Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 48

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: 21.07.2025

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. 48 / 1. Dezember 2011

AG ACTIVE GASTRO ENG

Interessante Stellen – persönliche Beratung – professionelle Vermittlung!

Active Gastro Eng GmbH

www.activegastro.ch

HOTEL CAREER

Aktuell über 800 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH

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

htr hotel revue

jobs online

www.luzern-hotels.ch

Luzern

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2

Direktion/Kaderstellen 3–5

Tourismus 4

Deutsche Schweiz 5–7

Suisse romande ..... –

Svizzera italiana 7

Stellengesuche/Demandes d'emploi ... –

Immobilien 8

L-GAV

Auf 1. Januar 2012 tritt das neue Lohnsystem in Kraft. Dabei gilt es einige Neuerungen besonders zu beachten.

Bildautor

Neues Mindestlohnsystem

MARC KAUFMANN
LEITER WIRTSCHAFT & RECHT
WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Auf den 1. Januar 2012 tritt nun der zweite Teil der Neuerungen des GAV in Kraft, das neue Lohnsystem. Die Lohnklassen orientieren sich neu ausschliesslich an der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeitenden und nicht mehr an Dienstjahren oder Kaderfunktionen. Der Wechsel in die nächsthöhere Lohnstufe ist für Mitarbeitende künftig also nur noch über Aus- und Weiterbildung möglich. Neuerungen gibt es zudem im Bereich 13. Monatslohn, ab 2012 haben alle Mitarbeitenden ab dem ersten Tag Anspruch auf den vollen Dreizehnten.

Reaktion auf die Währungssituation

Als Reaktion auf die ausserordentliche Währungssituation (Frankenstärke) sind die Sozialpartner im September 2011 übereingekommen, dass die Einführung der Mindestlöhne für Saisonbetriebe bis zur Sommersaison 2012 verschoben werden kann. Für unbefristete Arbeitsverträge bedeutet dies, dass der Wechsel spätestens per 1. Mai 2012 vorgenommen werden muss, für befristete Verhältnisse mit Beginn der Sommersaison. Der Saisonbetrieb kann allerdings frei wählen, ob er freiwillig bereits per 1. Januar 2012 auf das neue System umstellen will, falls er damit besser fährt.

Termin für die Einführung des vollen 13. Monatslohnes ist wie vorgesehen der 1. Januar 2012. Die zweistufige Einführung des Gesamtarbeitsvertrages hat dazu geführt, dass per 1. Januar 2010 bereits viele Errungenschaften des neuen Gesamtarbeitsvertrages eingeführt worden sind. Es ist dies zum Beispiel die Erweiterung des Saisonstatutes, welches Betriebe zu einer durchschnittlichen wöchentlichen Arbeitszeit von 43,5 Stunden berechtigt, oder die Kompensation von Überstunden zu 100 anstatt zu 125 Prozent, wenn gewisse Voraussetzungen eingehalten sind.

Flexibilität nutzen!

Trotzdem stellt das neue Lohnsystem in dieser wirtschaftlich schwierigen Zeit viele Betriebe vor eine Herausforderung. Umso wichtiger ist es, dass die bestehenden Flexibilitäten des Vertrages bestmöglich genutzt werden: Überprüfen Sie anhand Ihrer Umsatzzahlen, ob Ihr Betrieb ein Saisonbetrieb ist. Die entsprechenden Tabellen finden Sie auf der Website von hotelleriesuisse. Nutzen Sie die Möglichkeit der Auszahlung von Überstunden zu 100 Prozent, indem Sie Ihre Mitarbeiterbestände eher knapp halten und Peaks mit Überstunden kompensieren. Prüfen Sie die Möglichkeit für Ihren Betrieb, Studenten, welche Vollzeit studieren, einzustellen. Diese unterstehen per 1. Januar 2012 nicht mehr dem Mindestlohnsystem. Bei Fragen steht Ihnen die Rechtsberatung von hotelleriesuisse unter +41 31 370 43 50 oder rechtsberatung@hotelleriesuisse.ch gerne zur Verfügung. Unter www.hotelleriesuisse.ch finden Sie seit Kurzem die neuen Arbeitsvertragsformulare, welche auf das neue Lohnsystem ausgerichtet sind sowie weitere wertvolle Informationen.

Ein Unternehmen der Stadt Zürich

Gesucht: TramführerInnen

Ihr künftiger Chef bewirbt sich bei Ihnen auf www.vbz.ch/jobs

VBZ Zürich Linie

Umsteigen lohnt sich.

Das Intensivseminar
GASTROSUISSE
Der Barkurs
Coole Drinks heiss geliebt
Termine: Blockkurs
Start Frühling: 7.05.2012, Start Sommer: 27.08.2011, Start Herbst: 12.11.2012
Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel.: 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch
10673-5642

Lingua Natura
Italiano – Français – Rumantsch – Deutsch
Sprachen lernen – ganz natürlich
in einem Naturpark CH/I
Natur – Kultur – Kulinarik
Kurse: Frühling und Herbst 2012
www.lingua-natura.com
Netzwerk Schweizer Pärke: 031 381 10 71
18140-7675

Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement
www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 service / Gastgeber	Region Zürich	J37375
Chef de rang	Region Zürich	J37429
Bar-Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J37155
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J37389
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J37390
Chef de Rang	Region Zürich	J37392
Servicepraktikant	Region Zürich	J37394
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J37277
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J37243
Demi-chef de rangRegion London	International	J37364
Commis de rang - Region London	International	J37345
Chef de rang - Region London	International	J37366
Commis de rang - Region London	International	J37365
Chef de rang - Region London	International	J37344
Restaurant Manager - 5* UAE	International	J37386
Demi-chef de rang - Region London	International	J37346
Chef de Service	Tessin	J37425
Commis de rang	Region Freiburg	J37151
Restaurantleiter	Region Freiburg	J37362

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Bern	J37295
Zimmerfrau	Region Bern	J37369
1. Gouvernante	Region Bern	J37326
Floristin	Region Bern	J34141
Etagenportier	Region Ostschweiz	J37240
Hotelfachassistent/in	Region Zentralschweiz	J37312
Hofa	Region Zürich	J37399

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankett- und SeminarassistentIn	Region Basel	J37313
Project Manager Events	Region Graubünden	J37242
Director of Sales & Marketing	Region Ostschweiz	J37288
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J37435
Sales Manager	Region Zürich	J37263
Assistant Sales Manager	Region Zürich	J37260
Verkäufer /in	Region Zürich	J37154
Filialleiter/in	Region Zürich	J37153
Marketing Manager	ganze Schweiz	J37162

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseurin (w)	Region Bern	J37292
Kosmetikerin	Region Bern	J37294

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sous-chef pâtissier- Region Chester	International	J37417

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Veranstaltungstechnik	Region Bern	J37328
Sanitärinstallateur	Region Graubünden	J37166
Human Resources Manager	Region Ostschweiz	J37289
SJH Tournant/e	ganze Schweiz	J37384

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Réception	Region Bern	J37305
PraktikantIn Küche	Region Bern	J37351
Kader PraktikantIn F&B	Region Bern	J37349
Service PraktikantIn	Region Bern	J37350

