

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 35

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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. 35 / 1. September 2011

HOTEL CAREER

Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

www.hotelleriesuisse.ch

Unser
Beraternetzwerk –
Ihr Erfolg

Auf unserer
Website unter:
Rubrik: Beratung
«Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

**Sehen und gesehen
werden mit einem Inserat
in der htr hotel revue**

htr hotel revue

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	4
Deutsche Schweiz.....	5-8
Svizzera italiana.....	2
International/Marché international.....	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	2
Immobilien.....	9

Ausbildung

Führungsfähigkeit
muss gelernt und
trainiert werden.

Die Ausbildung an
den Hotelfachschu-
len ist dementspre-
chend aufgebaut.



Bildautor

Führen ist lernbar



CHRISTOPH ROHN
DIREKTOR
HOTELFACHSCHULE THUN
WWW.HFTHUN.CH

Kürzlich wurde in einem Dokumentarfilm das Führungsverhalten eines CEO thematisiert. Dabei fiel die folgende Sequenz auf: Während eines Kaderseminars hat ein Teilnehmer eine Aufgabe falsch gelöst. Der CEO insistierte vor versammeltem (Fernseh-)Publikum in einer sehr schulmeisterlichen Art und machte klar, nach welchen Grundsätzen die Firma geführt wird. Die Frage nach dem richtigen Führungsstil lässt sich zwar nicht eindeutig beantworten. Kritik oder gar Blossstellung eines Mitarbeiters in Anwesenheit von Drittpersonen gehört aber zweifellos zu den gröberen Führungssünden.

Kaum bestritten ist, dass sich Führung lernen lässt. Freilich gibt es Menschen, die besondere Talente haben. Sich an

«Natural Born Leaders» zu orientieren, ist hingegen nicht hilfreich. Man kann von ihnen wenig lernen. Allenfalls kann man sie bestaunen. Die Führung von Mitarbeitenden ist ein Beruf, den man erlernt wie eine Fremdsprache. Es geht darum, intensiv zu trainieren, auszuprobieren und am eigenen Leib zu erfahren.

Stimmen aus der Praxis

Wie sehen Studierende der Hotelfachschule Thun kurz vor ihrer Diplomierung das Thema der Mitarbeiterführung? Die Aussagen von Thomas Aronsky (TA), Sabine Kübli (SK), Sabine Vogt (SV) und Sonja Lanz (SL) stehen für ein recht homogenes Meinungsspektrum:

Frage: Sie haben in Ihrem Kaderpraktikum erste Führungserfahrung gesam-

melt. Worauf legen Sie als Vorgesetzte/-r Wert?

SL: Ich muss als Grundhaltung Vertrauen in meine Mitarbeiter haben, offen und oft kommunizieren und beim Verteilen von Verantwortung auch die entsprechenden Kompetenzen übertragen.

SV: Das soziale Umfeld muss für alle Mitarbeiter stimmen. Sie müssen wissen, was sie zu tun haben. Als Vorgesetzter delegiere ich und habe ein offenes Ohr für Anliegen.

Frage: Lässt sich Führung lernen? Oder wird man zum Chef geboren?

SK: Ich finde, dass «Führen» erlernbar ist. An der Hotelfachschule wurden wir schrittweise an Führungsfunktionen herangeführt. Das war hinsichtlich des Ka-

derpraktikums sehr hilfreich. Man muss aber auch der Typ sein, um harte Entscheidungen zu treffen.

TA: Führungsausbildungen sind hilfreich, jedoch noch lange nicht Garantie für den Erfolg. Ein Chef ohne Strategie und ohne Charisma wird seiner Rolle nicht gerecht.

Frage: Welche Eigenschaft zeichnet erfolgreiche Leader aus?

SL: Gute Führungspersonen haben nebst Fach- auch Führungskompetenz. Sie können sich selbst organisieren und sehen den Mitarbeiter auch als solchen – eben als Mitarbeiter!

SK: Sie haben den Durch- und Überblick! Fairness schreiben sie gross. Und sie sind präsent, auch wenn sie nicht anwesend sind.

**Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos
ausschreiben auf www.hoteljob.ch**

htr hotel revue

Suisse romande

KOMPAKTES WISSEN
FÜR GASTROPROFIS

DER WEIN BERATER

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

Mit international anerkanntem Zertifikat VQEP Level 3

TERMIN: 03.10.11
HERBST: Start 03.10.11

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8045 Zürich
Tel. 0041 372 111
www.gastro.ch

GASTROSUISSE
10070-5641

Stellenvermittlungen

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

Stellengesuche

Leistungsstarkes, breit aufgestelltes Führungsteam sucht

Herausforderung

Kontakt: einselfelf@bluewin.ch

Suchen Sie einen Hoteldirektor?

Ich als junger (34-j., CH) Geschäftsführer/Hoteldirektor suche eine neue Herausforderung in der Hotellerie (Öst- und Zentralschweiz).

Ich bringe 10 Jahre Hotelerfahrung in verschiedenen Kaderpositionen (Rooms Division und Direktion) mit.

Ich habe mich in der Hotelfachschule, mit der Berufsprüfung als Hotelempfangs- & Administrationsleiter Eidg. FA und als dipl. Unternehmensleiter NDS HF weitergebildet.

Ich bin sprachgewandt (D/E/F/J), frontorientiert, verkaufslustig, zahlensicher und führungsstark.

Ich suche eine Herausforderung in einem mittleren Betrieb (ca. 60 Zimmer, 30 Mitarbeiter) in der Ferienhotellerie, um die Gäste, die Eigentümer und die Mitarbeiter zu begeistern und weiterzubringen.

Für eine zukünftige Zusammenarbeit melden Sie sich unter Chiffre 14913-7141 an htr hotel-revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



cherche

un(e) gérant(e)

pour son restaurant
d'altitude du Tsapé (2470 m)

Mission:

- Animer l'équipe de cuisine et assurer la coordination et la répartition des tâches.
- Organiser et participer à la production et au service de repas.
- Assurer les opérations de gestion et d'administration qui vous seront confiées.
- Gérer l'alimentaire et le non-alimentaire.

Profil:

- Titulaire d'un certificat de capacité pour cafetiers restaurateurs souhaité.
- Expérience professionnelle confirmée en restauration collective.
- Bonne maîtrise du service à table.
- Sens de l'organisation, du commandement, du contact humain.

Les offres de service avec documents usuels sont à adresser jusqu'au 12 septembre 2011 à:

Funiculaire St-Luc - Chandolin S. A.
Direction
3961 St-Luc/Anniviers
ou
direction@funiluc.ch

International

OCEANIA CRUISES®

Oceania Cruises is a progressive and fast growing cruise line that caters to the discerning clients in the Upper Premium segment of the cruise industry. The company is known to have the highest culinary standards and some of the best food served on board any cruise ship.

Oceania Cruises is hiring for
SOUS CHEFS and CHEFS DE PARTIE

In addition, the company is hiring
FRENCH SPEAKING WAITERS
for its French restaurant *Jacques* (inspired by French Master Chef Jacques Pepin) aboard the vessel *M/S Marina*.

All positions offer competitive salaries and excellent benefits. All candidates must have a good command of the English language.

Successful applicants will be interviewed in Switzerland.

Please send your CV in English at info@wips.ch

For more information, contact S. Solenthaler (WIPS Agency) at +41 62 724 03 90.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché d'emploi et le marché d'immeubles 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: Elisabeth Holmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch / Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch / Denise Karam

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/quadr CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro

Nr. 36/2011

Nr. 37/2011

Nr. 38/2011

Nr. 39/2011

- Erscheint / Parution

8. 9. 2011

15. 9. 2011

22. 9. 2011

29. 9. 2011

- Anzeigenschluss / Délai

5. 9. 2011

12. 9. 2011

19. 9. 2011

26. 9. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschafts-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numeros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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 versichern ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

Karriere via Front Office und Rooms Division zum Resident Manager.

Willkommen im führenden 4****Superior Hotel der City. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit beeindruckender Infrastruktur gehört zu einer der exklusivsten, internationalen Tagungsgruppen im Premium-Segment! Der Standort an strategisch wichtiger Lage in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen ist Teil des Erfolgsrezepts. Das professionell geführte Unternehmen – ein Blue-Chip der Branche – besticht durch regelmässige Höchstnoten in den Gästebewertungen.

