/in Booking und Verkauf	Region Graubünden	J19181
Receptionistin	Region Graubünden	J19180
Front Office Mitarbeiter (w/m)	Region Zürich	J18820
RezeptionistIn (60 - 100 %)	Region Bern	J18810
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J19173
Receptionisten / Receptionistin	Region Zentralschweiz	J18858
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J18852
Allrounderin Rezeption u. Service	Region Bern	J18809
Shiftleaderin Front Office	Region Zürich	J18893
Chasseur	Region Zürich	J18895
Réceptionspraktikanten/-in	Region Zürich	J18897
Chef de reception	Region Oberwallis	J18786

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Reservierungsleiter/in	Region Oberwallis	J18788
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J18889

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettleiter/in	Region Bern	J18886
Bar Manager w/m	International	J18856
Spezialitätenkoch / Indische Küche	ganze Schweiz	J18859
Koch / Sous Chef	Region Zentralschweiz	J18857
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J18789

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bäcker-Patissier m. Kocherfahrung	Region Bern	J18841
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J18888
Koch w/m	Region Zürich	J18928
Privatkoch	Region Basel	J18935
Chef de partie (Irland - Cork)	International	J18861
Sous-chef	Region Oberwallis	J18863
Sous-chef de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J18866
Leiter Produktion/Einkauf	Region Zürich	J18876
Chef de Partie	Region Bern	J18877
Sous chef/Chef de partie	Region Ostschweiz	J18878
Chef de Partie / Tournant	Region Bern	J18879
Chef de partie	Region Oberwallis	J18880
Koch (Karibik)	International	J18887
Sous-chef	Region Zürich	J18891
Commis pâtissier	Region Zürich	J18898
Chef de partie senior (Irland - Derry)	International	J18900
Sous-chef (Irland - Derry)	International	J18901
Patissier	Region Zürich	J18902
Küchenchef	Region Bern	J18913
Sous Chef (m/w)	Region Basel	J18917
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J18922

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Freiburg	J18921
Chef de partie (Luxury cruise liner)	International	J18923
Commis de cuisine	Region Freiburg	J18932
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J18934
Commis de cuisine m/w	Region Zürich	J18894
Chef de Partie	Region Zürich	J19174
Küchenchef	Region Graubünden	J19176
Patissier	Region Bern	J19178
Jungkoch Tagesstelle m. Führerausweis	Region Basel	J18806
Cuisine, Restaurant, Housekeeping	Region Waadt/ Unterwallis	J18803
junger Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J18807
Chef de partie	Region Oberwallis	J18814
2. Küchenchef	Region Zürich	J18817
Chef Patissier	Region Zürich	J18822
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J18821
Chef pâtissier	Region Graubünden	J18824
Chef de partie	Region Graubünden	J18825
Commis de cuisine	Region Graubünden	J18826
Chef de partie	Region Oberwallis	J18827
Demi-Chef de Partie/Commis de Cuis. (m/w)	Region Zürich	J18834
Sous-Chef/ Chef Pâtissier (m/w)	Region Zürich	J18836
Garde-manger	Region Mittelland (SO,AG)	J18925
Küchenchef	Region Zürich	J18838
Sous-chef de cusine/Chef pâtissier	Region Oberwallis	J18851

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Tessin	J18892
Servicemitarbeiter/ -in	Region Zürich	J18846
Hauswirtschaftsass. / JuniorGouvernante	Region Zürich	J18847
Chef de service / Chef de rang	Region Oberwallis	J18850
Servicemitarbeiter	Region Bern	J18885
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J18818
Servicemitarbeiter m/w	Region Zürich	J18854
Chef de Service m/w	Region Zürich	J18853
Service-Mitarbeiter/In	Region Zürich	J18829
VIP Serviceaushilfen/Hostessen	Region Bern	J18830
Chef de rang	Region Bern	J18881
Serveuse	Region Waadt/ Unterwallis	J18865
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J19172
2. Chef de service	Region Oberwallis	J18862
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18837
Commis de rang	Region Zürich	J18761
Chef de service Bankett m	Region Zürich	J18754
Chef de rang	Region Graubünden	J18860
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J18784
Chef de rang	Region Graubünden	J18785
Commis de rang	Region Graubünden	J18787
Chef de service m/w	Region Zürich	J18790
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J18791
Restaurantleiter	Region Zürich	J18918
Cuisine, Restaurant, Housekeeping	Region Waadt/ Unterwallis	J18805
Servicefachfrau	Region Graubünden	J18812
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18833
Chef de rang	Region Oberwallis	J18815
Restaurationsfachfrau/mann (80%)	Region Zürich	J18899
Bankettaushilfe m/w	Region Zürich	J18813
Chef de rang	Region Oberwallis	J18883
Frühdienst -Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J18845