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B455	Betriebsleitung, Bereichsleitung, Betriebsassistentin	34	CH	per sofort	D|F|E
B329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D|F|E
B2028	Chef de Service, Stellv. Restaurantleiterin, Restaurantleiterin, Rezeption	30	DE	per sofort	
B2457	Director of F&B, Vizedirektor, Direktor, GM	33	CH	per sofort	D|F|I|E|SP|RUS
B2446	Food and Beverage Manager	31	DE	per sofort	D|F|E
B2430	Front Office	23	MV	per sofort	E
B2418	Geschäftsleitung, Direktion, Stv. Direktion, F&B Manager	33	CH	per sofort	D|F|E
B2458	GL (KMU), Stv. GL, Teamleitung, Bankett-Mgr, FD-Mgr	56	CH	per sofort	D|F|I|E|
B2192	Jungkoch	20	CH	per sofort	D
B2462	Koch, Alleinkoch, Tournant	42	CH	per sofort	D|F|SP
B2451	Koch als Aushilfe für Wochenenden und zu Events für einen fixen Stundenlohn	42	AT	per sofort	D|E
B2472	Leiter Küche und/oder Service	38	CH	per sofort	D|E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D|F|I|E|SP
B2447	Pizzaiolo	40	TN	per sofort	F|I|AR
B2504	Réceptionist, Allrounder, Aushilfe	29	CH	per sofort	D|F|I|E
B2445	Übergangsstelle bis Ende 2011 - Kanton Bern + umliegende Kantone	48	CH	per sofort	D|F|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 28. 11. 2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Schloss-Hotel Swiss-Chalet

Château Golden-Gate / Jagdschloss

Das **Schloss-Hotel Swiss-Chalet** ist ein international bekanntes 4 Sterne Hotel am Vierwaldstättersee, 8km vor Luzern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 01. Februar 2012 oder nach Vereinbarung einen motivierten:

- Leiter/-in Hotellerie

Als geborener Gastgeber leiten Sie den Bereich Hotellerie unseres Hauses. Dank Ihrer fundierten Ausbildung sind Sie dieser Aufgabe bestens gewachsen. Sie sind eine aufgeweckte Persönlichkeit und verstehen es, Ihr Team zu motivieren. Nebst Ihrer deutschen Muttersprache, sprechen Sie ein sehr gutes Englisch sowie Französisch.

- Rezeptionist/-in (Protel)

Als Teil unseres Rezeptionsteams erledigen Sie sämtliche anfallenden Arbeiten im Bereich Front Office. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer spannenden und anspruchsvollen Umgebung.

Senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Schloss-Hotel Swiss-Chalet, Herr Alois Seeholzer,
Luzernerstrasse 204, 6402 Merlischachen
041 854 54 54 / a.seeholzer@schloss-hotel.ch

18184-7686

Top CH-Leadership Campus & First Class Hotel

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See, nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen entfernt, die beeindruckende Infrastruktur und die jetzt stattfindenden substantiellen Renovationen aller Gästezimmer sowie des Plenums innerhalb eines auf hohem Niveau ausgestatteten Congress & Convention Centers. Wiedereröffnung ist am 1. März 2012. Das bis 2011 im Gault Millau aufgeführte, exklusive Restaurant besitzt Ambitionen nach der Wiedereröffnung erneut von GM ausgezeichnet zu werden. Das insgesamt breite Gastronomieangebot mit weiteren F & B Outlets auf Gourmetstufe und einer gut frequentierten Bar verhilft dem First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

Ziel der Stelle: Qualitative und organisatorische Weiterentwicklung des Betriebes, Optimierung von Ablaufprozessen, Mitarbeiterrekrutierung/-einsatzplanung, Guest Relation Management, Restaurantleitung, Durchführung von Banketten, Verantwortung für alle gastronomischen Aspekte im Rahmen von Seminaren, Workshops und Special Events sowie **spannende Zusatzaufgaben im Bereich F & B Management:** z.B. Mithilfe in Sachen Einkauf, Angebotsgestaltung/-planung und Lagerbewirtschaftung. Sie führen zwei Chef de Service, einen Chef de Bar und Service-Teams inkl. Auszubildende mit ca. 15–20 Mitarbeitenden.

Leitung Restaurants

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Idealbesetzung: Selbstbewusste, lösungsorientierte und organisatorisch starke Gastronomie-Persönlichkeit, der die Gastgeberrolle ebenso am Herzen liegt wie der Wunsch für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, namhaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt einen perfekten Service sicherzustellen. In Kooperation mit dem Küchenchef – einem der besten Köche des Landes übrigens – werden Sie im Unternehmen, ein umsichtig geführter Spitzenbetrieb, auf Stufe Geschäftsleitungsmitglied eine zentrale Rolle spielen!

Professionelle RestaurantleiterInnen mit entsprechender Aus- & Weiterbildung oder führungserfahrene, starke Stv.-Rest.-LeiterInnen auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe, informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Angedachter Eintrittstermin ist Mitte Februar 2012. Idealalter: ca. 30–40. – Wann hören wir von Ihnen? Wir sind jedenfalls gespannt auf Sie! Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Infoline +41 44 402 53 00. Wir sind auch abends (!) und samstags/sonntags für Sie erreichbar: +41 79 402 53 00.

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

17877-7638

volkshaus basel

Das Volkshaus Basel im Zentrum von Kleinbasel wird per Anfang März 2012 neu eröffnet. Die von Herzog & de Meuron umgebaute französische Brasserie sowie die klassische Bar, der von Bäumen bedeckte Biergarten im Innenhof, das Boulevard-Café und die Bankett-Säle sollen zu einem neuen kulinarischen und kulturellen Treffpunkt in Basel werden.

Zur Eröffnung suchen wir nun ein hochmotiviertes und fachlich versiertes Team an MitarbeiterInnen, welches uns auf diesem Weg begleitet.

Chef de Service Brasserie (m/w) per 15.2.2012
Hohe Leistungsbereitschaft, Berufserfahrung in vergleichbarer Position, hohe Affinität zu Food & Beverage mit Weinkenntnissen, abgeschlossene Servicelehre, verkäuferisches Flair, Mitarbeiter-Führung, D/E/F

Chef de Bar (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Servicelehre/Barausbildung, mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position, Weiterbildung im Bereich Bar/Cocktails Classic, Teamführung, kommunikativ, hohe Leistungsbereitschaft, D/E/F

Chef de Rang (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Servicelehre, 5jährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position, verkäuferisches Flair, kommunikativ, hohe Leistungsbereitschaft, Weinkenntnisse von Vorteil, D/F/E

Barkeeper (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Servicelehre mit Weiterbildung im Bereich Bar, kommunikativ, speditiv, D/F/E

Commis de Rang (m/w) per 01.03.2012
Abgeschlossene Servicelehre, aufgeschlossen, kommunikativ, speditiv, teamfähig, D/F/E

Buffetier (m/w) per 01.03.2012
Erfahrungen in vergleichbarer Position, aufgeschlossen, kommunikativ, speditiv, D/F/E

Bankett-Aushilfen im Stundenlohn (m/w)
Mehrjährige Erfahrung bei Banketten und Events, flexible Arbeitszeiten, auf Abruf

Kaufmännische Mitarbeiterin (m/w) per 15.02.2012
Erfahrung in den Bereichen Personalwesen, allgemeine kaufmännische Arbeiten, Tagesabrechnungen Sekretariat, D/F

Bei Interesse erwarten wir eine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an die nachfolgende Adresse. Nur Kandidaten aus der Schweiz oder mit gültiger Arbeitsbewilligung (Kopie bitte beilegen) können berücksichtigt werden.