Ziel der Stelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Führung einer mittelgrossen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange, Unterstützung aktiver Verkaufstätigkeit für das Hotel und der Ausbau guter Kontakte zu Geschäftspartnern. Den Aspekten «Gästeszufriedenheit» und «Mitarbeitermotivation» räumen Sie höchste Priorität ein!

Front Office Manager • zukünftiger Rooms Division Manager

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Die attraktive Kaderposition ist langfristig angelegt. Nach einer angemessenen Betriebszugehörigkeit ist die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb der schnell wachsenden Hotelgruppe angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Die Perspektive, bei Eignung und Potential, über eine mehrstufige Karriereplanung via FOM und RDM zum Resident Manager aufsteigen zu können, sehen Sie als einmalige Chance.

Idealprofil: Unternehmerisch denkende, rhetorisch/sprachlich gewandte «Hands-on-Persönlichkeit» mit Gastgeberqualitäten, Esprit und idealerweise Erfahrung aus der internationalen Tagungsgruppenhotellerie. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Infoline +41 44 802 12 00 – ausserhalb der Bürozeiten bzw. am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 • Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Sie stehen für Service Excellence!

Die beeindruckende Infrastruktur und das gelungene Gesamtkonzept des hervorragend geführten Erstklasshotels lassen keine gastronomischen Wünsche offen: Ausgezeichnete Restaurants und F & B Outlets im Stil der Erlebnisgastronomie und ein auf Top Niveau ausgestattetes Tagungs- und Convention Center für höchste Ansprüche. Das Haus mit unverwechselbarem Ambiente ist hervorragend im Wettbewerb positioniert. Attraktiver Standort im Raum Zürich.

Was können Hands-On Manager der Hospitality-Branche erwarten: Engagierte Department Heads, zwischen 50 und 80 Mitarbeitende innerhalb Ihres Verantwortungsbereichs, hohe Standards und spürbarer Spirit im Hause. Optimale Ausgangslage für F & B-Profs, die den perfekten Auftritt des Unternehmens zukünftig mitprägen und mit teamorientiertem Führungsstil sowie durch konsequente Umsetzung erprobter Konzepte die Erreichung ambitionierter Ziele sicherstellen.

Food & Beverage Manager

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Sie sind rhetorisch fit und haben wertvolle Erfahrungen im gehobenen Conference-, Banqueting- und Eventbereich gesammelt. Ihr Auftritt ist geprägt von mentaler Präsenz und Energie. Auch als Nachwuchskraft, Sie sind z.B. aktuell als Assistant F & B Manager eines grösseren Betriebes tätig, erhalten Sie eine Chance! High Potentials um die plus/minus dreissig mit einem gehörigen Touch Swissness und Führungserfahrung bieten wir Ihnen eine einmalige, langfristig ausbaubare Executive Position.

Ein hoher Grad an Kundenzufriedenheit und ein reibungslos funktionierender Betrieb sind Ihnen wichtig. Veränderungen im Markt begegnen Sie mit Innovation und Kompetenz. Sie stehen für Service Excellence und suchen die ultimative Herausforderung. Weiterbildung wird übrigens aktiv unterstützt! Für Erstkontakte: Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Auch abends und am Wochenende: +41 79 402 53 00. Wir sind echt gespannt auf Sie!

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 • 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 • Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Für ein neues Hotel ****S an privilegierter Lage
mit 28 Zimmern, Panorama-Restaurant und SPA,
im Raume Locarno/Ascona TI
suchen wir auf März 2012
einen fachlich ausgewiesenen Hotelier als

PÄCHTER

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzen:

Chiffre 14670-7068 an
htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Für das Gasthaus Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

**Pächterpaar oder Pächter/in
mit frischen Ideen.**

Das Gasthaus in historischem Gebäude verfügt über ca. 40 Plätze. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb mit langjähriger Tradition suchen wir Persönlichkeiten mit frischen Ideen. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen zuhanden von Herrn Christoph Hürliemann.

Bentom AG

Vorstadt 32 • Postfach 49 • CH-6301 Zug
Telefon +41 41 728 09 09 • Fax +41 41 728 09 08
info@bentom.ch • www.bentom.ch
Mitglied Schweizerische Maklerkammer SMK



Suchen Sie die berufliche Veränderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Wir suchen per November 2011 oder nach Übereinkunft

KÜCHENCHEF

Wir sind ein charmantes ****Cityhotel in der Berner Altstadt (im Jahre 2008 neu eröffnet) und verfügen über ein Restaurant mit unvergleichlicher Geschichte.

Möchten Sie die kulinarische Weiterentwicklung mit Ihrer Kreativität, Führungskompetenz und Konstanz mitprägen? Und sind Sie im dynamischen Alter zwischen 30 und 40? Fünf Mitarbeitende in der Küche freuen sich, Sie kennen zu lernen.

Bitte senden Sie die Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel
Herr Jost Troxler
Rathausgasse 72, 3011 Bern, oder
troxler@goldener-schluesel.ch
Tel. 031 311 02 16

L'Ente Ticinese per il Turismo cerca una/un

Direttrice/Direttore.

L'Ente Ticinese per il Turismo (ETT – Ticino Turismo) ha il compito di applicare, unitamente al Consiglio di Stato e agli enti turistici locali, la legge sul turismo del 30 novembre 1998, in particolare per quanto riguarda la promozione del turismo nel cantone e il coordinamento delle attività turistiche in Ticino; contribuire all'aumento della capacità concorrenziale turistica del cantone, al sostegno e alla realizzazione di prestazioni e prodotti turistici di qualità. L'ETT cerca una/un

Direttrice/Direttore

La/il Direttrice/ore ha il compito e la responsabilità:

- di gestire le attività aziendali dell'Ente, di curare i rapporti e assicurare l'informazione del Consiglio di amministrazione;
- di elaborare, in accordo con il Consiglio di amministrazione, la politica e le strategie turistiche cantonali;
- di controllare i risultati raggiunti e proporre i necessari adattamenti strategici e operativi;
- di definire e attuare la strategia di marketing del turismo ticinese attraverso relazioni e rapporti contrattuali con gli enti turistici locali, i partner sul territorio e con Svizzera Turismo;
- di stimolare e coordinare l'offerta turistica in base a criteri di qualità, tenuto conto delle tendenze di mercato e d'intesa con le associazioni di categoria;
- di accompagnare il processo di riorganizzazione del settore turistico in accordo con le strategie cantonali;
- di promuovere l'attività di studio, di consulenza e di ricerca di mercato nel campo del turismo, collaborando con l'Osservatorio per il turismo in Ticino e con il Dipartimento delle finanze e dell'economia;
- di garantire la comunicazione con i media e l'opinione pubblica.

Alla/al candidato/a si richiede:

- una formazione universitaria, che costituisce titolo preferenziale;
- un'esperienza dirigenziale pluriennale, preferibilmente nel settore turistico;
- buona conoscenza delle lingue nazionali e dell'inglese;
- capacità relazionali, competenze comunicative e negoziali;
- buona conoscenza del marketing e del settore turistico cantonale, nazionale e internazionale;
- buona conoscenza della realtà socio-economica del cantone.

L'entrata in funzione è prevista nel primo semestre del 2012. Il rapporto di lavoro sarà retto dal diritto privato e la retribuzione consona all'attività richiesta come pure al profilo del candidato.

Le candidature, corredate da curriculum vitae, dalle referenze e da una lettera di motivazione, vanno trasmesse entro il 10 ottobre 2011, con la menzione "concorso Direttrice/Direttore", a:

Ente Ticinese per il Turismo

Presidenza / Confidenziale
Via Lugano 12 - 6501 Bellinzona

Ulteriori informazioni si possono ottenere presso la Presidenza (presidenza@ticino.ch). È garantita la riservatezza della candidatura.

