

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 39

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: 06.07.2025

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. 39 / 29. September 2011

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot
finden Sie hier:
[www.hotelleriesuisse.ch/
weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Der Weg zum Ziel...

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	5
Deutsche Schweiz.....	5-9
Suisse romande.....	-
Svizzera italiana.....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	9
Immobilien.....	11

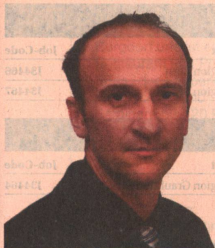
Risques

Les mutations
actuelles dans le
monde du travail
génèrent de nou-
veaux risques dits
«psychosociaux».



Fotolia

Risques psychosociaux



PIERRE THÉTAZ
DIPL. HES
ASSISTANT SOCIAL
MOVIS S.A.

Pour les experts de la santé et sécurité au travail, la notion de risque psychosocial émergent signifie que ce risque est nouveau et croissant. C'est-à-dire qu'il n'existait pas auparavant et qu'il est provoqué par de nouveaux processus, des nouvelles technologies, des changements organisationnels, mais également par des problèmes déjà existant dont la représentation sociale a évolué. Cela devient également un risque lorsque le nombre de dangers augmente, lorsque la probabilité d'exposition aux dangers est croissante ou lorsqu'il y a aggravation de l'impact des dangers sur les travailleurs.

Cinq domaines de risques

Les experts de l'Observatoire européen des risques ont identifié cinq do-

maines principaux de risques psychosociaux émergents. D'abord, les nouvelles formes de contrats de travail et la précarisation de l'emploi peuvent affecter la santé et la sécurité des travailleurs, peuvent générer des sentiments de vulnérabilité, d'insécurité et accroître le stress au travail. Autre thème émergent, celui du vieillissement de la main d'œuvre avec l'évolution de la démographie où les travailleurs les plus âgés sont plus vulnérables que les jeunes aux dangers résultant de mauvaises conditions de travail. L'intensification du travail représente également un risque émergent dans la mesure où de nombreux travailleurs doivent faire face à des charges de travail en augmentation constante. Ce risque affecte notamment les nouvelles formes d'em-

ploi dans des secteurs hautement compétitifs, où l'incertitude est permanente. D'autre part, les fortes exigences émotionnelles au travail notamment dans les secteurs de la santé et les services. Ce risque est préoccupant pour les experts qui observent en particulier une inquiétante augmentation des problèmes de violence et de harcèlement. Enfin, le déséquilibre entre vie professionnelle et vie privée n'est pas un problème nouveau, mais un risque émergent au vu de nouvelles exigences de flexibilité ou de précarisation des emplois.

Changement de risque

Dans l'évolution des termes, la notion de risque psychosocial remplace les termes de «stress au travail», de «harcèle-

ment au travail» et de «souffrance au travail». Cette nouvelle notion, qui fait davantage consensus pour différents acteurs impliqués dans la santé et sécurité au travail, tels que les médecins, responsables des ressources humaines, intervenants spécialisés, met donc l'accent sur le lien entre des aspects psychologiques, au mal être individuel et des aspects sociaux qui renvoient aux conditions de travail et aux systèmes des organisations. Avec ces définitions, les risques psychosociaux ont donc une dimension multifactorielle, où il reste délicat de déterminer dans quelle mesure des troubles psychosociaux sont causés par le travail. Toutes les questions sur les risques et troubles psychosociaux au travail vont certainement encore évoluer.

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

htr hotel revue

Sprachaufenthalte

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

10420-5837

Anzeigen

WIRTEPATENT!
Sie möchten Ihre Zukunft sichern
und mehr Geld verdienen? Unser
moderner Fernkurs führt Sie direkt
zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer
Führung. Interessiert?
Senden Sie noch
heute den
Coupon ein.

WIRTE-COUPON
GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 808, 8048 Zürich
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: 20 _____
Tel.: _____

10851-7791

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFIS
**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**
MIT international
anerkanntem Zertifikat
WSET® Level 3
WEITERE
INFORMATIONEN?
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch
TERMINE
berufsbegleitend
HERBST: Start 03.10.11
GASTRO_SUISSE
10673-5641

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM «FRONT-OFFICE»
**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSUISSE**
TERMINE
berufsbegleitend
HERBST: Start 12.10.11
GastroSuisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrouisse.ch
WEITERE
INFORMATIONEN?
GASTRO_SUISSE
10674-5943

Hotel & Gastro
formationHotel & Gastro Union
Gastrosuisse
Schweizerischer
Gastronomieverband

Ausschreibung zu den Berufsprüfungen mit
eidg. Fachausweis 2012:

- Chefkoch/-köchin
- Bereichsleiter/in Restauration

Prüfungsdaten	März/April / Juni/Juli 2012
Prüfungsorte	Weggis und Sursee
Zulassungsbedingung	gemäss Prüfungsordnung
Prüfungsgebühr	Prüfungskosten CHF 2'900.- (ohne Mahlzeiten/Logement); LGAV Unterstützung gemäss Ausbildungsvereinbarung
Anmeldeschluss	31. Oktober 2011

Hotel & Gastro formation | Höhere Berufsbildung
Eichstrasse 20 | CH-6353 Weggis |
Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70
| hbb@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch |

10574-7228

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Graubünden	J34452
Service-/Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SO, AG)	J34442
Betriebsassistentin/Chef de service (w)	Region Mittelland (SO, AG)	J34473
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J34535
Chef de bar	Region Oberwallis	J34386
Servicefachangestellte	Region Ostschweiz	J34415
Restaurationsfachangestellte/-r (70-100%)	Region Zentralschweiz	J34375
Servicefachfrau	Region Zürich	J34396
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J34474
Serviceangestellter	Region Zürich	J34541
Serviceleitung	Region Zürich	J34409
Serviceangestellter/-in	Region Zürich	J34394
Serviceangestellter	Region Zürich	J34405
Chef de Service	Region Zürich	J34429
Büffetmitarbeiter	Region Zürich	J34435
Commis de Rang	Region Zürich	J34490
Serviceangestellter	Region Zürich	J34552
Bankettaushilfe	Region Zürich	J34553
Barmitarbeiter/-in	Region Zürich	J34548
Chef de Rang	Region Zürich	J34547
Serviceangestellter/-in	Region Zürich	J34533
Geschäftsführer Assistent	Region Zürich	J34539
Sommelier	International	J34519
Restaurant Supervisor – UK – Region London	International	J34384
Commis de rang – UK – Region London	International	J34494
Restaurant Manager Assistant – UK	International	J34289
2. Restaurantleiter/-in	Region Freiburg	J34390
Stagiaire en service	Region Waadt/Unterwallis	J34425

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkäufer/-in 60%	Region Ostschweiz	J34421
Verkaufsassistent Bankette und Kongresse	Region Zentralschweiz	J34454
IT-Fachmann/-Fachfrau	Region Zürich	J34538
Ressortleiter/-in Sales	Region Zürich	J34507
Finanzcontroller	Region Zürich	J34540
Finanzcontroller	Region Zürich	J34550
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J34544
Commercial	Region Waadt/Unterwallis	J34508

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin (w)	Region Bern	J34466
Kosmetikerin / SPA Réceptionniste	Region Bern	J34467

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Bäcker-Konditor	Region Graubünden	J34464

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D E
B1325	Chef de Service	33	DE	per sofort	D E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D E TR
B1893	Front Desk Manager; Asst. Hotel Director	52	CH	per sofort	D E
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D E E
B2251	Geschäftsführer	37	CH	per sofort	D
B2210	Management	46	CH	per sofort	D E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D F E E S
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D F E E S
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	D E
B133	Sous Chef/Chef de partie	43	DE	per sofort	D E
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	30	DE	per sofort	D F E CN

- 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 26.9.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Executive Chef eines Top CH-Leadership Campus & First Class Hotels

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt – und die in jeder Hinsicht beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten Spitzenbetriebes! Exklusives von Gaul Millau ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Outlets auf Gourmetstufe, neue grosszügig konzipierte High Tech-Küche sowie ein imposantes auf höchstem Niveau ausgestattetes Congress & Convention Center verheissen dem First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ambitionierten Chefs gelingt es Massstäbe zu setzen und den Spagat zwischen der Schaffung neuer Produkte auf der einen und der Weiterentwicklung/Qualitätssicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett auf der anderen Seite hinzubekommen. Dabei praktizieren Sie modernste Führungsgrundsätze durch Vorbildfunktion, Delegieren, Förderung, Forderung, Integration und gelebte Wertschätzung der 14-16 Mitarbeitenden. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef/in

Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinarik geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie eine dem Zeitgeist entsprechende Kombination aus leichten saisonalen und regionalen Spezialitäten. Das Ganze attraktiv, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegt Ihnen Nachhaltigkeit ebenso am Herzen wie der Wunsch für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Professionelle Chefs de Cuisine oder führungserfahrene, starke Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen, die auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe sind – Damen heissen wir übrigens auch herzlich willkommen – informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin ist der 1. Februar 2012. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Sie erreichen uns auch abends (!) und samstags/sonntags: +41 79 402 53 00.