Volkshaus Basel Betriebs AG,
Frau Simone Itin
Personalwesen
Rebgasse 12-14, 4058 Basel
E-Mail: personal@volkshaus-basel.ch

18192-7695

HOTEL KREBS INTERLAKEN

Hotel Krebs****
Bahnhofstrasse 4, 3800 Interlaken
Corsin Biert, General Manager
+41 (0)33 826 03 30
c.biert@krebshotel.ch
www.krebshotel.ch

Nach einer Totalrenovation im Frühsommer 2008 ist das Boutique Hotel Krebs wieder eine der ersten Adressen in Interlaken! Das im 1875 erbaute Jugendstil-Hotel verfügt über 44 Zimmer und Suiten. Die kulinarische Handschrift unserer Gastronomie wird geprägt von einer klassisch-saisonalen Schweizer Küche mit internationalen Einflüssen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Restaurant-Leitung (m/w)

Ihr Aufgabenbereich:
- Führung einer Servicebrigade von bis zu 10 Mitarbeitern
- Vertreten der betriebsinternen Interessen nach aussen
- Verkauf, Organisation und Durchführung von Banketten
- Aktive Verkaufsförderung und Zusatzverkäufe
- Erstellung und Pflege aller Speise- und Getränkekarten
- Verantwortlich für das gesamte Kassenwesen
- Verantwortlich für den Getränke- und Non-Food-Einkauf
- Verantwortlich für Einsatzpläne und Stundenkontrolle
- Förderung und Schulung der Mitarbeiter und Auszubildende
- Einhaltung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien
- Betreuen und verwöhnen unserer internationalen Gäste sowie lokalen Stammkundschaft

Ihr Anforderungsprofil:
- Abgeschlossene Servicelehre oder gleichwertige Ausbildung
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Gastgeber- und Führungspersönlichkeit
- Freude, Lernende auszubilden
- Erfahrung im gepflegten À-la-carte-, Bankett- und Barservice
- Organisatorisches Geschick und kostenbewusstes Handeln
- Bereitschaft, überdurchschnittliche Leistungen mit höchstem Qualitätsbewusstsein zu erbringen
- Ausgeprägte Weinkenntnisse erwünscht, EDV-Kenntnisse
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Sie sprechen fliessend Deutsch, Englisch und Französisch, sind mobil sowie zwischen 25 und 35 Jahre jung

Wir bieten eine sehr interessante Arbeitsstelle mit viel Spielraum für Selbstständigkeit und hohem Entwicklungspotenzial an bester Lage. Es erwartet Sie eine lebhafte Gastronomie mit 80 Innen- sowie 80 Aussensitzplätzen. In dieser weltbekannten Feriendestination können Sie von einem umfangreichen Sport- und Freizeitangebot sowie guten Verkehrsanbindungen profitieren.

Wollen Sie Teil eines jungen und hochmotivierten Teams sein, aktiv an der Entwicklung des Hotel Krebs teilhaben und die Erwartungen unserer internationalen Gäste mit Ihrer Dienstleistung übertreffen? Dann bewerben Sie sich bei uns!

Haben wir Sie überzeugt? Senden Sie uns Ihre komplette Bewerbung mit aktuellem Foto sowie Lohnvorstellungen.

18174-7681

Casa Sant'Agnese
Hotel-Kurhaus Via A. Balli 1, 6600 Muralto
www.santagnese.ch

Ein Haus der Schwesterngemeinschaft Ingenbohl

Hotel mit 80 Betten für Ferien und Kuren. Die Personalpolitik, die Kultur im Haus, die grossartige Panoramasicht auf den Lago Maggiore und die Qualität der Struktur machen unser Angebot hochwertig.

Wir suchen per 01.04.2012 zu 100%

Direktor / Direktorin

Haben Sie einen ausgeprägten Sinn für Führungsaufgaben? Sind Sie der geborene Gastgeber?

Sie haben die Hotelfachschule absolviert, haben praktische Berufserfahrung, und sind innovativ.

Wenn Sie sich auf Deutsch und Italienisch mündlich und schriftlich ausdrücken können, dann sind Sie unser Wunschkandidat. Wir erwarten Sie, um mit Ihnen zusammen den Erfolg unseres Hauses zu fördern. Wir bieten eine interessante Aufgabe und ein angenehmes Umfeld.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte an:
Frau Petra Knöpfel, Tel. 091 735 46 46
knoepfel.petra@santagnese.ch oder Schwester Maria Hollenstein, Tel.091 735 46 00 / maria.hollenstein@santagnese.ch

Schriftliche Bewerbungen auf Deutsch an: Schwester Lucie Wildhaber, Institut Ingenbohl, Klosterstr. 10, 6440 Brunnen

18165-7676

restaurant
bar
APART

APART AG
Hotel Restaurant Bar
Mattenstrasse 1
CH-6343 Rotkreuz
Tel. +41 41 799 49 99
Fax +41 41 799 49 90
info@aparthotel-rotkreuz.ch
www.aparthotel-rotkreuz.ch

Für unsere Kundschaft aus der Region Zug-West suchen wir per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung den Küchenchef (oder Chefin), der einen saisonalen, modernen Kochstil beherrscht.

KÜCHENCHEF/IN

Sie führen ein Team von ca. 5-6 Mitarbeitenden und erbringen täglich konstant hohe kulinarische Leistungen für unsere Gäste in den beiden Restaurants. Sie kochen mit Frischprodukten und stellen vieles selber her!

Besuchen Sie unsere Website und machen Sie sich einen ersten Eindruck von unserem top modernen Betrieb. Das komplette Stelleninserat finden Sie ebenfalls auf unserer Website.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
hugo.lenzlinger@aparthotel-rotkreuz.ch
oder
Hugo Lenzlinger
APART AG
Mattenstrasse 1
6343 Rotkreuz

APART HOTEL
ROTKREUZ

18185-7689

Commercio Unternehmungen Zürich, Gastronomie

Wir, die Commercio Unternehmungen Zürich, führen in der Altstadt vier Gastronomiebetriebe und sechs Arthouse-Kinos. In unserer Produktionsküche an der Stampfenbachstrasse stellen wir täglich frische Pasta, Süsspeisen und Saucen her.

Am 2. Mai 2012 eröffnen wir auf dem Sechseläutenplatz die «Café Bar Opéra» (Arbeitstitel). Der Betrieb im Herzen Zürichs wird 70 Innen- und 60 Aussenplätze sowie einen Take-away umfassen. Im Zentrum des Angebotes stehen Kaffee, Wein, Antipasti, Pasta und Gebäck.