Ticino Turismo | Via Lugano 12 | Casella postale 1441 | CH – 6501 Bellinzona |
Tel. +41 (0)91 825 70 56 | Fax +41 (0)91 825 36 14 | info@ticino.ch | www.ticino.ch

HOTELUZWIL

Das Hotel Restaurant Uzwil verfügt über 39 moderne Gästezimmer, die Brasserie Allegra mit 80 Sitzplätzen, verschiedene Stübli mit 6 bis 12 Sitzplätzen, einen grossen Saal mit bis zu 55 Sitzplätzen sowie die „Tabasco Bar“. Das externe „coffe&more“ mit 50 Sitzplätzen sowie die 53 Serviced Apartments sind ebenfalls Bestandteil des Hotel Uzwil. Es ist zentral gelegen, der Bahnhof, an der IC-Strecke Zürich-St.Gallen, ist eine Gehminute vom Hotel entfernt. Eine umfassende Sanierung der Liegenschaft wurde im Jahr 2009 durchgeführt.

Für die Leitung unseres Hotels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Hoteldirektor/in**Ihre Verantwortung**

Ihr Herz schlägt für die Gastronomie. Sie übernehmen die Verantwortung für den gesamten Hotel- und Restaurationsbetrieb. Mit Ihrem jungen und motivierten Team sind Sie der perfekte Gastgeber, welcher es geniesst, seine Gäste individuell zu verwöhnen. Sie haben Freude daran, das Haus mit neuen Ideen, mit Esprit und Charme zu führen. Als verständnisvoller Vorgesetzter zeichnen Sie sich unter anderem durch unternehmerisches Denken und Handeln aus.

Ihr Profil

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit solider Ausbildung und erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Ihr Idealalter liegt zwischen 35 und 50 Jahren. Sie haben ein besonderes Flair für die Gastronomie, sind ein ideenreicher Macher, sprachgewandt (d, e, f), verkaufs- und marketingorientiert, in der Lage Ihre Team überzeugend und motivierend zu führen und die regionalen Beziehungen zu pflegen. Sie haben die nötige Energie, die konzeptionellen Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um den Betrieb in Zukunft am Markt zu positionieren.

Unsere Leistungen

Neben guten Sozialleistungen bieten wir Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Hotel mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und moderne Anstellungsbedingungen in einem dynamischen Umfeld.

Gemeinsam mit Ihnen wollen wir unser Unternehmen zu einem erstklassigen Businesshotel ausbauen. Wenn Sie dieses Ziel mit uns erreichen wollen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie mit Foto bitte ausschliesslich per Mail an folgende Adresse senden:

cornelia.lemmenmeier@buhlergroup.com

Cornelia Lemmenmeier
Leiterin Personal
Hotel Uzwil
Bahnhofstrasse 114
9240 Uzwil



Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?

Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das el Corazon. Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schneefan's zum Après-Ski. Am Abend verwandelt sich das el Corazon zur Bar, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.



Leiter/in el Corazon

(Saisonanstellung; November bis April)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Restaurants/Bar el Corazon während der Wintersaison 2011/2012. Sie übernehmen die Verantwortung und Förderung des Teams sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.

Für diese leitende Funktion suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt und sich in den Bergen wohl fühlt. Sie sind zielorientiert, verantwortungsfreudig, überzeugend, belastbar und bereit, selber Hand anzulegen. Ein gesundes Durchsetzungsvermögen gehört genauso zu Ihren Stärken wie das unternehmerische Denken und Handeln. Sind Sie im Besitz eines Fähigkeitsausweises zum Führen eines Gastbetriebes?

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt, Frau Karin Reinhard, Sarnertstrasse 1, 6064 Kerns
E-Mail: info@melchsee-frutt.ch, Telefon 041 669 70 60

Unsere Kundin in der Region Biel bietet einen umfassenden Service von A bis Z für unvergessliche Mitarbeiterausflüge und Firmenevents an. Die schweizweit grösste Auswahl an exklusiven und originellen Angeboten.

Im Auftrag des Unternehmens suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n, unternehmensorientierte/n und selbstständige/n

Leiter/in Produktion & Verkauf Events und Gruppenreisen

Ihr Aufgabengebiet

Sie sind für die qualitative sowie quantitative Erreichung der Gewinn- und Verkaufsziele verantwortlich und führen den Verkauf, das Operating sowie das Ihnen unterstellte Personal (5 bis 7 Mitarbeitende). Im Rahmen dieser Aufgabe stellen Sie kundenorientierte, innovative Angebote zusammen, führen die Einkaufsverhandlungen mit Partnern und Lieferanten und sorgen gemeinsam mit Ihrem Team für eine wirkungsvolle Vermarktung und den effizienten Verkauf der Angebote. Des Weiteren sind Sie zuständig für die Weiterentwicklung und das Wachstum des Geschäftsbereiches, basierend auf den strategischen Vorgaben.

Anforderungen

- Höhere Ausbildung im Bereich Tourismus oder Marketing
- Erfahrung in Incoming, Touroperating, Produktion, Verkauf sowie in der Führung von Mitarbeitern
- Know-how im operativen Bereich sowie bei der Konzeption von Strategien
- Zielorientierte, sehr selbstständige Arbeitsweise
- Entscheidungsfreudigkeit
- Kommunikative Persönlichkeit

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre elektronischen Bewerbungsunterlagen.

Travel Job Market GmbH
Christina Renevey
Zelgwiesenstrasse 2
8046 Zürich

044 312 21 21
info@traveljobmarket.ch
www.traveljobmarket.ch



hotelleriesuisse, der Unternehmerverein der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für das Geschäftsfeld Berufsbildung, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Leiter/-in Weiterbildung

Ihre Aufgaben

In dieser verantwortungsvollen und vielseitigen Funktion leiten Sie den Fachbereich Weiterbildung und sind verantwortlich für die Koordination, Vermarktung und Umsetzung der hotelleriesuisse eigenen Weiterbildungsangebote. Sie beobachten und analysieren laufend den Weiterbildungsbedarf und übernehmen den Aufbau und die Weiterentwicklung einer Bildungsplattform. Ausserdem koordinieren und bereiten Sie die nationale und internationale Zusammenarbeit mit unseren Marketingpartnern vor. Sie führen ein professionelles Weiterbildungsteam von zwei Mitarbeitenden teamorientiert und unterstützend. Weiter fallen Koordinationsaufgaben im Bureau Romand in Ihr Tätigkeitsgebiet.

Ihr Profil

Sie verfügen über einen Hochschul- oder Fachhochschulabschluss und bringen eine vielfältige Weiterbildung und mehrjährige praxisorientierte Berufs- und Führungserfahrung mit. Ihre Durchsetzungsstärke, Ihre Verhandlungskompetenz, gute Organisations-, Planungs- und Projektmanagementfähigkeit verbunden mit einer proaktiven, vorausschauenden und vernetzten Arbeitsweise haben Sie bereits in einer vergleichbaren Position erfolgreich bewiesen. Sie sind stillischer in Deutsch und Französisch (m/s), Englisch- und Italienischkenntnisse sind vorteilhaft.

Interessiert? hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Peter B. Grossholz, Leiter Berufsbildung, unter Tel. 031 370 42 58 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

hotelleriesuisse

Ursula Imhasly Bév

Leiterin Human Resources

Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch



Die Beatushöhlen-Genossenschaft gehört mit ihren 80 000 Besuchern jährlich zu den wichtigsten touristischen Leistungsträgern im Berner Oberland. Das Unternehmen wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts gegründet und hat über die Jahrzehnte nichts an seiner Attraktivität und Anziehungskraft eingebüsst. Die Beatushöhlen sind jährlich von April bis Oktober geöffnet. Zu den Besuchern gehören sowohl Tagesgäste aus der Schweiz sowie internationale Touristen. Neben dem Höhlenerlebnis als Kerngeschäft gehört die Gastronomie zu unseren strategischen Erfolgspositionen. Hoch über dem Thunersee geniessen die Gäste ein atemberaubendes Alpenpanorama mit Sicht auf die Berner Oberländer Viertausender und den Thunersee.