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettmanager (w/m)	Region Bern	J19171
Barfachangestellte/r	Region Oberwallis	J18920
BarmitarbeiterIn	Region Zürich	J18794
Barfachangestellte/r	Region Bern	J18931
Anlasskoordinator/in	Region Mittelland (SO,AG)	J18867
Bar Manager/in (Luxury cruise liner)	International	J18890
Commis de bar	Region Oberwallis	J18930
Demi-chef de rang bar	Region Oberwallis	J18933
Portier	Region Bern	J18835
Floor Supervisor Housekeeping (m/w)	Region Basel	J18929
Stv. Gouvernante w/m	Region Zürich	J17736
Cuisine, Restaurant, Housekeeping	Region Waadt/ Unterwallis	J18804
2. Gouvernante	Region Graubünden	J18828
Head Housekeeper (England - Kent)	International	J18919
Stellvertretende/r Leiter/in Hauswirtschaft	Region Zürich	J18896
Portier/Ablöse Officemitarbeiter (m)	Region Zürich	J18811

SORELL HOTEL
ZÜRICHBERG

Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Sorell Hotel Zürichberg

Orellistrasse 21, 8044 Zürich

suchen wir per 01. Oktober 2010 einen

Commis Pâtissier (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich, das Herstellen von Kuchen und Crèmes für den à la carte- und Bankettservice, die Zubereitung der Desserts sowie das Bereitstellen der täglichen Kuchenbuffets zuständig. Im Weiteren vertreten Sie den Chef Pâtissier bei dessen Abwesenheiten und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Bäcker/Konditor oder als Koch mit Erfahrung in der Pâtisserie. Sie haben von Vorteil bereits in einem Hotel gearbeitet, bringen Banketterfahrung mit, bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz.

Zudem suchen wir per 01. Oktober 2010 einen

Chef Saucier (m/w)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich, die Zubereitung der Gerichte, die selbständige Führung des Saucier-Postens, die Kontrolle der angelieferten Ware, die selbständige Durchführung von Banketten, die Mitgestaltung der Angebotsplanung, die Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie mehrjährige Erfahrung in selber Funktion. Zudem haben Sie bereits in einem Hotel gearbeitet. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Sie sind bestrebt, die Qualität der Produkte ständig zu verbessern und arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient.

Per sofort suchen wir zudem einen

Chef de Rang (m/w)

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Mise en place in Ihrem Aufgabengebiet, die Betreuung und Beratung unserer Gäste auf hohem Niveau, das Führen einer eigenen Servicestation im à la carte Restaurant R21 sowie in unserer Bar B21, die Mitarbeit bei Apéros und Banketten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Zudem helfen Sie bei der praktischen Ausbildung der Lehrlinge und Praktikanten mit.

Ihr Profil: Wir suchen eine dienstleistungsorientierte, flexible Person, welche eine abgeschlossene Lehre vorweisen kann und bereits über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie verfügt. Ebenfalls bringen Sie neben sehr guten Deutschkenntnissen, auch Englischkenntnisse mit und besitzen ein solides Weinwissen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld 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
oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland
ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

8515-4855

KRAMER
GASTRONOMIE

Die KRAMER GASTRONOMIE sieht sich als dynamisches, kreatives Unternehmen mit Spass und Lust an einer unkomplizierten, kommunikativen, jungen Gastronomie und Hotellerie. Unsere 10 Restaurants und 2 Hotels sind konsequent innovativ mit dem klaren Anspruch an gute Qualität. Die KRAMER GASTRONOMIE überzeugt durch die bunte Palette ihrer Betriebe und deren individuellen, vielfältigen Konzepte. Mehr unter www.kramergastronomie.ch

Für unser Bankett-Sales-Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n erfahrene/n

Bankettsachbearbeiter/in

In dieser spannenden und abwechslungsreichen Position sind Sie zuständig für die Bankettkoordination unserer Betriebe. Ihre Aufgaben beinhalten neben dem aktiven Verkauf die gesamte Bankettadministration, das Führen von Kundengesprächen sowie die Nachbereitung der Veranstaltungen.

Wir suchen eine teamfähige, kundenorientierte Persönlichkeit, die Freude am Umgang mit Menschen hat. Sie sind ein Gastgeber aus Leidenschaft und ein Organisationstalent, weisen Erfahrung in der Gastronomie und in ähnlichen Positionen vor. Ihre proaktive Handlungsweise, Ihr souveränes und überzeugendes Auftreten zeichnen Sie besonders aus.

Sie wollen in eine dynamische und kreative Unternehmung einsteigen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, www.kramergastronomie.ch

ZÜRICH AMBIANCE
KRAMER
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

8495-4830

Hotel★★★
Toggenburg
Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir auf Dezember 2010 in Saison– oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Chef de Partie/
Sous Chef

Commis de cuisine

Servicefachfrau

HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10
www.beutler-hotels.ch
toggenburg@beutler-hotels.ch

8510-4852

Ferien- und Seminarhotel FloraAlpina

flora alpina

Das Hotel FloraAlpina ist wunderschön am Vierwaldstättersee gelegen und bietet seinen Gästen Erholung pur.
Träumen in spannenden Hotelzimmern, kulinarische Verführungen auf der einmaligen Terrasse, nicht ganz alltägliche Seminarangebote im und um das Hotel sowie eine einzigartige Lokation für gesellschaftliche Anlässe.