Für unser neues Lokal suchen wir per Anfang März 2012 **DIE/DEN**

Gastgeberin/Gastgeber

Sind Sie der Gastronomie mit Leidenschaft, starker Sozialkompetenz und fundierten Fachkenntnissen verbunden? Lieben Sie die Arbeit mit Menschen für Menschen, und sehen Sie sich in Ihrer Rolle als Gastgeberin/Gastgeber mit 90% Fronteinsatz? Wenn ja, sollten wir uns kennen lernen.

Für diese interessante Aufgabe im neuen Betrieb an prominenter Lage im Herzen von Zürich bringen Sie Führungserfahrung mit, sprechen D/I/E und leiten den Betrieb mit unternehmerischem Flair. Unsere zentrale Verwaltung unterstützt Sie mit moderner Infrastruktur und erledigt für Sie viele administrative Aufgaben.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen inkl. Foto senden Sie bitte elektronisch an:

Restaurants Commercio Piccadilly AG
Hanni Zemp, Stv. Direktorin
Nägelihof 1, 8001 Zürich
E-Mail: h.zemp@commercio.ch
www.commercio.ch/www.arthouse.ch

18187-7691

Das traditionelle ***Hotel mit zirka 30 Zimmern und starker Restauration liegt an einem Zentralschweizer See. Das Haus ist über die Grenzen hinaus bekannt und führt eine gehobene, viel gerühmte Küche.

Wir suchen auf 1. Januar 2012 oder n. V.

GeschäftsführerIn/Geschäftsführerpaar

Sie fühlen sich als Gastgeber der breiten Gästeschar und vertreten das Hotel gegen aussen. Als erfahrener Hotelier arbeiten Sie an der Front mit und leben die Gastfreundschaft Ihrem 25-köpfigen Team täglich vor.

Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit und führen das Hotel selbständig und nach den betriebswirtschaftlichen Kriterien. Sie erledigen alle administrativen Arbeiten, gesetzlichen Vorschriften und stellen die Mitarbeiter selbständig ein.
Ihre Erfahrungen setzen Sie täglich ein, um die Abläufe zu optimieren und die Umsätze zu verbessern.

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit Einsatz und Flair, um diesen vielseitigen Betrieb zu führen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Rumeg GmbH, Hp. Ruckstuhl
Postfach 33, 6375 Beckenried
Telefon 079 43 22 55 1
E-Mail: rumeg@bluewin.ch

18210-7702

Unser Auftraggeber ist ein engagierter, erfolgreicher Gastronom mit viel Herzblut. Er möchte seine facettenreiche, wunderschöne und wirklich einzigartige Lokalität nur in allerbeste Hände geben. Seine Ideen und sein stetiges Wirken sind vor Ort sichtbar und spürbar. Die Mitarbeiter sind präsent und professionell, das Ambiente ist einmalig und begeistert – es gilt, diesen sehr hohen Standard zu halten, die Aufbauarbeit ist getan und der Erfolg ist da! Gewünscht wird eine authentische, solide und vitale Persönlichkeit für die vielfältige Nachfolge-Position:

Geschäftsführer Gastronomie mit Passion (w/m)

Sie überzeugen uns für diese grosse Herausforderung vor allem durch Ihre Persönlichkeit und Ihre positive Wesensart – natürlich bringen Sie für die Komplexität der Aufgabe an schönster Lage in Luzern Kompetenz und Erfahrung in vielschichtiger, anspruchsvoller Gastronomie mit, um ein glaubwürdiger Ansprechpartner intern wie extern zu sein. Wir freuen uns auf Ihren guten Leistungsausweis und Ihre Verbundenheit mit der Innerschweiz, auch bezüglich Domizil. Als Persönlichkeit sind Sie auf der Vitalitäts- und Motivationsskala zwischen 29 und 39 und wollen noch viel bewegen. Sie motivieren ein Team von 40 Mitarbeitenden, sind glaubwürdiges Vorbild für alle Lernenden und «Führen und Fördern» soll Ihnen täglich Freude machen.
Es gibt noch sehr viel zu erzählen – die Fortsetzung erfahren Sie, wenn Sie zu allem mehr als ja sagen können und Ihren kompletten CV mit Foto elektronisch zustellen.
Wir sichern Ihnen volle Diskretion zu im Rekrutierungsprozess.

Ihre Kontaktperson: Esther Bischofberger, ebis@ubis.ch

ESTHER BISCHOFBERGER
Menschen & Möglichkeiten

ESTHER BISCHOFBERGER
Menschen & Möglichkeiten
Landoltstrasse 3
CH-8006 Zürich
Telefon +41 (0)43 343 92 92
ebis@ubis.ch

18189-7693

ENGADIN St.Moritz

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

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten

Wir suchen per **1. Februar 2012** oder nach Vereinbarung für unser Sales Team einen

Coordinator Meetings & Incentives (100%, m/w)

Sie bündeln marktgerecht MICE-Produkte, verarbeiten diese und setzen diese in entsprechende Marktbearbeitungsmassnahmen um. Sie koordinieren die MICE Aktivitäten mit den entsprechenden Leistungsträgern im Tal und erstellen Offerten für Kunden.

Als Mitglied des Verkaufsteams sind Sie direkt dem Leiter Sales unterstellt. Ihre Arbeit wird einen rund 50%igen Reiseanteil beinhalten.

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

Ihr Profil: fundierte Marketing- oder Tourismus-Ausbildung, erfolgreiche Verkaufspraxis, idealerweise einige Jahre Berufserfahrung im Bereich MICE, Ziel- und Ergebnisorientierung, hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit, ausgeprägte persönliche Integrität und Glaubwürdigkeit, Dialogfähigkeit und Diplomatie, ausgezeichnete Deutsch-, Englisch- und Italienischkenntnisse.

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

18176-7683

ARCADIA
TABERNA ROMANA

Das Spezialitätenrestaurant Arcadia pflegt, angelehnt an das Römische Reich, die mediterrane Küche. Unseren Gästen bieten wir von der Anfrage bis zur Verabschiedung eine persönliche Betreuung. Das Arcadia Taberna Romana ist ein Betrieb der Seniorenresidenz Talgut Ittigen und wurde von GaultMillau mit 13 Punkten ausgezeichnet.

Per 1. Februar 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Restaurationsleiter

In dieser Kaderfunktion führen Sie die Servicebrigade und sind für einen Top-Service verantwortlich; Sie sind unser Gastgeber. Sie zeichnen sich über eine natürliche Freundlichkeit und Integrität aus. Ein fundiertes Fachwissen bringen Sie mit – dieses geben Sie nicht nur an die Mitarbeitenden sondern auch an die Lernenden weiter.

Von unserem neuen Mitarbeiter erwarten wir eine abgeschlossene Ausbildung, Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, ein sehr hohes Qualitätsbewusstsein und viel Engagement. Sie sind flexibel und belastbar – exzellente Umgangsformen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nichtalltäglichen Betrieb und eine Zusammenarbeit mit einem bewährten Team. Ihr Arbeitsplatz ist gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Die Anstellungsbedingungen sind fortschrittlich.