Für unser Restaurant mit je hundert Innen- und Aussenplätze suchen wir auf Frühling 2012 eine/n

kreative/n und engagierte/n Pächter/in

Ihr Profil

- Sie verfügen über einen Leistungsausweis in ähnlicher Funktion
- Die nötige Aus- und Weiterbildung in Gastronomie
- Fundierte Kenntnisse der Ausflugs- und Eventgastronomie
- Sie sind eine charismatische, engagierte und stressresistente Führungspersönlichkeit
- Mithilfe in der Akquisition für Geschäftsessen, Hochzeiten, Seminare u.Ä.
- Freude am Kontakt mit internationalen Gästen
- Stillschieres Deutsch, gute Englischkenntnisse sowie andere Fremdsprachen von Vorteil

Wir bieten Ihnen

- Ein attraktives Pachtobjekt in einer einzigartigen Szenerie
- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle als selbstständiger Unternehmer mit vielen Kontakten, Mitgestaltungsmöglichkeiten und Verantwortung
- Neben dem Hauptrestaurant besteht die Option einer Übernahme eines Bistros an der Hauptstrasse
- Zeitgemässe Infrastruktur
- Kooperatives Umfeld mit der Verwaltung und der Geschäftsleitung
- Gute finanzielle Erfolgsaussichten

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto sowie Zeugniskopien bis spätestens 15. Oktober 2011 an folgende Adresse:

Beatushöhlen-Genossenschaft
Geschäftsleitung
Herr Michael Rupp
Hauptstrasse 974 c
CH-3800 Sundlauenen bei Interlaken
www.beatushoehlen.ch

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Michael Rupp unter Tel. 033 841 16 43 oder Mobile 079 218 02 93 gerne zur Verfügung.

La CAPRIOLA

... bereit fürs Leben

La Capriola ist eine Stiftung, die jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration ermöglicht. In Zusammenarbeit mit renommierten Hotels in Davos und Luzern setzt La Capriola sein schweizweit einzigartiges Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt seit nunmehr sieben Jahren erfolgreich um.

In unser Team im Ausbildungszentrum La Capriola Davos
suchen wir ab 1. Dezember 2011

AusbildnerIn (im Teilpensum)

Sie fördern die Lernenden am Ausbildungsplatz in den Bereichen Küche, Service, House-keeping und Réception in Zusammenarbeit mit den Kadermitarbeitenden unserer beiden Partnerhotels Morosani Schweizerhof und Pöstli und unterstützen sie beim Erlernen der theoretischen Fachkenntnisse. Zudem übernehmen Sie die Stellvertretung des Leiters Ausbildung während dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine Berufsbildung in der Gastronomie/Hotellerie und über pädagogische Erfahrung, sind geduldig, einfühlsam, belastbar, flexibel und können Jugendliche motivieren.

Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren?

Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre schriftliche Bewerbung bis am 18. Sept. 2011!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014 Trin
Tel. 081 530 01 63 · saladino@lacapriola.ch · www.lacapriola.ch

14826-7146

Bei uns sind ab Dezember 2011 bzw. nach Vereinbarung folgende Stellen (Jahres- und Saisonstellen) zu besetzen

**Chef de Partie Entremetier (m/w)
Jungkoch (m/w)
Service-Fachangestellte**

Wenn Sie gerne in Davos in einem motivierten Team arbeiten möchten, freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Das KESSLER'S KULM HOTEL befindet sich unmittelbar bei Davos. Wir bieten Ihnen ausser einem schönen Arbeitsplatz mit gutem Arbeitsklima eine angemessene Entlohnung mit entsprechenden Sozialleistungen. Einzelzimmer mit Dusche und WC mit gratis Internet-Anschluss in unserem Mitarbeiterhaus stehen bei Bedarf zur Verfügung.

Sollte Ihr Interesse geweckt sein, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf bzw. Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen. Bewerberinnen bzw. Bewerber für eine Jahresstelle werden bevorzugt.

Für telefonische Auskünfte stehen Herr Kessler, Herr Hobel oder unser Küchenchef, Herr Gieche, gerne zur Verfügung.

KESSLER'S KULM HOTEL +41 81 417 07 07
Prättigauerstrasse 32 www.kessler-kulm.ch
CH-7265 Davos Wolfgang info@kessler-kulm.ch

14826-7145

hotelleriesuisse, der Unternehmensverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Für das Geschäftsfeld Berufsbildung, mit Arbeitsplatz in Bern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

Kurs- und Schulungsleiter/-in Weiterbildung**Ihre Aufgaben**

In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Funktion sind Sie verantwortlich für die Konzeption, Weiterentwicklung und fachliche Kursleitung des NDS HF Hotelmanagement sowie für die Entwicklung eines gleichen Produkts für andere Märkte. Sie übernehmen die Leitung und laufende Entwicklung des Réceptionskurses in der deutsch- und französischsprachigen Schweiz und vermitteln die Kursinhalte als Referent/-in an unterschiedlichen Weiterbildungen. Zudem konzipieren Sie Kurse, Module und Workshops und führen in Absprache mit dem Vorgesetzten Weiterbildungsveranstaltungen durch. Sie leiten Bereichsprojekte und arbeiten bei der Erstellung und Überwachung der Weiterbildungs-Budgets mit.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine abgeschlossene Grundausbildung, vorzugsweise im Gastgewerbe, und bringen eine breit abgestützte pädagogische Weiterbildung mit Fachhochschulabschluss sowie vielfältige, praxisorientierte Berufserfahrung mit. Ihre andragogischen und didaktischen Fähigkeiten haben Sie als Referent/-in bereits erfolgreich unter Beweis gestellt. Eine dienstleistungsorientierte, systematische und vernetzte Arbeitsweise sowie gute Organisations-, Planungs- und Projektmanagementfähigkeiten sind weitere Voraussetzungen zur erfolgreichen Erfüllung dieser Aufgabe. Zu Ihren Stärken zählen Teamfähigkeit, Selbständigkeit und Zuverlässigkeit. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache, mit ausgezeichneten Kenntnissen der anderen Sprache und stellen die Koordination zwischen den Sprachregionen sicher. Die Gewandtheit im Umgang mit modernen IT-Applikationen setzen wir voraus.

Interessiert? hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbands- welt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine gute Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Peter B. Grossholz, Leiter Berufsbildung, unter Tel. 031 370 42 58 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung

hotelleriesuisse

Ursula Imhasly Bvc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

14796-7133

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZfV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführten

Gastronomie an der BERNEXPO

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

suchen wir per 01. September 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Gastronomie

Ihre Aufgabe: Als Stellvertretung des Leiters Gastronomie an der BERNEXPO, sind Sie für die Koordination und Führung von Banketten, Kongressen und Grossanlässen verantwortlich. Sie sind für die Vorbereitung von Messe-Veranstaltungen zuständig, übernehmen Kundengespräche im Sales- und Eventbereich, sowie die Führung und Kontrolle der Mitarbeitenden aller Abteilungen. Sie sind zuständig für die Food & Beverage-Kostenstelle, das Controlling im Allgemeinen, sowie die Ablösung im administrativen Bereich (Personal, Finanzen, Kassen usw.). Für diese Position bringen Sie einen Hotelfachschulabschluss oder eine höhere Ausbildung in der Gastronomie mit. Sie konnten bereits Erfahrung im Eventbereich von Grossveranstaltungen und Kongressen sammeln und haben Freude direkt an der Front mitzuarbeiten. Unternehmerisches Denken und Handeln ist für Sie eine Selbstverständlichkeit und die administrativen Arbeiten bereiten Ihnen Freude.

Ihr Profil: Wir wenden uns für diese Stelle an eine initiative Frontperson, welche gerne Verantwortung übernimmt und neue Herausforderungen mit Elan anpackt. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten, sind belastbar und bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig. Sie erkennen rasch die wesentlichen Elemente und Zusammenhänge, lösen Probleme systematisch und sind an neuen Aufgaben interessiert. Vorgegebene Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und handeln stets im Interesse der Unternehmung. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, nehmen die Bedürfnisse des Gegenübers wahr und sind bestrebt, diese im Rahmen des Möglichen zu erfüllen. Als Führungsperson wissen Sie Aufgaben und Projekte nach Dringlichkeit und Wichtigkeit zu priorisieren, treffen rasche, sorgfältige Entscheidungen und setzen diese konsequent um.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant 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 Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen
Flüelstrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
www.zfv.ch

14826-7122



HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT IN SURLEJ

und im neuesten und exklusiven 4*-Ferienhotel der Schweiz. Zur Verstärkung für die kommende Wintersaison sind Sie per Mitte November 2011 bis Ende April 2012 unsere begeisterungsfähigen Persönlichkeiten als:

- **Rezeptionist/in** d/e/f (mit Erfahrung in Hotel-Front-Office, Fideio Suite 8)
- **Nachtportier/Tournant** sprachgewandt (Berufserfahrung zwingend)
- **Oberkellner** d/e/f oder f (mit Micros- und Berufserfahrung zwingend)
- **Commis de rang/Tournant**
- **Chef de partie/Souschef**
- **Chef de partie/Tournant**
- **Bäckeri-Verkäuferin/Tourante** sprachgewandt (mit Micros-Erfahrung)
- **Chef Bäcker-Konditor** sprachgewandt (Berufserfahrung zwingend)
- **2. Bäcker-Konditor**
- **Etagen-Lingerie-Gouvernante** (mit Berufserfahrung, sprachgewandt)
- **1. Lingeriedame/Tourante** (Berufserfahrung erwünscht)
- **2. Hausmechaniker/Tournant** (mit Berufserfahrung)

mit ausgezeichneten Entwicklungsmöglichkeiten. Sie sind eine ausgewiesene und belastbare Fachperson und auf der Suche nach einer neuen anspruchsvollen Herausforderung. Im Mittelpunkt Ihres Strahlens stehen die Zufriedenheit unserer Gäste und ein dynamisches, motivierendes Miteinander.