Nun suchen wir noch Ihre Unterstützung:

Réceptionist/in
KV-Ausbildung & Réceptionerfahrung, Sprache D,E & F
ab sofort oder nach Vereinbarung

und

Gouvernante
ab sofort oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ferien- und Seminarhotel
Restaurant

CH-6354 Vitznau am Vierwaldstättersee
Tel. +41 (0)41 399 70 70
Fax.+41 (0)41 399 70 99
welcome@FloraAlpina.ch
www.FloraAlpina.ch

8478-4826

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einer einmaligen Umgebung? Wir sind ein exklusiver Wirtschaftsclub für Führungskräfte aus Wirtschaft, Politik und Kultur in einer grünen Oase zwischen Aarau und Luzern.

WR
Widenmoos
Resort

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Küchenbrigade einen

Chef de Partie (100%)

mit folgenden Voraussetzungen:
- abgeschlossene Berufslehre
- einige Jahre Berufserfahrung
- selbstständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten
- exakte Arbeitsweise

Ihr Aufgabengebiet:
- à la carte und Bankette
- Verantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf übernehmen
- eingehen auf die Gästebedürfnisse
- vorstellen der Menüs vor dem Gast

Wir bieten:
- interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet
- angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team
- durchgehende Dienste

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier. Für weitere Auskünfte setzen Sie sich mit Dani Bühler, Tel. +41(0)62 7262002, in Verbindung.

Postfach TEL. +41 (0) 62 726 20 02 reitnau@widenmoos.ch
CH-5057 Reitnau FAX. +41 (0) 62 726 20 06 www.widenmoos.ch

8524-4885

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser Küchenteam suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de Cuisine m/w 100%

Unser junges Team sucht eine kreative und professionelle Unterstützung für unsere internationalen Seminar- und Eventgäste. Qualität, Sauberkeit und Einhaltung der geforderten Standards sind keine Fremdwörter für Sie. Unsere Küche wird für ihre qualitativ hochstehenden, saisonalen und kreativen Gerichte sehr geschätzt.

Wir bieten
- hohe Eigenständigkeit
- interessantes und abwechslungsreiches Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten
- abgeschlossene Berufslehre als Koch
- teamorientierte Persönlichkeit
- Bereitschaft für Wochenendeinsätze
- sehr gute Deutschkenntnisse

Haben wir Sie neugierig gemacht?! Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

SV (Schweiz) AG, Seminarhotel Bocken, Andreas Fasching, Bockenweg 4
8810 Horgen, 044 727 55 55, andreas.fasching@bocken.ch

8475-4823

Best Western

Hotel des Alpes

Für unser familiär geführtes 3-Sterne-Haus, mit einem eleganten À-la-carte- und Halbpensionsrestaurant, suchen wir für die Wintersaison 10/11 (Mitte Dezember bis Mitte April) folgende Mitarbeiter (w/m):

– Réceptionist (D/E/F)
– Demi-Chef de partie
– Servicefachangestellte (D/E)

Erfahrung in den entsprechenden Bereichen ist Bedingung.
Eine einfache Unterkunft kann zur Verfügung gestellt werden.
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

BEST WESTERN HOTEL DES ALPES***
Gisela Jähn, Geschäftsleitung
Promenada 45, CH-7018 Flims Waldhaus
+41 81 928 25 25
g.jaehn@hoteldesalpes.ch
www.hoteldesalpes.ch

8476-4824

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

GROSSES BEGINNT MIT EINEM INSERAT.

Sehen Sie, was aus dem Sprössling wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130 000.–

1. Laden Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.

2. Fotografieren Sie den Sprössling mit der «Kooaba Paperboy»-App.

Alternativteilnahme: **www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/sproessling**

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. **www.schweizerpresse.ch**

SCHWEIZER PRESSE
PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

GSTAAD YACHT CLUB

The Gstaad Yacht Club, founded in 1998 by a group of sailing enthusiasts with strong links to Gstaad is looking for a club assistant for the team's personnel reinforcement starting this winter season (latest 1st December 2010). With over 400 members from over 20 countries it is a very international club welcoming you in the Saanenland.