Haben wir Ihr Interesse für diese aussergewöhnliche Stelle geweckt?

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten – vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Seniorenresidenz Talgut Ittigen, Herr Walter Kunz, Leiter Gastronomie, Talgut-Zentrum 34, 3063 Ittigen.

Restaurant Arcadia
Talgut-Zentrum 34
Postfach 66, 3063 Ittigen
reservation@arcadia-ittigen.ch
www.arcadia-ittigen.ch

Ein Betrieb der Seniorenresidenz Talgut Ittigen AG

18194-7697

Bauschänzli Zürich
Biergarten
Sommer-Insel
Oktoberfest

Für unseren äusserst lebendigen Betrieb, bestehend aus 650 Selbstbedienungsplätzen im romantischen **Biergarten** sowie 150 Plätzen im bedienten **Restaurant Limmatblick** mit **Lounge**, suchen wir in beständiger Saisonstelle (von März bis November o.n.V.), eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit.

Geschäftsführer (w/m)

für die Sommerinsel von Zürich

Für diese **vielseitige Stelle** werden Erfahrungen als Geschäftsführer sowie eine fundierte gastronomische Ausbildung vorausgesetzt. Ihre Stärken liegen in der professionellen **Planung** und Umsetzung von Betriebsabläufen, welche durch die bedingte Wetterabhängigkeit eine besondere **Souveränität** im Bestellwesen und der Führung von 40 Mitarbeitern erfordert. Als begeisterter **Gastgeber** richten Sie Ihr Handeln an den Bedürfnissen der Gäste aus.

Durch die Grösse und die **Komplexität** des Betriebes teilen Sie sich die Aufgaben mit einem Stellvertreter und werden durch ein erfahrenes Team unterstützt. Wir können uns in dieser Funktion auch ein Betriebsleiterpaar vorstellen, wobei dann die Service- oder Küchenleitung übernommen werden sollte.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir sind gespannt auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

Fred Tschanz Management AG Diego Salis, Limmatquai 2, 8024 Zürich
diego.salis@tschanz-management.ch www.bauschaenzli.ch

18173-7680

SEEGARTEN
HOTEL RESTAURANT
ARBON

Auf Frühjahr 2012 suchen wir

Gelernte Mitarbeiterin für Recéption und Service 100%
sowie
Restaurationsfachfrau/mann 100%

Sie bringen fundierte Berufskenntnisse mit und arbeiten gerne in einem aktiven Team?
Sie suchen eine längerfristige und abwechslungsreiche Arbeitsstelle und sind zwischen 25 und 40 Jahren jung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Conny und Gerry Kulnik-Michel
Hotel-Restaurant Seegarten
Seestrasse 66
9320 Arbon am Bodensee
071 447 57 57
www.hotelseegarten.ch

18182-7686

WALDHOTEL
DOLDENHORN ****
Landgasthof Ruedihus
3718 KANDERSTEG

mit exklusivem Restaurant
(15 Pkt. G+M). Wir suchen ab sofort motivierte Mitarbeiter/innen

PATISSIER
SERVICEFACHFRAU/-MANN
SERVICEPRAKTIKANT/IN
BARMEN

Mit Spannung erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto an
Tel. 033 675 81 81, Fax 675 81 85
info@doldenhorn.ch
www.doldenhorn-ruedihus.ch

18183-7687

---

eurofins
the bioanalytical company

Eurofins Scientific ist ein international führendes Unternehmen für bioanalytische Dienstleistungen in den Bereichen Lebensmittel, Umwelt und Pharma mit über 150 Niederlassungen und mehr als 8000 Mitarbeitern in 29 Ländern.

Wir
suchen zur Verstärkung und zur Ergänzung unseres Beratungsteams für die schweizerische Gesellschaft mit Sitz in Schönenwerd SO ab sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Berater/-in für Lebensmittelsicherheit (Lebensmittelindustrie/Gastronomie) 80–100%

Sie
haben eine qualifizierte Ausbildung in der **Gastronomie,** eventuell **Lebensmitteltechnologie** oder eine vergleichbare Qualifikation und konnten idealerweise bereits vielfältige und fundierte Erfahrung im Bereich **Betriebshygiene, Lebensmittelsicherheit** und **HACCP** sammeln. Der Umgang mit dem PC ist Ihnen ebenso vertraut wie eine eigenverantwortliche Arbeitsweise und ein am Kunden orientiertes Verhalten. Das Einsatzgebiet bildet die gesamte Schweiz mit einem Schwerpunkt im **Mittelland.** Sie haben neben den notwendigen Voraussetzungen (Führerausweis B) ausreichende Sprachkenntnisse (italienisch oder Französisch).

Wir bieten Ihnen
eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und attraktive Tätigkeit in einem wachsenden Unternehmen mit Perspektive. Selbstverständlich wird Ihnen die für die Aussendiensttätigkeit erforderliche Ausrüstung inklusive Firmenwagen zur Verfügung gestellt.

Haben wir Ihr **Interesse geweckt?** Dann sind wir gespannt auf Ihre aussagekräftigen Unterlagen (bevorzugt in elektronischer Form, da Dossiers nicht retourniert werden) an:

Eurofins Scientific AG, Herrn Axel Prauser
Parkstrasse 10, CH-5012 Schönenwerd
Telefon 062 858 71 00
E-Mail: AxelPrauser@eurofins.com, www.eurofins.ch

18178-7685

HOTEL
KREUZ
KONOLFINGEN

Wir suchen:
versierten Kellner
Servicefachmitarbeiterin
Hotelfachfrau
Restaurationsfachfrau
Koch/Köchin
im Rang Chef de Partie

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an
rschauss@kern.ch
oder
Hotel Kreuz
z. Hd. R. Schauss
Hotel Kreuz
3510 Bern/Konolfingen

18167-7678

ENGEL REST. & BAR
www.kuessnacht-engel.ch

sucht engagierte und kompetente Mitarbeiter mit dem gewissen Etwas.

Folgende Positionen haben wir zu vergeben (m/w):

*** Chef de Rang**
*** Chef de Partie**

Wenn Sie Mitglied unseres Teams werden wollen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Zeugnissen usw.) per E-Mail oder Post an

Engel Rest. & Bar
Hauptplatz 1, 6403 Küssnacht a. R.
info@kuessnacht-engel.ch

18206-7698

GAST
RATHAUSKELLER

Wir suchen möglichst ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine (m oder w)

Für Jahresstelle (Vollzeit).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Telefon 041 711 00 58
E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch

17940-7649

Unterhof am Rhein
Hotel
Restaurants
Seminare

IHRE ZUKUNFT ERWARTET SIE...
in einem der aussergewöhnlichsten Seminarhotels der Schweiz!

Im Seminarhotel Unterhof harmonieren geschichtsträchtige Mauern und modernes Design in reizvollem Kontrast. 5 multifunktionale Plenarräume, 12 Gruppenräume sowie 88 helle Gästezimmer bieten eine erstklassige Infrastruktur für Seminare und Bankette bis 100 Personen. Das à la carte Restaurant Fischerstube mit 40 Sitzplätzen und das Gartenrestaurant "Rheinpromenade" mit 120 Sitzplätzen garantieren kulinarische Höhenflüge.