Wir freuen uns auf Ihre **kompletten** und schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Hotel Alpine Rock
c/o Alpine Hospitality
(Switzerland) AG
Personalabteilung
Via dal Corvatsch 76
7513 Silvaplana-Surlej
Tel. 081 838 69 69
Fax 081 838 69 70
www.alpinerock.ch
info@alpinerock.ch

BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark-Hotelfachschule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen:

Chef de partie à la Carte

Sie bringen Kreativität, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Nach erfolgreichem Lehrabschluss haben Sie 1 bis 2 Jahre Erfahrung gesammelt und sind nun bereit diese zu erweitern.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Position den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu wahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein.
- So vielseitig wie Ihr Aufgabengebiet, so vielseitig gestaltet sich Ihr Arbeitsplatz.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Herr Marius Casanova
Assistent HR / Finanzen
Seestrasse 141
8002 Zürich
044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL ZOFINGEN



KIRCHPLATZ 30 • CH-4800 ZOFINGEN
TEL. +41 (0)62 745 03 00 • FAX +41 (0)62 745 03 99

INFO@HOTEL-ZOFINGEN.CH
WWW.HOTEL-ZOFINGEN.CH

CHEF de PARTIE (w/m)

Wir suchen in unser gut etabliertes ***Hotel mit grosser Restaurations- und Seminarabteilung mit Eintritt nach Vereinbarung:

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Kochlehre und zusätzlich erste Erfahrungen gesammelt. Ihre Vorlieben und Stärken finden Sie auf dem Entremetier Posten. Sie sind zuverlässig, verantwortungsbewusst, belastbar und teamfähig, selbstständiges und sorgfältiges Arbeiten ist für Sie selbstverständlich. Die einschlägigen Hygienevorschriften sind Ihnen bestens vertraut.

Wenn Sie diese Anforderungen mit ja beantworten können so sind Sie unser Kandidat und es erwartet Sie eine spannende Aufgabe in unserem Team. Gerne erteile ich Ihnen erste Auskünfte per Telefon (062 745 03 00).

Hotel Zofingen, Rudolf Günthard,
Kirchplatz 30, 4800 Zofingen
Tel. 062 745 03 00 – www.hotel-zofingen.ch

Ihre vollständige
Bewerbung mit Foto
senden Sie bitte an:

Betriebsassistent/in

„Interessante und
vielseitige Aufgaben.“



weitere Jobs unter www.migros.ch

Der Park im Grünen ist ein beliebtes Ausflugsziel in der Region Basel. Ob für ein Bankett am See oder eine Generalversammlung in grüner Umgebung, das Restaurant bietet den geeigneten Rahmen für Veranstaltungen mit bis zu 250 Personen. Das Restaurant wurde geschmackvoll renoviert und erweitert und bietet einen Blick auf den St. Alban-See mit seiner spektakulären Fontäne.

Betriebsassistent/in
Bankette & Seminare

Ihr Aufgabengebiet

Sie sind Ansprechperson für die Beratung und den Verkauf von Seminar-, Tagungs- und Bankettanlässen und erledigen alle damit verbundenen administrativen Tätigkeiten. Von der Offerte über die Durchführung bis zur Schlussabrechnung sorgen Sie dafür, dass unsere Kunden kompetent und zuvorkommend bedient werden.

Unsere Anforderungen

Sie können auf eine Lehre in der Gastronomie bauen und haben die Hotelfachschule oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen. Von Vorteil ist, wenn Sie bereits Erfahrung aus der Gastronomie sowie dem Bürobereich mitbringen. Der Kunde steht für Sie an erster Stelle und Sie zeichnen sich durch Ihr Verkaufstalent sowie Ihre selbstständige Arbeitsweise aus. Auch in hektischen Zeiten bleiben Sie ruhig und behalten jederzeit den Überblick. Engagement, Teamfähigkeit und eine positive Kommunikationsfähigkeit sind Ihre persönlichen Merkmale. Zudem verfügen Sie über sehr gute Deutschkenntnisse sowie gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache.

Wir bieten

Sie dürfen davon ausgehen, dass Sozialleistungen, Karrieremöglichkeiten und zusätzliche Einrichtungen bei der Migros über dem Durchschnitt liegen.

Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs

Genossenschaft Migros Basel
Thomas Weber, Personalabteilung
Postfach 3643, CH-4002 Basel

PARK IM GRÜNEN
MIGROS



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. Eine gedeckte Sommerterrasse sowie die Vinthèque Le Millésime ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in
für den gepflegten A-la-carte-Service

Commis de Cuisine
vielseitige saisonale A-la-carte-Küche
mit grossem Fischangebot

Wenn Sie Freude haben, in einem jungen motivierten Team mitzuarbeiten und eine Portion Eigenverantwortung mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Nur Schweizer und Bewilligung B oder C



**KINDER DIE HUNGERN - INAKZEPTABEL!
HELFE SIE UNS, DAGEGEN ZU KÄMPFEN.**

☐ Ich möchte eine Solidaritätspatenschaft für Kinder in Not abschliessen. Ich bezahle monatlich:

☐ Fr. 40.- ☐ Fr. 60.- ☐ Fr. 120.-

☐ Bitte senden Sie mir mehr Informationen über die Patenschaften von Terre des hommes

☐ Frau ☐ Herr 34633
Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Datum _____ Unterschrift _____

058 / 611 06 11
Terre des hommes, Patenschaften
Av. Montchoisi 15, 1006 Lausanne • info@tdh.ch | www.tdh.ch



PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Schweiz

Tel. +41 (0)41 329 11 11
Fax +41 (0)41 329 11 12
info@pilatus.ch
www.pilatus.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen Gästen am Pilatus <2132 Möglichkeiten über Meer>. 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugs- und Erlebnis- sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Seminare & Bankette 100 %

Ihr Aufgabengebiet

- Annahme und Bearbeitung von Anfragen
- Schreiben von Offerten und Bestätigungen
- Erstellen von Veranstaltungsabläufen
- Rechnungsvorbereitungen

Rezeptionist/in 100 %

Ihr Aufgabengebiet

- Gästebetreuung unserer nationalen und internationalen Gäste
- Check in/check out
- Annahme und Bearbeitung von Anfragen
- Allgemeine Arbeiten an der Rezeption

Sie bringen mit

- Gute Erfahrung aus gleicher oder ähnlicher Funktion
- Abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach (von Vorteil)
- Deutsch und Englisch beherrschen Sie in Wort und Schrift (weitere Fremdsprachen sind erwünscht)
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel)
- Idealerweise 22 bis 30 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung, bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wenn Sie eine dienstleistungsorientierte, organisierte und strukturierte Persönlichkeit sind, die auch in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert und bereit sind, bei Engpässen auch mal in anderen Abteilungen auszuhelfen sowie gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernehmen, dann sind Sie die Person die wir suchen.

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Sandra Kreienbühl
Personalabteilung
sandra.kreienbuehl@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 25

2132 Möglichkeiten über Meer

BAD SCHINZNACH

Unser Unternehmen liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage und bietet ein umfassendes Angebot, das Bäder, ein Kurhotel, eine Privatklinik mit Therapiezentrum, einen Kurzlochplatz sowie eine Bar beinhaltet.