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

Hotellerie · Medical Center · Spa

Die Symbiose aus starker Marke, Erstklasshotellerie, spezialisiertem Medical Health Center, Wellness-Oase, Spa, und Relax-Ambiente bildet zugleich ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An Top Lage einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen. HR-Profis, vorzugsweise mit Hotellerie-Background, sehen die Herausforderung «berufs während der Pre-Opening- & Opening-Phase einzusteigen» als einmalige Chance, das zukünftige «Produkt» aktiv mitzugestalten.

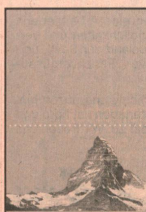
Ziel der Stelle: Aufbau und Sicherstellung einer optimal funktionierenden HR-Administration, Gestaltung der Prozesse, die Betreuung/Beratung von Mitarbeitern, Führungskräften, Hotel- & Medical Center-Verantwortlichen in personalrelevanten Fragestellungen sowie das Recruiting von Mitarbeitenden in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungen. Sie berichten direkt an den CFO und werden von einer Team-Assistentin oder einem Team-Assistenten unterstützt.

Human Resources Manager w/m

Aufgeschlossene Persönlichkeit mit «Hands on Mentalität»

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, haben solide Führungserfahrung gesammelt und verfügen über einen Abschluss als HR-Fachmann/-frau mit eidg. Fachausweis oder über eine ähnliche Zusatzausbildung. Mit den CH-Lohnsystemen (z.B. L-GAV) und Gesetzen sind Sie bestens vertraut. Im Umfeld Hotellerie, Health Care & Wellness durch Professionalität und sozialer Kompetenz zu überzeugen reizt Sie; der Eintritt im Feb. 2012 kommt Ihrer Planung entgegen. Als entscheidungsfreudige, ca. 30-40-jährige, teamorientierte HR-Personlichkeit mit dem Blick für das Wesentliche, haben Sie sich zum Ziel gesetzt eine Pionieraufgabe in Angriff zu nehmen, um im Rahmen von Neu- und späteren Erweiterungsbauten im Gesamtunternehmen mitzuwachsen. – Fühlen Sie sich inspiriert? Dann CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources ConsultantsÜberlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

PEAK AG für Praxisberatung/Erwachsenenbildung

Für unseren Kunden – ein ****Hotel in Zermatt suchen wir per Mai 2012

eine Hoteldirektion m/w

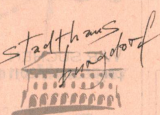
Sie betreuen mit Ihrem teilweise seit vielen Jahren engagierten Team unsere Gäste und knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Gastgeber an.

Ihr Profil: 35 bis 50 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt: per Mai 2012 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und erwarten diese bis spätestens **14. Oktober 2011** an folgende Adresse

PEAK AG: Paul O. Arnold, Oberer Saltinadamm 4, 3900 Brig-Glis
E-Mail: mobi@peak-online.ch



Das 4*-Genuss-Hotel Stadthaus liegt mitten in der idyllischen Altstadt von Burgdorf und ist ein kleines und feines Bijou mit 18 Zimmern und Suiten, dem Restaurant «La Pendule» (15 GM), dem Stadtcasino mit italienischen Spezialitäten, der Laubenbeiz im Sommer, dem originalen Gewölbekeller und den klassischen und grosszügigen Räumlichkeiten für Bankette, Feste und Seminare bis 120 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in

Der Geschäftsführer ist für die Leitung des gesamten Hotel- und Gastronomiebetriebes zuständig und führt die Reception und die Serviceabteilung direkt. Er positioniert sich primär an der Front und ist erster und prägender Gastgeber in allen F&B Outlets.

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit einem profunden professionellen Hintergrund, einiger Führungserfahrung und eine hohe Affinität zu kulinarischen Höchstleistungen aus Küche und Keller. Sie verfügen zudem über eine gewisse Internationalität (Sprachen deutsch, englisch und französisch) sowie Kenntnisse in Rechnungswesen und Verwaltung, gutes Anwendungswissen im EDV Bereich (Microsoft, fidelio, xenia), Fähigkeiten in strategischer und operativer Planung und ein spürbares Organisationstalent.

Der Reiz der Position

Das Hotel Stadthaus ist ein aussergewöhnliches Schmuckstück mit überschaubaren Grössenordnungen und der Möglichkeit, sich wirksam und direkt an der Front einzubringen. Selbstständigkeit und Kreativität werden gefordert und können ausgelebt werden. Eine neuzeitliche und angemessene Entlohnung ist selbstverständlich, die Einbindung in eine ganze Gruppe von Gastronomiebetrieben bietet auch Potenzial für Weiterentwicklung und Erfahrungsaustausch.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Ruth Rauber, Directrice Berchtold Group, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, ruth.rauber@berchtold-group.ch, Tl. 034 428 84 28. Weitere Informationen unter www.stadthaus.ch

Ristorante-Pizzeria Casa Mia

im Zentrum von Zürich sucht per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung einen **motivierten und erfahrenen**

italienischen Küchenchef
(zwischen 30 und 40 Jahren)

mit guten Kenntnissen auch in der kalten Küche.

Er sollte kreativ, dynamisch und fähig sein, den Küchenablauf zu organisieren.
Deutsche Sprachkenntnisse erwünscht.

Bitte nur schriftliche Bewerbungen an:

Ristorante-Pizzeria Casa Mia
Werdmühlplatz 3
8001 Zürich

HOTEL
KREUZ
KONOLFFINGEN

Nach Vereinbarung
suchen wir unseren

Chef

Sind Sie die zukunftsorientierte, kalkulationssichere Fachperson, welche unsere Küche auf 15 Punkte Niveau führt.

Gerne lernen wir Sie näher kennen.

Hotel Restaurant Kreuz
Herr Raymond Schauss
3510 Konolfingen



RIMC SCHWEIZ AG · HOTEL RESORT MANAGEMENT & CONSULTING

Kalandergasse 1 · CH- 8055 Zürich
TEL.: +41 44 554 0540 FAX: +41 44 554 0541

Per 1. Januar 2012 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n junge/n, dynamische/n

HOTELDIREKTOR/IN

(in Erstposition)

für das neu renovierte **Hotel Meierhof, Horgen-Zürich**

Das Hotel Meierhof mit 108 Zimmern wurde 2010 während 6 Monaten einer gesamten Renovation unterzogen und ist seither als frisches, modernes 4****Sterne Businesshotel positioniert und im Markt sehr erfolgreich eingeführt.

Anforderungsprofil

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und über fundierte Berufs- und Führungserfahrung im Bereich Rooms und haben sich bereits als FOM, RDM, DOS oder stellvertretender Direktor bewährt. Sie sind zwischen 29 und 39 Jahre jung und begeisterte/r Hotelier/ iere mit Ambitionen. Ergebnisorientiertes Handeln, basierend auf betriebswirtschaftlichem Denken und effizientem Kostenmanagement, eine hohe Dienstleistungs- und Servicebereitschaft sowie Qualitätsdenken zeichnen Sie aus. Sie sind verantwortungsbewusst, loyal und verstehen es, Mitarbeitende zielorientiert und sozialkompetent zu Höchstleistungen anzuspornen. Sie verfügen über ein ausgeprägtes Verkaufstalent. Bereits vorhandene Marktkennntnisse der Region Zürich sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen

Ein frisches Hotel mit einem motivierten, jungen erfolgreichen Team. Im Bereich F&B gehen wir neue, kreative Wege und führen kein eigenes F&B Dept. Sie sind direkt der Geschäftsleitung der Managementgesellschaft unterstellt. Sie handeln selbstständig und geniessen volle Budgetverantwortung. Ergebnisorientiertes Entlohnungssystem. Sie geniessen die Unterstützung aus der Managementgesellschaft und den anderen, unter unserer Führung stehenden Hoteldirektoren/Innen.

Setzen Sie einen Meilenstein in Ihrer Karriere und wachsen Sie an Ihren Aufgaben, die Sie zukünftig auch zu neuen Projekten der Hotelmanagement Gesellschaft RIMC SCHWEIZ AG führen kann.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

RIMC Schweiz AG, Herr Th. Bucher, Kalandergasse 1, 8045 Zürich
oder per E-Mail an: tbucher@rimc.ch / Telefonische Auskünfte unter: 044 554 05 40
www.hotelmeierhof.ch (siehe Leitbild)

LE
VIEUX
MANOIR

LAC DE MORAT

Unser Relais & Châteaux Hotel liegt an einer traumhaften Lage direkt am Morfensee. Ein romantisches Landhaus, in dem der Sinn für aussergewöhnliche Gastfreundschaft gepflegt und Wert auf einen persönlichen Service gelegt wird. Es verfügt über 36 individuell eingerichtete Zimmer, zwei Restaurants mit Terrassen, diverse Salons, einen grossen Park mit privatem Badestrand und Bootsanlegeplatz.