Role: Club Assistant
Type: 80%-100% (flexible hours/ vacation in line with clubhouse opening hours)
Reports to: (Administration) Manager

Main responsibilities:

- Provide administration support to the Club Committees and the Manager (membership affairs, events and accounting activities, staff related matters, Minutes on meetings, Coordination & Handling of Mailings for members and partners, etc.)
- Clubhouse premises and related support, ensuring the organisation and implementation on time, on budget and to the very high standards of the club in (appearance, decoration, etc.) in cooperation with Manager and Maître
- Supporting the Maître and external caterer coordinating all F&B
- Liaise with external administration service providers, e.g. accounting, legal, IT, etc.
- Manage the accounting, taxes, invoicing, statistics, reporting, …
- Support boutique and merchandising sales and purchase

Key skills & personal characteristics:

- Assisting experience
- Budgeting, Accounting & Controlling experience
- Excellent language skills (fluent in English and German or French, additional languages a plus especially Greek and Italian)
- Client service skills (diplomacy, discreetness)
- F&B experience
- Sense of responsibility
- Collaboration and teamwork skills
- Proactive, self-starter, easy going personality
- Positive personality

Looking forward to receiving your motivation letter + CV in English: secretary@gstaadyachtclub.com.

8529-4869

DAVOS KLOSTERS

AUGENBLICK 'MAL!

Das ArabellaSheraton Hotel Seehof in Davos sucht zur Verstärkung für die Wintersaison 2010/2011 (Ende November bis Ende März/April) noch qualifizierte, motivierte und sprachgewandte (D, E) Mitarbeiter/innen in folgenden Positionen:

Chef de Service «Restaurant Palais»
Servicefachangestellte w/m
Bar-Mitarbeiter w/m
Chef Pâtissier w/m
Commis de Cuisine w/m
Chef de Partie w/m

Über Ihre aussagekräftige und vollständige Bewerbung freut sich:
Arabella Hotelbetriebe AG, Frau Corina Gansner, Scalettastrasse 21, 7270 Davos Horlauben
Tel. 081 417 56 91, E-Mail: corina.gansner@sheraton.com
http://www.sheraton.com/seehof

Wir bieten: Eine interessante Herausforderung in einer weltweit operierenden Hotelkette mit Entwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, leistungsgerechte Entlöhnung.

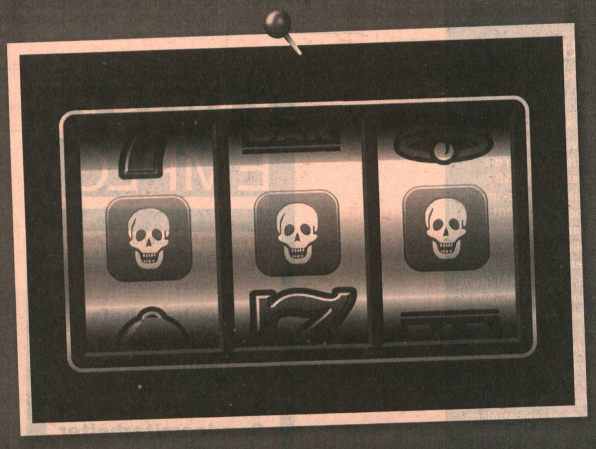
ARABELLA STARWOOD HOTELS & RESORTS

Ein Joint Venture der Schörghuber Unternehmensgruppe und Starwood Hotels & Resorts

ArabellaSheraton HOTELS & RESORTS

8507-4840

Wer wettet auf den Hunger?



spinas|gemperle

Spekulanten tragen dazu bei, dass immer mehr Menschen hungern. Ihre Wetten an den Agrarbörsen auf steigende Nahrungsmittelpreise sorgen dafür, dass Weizen, Mais oder Reis erst recht teurer werden. Viele Arme können sich deshalb selbst Grundnahrungsmittel nicht mehr leisten. Spekulationen, die Schwachen das Leben kosten, dürfen nicht sein. **Wir helfen Menschen.**
PC 60-7000-4, www.caritas.ch

ZEWO

CARITAS Schweiz Suisse Svizzera Svizra

Die pflegimuri ist eine profilierte Pflegeinstitution im Freiamt. 207 Bewohnerinnen und Bewohner finden bei uns umfassende Dienstleistungen in den Bereichen Betreuung, Pflege und Hotellerie. Wir legen grossen Wert auf eine hohe Qualität der Mahlzeiten, auf ein saisongerechtes, frisches Angebot mit Wahlmöglichkeit und auf die Gestaltung einer gepflegten Esskultur.
Per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Koch Tournant 100%

Ihre Aufgaben

- Zubereiten der Mahlzeiten für unsere Bewohnerinnen und Bewohner, für die Gäste unseres Restaurants (120 Plätze) und für Bankette und Apéros
- Verantwortung für die Warenbewirtschaftung (Wareneingang, Warenkontrolle etc.)
- Mitverantwortung für die Ausbildung unserer Lernenden (Koch und Fachfrau/-mann Hauswirtschaft)
- Mitverantwortung für die Einhaltung der Qualitätsstandards und des Hygienekonzeptes

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit Entwicklungs- und Gestaltungspotential, eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem grossen, traditionsreichen Betrieb in der Küche einer Langzeitinstitution.