Ab **Februar oder März 2012** freuen wir uns auf Ihre Unterstützung als

CHEF DE SERVICE (M/W)

Dank Ihrer grossen und langjährigen Erfahrung sind Sie der Profi, welcher unsere Serviceabläufe im à la carte- und Bankettbereich vor und hinter den Kulissen optimal steuert, überwacht und laufend optimiert. Als dynamische, flexible und selbständige Persönlichkeit mit ausgewiesener Führungserfahrung verstehen Sie es, Ihr zugeteiltes Team mitzuziehen und unseren Gästen einen jederzeit zuvorkommenden und erstklassigen Service zu bieten. Sprachkenntnisse in Englisch erleichtern es Ihnen, auch unsere internationale Kundschaft optimal zu betreuen.

Die gut eingespielte Servicebrigade (15 - 20 Mitarbeitende) unter der Führung unseres Leiters Restaurants, Jürg Schönholzer, freut sich, Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe zu unterstützen.

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte per Post oder per E-Mail an:
Seminarhotel Unterhof Schaffhauserstrasse 8 8253 Diessenhofen
christine.schnoor@unterhof.ch Tel. 052 646 38 11 www.unterhof.ch

---

Auf Anfang Januar 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser **Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee** mit angegliedertem Cateringbetrieb fachkundige und motivierte

Servicefachangestellte
und
Chef de Partie/Koch
und
Sous-Chef

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre, Freude am Beruf und lieben Sie die selbständige Arbeit in einem gepflegten Betrieb mit verschiedenen gastronomischen Auszeichnungen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an

Fredi Bloch
Restaurant Seeli
Seestrasse 189
8806 Bäch am Zürichsee
info@see.li / www.see.li
Tel. 044 784 03 07
Sonntag und Montag Ruhetag

18186-7690

E
EINSTEIN ST. GALLEN
HOTEL CONGRESS SPA

Hier geht «Tout St. Gallen» ein und aus. Das elegante First Class-Stadthotel liegt ruhig und doch zentral mitten im weltbekannten Klosterviertel der Altstadt von St. Gallen. Als erstes Haus am Platz bietet es 115 erlesene Zimmer und Suiten, kulinarische Abwechslung in zwei Restaurants, kultivierte Unterhaltung in englischer Clubatmosphäre in der Bar und einen topmodernen Fitnesspark. Mit dem hoteleigenen Einstein Congress setzt es schweizweit neue Massstäbe. Hoteleigenes Parkhaus vorhanden.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams im E. Das Restaurant, Caf E. Bistro und Einstein Congress suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung einen

SOUS-CHEF (M/W)

der mit Flexibilität und motivierter Persönlichkeit bei der Weiterentwicklung unseres dynamischen Betriebes mitwirkt.

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen die Unterstützung und Vertretung unseres Küchenchefs im Einstein Congress sowie die Lehrlingsausbildung. Sie unterstützen bei der Organisation des Mitarbeitereinsatzes, der Ablauforganisation sowie der Durchsetzung unserer Qualitäts- und Hygienestandards und der Überwachung der Produktion sowie der Fertigung. Eigenverantwortlich führen Sie mit Ihrem Team Apéros, Bankette und Galadinner durch. Zudem übernehmen Sie einen eigenen Posten und arbeiten mit saisonalen, qualitativ hochstehenden und regionalen Produkten.

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung und erste Führungserfahrung, idealerweise in der gehobenen Gastronomie. Mit Ihrer Kreativität und Ihrer Leidenschaft zum Kochen begeistern Sie unsere Gäste sowie unsere Mitarbeitenden immer wieder aufs Neue. Sie arbeiten organisiert und selbständig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet, in welchem Sie sehr selbständig arbeiten können. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

EINSTEIN ST. GALLEN AG
Barbara Schilling, Human Ressource Manager
Berneggstrasse 2, 9000 St. Gallen
Telefon 071 227 55 80
barbara.schilling@einstein.ch

18136-7673

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
Geschäftsführer	Region Graubünden	J37422
Direktons- oder Pächterpaar	Region Ostschweiz	J37169
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J37380
Geschäftsführer/Wirte Paar (evtl. auch zur Pacht)	Region Ostschweiz	J37437
Leiter/-in Hotellerie	Region Zentralschweiz	J37374
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J37323
Filialleiterin / Filialleiter	Region Zürich	J37152
Restaurantleiter & on Duty Manager	Region Zürich	J37343
Direktor	Region Zürich	J37400

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistante de Direction & Cheffe Réceptionniste	Region Freiburg	J37423
Rezeptionist	Region Bern	J37348
Rezeptionist	Region Bern	J37164
Receptionistin	Region Bern	J37373
Rezeptionist/in	Region Bern	J37301
Nachtportier (m)	Region Bern	J37234
RéceptionistIn	Region Bern	J37296
Front Office Manager Assistant	Region Bern	J37347
Front Office Manager	Region Bern	J37370
RéceptionistIn / Gruppen und Seminare (80% -100%)	Region Bern	J37304
Rezeptionist	Region Graubünden	J37413
Nachtportier	Region Graubünden	J37265
Hotelsekretärin	Region Mittelland (SO,AG)	J37266
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J37238
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J37412
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J37248
Betriebsassistent	Region Zentralschweiz	J37436
Reservationsmitarbeiter/in	Region Zürich	J37156
Receptionistin	Region Zürich	J37359
Réceptionist/-in	Region Zürich	J37340
Receptionistin (w)	Region Zürich	J37396
Office ManagerIn	Region Zürich	J37256
AnlasskoordinatorIn	Region Zürich	J37255
Mitarbeiterin Contact Center, 80-100%	Region Zürich	J37388
Front Office	Region Zürich	J37332
Ass. Front Office Director - 5* UAE	International	J37385
Rezeptionist	Tessin	J37428
Rezeptionist Spätdienst m/w - Region Lago Maggiore	Tessin	J37427
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J37157

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Saucier/Entremetier	Region Basel	J37287
Chef de Partie	Region Basel	J37371
Commis de Cuisine	Region Bern	J37368
Chef de Partie	Region Bern	J37334
Commis de Cuisine	Region Bern	J37298
Koch	Region Bern	J37233
Chef Patissier	Region Bern	J37300
Chef Pâtissier	Region Bern	J37303
Chef de partie 80% - 100%	Region Bern	J37372
Chef Saucier	Region Bern	J37299
Küchenchef	Region Bern	J37410
Chef de Partie	Region Graubünden	J37168
Commis de cuisine	Region Graubünden	J37250
Sous-Chef	Region Graubünden	J37257
Frühstückskoch / köchin	Region Graubünden	J37358
Sous Chef	Region Graubünden	J37382
Chef de partie	Region Graubünden	J37147
Demi-chef de Partie	Region Graubünden	J37167
Jungkoch / Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J37236
Alleinkoch	Region Ostschweiz	J37433
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J37398
Indische Spezialitätenköche	Region Zentralschweiz	J37314
Sous-chef Junior	Region Zentralschweiz	J37357
Koch	Region Zentralschweiz	J37315
Köchin / Koch	Region Zentralschweiz	J37327
Chef de Partie	Region Zürich	J37393
Jungkoch	Region Zürich	J37241
Chef de Partie	Region Zürich	J37259
Sous-Chef	Region Zürich	J37316