Sie lieben die Vielseitigkeit eines kleinen Hauses? Sie sind auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und möchten dabei mit Ihrem Fachwissen zum Erfolg beitragen? Zur Vervollständigung unseres Kaderteams suchen wir:

FINANCIAL & QM COORDINATOR (D, F)

F&B MANAGER (D, F, E)

1. HAUSDAME (D, F, E)

STV. RESTAURANTLEITER/IN (D, F, E)

STV. TEAMLEITER/IN FRONT OFFICE (D, F, E)

Wir bieten verantwortungsvolle Kaderpositionen in einem motivierten Team. Eintritt nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder per E-Mail an Regula Beglinger, Verantwortliche Human Resources.

Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für das detaillierte Stellenangebot.

Relais & Châteaux, Hôtel Le Vieux Manoir, 3280 Munch-Meyriez
T +41 (0)26 678 61 61, humanresources@vieuxmanoir.ch



10903-7213

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 Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für unsere

Confiserie Kofler

Bahnhofstrasse 11, 8620 Wetzikon

suchen wir per 1. Dezember 2011 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser anspruchsvollen Funktion haben Sie die Verantwortung für die gesamtheitliche Führung des Betriebes sowie die Einhaltung des Budgets. Nebst dem Verkaufsladen und dem angeschlossenen Café sind Sie auch für die Koordination und Überwachung der Produktion verantwortlich. Sie planen Verkaufsförderungsmaßnahmen, helfen aktiv im Verkauf mit und erledigen das Bestellwesen. Zudem bearbeiten Sie die administrativen Aufgaben, erstellen Tagesabrechnungen, bearbeiten die Inventur und sind nicht zuletzt auch für die Einsatzplanung und die Schulung der Mitarbeitenden verantwortlich. Zudem nehmen Sie an Projektarbeiten teil und überwachen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen eine offenherzige Persönlichkeit mit Berufsausbildung in der Gastronomie oder vorzugsweise im Detailhandel. Sie verfügen über Führungserfahrung und finden sich mit den gängigen EDV-Systemen gut zurecht. Sie sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern, setzen Prioritäten richtig und bleiben dadurch auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre, gehen proaktiv auf andere zu und schaffen Vertrauen. Das eigene Wissen setzen Sie zugunsten des Teams ein. Relevante Trends und Entwicklungen erkennen Sie frühzeitig, entwickeln neue Ideen und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten zwischen Montag und Samstag entweder von 06.00 – 15.00 Uhr oder von 14.00 bis 19.00 Uhr. Zudem ist es das Ziel, dass die Confiserie auch am Sonntagmorgen geöffnet ist, was auch Einsätze am Sonntag zur Folge hat.

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 Taurio, 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

10101-7348

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in neun Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist zuständig für das Facility Management am USZ und erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patientinnen und Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für den **Bereich Gastronomie** suchen wir per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Qualitätsmanagement-Beauftragte/r 90%

Ihre Hauptaufgaben

In dieser Funktion sorgen Sie als Mitglied des Führungsteams für die Weiterentwicklung des Bereichs Gastronomie mit 220 Mitarbeitenden und unterstützen die Linienverantwortlichen bei der Einführung von durchgängigen Prozessen. Nebst gesetzlichen Vorgaben berücksichtigen Sie die Dachstrategie des USZ, die Unternehmens- und Führungsgrundsätze, die Teilstrategie der Direktion Betrieb und die Bereichs- und Abteilungsziele der Gastronomie. Sie verantworten die Aufrechterhaltung und kontinuierliche Weiterentwicklung des QM-Systems. Zudem gewährleisten Sie, dass die Kommunikation der relevanten QM-Themen innerhalb des Unternehmens und der Gastronomie stufengerecht erfolgt und bilden die Mitarbeitenden der Gastronomie in diesen Themen regelmässig weiter.

Ihr Profil

Sie verfügen über ein aktuelles und fundiertes Fachwissen mit entsprechender Fachhochschulausbildung in Facility Management, Hotelfach, Lebensmitteltechnologie ETH/FH oder eine vergleichbare Ausbildung. Unerlässlich für diese Aufgabe ist eine Weiterbildung im Qualitätsmanagement. Sie bringen bereits praktische Erfahrungen im Aufbau und in der Weiterentwicklung von integrierten Managementsystemen mit. Sehr wichtig für uns sind Ihre hohe Sozialkompetenz und Ihre praktischen Erfahrungen und Kenntnisse der Abläufe in einem Grossbetrieb der Gastronomie. Ihre strategisch-konzeptionellen Fähigkeiten können Sie in unterschiedlichen Teams einbringen und zusammen Lösungen pragmatisch erarbeiten und umsetzen. Von Vorteil bringen Sie Führungskompetenzen und Erfahrung als Leiter/in von Arbeits- und Projektgruppen mit. Wir suchen eine ausgeglichene, gewinnende Persönlichkeit mit einem selbstständigen und strukturierten Arbeitsstil und kundenorientierter Sichtweise.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen eine sehr vielseitige Aufgabe in einer fortschrittlichen Arbeitsumgebung, welche geprägt ist von hoher Qualitätsorientierung, Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein. Ein motiviertes und engagiertes Team unterstützt Sie in allen Belangen.

Frau Brigitte Perret-Meier, Bereichsleiterin Gastronomie, 044 255 39 10, gibt Ihnen gerne telefonische Auskunft.

Ihre Unterlagen mit Photo senden Sie uns bitte elektronisch an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstr. 24, 8091 Zürich, ralph.weller@usz.ch



UniversitätsSpital
Zürich

10906-7215

Für unseren Gasthof auf dem Land suchen wir eine/n

Pächter/in
mit frischen Ideen

Für einen einzigartigen Betrieb im historischen Gebäude mit langjähriger Tradition suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit mit frischen Ideen.

Sind Sie ein leidenschaftlicher/e Gastgeber/in? Mögen Sie die unkomplizierte Atmosphäre einer Dorfbeiz? Verwöhnen Sie gerne Ihre Gäste mit einem schönen Dinner? Bankette bis 100 Personen organisieren Sie ohne Probleme? Dann haben wir genau den richtigen Restaurantsbetrieb für Sie.

Auf dem Lande, im Kanton Solothurn, bieten wir den idealen Betrieb zur Pacht an. In einem idyllischen Dorf, wo jeder jeden kennt, können Sie Ihre Fähigkeit unter Beweis stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

GF Group Holding AG
Frau Antonia Bucher
Schulhausstrasse 10
6330 Cham
Tel. 041 785 56 03
antonia.bucher@fluri-realestate.ch

10117-7350

FERIEN
VEREIN

HOTEL ALTEIN

Arosa

Das ***-Hotel Altein mit seinen 137 Zimmern liegt ruhig und zentral zwischen Ober- und Untersee, unweit der Wintersportanlagen in der traditionsreichen Bündner Feriendestination Arosa. In unserem Haus aus den Zwanzigerjahren wird es nie langweilig, denn es bietet Familien und Junggebliebenen rundum lebendigen Ferienspass und Gemütlichkeit. Unsere Gäste schätzen zudem die hoteleigene Wellnessanlage mit Solbad 33°C, die familiäre Atmosphäre sowie das grosse Freizeit- und Sportangebot.

Sind Sie interessiert, in unserer spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfang Oktober 2011 eine dynamische, motivierte und teamfähige Person für folgende Position:

Chef de Réception (Kader)

Jahresstelle

Haben Sie genauso viel Freude an der Arbeit wie unser Team, und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Was wir von Ihnen erwarten: Fremdsprachenkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch; Italienisch von Vorteil.

Wir bieten Ihnen ein lebhaftes Umfeld mit spannenden Kontakten. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem aktuellen L-GAV des Schweizer Gastgewerbes. Unseren Mitarbeitenden bieten wir Wohnmöglichkeiten auf dem Hotelgelände und die Benützung der Badelandschaft inkl. Fitnessraum.

Mit der Ferienverein-Gruppe steht Ihnen eine Arbeitgeberin mit interessanten Weiterentwicklungsmöglichkeiten und verschiedenen Arbeitsfeldern im In- und Ausland zur Seite, und Sie profitieren zusätzlich von attraktiven Ferienvergünstigungen.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht, uns anzurufen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen per E-Mail oder Post zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein
Herr Mathias Häusler
Stellvertretender Direktor
CH-7050 Arosa
T +41 81 377 31 51
F +41 81 377 45 75
info@hotel-altein.ch
www.hotel-altein.ch



10964-7320



HOTEL BAD BUBENDORF
DAS HAUS MIT HERZ

WIR SUCHEN

per Dezember 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

TEAMLEITER/IN SEMINAR

WAS SIE ERWARTET

Eines der besten Dreisterne-Superior-Hotels der Schweiz (Region Basel) mit Design-Erweiterungsbau. Ein moderner Tagungsbereich sowie ein vielseitiges Restaurationsangebot. Ein Führungs-Stellenbeschreibung, der Sie zu einer tragenden Rolle in einem innovativen, modern denkenden und handelnden Familienbetrieb befähigt.