Für unser Kurhotel im Park, ein stilvolles 4* Hotel, suchen wir per 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in 100%

Sie bringen eine Hotel-KV-Lehre oder vergleichbare Ausbildung und Erfahrung in einer ähnlichen Funktion mit. Sie sind eine dienstleistungsorientierte, belastbare sowie diskrete Persönlichkeit mit einwandfreien Umgangsformen und gepflegtem Auftreten. Zudem verfügen Sie über gute Kenntnisse der Office-Programme sowie einem gängigen Front-Office-System, vorzugsweise Fidelio. Einwandfreie Deutschkenntnisse, sehr gute Englischkenntnisse sowie weitere Sprachen sind von Vorteil.

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabengebiet gehört die Betreuung unserer anspruchsvollen Hotel- und Klinikgäste (Check-In/Check-Out), die Einteilung von verschiedenen Auskünften, die Bedienung unserer Telefonzentrale zu verschiedenen Arbeitszeiten, inklusive Wochenenden. Sie führen Reservationen im Hotel- und Bankettbereich sowie Tagesabrechnungen und allgemeine Korrespondenz aus.

Wir sind ein qualitätsorientiertes und erfolgreiches Unternehmen, welches Ihnen eine gezielte Einführung durch ein motiviertes Team sowie interessante Anstellungsbedingungen bietet. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per E-Mail oder per Post.

BAD SCHINZNACH AG
Brigitte Bartholet, Leiterin Personalabteilung
Postfach 67
5116 Schinznach-Bad
056 463 77 15/16
brigitte.bartholet@bs-ag.ch
www.bad-schinznach.ch

Wir suchen eine/n motivierte/n, kreative/n

COMMIS DE CUISINE (100%)

für welche/n Kochen nicht nur ein Job ist, sondern eine Passion.

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und idealerweise 1 – 2 Jahre Erfahrung. Sie garantieren Konstanz auf hohem Niveau und arbeiten auch unter Stress äusserst genau und zuverlässig.

Es erwartet Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagmenü bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Casinotheater Winterthur, Karin Grob
Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur
karin.grob@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80



LANDGASTHOF



KREUZ

Der Landgasthof Kreuz in Obergösgen ist ein traditioneller Gastronomiebetrieb mit einem vielseitigen Angebot. Vom elegant gepflegten A-la-carte-Restaurant bis zur rustikalen Gaststube werden die Gäste täglich durch ein professionelles Team verwöhnt.

Zur Verstärkung für unser junges Team suchen wir per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsfachfrau/mann

Sie haben soeben Ihre gastgewerbliche Ausbildung abgeschlossen und suchen eine neue Herausforderung in der Gastronomie?

Dann zögern Sie nicht und senden noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG

Katharina + Herbert Balz-Michel
Oltnerstrasse 10, 4653 Obergösgen
Telefon 062 295 20 33
www.kreuz-obergoesgen.ch
info@kreuz-obergoesgen.ch

Hotel Hippel Krone
3210 Kerzers

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit gratis jeden Tag mit Sportpferden auszureiten?

Pub – Bar – Restaurant

Wir suchen für unser Pub sowie die Hotel-Bar junge, dynamische, aufgestellte Service-Mitarbeiterinnen.

Service-Angestellte (evtl. auch für Partyservice)
Service-Angestellte für Bar und Pub
Service-Angestellte für Thai-Restaurant
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf.

R. Notz, Hotel Hippel Krone, Bernstrasse 2, 3210 Kerzers
Tel. 079 222 58 77
info@hotel-hippel-krone.ch / www.hotel-hippel-krone.ch

Inmitten der schönen Bergwelt von Arosa liegt die Tschuggenhütte. Der richtige Arbeitsplatz, um als Mitarbeiter in einem jungen Team eine unvergessliche Wintersaison zu erleben.



Wir suchen für unsere Berggastronomie in der Tschuggenhütte in Arosa ab Dezember 2011

- Koch/Köchin
- Jungkoch/Jungköchin
- Servicemitarbeiter/in
- Allrounder/in

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Berufsausbildung, sind teamfähig, freundlich, motiviert, belastbar und können mit Stresssituationen gut umgehen.

Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier.

Personalzimmer werden von uns organisiert und die Saisonkarte wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

Wir freuen uns.

Arosa Bergbahnen AG
Restaurant Tschuggenhütte
Roger Siegrist
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 45
info@tschuggenhuetten.ch
www.arosabergbahnen.ch



PARKHOTEL
SCHLOSS HÜNIGEN
KONOLFINGEN BERN

Nur 20 Minuten von Bern in Konolfingen liegt das Parkhotel Schloss Hünigen, ein gut etabliertes Seminar- und Bankethotel mit allem Komfort, in einem romantischen Park mit über 3000 Rosenstöcken und wohlthuender Sicht über die sanften Hügel des Emmentals.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n:

Réceptionist/in

Sie haben nach dem Abschluss Ihrer Ausbildung in renommierten Betrieben Erfahrungen gesammelt und freuen sich nun die erlernten Fachkenntnisse umzusetzen und Verantwortung zu übernehmen.

Sind Sie die kontaktfreudige Persönlichkeit, die mit Ihrem gepflegten Erscheinungsbild, ihrer kundenorientierten Einstellung und der nötigen Réceptionserfahrung unsere Gäste betreut und verwöhnt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Parkhotel Schloss Hünigen
z. H. Frau Claudia Zürcher &
Herrn Markus Deutsch, Direktion
CH-3510 Konolfingen
Telefon 031 791 26 11,
m.deutsch@schlosshuenigen.com

Zukünftiger Gerant/in oder Supermarktleiter/in (100%)
Restaurant Manora / Supermarkt

Unser neu umgebautes und top modernes Warenhaus in Basel beschäftigt rund 400 Mitarbeiter und glänzt in neuem Stil. Werden Sie ein Teil von unserem Team und überzeugen Sie als motivierter und von stolz geprägter Kadernachwuchs, der unseren Kunden den kulinarischen Stil vermittelt.

Ihre Aufgaben:

Als angehende Führungskraft unterstützen Sie den Gerant oder Supermarktleiter bei der Entwicklung und Förderung des Teams und verbessern die Fähigkeiten und Leistungen jedes Einzelnen durch motivierende und realistische Zielsetzungen, Anleitungen und Feedbacks. Als Nachwuchskader erhalten Sie einen umfassenden Einblick in diese verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Position und erlernen Ihren zukünftigen Bereich ziel- und erfolgsorientiert zu führen.

Sie wenden die zur Verfügung stehenden Arbeitsinstrumente kompetent und konsequent an und übernehmen eine Teilverantwortung für die Verkaufsförderung in Ihrem Sektor.

Sie bringen mit:

- Eine höhere Ausbildung (abgeschlossene Hotelfachschule, eidg. dipl. Detailhandelsfachist, Detailhandelsmanager oder Verkaufsleiter) und mehrere Jahre Berufs- und erste Führungserfahrung in ähnlichen Bereichen
- Sie können Ihr zukünftiges Team mit Ihren Führungsqualitäten begeistern und nachhaltig motivieren
- Sie sind eine dynamische, eigenverantwortliche und zielorientierte Persönlichkeit
- Kreativität, Organisationstalent und Belastbarkeit sind Eigenschaften, welche zu Ihren Stärken zählen sowie ein stilvolles Auftreten

Wir bieten Ihnen:

- Ein vielfältiges und herausforderndes Aufgabengebiet (Kunden, Mitarbeiter, Produkte)
- Eine Führungsfunktion mit einem hohen Mass an Verantwortung
- Entwicklungsmöglichkeiten (Karierekurse, Produkte-Schulungen, grosszügige Sozialleistungen,...)
- Eine kollegiale Arbeitsatmosphäre mit kurzen Kommunikationswegen
- Attraktive Arbeitszeiten (Öffnungszeiten gemäss unserem Warenhaus)

Wollen Sie Stil vorleben? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

MANOR ist mit einem Umsatz von rund 3 Mrd Franken die grösste Warenhauskette der Schweiz. Als dynamischer Multispezialist ist Manor in den Bereichen Non-Food, Food und Restaurants tätig.