Detaillierte Informationen zur Stelle gibt Ihnen gerne Herr Roman Schmid, eidg. dipl. Küchenchef/PL unter Telefon 056 675 92 00. Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie an pflegimuri, Esther Erni, Leiterin Hotellerie, Nordklosterrain 1, 5630 Muri, T 056 675 92 00 esther.erni@pflegimuri.ch, www.pflegimuri.ch

pflegimuri
wohnen. betreuen. leben.

8500-4844

Valais tourisme

Maison du Valais - rue Pré-Fleuri 6
case postale 1469 - CH-1951 Sion
T +41 (0)27 327 35 70 - F +41 (0)27 327 35 71
info@valais.ch - www.valais.ch

Le Valais fait partie des régions touristiques les plus attractives des Alpes. Il offre, à ce titre, une diversité exceptionnelle de sites naturel et les plus prestigieux sommets de l'arc alpin. Aussi, vacanciers et touristes peuvent-ils, chaque jour, y faire une découverte nouvelle.

Pour compléter notre équipe de direction, nous recherchons un(e)

Chef(fe) marketing-partenaires

En tant que dirigeant de ce secteur, vous aurez à démontrer des compétences et à assurer des tâches du plus haut niveau. Vous participerez à l'évolution de la politique touristique du canton du Valais. Le processus actuel de renouvellement des structures du tourisme valaisan en fera expressément partie. Vous travaillerez en étroite collaboration avec les partenaires responsables des offices locaux et autres fournisseurs de prestations.

Profil souhaité :
- ★ Formation supérieure en économie d'entreprise ou/et touristique (diplôme universitaire ou expert en marketing ou en tourisme ou formation équivalente)
- ★ Excellents résultats obtenus dans une précédente position dirigeante dans le monde du tourisme
- ★ Langues : maternelle française ou allemande, avec connaissances approfondies de l'autre langue. Maîtrise de l'anglais - toute autre langue bienvenue
- ★ Connaissance approfondie du tourisme valaisan
- ★ Maîtrise des nouvelles techniques de l'information
- ★ Âge idéal : 35 - 45 ans

Profil d'exigences individuelles :
- ★ Engagement personnel, sens de la communication
- ★ Personnalité axée vers la réussite et le succès de ses entreprises. Capacité d'adaptation

Ce que nous offrons :
- ★ Une mission offrant des tâches variées et un engagement du plus haut niveau
- ★ De bonnes conditions professionnelles et salariales

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Les offres avec documents usuels sont à adresser à:
Valais Tourisme, Monsieur Herbert Volken, Président, Pré-Fleuri 6, 1950 Sion
A disposition pour tout complément d'informations : Monsieur Urs Zenhäusern, directeur, tél. 027 327 35 65.

ISO 9001 ISO 14001 Valais les Alpes-Source

8520-4861

Svizzera italiana

Best Western Hotel Sasso Boretto ★★★★

BEST WESTERN HOTEL SASSO BORETTO**** ASCONA

Zur Vervollständigung unseres Management-Teams, suchen wir für unser 4*-Hotel mit 90 Betten, Hallenbad, Sauna, Restaurant und Bar in Ascona ***eine motivierte, dynamische und einsatzfreudige***

VIZE-DIREKTORIN/EMPFANGSCHEFIN

Sie sollten eine gute Erfahrung in ähnlicher Position an der Rezeption haben, Freude an Gästen, Führungseigenschaften, versiert im Internet-Zugang, buchhalterische Erfahrung und Organisationstalent mitbringen. Marketingorientiert sein und über **sehr gute Sprachkenntnisse in Italienisch,** Deutsch, Englisch und Französisch verfügen.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

BEST WESTERN HOTEL SASSO BORETTO ASCONA
Herrn Mirko Sutter, Direktor
Viale Monte Verità 45
6612 Ascona, Schweiz
E-Mail: sutter@sassoboretto.com
Internet: www.sassoboretto.com

Ansprechpartner: Herr Mirko Sutter
Position/Abteilung: Direktor/Besitzer

8460-4817

International

Domaine du Frigoulet

Willkommen im Domaine du Frigoulet! Einst ein Bauernhof, heute ein Hotel mit gehobenem Niveau.

Für unser Hotel im Herzen von Südfrankreich suchen wir per 1. Juni 2011 eine

Gastgeberin

die sich mit Herz und Seele für die Leitung unseres schönen Betriebes mit 18 Hotelzimmern und 46 Betten verbunden fühlt.
Wir stellen uns eine kompetente Persönlichkeit mit gastronomischer Ausbildung, von Vorteil Hotelfachschule, Praxis in ähnlicher Position und Begeisterung zur Führung eines unkomplizierten, stilvollen Betriebes vor.
Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Betriebes, die Verantwortung für ein gut eingespieltes Team von 12 Mitarbeiter/-innen sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes. Einfache Buchhaltung, allgemeine administrative Arbeiten, die Mithilfe im Restaurant sowie in der Küche sind für Sie kein Problem?
Zählen Sie Eigenschaften wie Kommunikationsfähigkeit, Kreativität und Organisationsgeschick genauso zu Ihren Stärken wie Flexibilität, Begeisterungsfähigkeit, Belastbarkeit und Teamfähigkeit? Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und haben gute Kenntnisse in der französischen Sprache? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Für die Übergabe und Einarbeitung in die gesamten Strukturen des Betriebes ist eine Präsenzzeit im laufenden Betrieb, d.h. bis Ende Oktober 2010 oder im Frühjahr 2011, von Vorteil.