SIE BRINGEN MIT

Eine fundierte Aus- und Weiterbildung im Bereich Administration/Hotellerie oder Hotelfachschulabschluss mit Berufserfahrung in der Gastronomie. Gewinnbringendes Auftreten, kundenorientiertes, unternehmerisches sowie teamorientiertes Denken. Freude und Leidenschaft für Business Excellence. Eine selbstständige, präzise Arbeitsweise. Muttersprache Schweizerdeutsch sowie gute Kenntnisse in Englisch.

WIR BIETEN IHNEN

Eine langfristige Anstellung, eine vielseitige und spannende Führungsposition in einem sehr lebhaften und gut strukturierten Betrieb nach EFQM-Modell. Hohe Eigenständigkeit sowie eine angemessene Entlohnung.

IHRE KONTAKTPERSON

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:
Eveline + Roland Tischhauser-Buser, Hoteller und Gastgeber
rtischhauser@badbubendorf.ch

HOTEL BAD BUBENDORF
KANTONSSTRASSE 3
CH-4416 BUBENDORF BL
TELEFON +41 61 935 55 55
WWW.BADBUBENDORF.CH

10954-7324

Viva la vita!

«Es lebe das Leben! – und all das, was das Leben schön und lebenswert macht.»
Dieses Credo leben wir und unser Team tagtäglich und es motiviert und freut uns, wenn wir unsere Gäste mit dieser Lebensfreude anstecken können. Fühlen Sie sich angesprochen und trifft unser Credo Ihre Lebenseinstellung? Dann nutzen Sie Ihre Chance denn wir suchen für die kommende Wintersaison (teils in Jahresanstellung) 2011/12 noch folgende Mitarbeiter:

- Chef de Rang
- Commis de Rang
- Servicemitarbeiterin
- Chef de Partie

LA VAL** bergspa hotel brigels**
Susan Faber • Postfach 131
CH-7165 Brigels • hotel@laval.ch

- Masseurin
- Kosmetikerin

www.laval.ch

welcome hotels & restaurants

Das Hotel Welcome Inn wurde 1973 eröffnet und ist der Ursprung der **welcome hotels & restaurants**. Das Dreisternehotel verfügt über 98 komfortable Zimmer – davon 80% Nichtraucherzimmer – sowie ein traditionell Schweizer Restaurant mit heimischen Spezialitäten. Das Hotel Welcome Inn befindet sich in der Nähe des Bahnhofs Kloten und des Flughafens Zürich.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in 100%

Die herzliche und zuvorkommende Betreuung an der Front und der tägliche Kontakt mit den Gästen bereitet Ihnen grosse Freude. Sie sind eine fröhliche und kommunikationsfreudige Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung, fundierten EDV- sowie Fidelokenntnissen (Suite 8) und können sich auch in hektischen Situationen behaupten. Ausserdem sprechen Sie fliessend Deutsch, Englisch und Französisch.

Auf Sie wartet ein internationales, aber dennoch familiäres Umfeld sowie eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung, in der Sie Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen können.

Sehr gerne erhalten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder normalem Postweg.

welcome hotels & restaurants
Human Resources
Holbergstrasse 1
8302 Kloten
Schweiz

Telefon: +41 44 804 75 27
Telefax: +41 44 804 75 74

E-Mail: hr@welcomegroup.ch
Internet: www.welcomegroup.ch



Ihr Gastgeber mit Herz.

Ferien- und Seminarhotel FloraAlpina

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 Seminargebote im und um das Hotel sowie eine einzigartige Lokation für gesellschaftliche Anlässe.

Nun suchen wir noch Ihre Unterstützung:

Restaurantmanager / Chef de Service

Haben Sie bereits Erfahrung als Restaurantmanager / Chef de Service und sprechen D/E und engl. ? Haben Sie zusätzlich noch einen hohen Qualitätsanspruch und können Ihr Team positiv motivieren, dann freuen wir Sie kennen zu lernen.
(100% Jahresstelle)

Servicefachangestellte/r

Haben Sie bereits Erfahrung im A La Carte- sowie Bankettservice und verwöhnen unsere Gäste auf einem hohen Standard, dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen.
(100% Jahresstelle)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ferien- und Seminarhotel FloraAlpina
CH-6354 Witznau am Vierwaldstättersee
Tel. +41 (0)41 399 70 70
Fax: +41 (0)41 399 70 99
recruting@floralpina.ch
www.floralpina.ch

Haben Sie Lust, tatkräftig spannende und vielfältige Marketingprojekte für die Destination Gstaad umzusetzen? Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n

E-Marketing und Content Manager

In dieser neu gestalteten Kaderfunktion sind Sie dem Leiter Marketing unterstellt. In enger Zusammenarbeit mit ihm, der PR-Abteilung und den technologischen Partnern betreuen und entwickeln Sie unsere Informationsmedien inhaltlich und konzeptionell. Dazu gehören insbesondere die eigene Webseite, mobile Apps, Social-media-Plattformen sowie unsere Printbroschüren.

Wir wenden uns an eine jüngere Persönlichkeit mit ausgeprägter Affinität zur Internetlandschaft sowie erstem Leistungsausweis im Bereich E-Marketing und Content Management. Die konstante Evolution insbesondere der elektronischen Medien passioniert Sie. Technologisches Verständnis, Vernetztes Denken, strategisches Planen und konsequentes Umsetzen ist für Sie selbstverständlich. Neben Ihrer Eigenschaft als guter Teamplayer bringen Sie perfektes Deutsch sowie sehr gute Kenntnisse der französischen und der englischen Sprache mit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Es erwartet Sie ein dynamisches und strukturiertes Arbeitsumfeld in einem 6-köpfigen Marketingteam.
Stellenantritt per 1. 11. 2011 oder nach Vereinbarung.

GSTAAD SAANENLAND TOURISMUS

Herr Reto Tschannen, Promenade 41, 3780 Gstaad
Tel. +41 33 748 81 81, Fax +41 33 748 81 83
www.gstaad.ch, rtschannen@gstaad.ch

GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

10-Tage-Job Zuger Messe 21. bis 30. Okt.

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr guter Entlohnung mitarbeiten oder die Zwischensaison überbrücken?

Service- und Buffetangestellte/Köche

Rufen Sie an

K. Nussbaumer Restaurationen, Party und Catering, Sattelstr. 3
CH-6315 Morgarten/Oberägeri ZG
Tel. 041 750 40 40, Fax 041 750 84 84 nussbaumer.karl@bluewin.ch

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere Küche eine/n junge/n Koch/Köchin

Unsere Brigade besteht aus 7 Mitarbeitern. Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurantsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n» Arbeitskollegen/-kollegin, der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony Scherrer
044 391 59 59
scherrershohi@bluewin.ch
www.wirtschaftzurhoehe.ch



Filetstück für Kochkünstler.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kompetenzen in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef 100 % (w/m)

In der ISO zertifizierten Mensa HSR Hochschule Rapperswil in Rapperswil werden täglich etwa 650-700 Mittagessen und rund 450 Zwischenverpflegungen konsumiert. Gelegentlich finden Aktionswochen statt und regelmässig werden Sonderanlässe, z.B. Tagungen oder Kongresse, durchgeführt.

In dieser Kaderfunktion sind Sie für folgende Aufgaben zuständig:

Führen der Küchenbrigade von 3 - 4 Mitarbeitenden, Angebotsplanung, Kalkulation, Einkauf und Lagerbewirtschaftung, Produktion der Mahlzeiten, Durchführen von Sonderanlässen, administrative Arbeiten, Einhalten der Qualitätsstandards.

Arbeitszeiten: Montag - Freitag, bei Sonderanlässen auch Abends und/oder an Wochenenden.

Ihr Profil

- Einige Jahre Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Versiert im Bankettbereich sowie kalkulationssicher
- PC-Anwenderkenntnisse
- Initiative und teamfähige Persönlichkeit mit Freude am Beruf

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angaben zu Ihren Lohnvorstellungen an richard.vogel@sv-group.ch oder:

SV (Schweiz) AG
Richard Vogel
Restaurant Manager
Mensa HSR
Hochschule für Technik Rapperswil
Oberseestrasse 10
CH-8640 Rapperswil

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

Ferrouir
schweizer delikatessen

wir sind Gastgeber aus Berufung und mit Freude und orientieren uns an der Vision:

terra
Erdbundenheit und Bodenbearbeitung

vite
Rebe, Wachstum und Entwicklung

vita
Lebensfreude im Kontakt mit unseren Gästen und MitarbeiterInnen

Das terrouir widmet sich vollumfänglich ursprünglichen Erzeugnissen aus der Schweiz und zeitgemäss interpretierten Rezepten. Baumaterialien, Arbeitskleidung und Gemälde sind ebenfalls rein schweizerischen Ursprungs. Das Restaurant im Obergeschoss bietet Platz für 90 Gäste, zusätzlich stehen 30 Ausseplätze zur Verfügung. Im Erdgeschoss befindet sich ein Offenerverkauf mit 35 Sitz- und 30 Stehplätzen. Das terrouir ist an sieben Tagen der Woche geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n

Betriebsassistentin.