Manor Basel
Karl Heinz Rubner
karl-heinz.rubner@manor.ch
061 685 46 06

Manor AG
www.manor.ch

keine News mehr
verpassen mit htrnews!
Anmelden unter
www.htr.ch

htr hotel revue

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gastgeber	Region Bern	J32767
Küchenchef / Produktionsleiter	Region Bern	J32754
Restaurantleiter/in	Region Bern	J32755
Stv. Geschäftsführer/in	Region Bern	J33007
Restaurantverantwortliche/-r	Region Bern	J32764
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J33059
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J33058
CEO	Region Zürich	J33026
Personalassistent/in	Region Zürich	J33019

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Basel	J32996
Chef de réception	Region Bern	J32759
Serviceangestellte 40-60% Tagesstelle	Region Bern	J32753
Chef de réception	Region Graubünden	J32988
Réception- und Service-Mitarbeiter	Region Mittelland (SO,AG)	J33045
Praktikant Hotelmanagement	Region Zürich	J33069
Empfangsverantwortliche/r Konferenzzentrum	Region Zürich	J33027
Praktikant Hotelmanagement	ganze Schweiz	J33008
Reservations Manager - UK - Region Sussex	International	J33037

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch 80% Tagesstelle m. Verantwortung	Region Basel	J32960
Sous-chef Tagesstelle	Region Basel	J32781
Sous Chef	Region Bern	J33011
Demi Chef de Partie	Region Bern	J33015
Chef de Partie	Region Bern	J33016
Junior Sous Chef	Region Bern	J33017
Commis de Cuisine	Region Bern	J33046
Küchenchef	Region Graubünden	J33044
Küchenchef	Region Graubünden	J32941
Junior Küchenchef	Region Mittelland (SO,AG)	J33077
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J33074
Sous-chef und Chef de partie	Region Oberwallis	J32785
Chef de partie	Region Oberwallis	J33072
Demi-Chef de partie	Region Ostschweiz	J32961
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J32972
Souschef	Region Zentralschweiz	J32949
Sous-chef	Region Zürich	J33001
Köchin/Koch	Region Zürich	J32987
Commis de Cuisine	Region Zürich	J32952
Koch	Region Zürich	J32981
Sous-Chef	Region Zürich	J32953
Chef pâtissier	Region Zürich	J33065
Jungkoch	Region Zürich	J33033
Chef pâtissier	Region Zürich	J33067
Chef pâtissier	Region Zürich	J33063
Sous chef	Region Zürich	J33055
Chef de Partie	Region Zürich	J32943
Küchenchef	Region Zürich	J32948
Jungkoch	Region Zürich	J33084
Commis de cuisine	Region Zürich	J32945
Chef de Partie	Region Zürich	J32946
Sous-Chef	Region Zürich	J32997
Chefs de partie & Sous-chefs	International	J33048

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abgänger Hotelfachschule	Region Bern	J32768
Chef de service/Mitglied der Geschäftsleitung	Region Graubünden	J33056
F&B Manager	Region Graubünden	J33060
Gastgeberin/ Chef de Service	Region Graubünden	J33050
Sales Assistant Seminare & Bankette	Region Mittelland (SO,AG)	J33025
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32776
Barmaid	Region Zürich	J32778
Chef de Bar	Region Zürich	J33083
Barmitarbeiter/In	Region Zürich	J32951
Bankettaushilfen	Region Zürich	J32999
Supervisor Traysetting	Region Zürich	J32989
Teamleader Equipment Handling	Region Zürich	J32985
Head Barmaid/Barman	Region Waadt/ Unterwallis	J32986

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Service	Region Basel	J32962
Commis de rang (w)	Region Bern	J33051
Demi-chef de rang (w)	Region Bern	J33053
Servicefachangestellte	Region Bern	J32761
Chef de service (w)	Region Bern	J33039
Chef de rang	Region Bern	J32756
Servicefachangestellte	Region Bern	J33029
Chef de service/Mitglied der Geschäftsleitung	Region Graubünden	J33085
Serviceangestellte	Region Graubünden	J33032
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J32779
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J33071
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J32991
Frühstücksmitarbeiter/-in 80-100% MO-FR	Region Zürich	J32975
Restaurationfachfrau/-mann	Region Zürich	J33034
Serviceangestellte	Region Zürich	J32982
Servicefachangestellter	Region Zürich	J32998
Serviceangestellte	Region Zürich	J32783
Chef de Rang	Region Zürich	J33000
Stv. Restaurationsleiter/-in	Region Zürich	J33070
Commis de Rang	Region Zürich	J33068
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J33061
Mitarbeiter/-in Service TZ	Region Zürich	J32780
Chef de Rang	Region Zürich	J32942
Servicefachmitarbeiter/In	Region Zürich	J32944
Restaurationsfachangestellte/r	Region Zürich	J32947
Bar Manager - UK - Region Hampshire	International	J33035

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Gouvernante	Region Bern	J33038
Stv. Gouvernante	Region Bern	J28768
Hauseltern-Paar (140%)	Region Graubünden	J33013
Stv. Gouvernante	Region Zürich	J33073
Gouvernante	Region Zürich	J33075
Hauswirtschaftsmitarbeiter/In	Region Zürich	J32983
2. Gouvernante - UK - Region Hampshire	International	J33006

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
adm. Mitarbeiterin 50%	Region Basel	J32984
AssistentIn NewTechnology, Koordination & Support	Region Zürich	J32784
Empfangsverantwortliche/r Konferenzzentrum	Region Zürich	J33028
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J33014
Wellness Therapeutin oder Praktikantin	ganze Schweiz	J33031

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalassistent/In	Region Zürich	J32769

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D E
B1893	«Front Desk Manager, Asst. Hotel Director»	52	CH	per sofort	D F E
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D F E
B2071	Hilfsgouvernante / Lingerieangestellte	56	CH	per sofort	D
B2175	Kaderposition Gastronomie	41	AT	per sofort	D E
B2153	Koch	54	IT	per sofort	D F E
B2159	Kochen	26	CH	per sofort	D F E
B2178	Küchenhilfe	28	HU	per sofort	D
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D F E J ES
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B2164	Service, Hauswirtschaft, Arbeit in der Küche	19	CH	per sofort	D F E
B2144	Sous Chef	29	DE	per sofort	D E
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	D E

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 16.8.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Zu vermieten (an Ehepaar)

per sofort oder auf Anfang Dezember 2011
sehr gut laufende

Pizzeria

im Dorfkern von Sedrun (Hauptstrasse) mit zirka
90 Plätzen innen und zirka 40 Plätzen draussen.
Grosser Parkplatz.

Kleininventar muss übernommen werden
(zirka Fr. 30 000.-).

Fairer Mietzins.

Wirtwohnung kann nicht übernommen werden
(eventuell später).

Interessenten melden sich bitte unter
Telefon 081 949 21 07 oder per
E-Mail www.hausbadus.ch

DISTRICT DE BROYE-VULLY
Occasion rare d'acheter

murs et fonds d'un établissement

avec une excellente clientèle et
réputation et un bon chiffre d'affaire.

Objet traité avec confidentialité.
Budget nécessaire : Fr. 450 000.-

RILSA SA - Boris Mateev
021 321 52 12

50 Jahre Gastronomie sind genug.

Wir verkaufen unser Hotel in Badenweiler/ Südschwarzwald

12 DZ + 7 EZ, Restaurant,
Terrasse, Sauna, Garten.

www.markgraefer-hof.de

Kontakt bitte unter
r.siegmund@gmx.de

YVERDON-LES-BAINS



Hôtel à proximité immédiate du centre Thermal, de l'hôpital
et à quelques minutes de la gare et de l'autoroute.
Composé de 49 chambres, de 2 appartements,
d'un restaurant, de 3 salles annexes et
d'un dancing au sous-sol.

Prix : Fr. 2 950 000.-

RILSA SA - Boris Mateev, 021 321 52 12



Stadt Zürich

Liegenschaftsverwaltung

Neuvermietung auf 1. April 2012

Bistro-Restaurant Werdwies

Bändlistrasse 34, 8064 Zürich

Im aufstrebenden Zürich-West befindet sich das Bistro-Restaurant Werdwies, in
trendigem, architektonischem Design mit zeitgemässer Betriebsanrichtung.