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie saucier	Region Zürich	J37321
Sous-Chef	Region Zürich	J37261
Küchenchef	Region Zürich	J37367
Chef de Partie / Sous Chef	Region Zürich	J37397
Commis de cuisine - Region London	International	J37253
Demi-chef de partie - Region London	International	J37418
Demi-chef de partie - Region London	International	J37252
Commis de cuisine - Region London	International	J37419
Chef de partie - Region London	International	J37426
Commis de cuisine - Region Dorset	International	J37148
Chef de partie - Region Chester	International	J37420
Commis de cuisine	Region Freiburg	J37149
Chef de partie	Region Freiburg	J37150

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event ManagerIn	Region Bern	J37293
Event & Seminar Manager	Region Bern	J37411
F&B Manager Assistant	Region Graubünden	J37363
Bar/Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J37275
Geschäftsführer Assistent m	Region Zürich	J37401
Chef de service	Region Zürich	J37434
Anlassleiter Bankette & Events	Region Zürich	J37262
Anlassleiterin	Region Zürich	J37404
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J37407

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang	Region Bern	J37338
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J37144
Barfachfrau	Region Bern	J37247
Chef de service	Region Bern	J37246
Commis de Rang	Region Bern	J37297
Stv. Geschäftsführung	Region Bern	J37329
Chef de Rang	Region Bern	J37333
Chef de Service	Region Bern	J37335
Chef de service	Region Bern	J37145
Commis de Rang	Region Bern	J37336
Chef de Bar	Region Bern	J37337
Teamleiter/In	Region Bern	J33923
Chef de rang	Region Graubünden	J37430
Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J37311
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J37383
Chef de Rang (w)	Region Graubünden	J37416
Servicefachfrau/mann	Region Graubünden	J37158
Commis de rang	Region Graubünden	J37146
Chef de Rang	Region Graubünden	J37381
Bar/Servicemitarbeiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J37276
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J37432
Commis de rang	Region Oberwallis	J37414
Chef de service	Region Oberwallis	J37409
Chef de Rang	Region Oberwallis	J37387
Restaurantionsangestellte/r	Region Ostschweiz	J37331
Betriebsassistenten (Service & Réception)	Region Ostschweiz	J37239
Serviceangestellte/n	Region Ostschweiz	J37170
Allrounder Bar- und Servicebereich	Region Zentralschweiz	J37165
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J37251
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J37424
Chef de rang	Region Zürich	J37245
Chef de Service	Region Zürich	J37421
Bankettaushilfe	Region Zürich	J37406
Chinakoch (m)	Region Zürich	J37402
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J37403
Baraushilfe (w)	Region Zürich	J37405
Restaurationsfachangestellte/n	Region Zürich	J37258
Chef de Rang (m)	Region Zürich	J37415
Chef de Service	Region Zürich	J37264
Restaurantleiter	Region Zürich	J37339
Servicemitarbeiter/ -in	Region Zürich	J37361
Frühdienst -Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J37360
Serviceaushilfen 20-80%	Region Zürich	J37330
Chef de Service	Region Zürich	J37325
Chef de Rang	Region Zürich	J37163

Wir sind ein **mittelgrosses Familienhotel im autofreien Braunwald (GL)** mit rund 40 Betten und **anspruchsvollem A-la-carte-Restaurant** und suchen für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte März)

Jungkoch/Hilfskoch
Hilfskraft für Zimmer, Abendservice und Küche

Selbstständiges Arbeiten, hohes Qualitätsempfinden, Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit (inkl. Wochenenden), gute Deutschkenntnisse, Teamfähigkeit und Belastbarkeit werden vorausgesetzt.
Wir bieten Familienanschluss, ein eingespieltes Team, Arbeitsort inmitten schönstem Ski- und Wandergebiet sowie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit. Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Familie Stuber • 8784 Braunwald
Tel. 055 653 63 63 • Fax 055 653 63 66
toediblick@bluewin.ch
www.holidayswitzerland.com

18207-7699

Koch gesucht 80%
vom 15. 12. 2011 bis 30. 4. 2012
(Sonntag, Montag & Dienstag frei)

Sind Sie zuverlässig, pünktlich, selbständig und kreativ, dann sind Sie bei uns genau richtig.
Auf Ihre Unterlagen freuen wir uns.

Sporthotel Minster, 8842 Unteriberg
055 414 62 00 oder
infor@sporthotel-minster.ch

18138-7674

volkshaus basel

Das Volkshaus Basel im Zentrum von Kleinbasel wird per Anfang März 2012 neu eröffnet. Für die kulinarische Neubelebung des Hauses mit seiner Brasserie, Bar, Innenhof und den grossen Bankett-Sälen suchen wir ein hochmotiviertes, fachlich versiertes und freundliches Küchenteam.

Chef de Partie (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Kochlehre, 5jährige Berufserfahrung in vergleichbarer Position, teamfähig und belastbar, mit Ambitionen

Chef Pâtissier (m/w) per 15.02.2012
Abgeschlossene Konditor-Confiseur-Lehre oder Koch-Lehre mit mehrjähriger Berufserfahrung als Pâtissier, selbständiges Arbeiten und Organisieren der Pâtisserie, Teamplayer, innovativ und belastbar

Demi Chef de Partie (m/w) per 01.03.2012
Abgeschlossene Kochlehre, mind. 3jährige Berufserfahrung, belastbar, teamfähig

Commis de Cuisine (m/w) per 01.03.2012
Abgeschlossene Kochlehre, belastbar, teamfähig

Commis Pâtissier (m/w) per 01.03.2012
Abgeschlossene Konditor-Confiseur-Lehre oder Kochlehre, belastbar, teamfähig

Lagerist (m) per 15.02.2012, anfänglich 50%
Erfahrung in den Bereichen Logistik und Lager, selbständiges Führen des umfangreichen Waren- und Materiallagers, Annahme und Kontrolle von Lieferungen, D/F

Reinigungsmitarbeiter Back Office per 01.03.2012
Allgemeine Reinigungsarbeiten im gesamten Haus, Lingerie, BackOffice, diverse Hilfsarbeiten in der Küche, tägliche Reinigung der Küche und des Gastraums

Bei Interesse erwarten wir eine vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail an die nachfolgende Adresse. Nur Kandidaten aus der Schweiz oder mit gültiger Arbeitsbewilligung (Kopie bitte beilegen) können berücksichtigt werden.