Sie sind verantwortlich für die professionelle Gästebetreuung im Restaurant und an der Zum Mitnehmen-Theke und übernehmen interessante Aufgaben im administrativen und organisatorischen Bereich sowie die Vertretung der Geschäftsführung bei deren Abwesenheit. Sie überzeugen mit einem sicheren Auftreten und sprechen von Vorteil Schweizerdeutsch sowie Englisch und Französisch.

Um diese herausfordernde und umfangreiche Kaderposition mit Bravour zu meistern, sind eine fundierte gastronomische Ausbildung, Berufserfahrung aus einer vergleichbaren Position sowie eine hohe Dienstleistungsbereitschaft Voraussetzungen. Wir wenden uns an eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die ihre hervorragenden Service- und Küchenkenntnisse täglich unter Beweis stellen möchte und Freude am Bedienen der Gäste hat. Sie sind 25-35 Jahre alt und unterstützen unser Service-Team in allen Belangen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

terrouir
Frau Yesim Kirtas
Geschäftsführung
Rämistrasse 32
8001 Zürich

BIANELLA terra vite vite



HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT IN SURLÉJ

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:

- **Chef de rang/Tournant** d/e/i oder f (mit Micros- und Berufserfahrung zwingend)
- **Commis de rang/Tournant**
- **Chef de partie/Tournant**
- **Commis de cuisine**
- **2. Bäcker-Konditor**
- **1. Lingeriedame/Tourmente** (Berufserfahrung erwünscht)

mit ausgezeichneten Entwicklungsmöglichkeiten. Sie sind eine ausgewiesene und belastbare Fachperson und auf der Suche nach einer neuen anspruchsvollen Herausforderung. Im Mittelpunkt Ihres Strebens 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
(Schweiz) AG
Joe F. Theiler, Dir.
Via dal Corvatsch 76
7513 Silvaplana-Surlej
Tel. 081 838 69 69
Fax 081 838 69 70
www.alpinerock.ch
info@alpinerock.ch

14793-7106



Die Compass Group (Schweiz) AG ist ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. In der Schweiz beschäftigen wir 2100 Mitarbeitende in 300 Outlets.

Zur Ergänzung unseres Teams in Kloten suchen wir **per 1. Dezember 2011** oder nach Vereinbarung eine/n

Assistant Operations Support 100% (w/m)

Ihr Job:

- Eigenständige Verwaltung des Operations Support D-CH
- Mitarbeit bei der Koordination und Unterstützung beschlossener Massnahmen für die Betriebe: Nachverfolgung der Resultate, Koordination der Massnahmen bei Umsetzungsschwierigkeiten
- Erstellung der Protokolle sowie Bereitstellung sämtlicher Präsentationen für die Sitzungen in Kloten und Bern
- Sicherstellung der Aufnahme von Anfragen und fach- und sachgerechter Weiterleitung an die entsprechenden Schnittstellen
- Koordination diverser Projekte der Operations
- Koordination und Kontakt der internen und externen Schnittstellen
- Unterstützung bei der Betriebskommunikation Inhouse
- Betreuung des Operations Support E-Mail Accounts und der Hotline
- Aktive Unterstützung der Projektleitung bei Betriebsöffnungen und -schliessungen

Ihr Profil:

- Kaufmännische Grundausbildung
- Hotelfachschule
- Betriebswirtschaftliche Weiterbildungen von Vorteil
- Hohe Qualitätsansprüche
- Dienstleistungs- und lösungsorientiert
- Selbständige und effiziente Arbeitsweise
- Positive und offene Haltung, kommunikativ

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem dynamischen und vielseitigen Umfeld weiterzuentwickeln. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnisse, Diplome usw.) an die untenstehende Adresse.

Compass Group (Schweiz) AG, Angeles Perez
Oberfeldstrasse 14, CH-8302 Kloten, Tel. 043 557 11 33



16122-7259

Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich

(16 GaultMillau/25 Sitzplätze) möchte sein Küchenteam (Eintritt 1. November oder nach Vereinbarung) verstärken.

COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE

Asiatisch-mediterrane Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.

Interessiert? Bewerbung bitte unter: www.loewen-naenikon.ch

15975-7209

Hotel Brienz



Das familiär geführte 3***-Panoramahotel am See mit 26 modern ausgestatteten Zimmern, diversen Restaurants mit spezieller und kreativer Fischküche – ausgezeichnet mit dem «Goldenen Fisch» – sowie Mitglied «Gilde etablierter Gastronomen»...

...sucht auf Anfang April 2012 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle, evtl. in Jahresstelle, eine fachkundige

Betriebsassistentin

In dieser Funktion unterstützen Sie die Hotelleitung in allen Belangen der Rezeption. Darüber hinaus vertreten Sie die Hotelleitung bei deren Abwesenheit. Zudem ist die Mithilfe im Service während den Hauptzeiten nicht auszuschliessen.

Ihre aufgeschlossene und freundliche Art trägt dazu bei, den Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu gestalten. Selbständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten ist für Sie kein Fremdwort, und auch in hektischen Zeiten bewahren Sie stets den Überblick.

Unsere Erwartung:

- abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie-Gastronomie
- Sprachen: Deutsch fließend in Wort und Schrift, sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch
- versierte Computerkenntnisse (Word, Excel und Outlook)
- Kenntnisse Hotelprogramm Gastrodast von Vorteil
- Führerschein Kategorie B von Vorteil

Wir bieten Ihnen eine faire Entlohnung, geregelte Arbeitszeiten gemäss L-GAV und eine Stelle in einem motivierten Team.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Beate und Beat Wettach
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 51
www.hotel-brienz.ch
info@hotel-brienz.ch

15961-7276

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteller, 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.

Wir bieten auf August 2012 mit Arbeitsplatz in Bern, drei engagierten Jugendlichen eine Lehrstelle als

Kauffrau/Kaufmann E- oder M-Profil Branche Dienstleistung und Administration

Was dich erwartet

hotelleriesuisse bietet dir eine abwechslungsreiche und herausfordernde kaufmännische Ausbildung. Ein vielseitiges Ausbildungsprogramm ermöglicht dir einen interessanten Einblick in die verschiedenen Tätigkeitsgebiete des Verbandes. Die Teams der Geschäftsfelder Berufsbildung, Mitgliederservice und Klassifikation, Wirtschaft und Recht sowie die administrativen Fachbereiche unterstützen, fördern und fordern dich während der dreijährigen Ausbildungszeit.

Was wir erwarten

Du hast die Sekundarschule oder die Realschule mit Weiterbildungsjahr erfolgreich abgeschlossen. Bist dienstleistungsorientiert und offen, hast Freude am Kontakt mit Menschen und die Branche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus fasziniert dich. Du hast ein Flair für Zahlen, Spass an Fremdsprachen und arbeitest gerne im Team. Eine rasche Auffassungsgabe, Zuverlässigkeit, Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein runden deine Persönlichkeit ab.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien / Semesterbeurteilungen sowie den Resultaten des Multichecks zu. Die Schnupperlehren beginnen im Herbst 2011. Für weitere Auskünfte steht dir Frau Valérie Gerber, Berufsbildnerin, unter Tel. 031 370 42 56 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf
deine schriftliche Bewerbung

hotelleriesuisse

Valérie Gerber
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch



15967-7343



Für unser vielseitiges Apparthotel im Herzen der Weissen Arena Flims/Laax/Falera suchen wir ab Mitte Dezember 2011 für die Wintersaison eine freundliche und aufgeschlossene

BARMAID

für unsere Hotelbar/Stivetta mit à la carte-Service

sowie

1 COMIS DE CUISINE

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel La Siala
Reto Camenisch, Dir.
7153 Falera
Tel. 081 927 22 22
Fax 081 927 22 44
lasiala@kns.ch
www.lasiala.ch

15960-7334



Lust Ihre Persönlichkeit in unser kleines Team mit einzubringen?

Wir sind gespannt auf Sie:

Jungkoch/Köchin (Alter ca. Mitte 20)
Liebhaber der geschmackvollen
italienisch-mediterranen Küche zur Unterstützung
unseres motiviert und schnell arbeitenden
Küchenteams

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung per E-Mail mit
Ihren vollständigen Unterlagen!

Robert Racsko, Gastgeber
Hotel-Taverne Schwan
Zugerstrasse 9
8810 Horgen
www.hotel-schwan.ch
direktion@hotel-schwan.ch

16130-7365

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 eine 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.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort eine/n Mitarbeiter/in für die

Administration 50-60%

Personalwesen und Buchhaltung

Sie sind zuständig für die gesamte Administration des Personalwesens von A bis Z eines dezentralen Betriebes mit 70 Mitarbeitern in Zusammenarbeit mit dem Hauptsitz. Die monatliche Eingabe im SAP der Absenzen und Stundenmeldungen sowie die administrativen Aufgaben beim Ein- und Austritt der Mitarbeiter gehören zu Ihren Hauptaufgaben. Ausserdem unterstützen Sie die Buchhaltung bei ihren Aufgaben der Debitoren- und Kreditorenkontrolle sowie beim Monatsabschluss. Gleichzeitig übernehmen Sie diverse Aufgaben in Zusammenarbeit mit der Direktion in den Bereichen Einkauf Non-Food und Controlling.