Haben Sie Power und suchen eine neue Herausforderung im schönen Süden von Frankreich mit 300 Sonnentagen? Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto per Post.

Aktivferien AG
z. Hd. Herrn Büchi, Postfach 331, CH-8472 Seuzach
Tel. 0041 (0) 52 335 13 10, www.suedfrankreich.ch

7412-4298

BEACH RESORT, GOLF & SPA
Parco San Marco
LAGO DI LUGANO E COMO

Wir sind das führende Ferienhotel- und Gastronomieunternehmen des **Lago di Lugano**, welches wirtschaftlich erfolgreich und unabhängig arbeitet. Unser Anspruch ist es, den heutigen Anforderungen eines zeitgemässen Erholungs- Freizeit- und Wellnessresorts durch ein breites und innovatives Angebot gerecht zu werden.

VIZEDIREKTOR
incharge of Food & Beverage

"Die Ärmel hochkrempeln..." ist genauso Teil der Aufgabe wie "Gastfreundschaft auf gehobenem Niveau zelebrieren". Ziel der Stelle: Sie vertreten die Direktion, betreuen den F&B-Bereich, sowie das Qualitäts- und Umweltmanagement (ISO 9001 u. ISO 14001). Als Hands-On Manager packen Sie persönlich im Service mit an und beeindrucken durch exzellente Gastgeberqualitäten. Mit klarer Führung Ihrer Mitarbeitenden und einem guten Auge fürs Detail überzeugen Sie Gäste und Management gleichermassen. Solide Führungserfahrung, Hotellerie-Ausbildung und Praxis aus dem F&B-Bereich setzen wir voraus.
Direkt am Gast fühlen Sie sich am Wohlsten. Logistisch, organisatorisch sind Sie fit; sprachlich auch: **I** ist ein Muss; **D/E** bringen Sie mit, **F** von Vorteil.

Sie sind selbstbewusst, lösungsorientiert und kommunikativ geschickt.
Der Eintrittstermin Dezember, bzw. nach Vereinbarung, käme Ihnen entgegen.
– Interessiert? Hoher Arbeitsaufwand kommt Ihnen vertraut vor?
Bereit die Ärmel hoch zu krempeln?
Dann sollten wir uns kennenlernen.

Vorab bitte CV mit Foto via Mail senden oder anrufen: +39 0344 629 411
Wir freuen uns auf
den Kontakt mit Ihnen!
Annalisa De Maria
humanresources@parco-san-marco.it

www.parco-san-marco.com

8542-4879

Stellenvermittlungen

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs" auf Startseite

FLUMSERBERG

8040-4824

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.

LURATI EMPLOI

Wir suchen fortlaufend für unsere Kunden in und um Bern für Feststellen sowie temporäre Einsätze / Aushilfen

Küchenchefs
Köche
Jungköche
Casseroliers
Restaurationsleiter
Servicemitarbeiter
Buffetdamen
Gouvernanten
Zimmermädchen
Rezeptionnisten / Rezeptionnistinnen

Unsere Anforderungen :
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gültige Arbeitsbewilligung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme :
LURATI EMPLOI GmbH
Norma Gehin
Waisenhausplatz 22
Postfach 7160
3001 BERN
Tel. : 031 332 50 00
Fax : 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch
www.lurati.ch

7870-4510

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 zur Optimierung der Wirtschaftlichkeit von Hotels, Restaurants, Um- und Neubauprojekte. Eine erste Analyse zum Aufzeigen der Verbesserungsmöglichkeiten ist kostenlos.

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

5212-2815

Solventer Investor sucht

Stadthotel zu kaufen

ab 150 Zimmer

Angebote, welche streng vertraulich behandelt werden, richten Sie unter Chiffre 8525-4866 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

8525-4866

Kanada – Quebec – Laurentides –

Nähe Montreal, Ottawa, 35 Minuten zu Mont-Tremblant

Einmalige Gelegenheit für Hotelier-Familie ein Ferien- und Hochzeits-Resort zu erwerben und zu erweitern. Schon gut eingerichtet sind ein 15-Zimmer Landgasthaus mit Restaurant, Pavillon, Bar und Tanzboden, ein Kirchlein, 3 Chalets zum vermieten, 80 ha Land, Wald und privater See.