Das Mietobjekt umfasst:

- Gastraum mit Bar (ca. 75 Plätze)
- Aussenbereich (ca. 30-40 Plätze)
- Kalte und warme Küche inkl. Abwäscher
- Kühl-, Lager- und Nebenräumlichkeiten

Das Angebot des «Bistro-Restaurant Werdwies» soll den Bedürfnissen einer
breiten Bevölkerungsschicht entsprechen. Quartierbezogene Gastlichkeit,
Qualität, ein solides Preis-Leistungsverhältnis und trendige, kulinarische
Angebote sollen vereint werden, um den vielseitigen Ansprüchen erfolgreich
gerecht zu werden.

Nähere Informationen und die Dokumentation erhalten Sie bei:

Stadt Zürich

Liegenschaftsverwaltung
Daniela Schmid-Hauser

daniela.schmid-hauser@zuerich.ch
Tel. 044 412 53 77

Eine Dienstabteilung des Finanzdepartements

Zu verkaufen

4-Sterne-Hotel mit 55 Zimmern, 1 Restaurant, 1 Bar,
inkl. Personalhaus, 12 Mio. CHF.
Zentralschweiz, Tourismusdestination.
Zuschriften unter Chiffre 14928-7148 an htr hotelrevue,
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Im Auftrag eines Mandanten suchen wir einen

Tagesbetrieb (Café, Restaurant)

in Pacht, im Raum Rapperswil/Horgen.

Anfragen an
Bleisch Treuhand, Lukasstrasse 29, 9008 St. Gallen
Tel. 071 288 57 47

GESUCHT: Hotelbetrieb in Pacht

Erfahrenes, frontorientiertes Gastgeber-Ehepaar
mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und
Organisationstalent, sucht per 2011 oder nach
Vereinbarung einen umsatzstarken Hotelbetrieb in
Pacht (Liquidität ist vorhanden).

Interessenten melden sich bitte bei
Hr. U. Auckenthaler 079 385 13 46

A vendre / To sale
Région Verbier, La Tzoumaz

Hôtel, 30 chambres

future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 750 000.-

CONTACT

www.guinard.com
info@swissrealestategroup.com

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu
verkaufen - zu vermieten - oder
suchen Sie einen Betrieb, wir sind
die Drehscheibe für Hotels und
Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

**Hotel/Restaurant
GELTENHORN**
in Laufen bei Gstaad sucht

neue/n Pächter/in

ab 1. November oder nach Vereinbarung

Heimeliges Restaurant 60 Sitzplätze
Rustikales Stübli 20 Sitzplätze
Schöne Sonnenterrasse 40 Sitzplätze
10 Zimmer

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
E. Thoenen-Annen, 033 744 63 76
elvira.thoenen@gmail.com

fravi
fravi &
Für die Entwicklung von Menschen und Unternehmen

Wir verkaufen im Auftrag unserer Mandanten

Inmitten einer mittelalterlichen Bergbausiedlung in einem südlichen Hochtal am
Rande des Nationalparks das Hotel Crusch Alba in S-charl (Fraktion von Scuol)

- Zwei traditionelle rustikale Engadinerhäuser mit 28 Gastzimmern
- Engadiner Arven-Restaurant mit grosser Terrasse
- Alpengarten
- 3½ Zimmerwohnung
- 3'900 m² Land

Die wunderschöne Lage abseits der Alltagshektik und am Eingang eines Naturpar-
adieses ist unter anderem der Ausgangspunkt für viele Touren in den National-
park ob zu Fuss oder mit dem Bike. Es gehört der Hotel Crusch Alba S-charl AG,
von der das gesamte Aktienkapital zum Verkauf steht. Die Aktien können sowohl
von Schweizern wie auch von Ausländern erworben werden.

Sind Sie interessiert? Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation.
Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zum Crusch
Alba finden Sie auf der Homepage www.cruschalba.ch.

Gion J. Fravi / Fravi & Fravi AG

Veia Granda 1H / 7440 Andeer / Tel. 081 630 72 08

gion.fravi@fraviundfravi.ch / www.fraviundfravi.ch

Liegenschaften verkaufen - neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr
hotel revue



ZU VERKAUFEN Hotel-Restaurant in Grindelwald/Berner Oberland

Wenn Sie vor einer der schönsten Bergkulissen der
Alpen Ihren neuen Arbeits- und Lebensmittelpunkt
suchen, haben wir das ideale Objekt für Sie.

Der, 1995 komplett umgebaute, Familienbetrieb hat
eine lange Tradition im Gletscherdorf. Das
Restaurant mit etwa 80 Innen- und 50
Aussensitzplätzen sowie 16 Hotelzimmer bilden die
Eckpfeiler Ihres neuen Betriebes, der durch seine
Lage, am Fusse des Ski- und Wandergebietes First-
Große Scheidegg, nicht nur durch einheimische
Gäste stark frequentiert ist.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese
Liegenschaft.
Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur
Chalet Diamant, Dorfstrasse 20
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 . Fax 033 854 11 61
info@griwaplan.ch . www.griwatreuhand.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 35 / 1. September 2011

Liegenschaften finden – neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Energiesparen

Professionelle Trockner benötigen viel Energie. Und damit gehören sie zu den grossen Energieverbrauchern.



Fotolia

Beim Trocknen sparen



MARKUS BEELER
LEITER BUSINESS UNIT
PROFESSIONAL, MIELE AG
WWW.MIELE.CH

Wäschetrockner gelten gemeinhin als Energiefresser. Seit einigen Jahren gibt es jedoch Wärmepumpen-Wäschetrockner, die schonendes und energiesparendes Wäschetrocknen mit rund der Hälfte der Energie ermöglichen.

Geschlossener Kreislauf

Ein Wärmepumpentrockner stellt einen geschlossenen Kreislauf dar: die feuchte, warme Luft aus dem Trockner wird in die Wärmepumpe geleitet und an einem ersten Wärmetauscher heruntergekühlt und somit getrocknet. Anschliessend wird sie am zweiten Wärmetauscher wieder erwärmt und steht erneut für den Trockenprozess zur Verfügung. Der geschlossene Luftkreislauf macht eine Abluftleitung überflüssig. Das wiederum

bedeutet keine zusätzlichen, kostspieligen Installationen, keine Belästigung der Nachbarn durch Geruch oder Lärm und keine Gefahr von Feuchtigkeitsschäden an der Fassade. Ausserdem können Wanddurchbrüche vermieden werden – ein wichtiger Aspekt beim Bau von Niedrigenergiegebäuden. Da die Anschlusswerte weit unter denen eines vergleichbaren elektrisch beheizten Trockners liegen, kann der Wärmepumpentrockner vor allem dort eingesetzt werden, wo leistungsschwache Stromnetze bestehen oder Leistungsspitzen durch Spitzenlastanwendungen vermieden werden müssen. Beim Abkühlen und Entfeuchten der Luft wird Energie frei, die später für das Aufheizen der kalten trockenen Luft wieder genutzt wird.

Im Gegensatz zu Abluft- und Kondensertrocknern bleibt bei dieser Technik ein Grossteil der Energie für den Trocknungsprozess erhalten. Das spart Energie, schont die Umwelt, den Geldbeutel und nicht zuletzt auch die Wäsche. Denn durch die intensive Entfeuchtung der Luft kann die Prozesslufttemperatur sehr gering gehalten werden. Dies garantiert Wäscheschonung auf höchstem Niveau.

Automatische Reinigung

Moderne Wärmepumpen-Trockner benötigen auch keine zusätzlichen Filter, die aufwendig gereinigt werden müssen. Das spezielle Gegenstromverfahren StreamClean sorgt für eine nahezu vollautomatische Reinigung der Wärmetauscher. Eine manuelle Reinigung ist daher

nur selten erforderlich – und wenn, einfach durchzuführen. Dies gewährleistet Leistung wie am ersten Tag.

Leistungswerte

Mit einem leistungsstarken Wärmepumpenmodul beträgt die Trockenzeit für 10 kg Wäsche nur 44 Minuten bei voller Geräteleistung. Dabei liegt der Energieverbrauch bei nur 0,21 kWh/kg Wäsche. Die Restfeuchte der Wäsche wird beim Berechnungsbeispiel von 50% auf 0% reduziert. Dies bedeutet eine Verringerung des Energieverbrauches um 60% im Vergleich zu einem herkömmlichen Ablufttrockner dieser Grössenordnung. Durch die hohe Energieeinsparung amortisieren sich die Mehrkosten für die Wärmepumpe bereits nach kurzer Zeit.

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