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- spannendes und herausforderndes Umfeld
- strukturierte Betriebsabläufe

Sie bieten

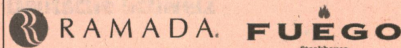
- Erfahrung in Personalwesen und Buchhaltung
- stillesicher Deutsch (mündlich und schriftlich) ist Voraussetzung
- Flexibilität bei den Arbeitszeiten/Tagen

Haben wir Sie neugierig gemacht?

Dann freut sich Herr Stephan Schué auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken
Stephan Schué, Hotel Manager
Bockenweg 4, 8810 Horgen
stephan.schue@bocken.ch
www.bocken.ch

15975-7209



Haben Sie heute schon gekündigt? Internationales Business-Hotel mit persönlicher Atmosphäre am oberen Zürichsee

Das Hotel mit Anschluss an die internationale Hotelkette Ramada wurde im Januar 2010 eröffnet und füllt in touristischer wie auch in wirtschaftlicher Hinsicht eine Lücke in der Region.

Das Hotel verfügt über 82 Zimmer und 4 mit modernster Präsentationstechnik ausgestatteten Seminarräume. Das umfassende Erholungs- und Verwöhnprogramm im Spa bietet auf 1500 m² Hamam, Thermalbereich, Aussen-Solepool und Fitnesscenter. Das Steakhouse «FUEGO» mit Bar und Loungebereich setzt auf Leichtes, Gesundes vom Grill – Fleisch und Gemüse, dazu ein reichhaltiges Salatangebot vom Buffet. Einheimische Klassiker und günstige Tagesgerichte finden sich ebenso auf der Karte wie ein breites Take-away-Angebot.

**Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:
Réceptionist(in) (100%)**

Sie sind zuständig für die Betreuung unserer internationalen Kundschaft, das Check-in und Check-out, Reservationen sowie diverse administrative Arbeiten. Verfügen Sie über eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung sowie gute Englischkenntnisse und konnten bereits Berufserfahrung in vergleichbarer Position sammeln? Haben Sie Erfahrung mit Fidelio? Haben Sie ein privates Fahrzeug, mit welchem Sie den Arbeitsweg zurücklegen können?

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Stelle in einem jungen und dynamischen Team mit zeitgemässer Entlohnung. Haben Sie den Ehrgeiz, mit dem Team unsere hochgesteckten Ziele erreichen zu wollen? Dann zögern Sie nicht und senden uns noch heute Ihre Unterlagen zu.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Martin Studer
Martin Studer, Hotelier

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Marc Diehl:

Ramada Feusisberg-Einsiedeln

Chaltenbodenstrasse 16, 8834 Schindellegi
Tel. +41 44 788 99 99, Fax +41 44 788 99 88

marc.diehl@ramada-feusisberg.ch, www.ramada-feusisberg.ch



Lust auf eine neue Herausforderung

Im Hotel Alpenblick in der Bergwelt der Jungfrau-Region. Unser Gourmetstübeli wurde mit 1 Stern Michelin und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet.

In unserem dynamischen Team suchen wir:

Betriebsassistent/in

Sie haben in den letzten Jahren fachliche Erfahrung gesammelt und fühlen sich im Hotel und im Restaurant zu Hause. Den Gästekontakt pflegen Sie in D/E/F.

Receptionssekretär/in

für Front-Office-Aufgaben und allgemeine Büroarbeiten. Sie sind eine freundliche und flexible Persönlichkeit und haben Erfahrung an der Reception. Zuverlässigkeit und Selbstständigkeit zeichnen Sie aus. D/E/F in Wort und Schrift.

Wir erwarten eine gute Ausbildung und Freude am Beruf. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

16103-7352

Residential and Office
Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich
Phone +41 (0) 44 368 36 68, Fax +41 (0) 44 368 36 36
www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

**EMA
house**

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionist/-in

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle an einem Front Office/Service Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich Anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Clientèle schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau/-mann oder andere Berufe/ Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Fidelio od. andere Hotelsoftware Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office, Internet & E-Mail Anwenderkenntnisse
- PW Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung

**EMA
house**

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Herr Marc Wyder gerne zur Verfügung.

16087-7341



Neueröffnung

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ein fröhliches, lebenslustiges Team für unser neues Konzept «Bayerischer Hof» beim Letzigrund Zürich.

Bayerische Küche, bayerisches Ambiente, bayerisches Bier, bayerischer Biergarten (ab 2012) und vieles mehr erwartet Sie.

Sind Sie Bayer oder Bayerin oder sind Sie aus Deutschland oder haben Sie eine Affinität zu Deutschland oder Bayern und haben einen gastronomischen Hintergrund sowie einen guten Humor, dann melden Sie sich an untenstehende Adresse.

Wir suchen:

Geschäftsführer m/w

Geschäftsführer Assistent m/w

Küchenchef m/w (mit Erfahrung in der bayerischen Küche)

Chef de Partie m/w

Servicemitarbeiter m/w

Wir lassen es krachen!

Sind Sie dabei wenn wir Mitte November 2011 unseren ganz speziellen Betrieb eröffnen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Kramer Gastronomie, Angelika Baumann, Leiterin Human Resources,
Herdenstrasse 56, Postfach 480, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20,
angelika.baumann@kramergastronomie.ch

Die htr hotel revue ist die führende Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Sachbearbeiter/in Redaktionssekretariat 80 %

Ihre Aufgaben

- Gewährleistung eines gut funktionierenden Redaktionssekretariats
- Erfassung und Abrechnung/Kontrolle Honorare von externen Mitarbeitern
- Betreuung des Telefons Redaktion
- Post-/Mail-Verteilung intern
- Administration (Protokolle, Korrespondenz und Terminplanung)
- Zusatzrecherchen für Redaktorinnen und Redaktoren
- Ausbildung/Betreuung von Lernenden

Ihr Profil

- Kaufmännischer Abschluss od. Handelsschule
- Lehrmeister-Kurs von Vorteil
- gute PC-Kenntnisse (Windows 2010)
- Analytisches u. geplantes Vorgehen; logisches u. vernetztes Denken; mit Informationsquellen umgehen, Verhandlungstechniken, Ziele u. Prioritäten setzen Organisationstalent; Terminplanungen
- Diskretion; Verhandlungsgeschick; mit Belastungen umgehen können; Verantwortungsbereitschaft; Flexibilität; Kommunikationsfähigkeit; Organisationstalent; Leistungsbereitschaft; gesundes Selbstbewusstsein; Teamfähigkeit
- Muttersprache Deutsch, gute Französischkenntnisse, Englischkenntnisse von Vorteil

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Sabrina Jörg Patoku, Leiterin Redaktionssekretariat, unter 031 370 42 16 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung

hotelleriesuisse

Valérie Gerber
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Der Jäger

Kommissar Wacker stand auf der malerischen Blumenwiese und genoss die frische Bergluft. Vor ihm lag – umringt von Gänseblümchen – ein toter Jäger. Nur 100 Meter weiter wurde ein toter Gamsbock gefunden. Sofort erkannte der erfahrene Kommissar, dass der Jäger wohl schon länger tot sein musste, aber er fand an der Leiche keine Wunde. Nichts deutete auf einen Mord oder einen Selbstmord hin. Wacker liess seinen Blick über die felsigen Gipfel schweifen und hatte plötzlich eine Eingebung: «Jetzt ist mir klar, wie der Jäger starb», dachte er, «durch »

Das kann nur ein Inserat.

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

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank:
1x CHF 25000.- und 10x CHF 5000.-

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <http://get.beetagg.com>
2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

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



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Deutsche Schweiz

International



www.posthuis.ch
Tel. 041 669 12 42
Fax 041 669 12 76
E-Mail: posthuis@gmx.ch
CH-6068 Melchsee-Fruyt

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir vom
15. Dezember 2011 bis 15. April 2012 junge

Service-Mitarbeiter m/w

für unser A-la-carte- und HP-Service.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung,
sind teamfähig, freundlich und motiviert, dann
senden Sie Ihre Bewerbung an:

Familie Rohrer-Elmiger
Hotel Posthuis
6068 Melchsee-Fruyt

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

18906-7303

BANFF, ALBERTA/KANADA

Wir suchen zwei Schweizer Köche auf
den 1. Dezember 2011. Chef de partie
mit 3 Jahren Erfahrung. Persönliche
Interviews 21./22. Oktober auf Verein-
barung.

Für die Anstellung werden wir ein Jah-
resvisum beantragen, das dann auch
noch für 6 Monate verlängert werden
kann, wenn gewünscht.

info@ticionrestaurant.com

10116-7304

Swiss Catering

Times Square – Manhattan – New York

sucht einen gelernten

Schweizer Koch
als Geschäftspartner

kreativ, flexibel,
Flair für Gastronomie mit Stil
ca. 25 bis 35 Jahre alt
einige Jahre Erfahrung als Koch,
gute Englischkenntnisse

Stelle ab April 2012
Mindestinvestition: Fr. 50 000.–

Lebenslauf via E-Mail an:
swisscatering@hotmail.com
Persönliche Interviews in der Schweiz
ab sofort und bis 11. Oktober 2011

10891-7305

Stellenvermittlungen

Cool Jobs in Flumserberg



Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Kleine Vermittlungsgebühren

Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

10509-7316



www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

9601-3065

Schweizer, ehem. Hotelbesitzer-Ehepaar
(55-jährig), sucht neue Herausforderung
in der Zentralschweiz.