Kontakt / Information / Webseite:
MADELEINE HUVEN
RE-MAX Royal (Jordan) Broker
1-514-591-2094
www.madeleinehuven.com
Mhuven@remax.net

8527-4868

Gasthaus Viehmarkt in Reinach

Neudorfstrasse

Die Gelegenheit für einen Neustart! Ein Gasthaus mit gutem Namen, weit über die Region hinaus. Aus gesundheitlichen Gründen steht das Gasthaus Viehmarkt zum Verkauf. Eine Liegenschaft, vom Keller bis zum Dach bestens unterhalten und renoviert. Betriebseinrichtungen entsprechen den heutigen Anforderungen. Viele praktische Einrichtungen, ohne Lieferantenverträge. Restaurant: 45 Sitzplätze / Saal: 40 Sitzplätze / Gartenwirtschaft: 60 Sitzplätze / 9 Gästezimmer / 5 ½-Zi.-Wirtewohnung / riesiger Parkplatz (auch für LKW und Car) / Inventar im Kaufpreis enthalten. Gerne senden wir Ihnen die detaillierten Unterlagen oder vereinbaren direkt eine Besichtigung

Fr. 975'000.– www.nabhome.ch/130281

CHS Tel. 062 772 33 03
www.chs-immobilien.ch

8534-4875

Zu verkaufen

Hotelierpaar möchte sein Lebenswerk in gute Hände übergeben und beabsichtigt das gut gehende und in Topzustand befindliche

Hotel-Restaurant***

im Obergoms/Wallis

zu verkaufen.
Wenn Sie sich für einen Hotelkauf interessieren, verlangen Sie den Verkaufsprospekt bei

vikuna ag
treuhand & finanzplanung
Bahnhofstrasse 4A, 3900 Brig-Glis
Tel. +41 (0)27 922 49 29
Fax +41 (0)27 922 49 25
reinhard.baerenfaller@vikuna.ch

8243-4762

Kleine Goldgrube in D

Stadthotel Garni, Nähe Heidelberg
30 Betten, krisenfest, VB Euro 539 000.–
1a-Standort.
Tel. 0049 151 5482 89 17

8474-4822

Zu verkaufen:

Aparte Hotel-Restaurantliegenschaft im östlichen Berner Oberland, an bester Verkehrslage, inmitten einer grosszügigen, gepflegten Parkanlage mit einmaligem Blick auf den See und die Berner Oberländer Alpen.

Objektumfang:
- Gesamtfläche der Hotelanlage rund 12000 m²
- 8 Gebäude, 52 Zimmer/rund 80 Betten
- 1 Chalet mit zwei Wohnungen
- Wellness-Bereich mit Hallenbad und Sauna
- 3 Restauranträume mit total 94 Sitzplätzen, Saal mit 80 Sitzplätzen, Terrasse, teils überdeckt, mit 60 Sitzplätzen
- 2 Seminarräume für je 40 Personen
- gepflegte Parkanlage

Parkanlage und Gebäudekomplexe sind dem 3-Stern-Komfort entsprechend erhalten und verfügen über eine rationell eingerichtete Infrastruktur für Küche und Hauswirtschaft, Mitarbeiterzimmer und Wohnungen, über 50 Parkplätze. Der Hotel-Restaurantbetrieb beschäftigt rund 25 Mitarbeitende und wird von einer Direktion erfolgreich geführt. Die heutigen Eigentümer der Familien-Aktiengesellschaft möchten ihre Aktien mangels Nachfolge verkaufen.

Angaben zu den Kaufbedingungen stellen wir Ihnen gerne aufgrund Ihrer Anfrage mit Ihrer Vertraulichkeitserklärung zu und stehen Ihnen für Auskünfte zur Verfügung:

im**hotel** • Liliane Rentsch • Eigerstrasse 42 • 3007 Bern • liliane.rentsch@imhotel.ch • Tel. 031 371 04 11 • Fax 031 371 04 19

8484-4833

GESUNDHEITSHALBER ZU VERKAUFEN

ANLAGEOBJEKT / GEBÄUDE (ehem. Klosterinstitut) 1000 m²
in PERU, Südamerika, im historischen Zentrum von Arequipa, Andenstadt (1 Mio), 2340 m ü. M., touristisch erschlossen, aufstrebend, andines Klima, 360 Sonnentage, 25 °C–27 °C.

– Gebäude renovationsbedürftig, aus-/aufbaufähig (bis 4 Etagen) als HOTEL, BÜROGEBÄUDE, INSTITUT o.a.
– zur Fläche von 1000m² gehören noch 100m², die noch nicht offiz. registriert sind.

VB CHF 700 000.–.

Chiffre 8523-4864 an htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

8523-4864

Anzeigen

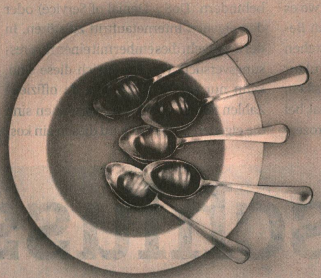
Zu verkaufen: elektronische
Stempeluhren
ab Fr. 480,-
- Rechnende Ausführung ab Fr. 620.–
- Badge-System ab Fr. 995.–
- Stets rev. Occ. mit Garantie

Zeiterfassung GmbH
Jaeggi Uhrenanlagen
Lyss: 032 384 50 51
Zürich: 044 202 34 61
www.jaeggi-co.ch
info@jaeggi-co.ch

6910-3857

Partagez votre repas le 16 octobre!