Volkshaus Basel Betriebs AG
Personalwesen
Frau Simone Itin
Rebgasse 12-14, 4058 Basel
E-Mail: personal@volkshaus-basel.ch

18193-7696

FERIEN VEREIN

HOTEL VALAISIA
Crans-Montana

Unser ****-Hotel mit seinen 111 Zimmern liegt zentral und doch ruhig in der Nähe der Sportbahnen und des pulsierenden Zentrums von Crans-Montana.
In unserem Haus 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 gemütliche Bar, die gepflegte Küche sowie die familiäre Atmosphäre. Sind Sie interessiert, in unserer schönen Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine dynamische, motivierte und teamfähige Person als

RECEPTIONIST/-IN

Haben Sie genau soviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Sind Sie in Deutsch stilsicher und sprechen Sie ausserdem fliessend Französisch und eventuell Englisch sowie Italienisch? Haben Sie bereits Erfahrung in vergleichbarer Position gesammelt? Dann sind Sie genau die richtige Person für uns. Für weitere Informationen zögern Sie nicht uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennen lernen. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Valaisia
Herr Nicolas Deslarzes, Direktor
Route de Vermala 10–12
CH-3963 Crans-Montana
T +41 27 481 26 12
F +41 27 481 26 60
nicolas.deslarzes@hotel-valaisia.ch
www.hotel-valaisia.ch

18191-7694

Gourmet-Restaurant Alpenblick
3715 Adelboden

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. Dezember 2011 für die gepflegte regionale und saisonale Küche im Herzen von Adelboden

Chef de Partie (m/w)
Commis de Cuisine (m/w)
Restaurations-Fachfrau

Wir erwarten selbständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Rufen Sie uns an: 033 673 27 73 oder
alpenblick-adel@bluewin.ch
Hanni und Alfred Inniger
Restaurant Alpenblick
3715 Adelboden

17678-7619

Die Hotel Hari AG betreibt in Adelboden im Berner Oberland ein 130-Betten-Haus mit drei Sternen. Wir führen den Betrieb bewusst und im Sinne der Gründer als christliches Haus. Die Aktien sind im breit gestreuten Familienbesitz. Zur Führung unseres Hauses suchen wir auf die Sommersaison 2012 oder nach Vereinbarung eine(n)

Geschäftsführer/in

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören:
- Leitung des Hotels in allen operativen Belangen
- Anstellung und Führung der Mitarbeitenden
- Betreuung der Individual- und Gruppengäste
- Planung und Durchführung von Marketingmassnahmen
- Einhalten des Budgets / Kostenkontrolle
- Kontaktpflege gegen aussen (Tourismusvereine, Verbände, etc.)
- Weiterentwicklung von Betrieb und Angebot
- Planung von Investitionen und Werterhaltungsmassnahmen

Sie sind ein(e) begeisterte(r) Hotelier(e) mit abgeschlossener Hotelfachschule oder gleichwertiger Ausbildung. Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse und Berufserfahrung. Als kommunikative, initiative und führungsstarke Persönlichkeit übernehmen Sie gerne Verantwortung und können Menschen motivieren. Sie teilen christliche Werte und tragen unser Leitbild mit. Stilsicheres Deutsch und gute Kenntnisse in Französisch und Englisch runden ihr Profil ab.

Wir bieten eine spannende Herausforderung mit grossen Entfaltungs- und Gestaltungsmöglichkeiten bei zeitgemässen Anstellungsbedingungen. Weitere Informationen über das Hotel Hari finden Sie auf www.hotelhari.ch.

Sind Sie Gastgeber/in mit Leib und Seele? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an Herrn Matthieu Funtsch, Mitglied des Verwaltungsrates, funtschmat@aol.com.

18211-7703

Svizzera italiana

HOTEL DE LA PAIX LUGANO
CERCA
SALES MANAGER
A TEMPO INDETERMINATO.

Requisiti richiesti:
– Esperienza nel settore turistico
– Buona conoscenza lingue nazionali e inglese
– Buona conoscenza principali sistemi applicativi
– Disponibilità a viaggiare

Inviare CV dettagliato a:
Wonderhotels SA
via Cattori 18 – 6900 Lugano
account@delapaix.ch

18175-7682

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER — HORESTO Jobs
www.hotelcareer.fr **www.horesto.ch**
Offres et recherches d'emploi
sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie
Tél.: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

5601-3065

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 48 / 1. Dezember 2011

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

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

14752-7129

Zu verkaufen in bedeutendem Marktort in der Ostschweiz

RESTAURANT – BAR
mit 130 Plätzen und grosser Küche

sowie

Boulevard-Kafi
mit 35 Plätzen.

Teilweise umgebaut und neu eingerichtet, sehr schönes Ambiente.

Lagerräume, Kühlraum, 2 Parkplätze in Tiefgarage. In der Umgebung genügend Parkplätze. 2 Minuten vom Bahnhof entfernt. Langjähriger Mietvertrag mit Option.

Solvente Interessenten erreichen uns unter Telefon 052 534 02 63.

17619-7618

PÄCHTER / GASTGEBER FÜR 3 STERN HOTEL IN ST. GALLEN GESUCHT

Das Hotel wird 2012 erbaut und soll im Frühjahr 2013 als 3 Stern Business Hotel eröffnet werden und umfasst: 47 Zimmer, Gastro Outlet, 2 Seminarräume, Business Corner, Aufenthaltsraum, Rezeption und 41 Parkplätze

Detaillierte Informationen sind bei Kohl & Partner GmbH erhältlich: zuerich@kohl-int.ch oder Tel. 044 586 22 09

18119-7661

THEATER BASEL

GASTRONOMIE

Das Theater Basel ist das grösste Dreispartenhaus der Schweiz. Es bietet in der trinationalen Metropolregion ein gleichsam breites wie anspruchsvolles Spielprogramm in Oper, Schauspiel und Ballett.

Die Gastronomie des Theater Basel soll seine Besucherinnen und Besucher in den Pausen sowie vor den Vorstellungen kulinarisch begeistern, den Mitarbeitenden eine innovative, abwechslungsreiche Verpflegung anbieten und die diversen zusätzlichen Veranstaltungen im gesamten Haus mit einem professionellen Catering umrahmen. Für diesen spannenden Betrieb sucht das Theater Basel einen ausgewiesenen, flexiblen, engagierten und innovativen

PÄCHTER
(PRIVATPERSON ODER BETRIEBSGESELLSCHAFT)

Neben dem Mitarbeiterrestaurant mit seiner Sommerterrasse stehen 4 Haupt- und 1 Nebenbuffet zur Bewirtschaftung der Theatergäste sowie für theatereigene und externe Veranstaltungen zur Verfügung.

Pachtbeginn ist der 1. August 2012.
Gerne stellen wir Ihnen eine umfassende Dokumentation mit den Konditionen zu. Bei Interesse melden Sie sich bis 13. Januar 2012 bei:
Theater Basel, Verwaltungsdirektion, Frau S. Keller,
Tel.: +41/(0)61-295 14 31, Fax: +41/(0)61-295 15 75,
s.keller@theater-basel.ch, www.theater-basel.ch

18188-7692

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr 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: Elsbeth Hobmeier
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/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine			Doppelnummer	
– Ausgabe / Numéro	Nr. 49/2011	Nr. 50/2011	Nr. 51/52/2011	Nr. 1/2012
– Erscheint / Parution	8. 12. 2011	15. 12. 2011	22. 12. 2011	5. 1. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	5. 12. 2011	12. 12. 2011	19. 12. 2011	30. 12. 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-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 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.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

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

htr hotel revue