Sie: Hausdame, Köchin, Gouvernante ...
Er: Chauffeur, Gärtner, Haustechnik ... usw.

Wir könnten uns auch eine Anstellung in
Bergrestaurant mit Bahnbetrieb oder
Strandbadleitung vorstellen.

Voraussetzung: saisonales, ca. 9- bis
10-monatiges Arbeitspensum
(z. B. März bis Nov., oder nach Absprache)

Erfahrung in gehobener
Hotellerie und technischer Branche
sowie Fahrausweise B, C1
und Bootsprüfung vorhanden.

Seriöse Jobangebote sind zu richten an:

Chiffre 15960-7316
an htr hotelrevue
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

10960-7316

Jungkoch, arbeitsfreudig und motiviert,
sucht Arbeitsstelle (Saisonstelle) in
gurbürgerlicher Küche.
Ich bin gespannt auf ein neues, interes-
santes Arbeitsumfeld, in dem ich mich
weiterentwickeln kann.

Angebote direkt an:
Philippe Eigenmann
St. Gallerstrasse 5
9523 Züberwangen

Telefon 071 944 27 25

10819-7322

Jungkoch, arbeitsfreudig und
motiviert, sucht Arbeitsstelle
(Saisonstelle) in gehobener
Gastronomie mit Potenzial.
Ich bin sehr wissbegierig und
möchte mich weiterentwickeln.

Angebote direkt an:
Andreas Fuster
Augstburg
Möserstrasse 1
9050 Appenzell-Eggerstanden
Telefon 071 787 54 39

Gastroprofi ist offen für Neues

Ich bin ein bodenständiger, ambitionierter Macher, der sein Herzblut im
Gastrobereich hat. Als verhandlungsstarker Verkäufer, bin ich ein
ausgewiesener und aktiver Kenner und Köhner der Gastrobranche.
Persönlich habe ich eine gewinnende, kommunikative Art und die
Fähigkeit, Ideen zielsicher umzusetzen und Türen zu öffnen.

Als jahrelang erfolgreicher Gastgeber, bis Ende 2010 im Gasthaus zum
Kreuz in Dallenwil im Kanton NW, ist der Zeitpunkt gekommen, kürzer
zu treten, aber noch einmal meine Kompetenzen in der Gastrobranche voll
zum Tragen zu bringen.

Ich stelle mir vor, als «Troubleshooter» bei Restaurant-Eröffnungen, als
Planer für Neueinrichtungen, Konzeptionen und Umstrukturierungen oder
im Einkauf meine Erfahrungen und Dienste einzubringen. Ich kann mir
auch vorstellen, die Effizienz der betrieblichen Abläufe zu optimieren.

Als hellwacher, nicht ortsgebundener Beobachter vom Markt und
Mitbewerber, erkenne ich die Trends und die Dynamik und bin in der
Lage, optimale Lösungen zu präsentieren und zu realisieren.

Wenn Sie an einer Kraft interessiert sind, die noch einmal alles geben
will, dann freue ich mich auf Ihre Kontaktaufnahme.

Mike Thomas, Steinersmatt 8, 6370 Stans
Tel. 041 610 27 40, M. 079 513 62 38, thomas.mike48@gmail.com

10121-7306

Für erfolgreiche Inserate
Mediadokumentation
anfordern unter
inserate@htr.ch

htr hotelrevue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilierevue / 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: hotellerieuisse, 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 Hobeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseil 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/quadrif CHF 2.10
– Stellenausschreibungen / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenausschreibungen / 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/quadrif CHF 2.10

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

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 40/2011	Nr. 41/2011	Nr. 42/2011	Nr. 43/2011
Erscheint / Parution	6. 10. 2011	13. 10. 2011	20. 10. 2011	27. 10. 2011
Anzeigenschluss / Délai	3. 10. 2011	10. 10. 2011	17. 10. 2011	24. 10. 2011

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

Doppelnummern Numéros 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-begtaubigt 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 untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate
zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

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
Direktionsassistent/-in	Region Bern	J34483
Geschäftsführer/-in	Region Ostschweiz	J34502
Betriebsleiter/-in	Region Zentralschweiz	J34505
Betriebsgruppenleiter/-in	Region Zentralschweiz	J34506
Geschäftsführer	Region Zürich	J34509
Personalassistent/-in mit Erfahrung	Region Zürich	J34433
Geschäftsführer	Region Zürich	J34446
Küchenchef/-in	ganze Schweiz	J34392
Financial & QM Coordinator	Region Freiburg	J34286

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/-in	Region Basel	J34536
Front Office Manager Assistant	Region Bern	J34521
Reservationsmitarbeitende/-n	Region Bern	J34138
Chef de réception	Region Bern	J34455
Night Auditor	Region Graubünden	J34504
Reservierungsleiter/-in	Region Oberwallis	J34285
Rezeptionist/-in	Region Oberwallis	J34450
Réceptionist/-in	Region Zentralschweiz	J34512
Réceptionist/-in	Region Zürich	J34426
English-speaking Reservation Agent	Region Zürich	J34410
Réceptionist/-in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34447
Réceptionistin (100% evtl. 80%)	Region Zürich	J34376
Réceptionist/-in	Region Zürich	J34549
Réceptionist/-in	Region Zürich	J34491
Réceptionist/-in	Region Zürich	J34499
Réceptionist/-in	Region Zürich	J34434
Receptionist/-in	Region Zürich	J34531
Reservations Clerk	Region Zürich	J34493
Stv. Chef de réception	Region Zürich	J34479
Réceptionspraktikant/-in	Region Zürich	J34480
Receptionist/-in	Region Zürich	J34379
Reservationsmitarbeiter - UK - Region London	International	J34459
Rezeptionist (m/w) - UK - Region London	International	J34482
Assistant Guest Service Manager	International	J34514
Front Office Manager - UK - Region Dorset	International	J34458
Rezeptionist - UK - Region Dorset	International	J34290
Chef de Réception (w)	Tessin	J34487
Front Office Manager Assistant	Region Freiburg	J34388

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch Tagesstelle	Region Basel	J34422
stv. Küchenchef	Region Basel	J34423
Frühstückskoch	Region Bern	J34468
Chef de partie	Region Bern	J34284
Sous-Chef	Region Bern	J34139
Commis de Cuisine	Region Bern	J34140
Sous-chef Junior	Region Bern	J34385
Sous-chef Executive	Region Bern	J34383
Junior Sous Chef	Region Bern	J34471
Chef Gardemanger	Region Bern	J34470
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J34469
Chef de Partie/Tournant	Region Graubünden	J34462
Chef de partie	Region Graubünden	J34486
Chef de partie	Region Graubünden	J34280
Sous-Chef	Region Graubünden	J34427
Commis de cuisine	Region Graubünden	J34498
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J34463
Chef de partie	Region Mittelland (SO, AG)	J34443
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO, AG)	J34534
Koch Pâtissier	Region Mittelland (SO, AG)	J34417
Koch/Chef de partie	Region Ostschweiz	J34399
Koch/Köchin	Region Ostschweiz	J34377
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J34438
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J34439
Kreativer Allein Koch	Region Zentralschweiz	J34403
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34279
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J34436
Koch	Region Zentralschweiz	J34489
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J34406
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J34413

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Zürich	J34522
Commis de cuisine	Region Zürich	J34374
Koch temporär	Region Zürich	J34412
Sous-Chef	Region Zürich	J34411
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J34408
Koch	Region Zürich	J34404
Sous-chef	Region Zürich	J34456
Chef de partie	Region Zürich	J34441
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34432
Sous-Chef	Region Zürich	J34430
Chef de Partie	Region Zürich	J34428
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J34475
Köchin/Koch	Region Zürich	J34488
Chief Steward	Region Zürich	J34492
Gardemanger mit Frühdienst	Region Zürich	J34532
Sous Chef	Region Zürich	J34528
Küchenchef	Region Zürich	J34525
Chef de Partie	Region Zürich	J34546
Commis de Cuisine	Region Zürich	J34545
Küchenchef/-in	ganze Schweiz	J34393
Sous-Chefs/Chefs de Partie	International	J34520
Demi Chef de Partie/Commis	International	J34518
Schweizer Koch als Geschäftspartner	International	J34524
Demi-chef de partie - UK - Region Sussex	International	J34281
Commis de cuisine - UK - Region Dorset	International	J34457
Demi-chef pâtissier - UK - Region Dorset	International	J34288
Demi-chef de partie - UK - Region London	International	J34451
Head Pastry Chef	International	J34517
Sous-chef - UK - Region London	International	J34453
Chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J15473