Offrez une partie de vos recettes lors de la Journée mondiale de l'alimentation à Terre des hommes - aide à l'enfance.



En partenariat avec:
10e Semaine du Goût
16.-26.09.2010
www.gout.ch

60 francs permettent de financer 10 kits d'aliments de base pour des femmes enceintes et leur nouveau-né en Afghanistan. Avec 120 francs, nous assurons soins et alimentation à un enfant pendant une année! Pour nous soutenir: CCP 10-11504-8 ou www.tdh.ch

Terre des hommes
aide à l'enfance | Kinderhilfe
aiuto all'infanzia | child relief | www.tdh.ch
50

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 37 / 16. September 2010

Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sicherheit

Wie lange kann ein Hotel ohne Computer funktionieren? Die Antwort darauf muss jeder Hotelier für sich beantworten.

Fotolia

Der IT-Ernstfall

MARTINA DALLA VECCHIA
LEITERIN VON ZERTIFIKATSLEHRGÄNGEN UND NORDWESTSCHWEIZ IN BASEL.
CO-AUTOR: ANDREAS WISLER

Was im ersten Moment etwas utopisch erscheint, nimmt beim genaueren Hinsehen doch weitreichende Konsequenzen an. Was passiert, wenn die Internetverbindung für zwei Tage ausfällt oder die Kundendaten (z.B. Kreditkartenangaben für die Reservation) von einem Hacker missbraucht werden? Dies sind ernst zu nehmende Fragen, die sich Hoteliers heute stellen müssen. Informationssicherheit nimmt in der Unternehmensführung einen immer grösseren Raum ein. Wichtig ist, die Risiken zu kennen und dort Massnahmen zu ergreifen, wo es sinnvoll ist. Bei der gesamtheitlichen Betrachtung eines Unternehmens bestehen neben dem durch die reine IT-Infrastruktur bedingten Risiko noch viele andere Risiken, z.B. in der Organisation, beim Personal, bei den nicht IT-unterstützten Betriebsprozessen, beim Informationsaustausch mit dem Kunden und bei den Gesetzesvorschriften.

Gefahren für Hotels

Die Gefahren können aus zwei Richtungen kommen: Via Internet oder vor Ort im Hotel. Externe Angriffe haben in den letzten Monaten massiv zugenommen. Das Ziel der Angreifer ist es, Geld damit zu verdienen. Da Hotels in zunehmenden Masse vom funktionierenden Internetanschluss abhängig sind, wird versucht, diesen zu behindern (DoS – Denial of Service) oder den eigenen Internetauftritt zu stören. In der Regel geht dies einher mit einem Erpressungsversuch. Wie erfolgreich diese sind, kann nur geschätzt werden, da offizielle Zahlen fehlen. Die Gefahr von Innen sind die eigenen Gäste. Oft wird diesen ein kostenloser Wireless-LAN-Zugang angeboten, der mit dem eigenen Netzwerk verbunden ist. Verfügt der Gast über das notwendige Know-how, ist es in vielen Fällen möglich, an vertrauliche Daten zu gelangen.

Informationssicherheitskonzept

Grundsätzlich ist die Erstellung eines Informationssicherheitskonzepts unabhängig von der Grösse des Hotels. Der Umfang des IS-Konzepts muss nicht riesig sein, aber die möglichen Gefahrenstellen beleuchten: Internetzugang, lokale Datenbanken, eigenes Netzwerk, Gäste-Netzwerk usw. Es muss klar ersichtlich sein, welches die schützenswerten Daten sind, wie bei einem Vorfall reagiert wird und welche Schutzmassnahmen im Vorfeld ergriffen werden. Wichtig ist zu beachten, dass zum Beispiel Kreditkarten, nebst den Kundendaten, als besonders schützenswert gelten. Als Minimum an Sicherheitsmassnahmen für ein Hotel gilt es, besondere Vorkehrungen zum Schutz der Kundendaten zu treffen. Ein einzelner Vorfall, zum Beispiel ein Diebstahl der Kundendaten, kann bewirken, dass der Ruf massiv beeinträchtigt wird. Weiter gilt es, den Internetzugang zu schützen, eine regelmässige Datensicherung auszuführen und die eigenen Systeme aktuell zu halten.

Eine gute Übersicht über die wichtigsten Punkte bietet die KMU-Checkliste, welche in gekürzter Form kostenlos unter www.infosurance.ch bezogen werden kann. Weitere Literatur: Informationssicherheit für KMU von Fredy Schwyter und Andreas Wysler, BPX-Edition 2007.

Anzeigenschluss verpasst?

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

htr hotel revue