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Waiter	Region Basel	J34380
Stv. Bankettleiter	Region Bern	J34378
Assistant F&B Manager	Region Bern	J34424
Chef de service/Gastgeberin	Region Graubünden	J34395
Chef de Service	Region Graubünden	J34431
Betriebsassistentin/Chef de service (w)	Region Mittelland (SO, AG)	J34503
F&B Manager Assistant	Region Oberwallis	J34523
Executive F&B Assistant Manager (m)	Region Zentralschweiz	J34414
Event Sales & Coordinator	Region Zentralschweiz	J34481
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J34537
F&B Verantwortlicher	Region Zürich	J34477
Barmitarbeiter/-in	Region Zürich	J34369
Tournant Chef de partie	Region Zürich	J34530
Sous-Chef mit Ablöse Küchenchef & Front cooking	Region Zürich	J34529
F&B Assistent - Banquet Coordinator	Region Zürich	J34291
Waiter	Region Zürich	J34437
F&B Manager	Region Freiburg	J34389

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter/-in Gastronomie	Region Bern	J34526
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J34391
Chef de rang	Region Bern	J34382
Restaurantleiter	Region Bern	J34495
Barfachfrau	Region Bern	J34510
Chef de service	Region Bern	J34513
Servicemitarbeitende/-r	Region Bern	J33894
Chef de rang	Region Bern	J34381
Commis de rang	Region Bern	J34282
Leiter/-in Gastronomie	Region Bern	J34527
Chef de rang	Region Graubünden	J34496
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J34485
Commis de rang	Region Graubünden	J34484
Servicemitarbeiter/-in	Region Graubünden	J34418
Barfachfrau	Region Graubünden	J34283
Chef de bar	Region Graubünden	J34287
Commis de rang	Region Graubünden	J34497
Commis de Rang/Tournant	Region Graubünden	J34461
Chef de Rang/Tournant	Region Graubünden	J34460

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

14758-7129

ZERMATT

In schöner Umgebung zu vermieten auf den 1. Dezember 2011

RESTAURANT

- Mit Sonnenterrasse
- Wirtwohnung vorhanden

Bitte richten Sie Ihre Anfragen an:
Chiffre 15984-7336 an htr hotel-
revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

10984-7336

A vendre | To sale
Région Verbier, La Tzoumaz
Hôtel, 30 chambres
future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

CONTACT
www.guinard.com
info@swissrealestategroup.com

15189-7172

Generalunternehmung/Investor ges. für

Bauland im Tessin

1-A-Panoramalage/Seesicht. Geeignet für Luxusresidenz, Tertium, Panoramarestaurant usw. 4000 m²/10 Mio. Fr.

Chiffre L 024-757058 à Publicitas S.A., casella postale 48, 1752 Villars-sur-Glâne 1.

10961-7317

ZU VERKAUFEN: HOTEL/RESTAURANT TANNENHOF

3999 Oberwald / Goms / Wallis ★★ ★



Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der Nachfolgeregelung:

Traditionsreicher und gut erhaltener ***-Betrieb im Wallis.

Hotelbetten:	32
Restaurant:	35 Plätze
Gourmetstübl:	35 Plätze
Panoramasaal:	70 Plätze, unterteilt
Sonnenterrasse:	60 Plätze
Aufenthaltsraum:	15 Plätze
Sauna	
Parkplatz:	12 Plätze

www.hotel-tannenhof.ch

Bei Interesse melden Sie sich bitte bei:

vikuna ag
Herr Reinhard Bärenfaller
Bahnhofstrasse 4a, 3900 Brig
Tel.: +41 (0) 27 922 49 29
Tel.: +41 (0) 27 922 49 25
reinhard.baerenfaller@vikuna.ch



15883-7205

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Das Parktheater Grenchen bildet mit seinem Restaurant und grosszügigen Räumlichkeiten einer der wichtigsten Treffpunkte im gesellschaftlichen, kulturellen und politischen Leben der Stadt und Region Grenchen.

Im Auftrag des Verwaltungsrats der Genossenschaft Parktheater Grenchen suchen wir per 1. Juli 2012 einen kreativen, engagierten Wirt / Wirtepaar zur Übernahme des

Restaurant Parktheater in Grenchen

Der eigenständige Gastronomiebetrieb ist mit einer gut ausgebauten Bankettinfrastruktur, grosszügigen Gasträumlichkeiten und Gartenanlage (Park) ausgestattet. Das Restaurant befindet sich mit Bahn-, Bus- und Parkplatzerschliessung an bester Verkehrslage.

Faire Mietzinskonditionen und ein grosses Stammkundenpotential ermöglichen einem ambitionierten Restaurateur/in ab Sommersaison 2012 einen attraktiven Karriereschritt.

Vom zukünftigen Parktheater-Mieter erwarten wir:

- Grosse Erfahrung im à la Carte- Geschäft
- Organisationstalent im Bankettwesen
- Sozialkompetenz und Flexibilität
- wirtschaftliches Denken und Handeln

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an, gerne senden wir Ihnen die detaillierte Mietdokumentation mit Angaben zu den Räumlichkeiten und Mietzinskonditionen. Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung | Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
E-Mail: tina.mueller@gastroconsult.ch
Web: www.gastroconsult.ch



15952-7312

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum
führenden Schweizer Stellenportal
kontaktieren Sie uns über
insetrate@htr.ch oder **031 370 42 42**

htr **hotel revue**

immobilienrevue **htr** marché immobilier

htr hotel revue Nr. 39 / 29. September 2011

**Gestalten, berechnen und disponieren
Sie Ihr Immobilieninserat selber unter
www.htr.ch/immobilien**

htr hotel revue

Bauplanung

Gut geplanter
Sonnenschutz sorgt
für angenehmes
Ambiente, energie-
effiziente Gäste-
beherbergung und
Wirtschaftlichkeit.



Kluger Sonnenschutz



MARC KÄSTLI
GESCHÄFTSFÜHRER
WWW.KAESTLISTOREN.CH

Lord Norman Foster stand vor einer herausfordernden Aufgabe, als er sich 2004 an den Umbau des geplanten Hotels der Superlative am Zürichberg machte. Der gelungene architektonische Spannungsbogen zwischen Alt und Neu sorgt seit der Wiedereröffnung im Jahr 2008 auch weltweit für anerkennende Schlagzeilen. Der Sonnenschutz hat bei solchen Bauten die Aufgabe, eine Brücke zwischen Tradition und Moderne zu schlagen. Während an altherwürdigen Gebäuden oft traditionelle Korbstoren, Fallarm- und Scherenarmstoren, die denkmalpflegerischen Anforderungen genügen sowie filigrane Terrassenüberdachungen zur Anwendung kommen, steht bei den modernen Gebäuden mit meist grossem Glasanteil eine grossflächige Beschat-

tung im Vordergrund. Das in der Hotellerie hoch gewichtete angenehme Ambiente erfordert einen klugen Umgang mit dem Tageslicht. Erwiesenermassen fühlen sich Menschen bei Tageslicht wohler als bei Kunstlicht. Diesem Wunsch nach mehr Lichteinfall und Ausblick wird in der Architektur mit Fassaden mit hohem Glasanteil zunehmend Rechnung getragen. Die Glasfassade öffnet den Raum nach aussen und gewährt, wo gewünscht, diskrete Einblicke ins Gebäudeinnere.

Moderne Annexbauten

Während traditionelle Bauten meist aus mehreren Schichten und Materialien bestehen, wird bei den Annexbauten oft auf eine Fassade mit hohem Glasanteil

gesetzt. Die Anforderungen an die Fassade für die Wärmedämmung – den Schutz vor Überwärmung im Sommer und die Durchlässigkeit für die winterliche Wärmeenergiegewinnung – sind hoch.

Dynamische Isolierung

Der Sonnenschutz muss so konzipiert sein, dass die sommerliche Hitze draussen bleibt, damit das Gebäude nicht überhitzt und der Energieverbrauch für Klimatisierung minimiert wird. Umgekehrt sollte bei kühleren Temperaturen die Wärme durch die Sonneneinstrahlung genutzt werden, um Heizkosten zu sparen. Diese «dynamische Isolierung» lässt sich mit einer ausgeklügelten Storensteuerung und dem entsprechend ausgestalteten Sonnen-

schutz realisieren. Aussenliegend angebrachter Sonnenschutz leistet dazu einen sehr wichtigen Beitrag, denn dieser hält die Sonneneinstrahlung bereits vor dem Fenster ab. Für eine optimale Schutzwirkung sind robuste, aussenliegende, bewegliche, motorisierte und automatisch nach Fassadenbestrahlung gesteuerte Storen am besten geeignet. Idealerweise halten sie hohen Windlasten stand. Bei entsprechender Planung leistet ein kluges Sonnenschutzkonzept nicht nur einen massgeblichen Beitrag an das Ambiente, die Energieeffizienz und die Wirtschaftlichkeit eines Hotels. Vielmehr schlägt dieses – wenn gewünscht – auch eine optisch wohlthuende Brücke zwischen Tradition und Moderne.



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association