Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2011)**

Heft 36

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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. 36 / 8. September 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Du suechsch en neue Job?
Meld di bi euis und profitier vo über 20 Jahr Erfahrig!
Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Jobs online
www.luzern-hotels.ch
Luzern
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

HOTEL CAREER
Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Weiterbildung aktuell
Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung....2
Direktion/Kaderstellen....3–7
Tourismus....-
Deutsche Schweiz....6–11
Suisse romande....11
International/Marché international....2
Stellengesuche/Demandes d'emploi....-
Immobilien....12

Kommunikation

Zuhören ist eine Kunst. Und in der Einarbeitungszeit von neuen Mitarbeitenden besonders wertvoll. Spannende Erkenntnisse sind garantiert.

Fotolia

Neuen gut zuhören

NORA FEHR
EIDG. DIPL. PR-BERATERIN
DR. SCHENKER KOMMUNIKATION AG BERN

Die Erleichterung ist gross. Der Wunschkandidat hat unterschrieben! Mit dem Vertragsabschluss ist ein entscheidender Schritt getan. Doch die eigentlichen Herausforderungen stehen mit der Einarbeitung und der Integration ins Unternehmen noch bevor.

Klare Rollenverteilung

Die Erwartungen der Gäste an das Personal sind hoch. Entsprechend kurz ist die Schonfrist für neue Mitarbeitende und entsprechend intensiv die Einarbeitungszeit. Was das rein Fachliche betrifft, sind die «Neuen» bald im Element. Dafür sorgen Handbücher, Checklisten und Einführungsprogramme. Damit sie sich in einer ungewohnten Umgebung gut integrieren und voll entfalten können, brauchen sie aber mehr. Nämlich Vorgesetzte und Kollegen, die anleiten, motivieren und unterstützen. Und die wissen, wie wichtig Umgangston und Fingerspitzengefühl in der Anfangsphase sind und wie unmittelbar sich die persönlichen Kontakte auf Motivation und Lernbereitschaft auswirken. Vor lauter Konzentration auf das Fachliche kommt das Zwischenmenschliche in der Praxis häufig zu kurz. Auch die kommunikativen Rollen sind in der Einarbeitungszeit meistens klar verteilt: Die «Erfahrenen» vermitteln Informationen, die «Neuen» verarbeiten diese. Um eine umfassende Einführung sicherzustellen, darf es aber nicht bei dieser einseitigen Informationsübermittlung bleiben. Gute Chefs suchen deshalb aktiv das direkte Gespräch und nehmen sich auch in hektischen Phasen genügend Zeit dafür. Und vor allem beherrschen gute Chefs die Kunst des Zuhörens – denn neue Mitarbeitende haben viel zu sagen.

Die Kunst des Zuhörens

Die Technik des «Aktiven Zuhörens» hat in Führungs- und Kommunikationsseminaren heute einen festen Platz. Denn richtiges Zuhören geschieht nicht automatisch, sondern verlangt ehrliches Interesse und die Fähigkeit, sich selbst zurückzunehmen. Es braucht einige Konzentration, um das zu hören, was das Gegenüber ausdrücken will. Es braucht Nerven, Gesprächspausen zuzulassen und diese nicht mit eigenem Redefluss zu überbrücken. Es braucht Übung, nonverbale Signale richtig zu deuten. Und es braucht Geduld, bei mehrdeutigen Aussagen nochmals nach dem genauen Sinn zu fragen. Wer neuen Angestellten aufmerksam zuhört, lernt sie schneller und besser kennen. Er erfährt, wie es um ihr fachliches Wissen steht. Wie hoch Motivation und Leistungswillen sind. Wie gut die Integration ins Team klappt. Es lohnt sich, Neue konkret nach ihrer Meinung und ihren fachlichen Einschätzungen zum Unternehmen zu fragen. Noch sind sie frei von Betriebsblindheit und sehen ihr neues Arbeitsumfeld mit den Augen von externen Fachleuten. Dies bringt spannende Erkenntnisse und zeigt den neuen Teammitgliedern, dass neben den Leistungen auch ihre fachliche Meinung von Anfang an zählt.

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung

hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelempfang bietet Ihnen für Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:
- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 7:
Modul 1: 03.–08.10.2011
Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 28.11.–03.12.2011

Kursdaten Zyklus 8:
Modul 1: 05.–10.03.2012
Modul 2: E-Learning, Self Learning
Modul 3: 07.–12.05.2012

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, www.hotelleriesuisse.ch/reception, Tel. +41 (0)31 370 43 01

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.–.

1 Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.–.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com

10429-5540

10674-5643

Anzeigen

Zu verkaufen

3 neue Pfannen

(Chromnickelstahl 18/18, aussen Kupfer)

Tel.-Nr. 044 481 87 49, vormittags

15310-7183

International

Bekanntes Ferienresort (550 Betten) mit vielen Auszeichnungen in einer der beliebtesten Urlaubsregionen Süddeutschlands sucht eine versierte

Führungspersönlichkeit/Direktion (w/m)

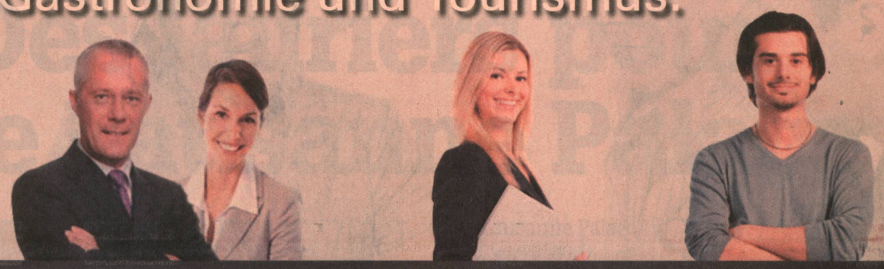
mit viel fachlichem Know-how, Qualitätsbewusstsein, Führungs- und Organisationstalent.

Für diese anspruchs- und verantwortungsvolle Aufgabe sollten Sie über unternehmerisches Denk- und Handlungsvermögen sowie fundierte Erfahrungen, insbesondere in der Ferienhotellerie, verfügen.

Sind Sie Gastgeber mit Leidenschaft und Besonnenheit, dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen bitte an Chiffre 14954-7159 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

14954-7159

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

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Betriebsmitarbeiter/in 20 %	Region Zentralschweiz	J33241
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J33128
Gastgeber/-in	Region Zentralschweiz	J33126
Commis de Rang	Region Zürich	J33231
Chef de Service	Region Zürich	J33239
Chef de Rang / ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J30619
Chef de Rang	Region Zürich	J33117
erfahrene Serviceleitung	Region Zürich	J33353
Frühstücksmitarbeiterin	Region Zürich	J33342
Chef de Rang	Region Zürich	J33266
Frühdienst-Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J33296
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J33300
Bartender	Region Zürich	J33207
Chef de Rang	Region Zürich	J33216
Stv. Restaurationsleiter/-in	Region Zürich	J33230
Responsable de l'exploitation	ganze Schweiz	J33292
Sommelier – UK – Region Sussex	International	J33112
Restaurant Manage – UK – Region Cumbria	International	J33303
Restaurant Manager	International	J33277
Chef de service – UK – Region London	International	J33192
Barfachman – UK – Region London	International	J33116
Chef de rang – UK – Region London	International	J33348
Restaurationsfachmann	Tessin	J33196

Hauswirtschaft

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Floor Supervisor	Region Basel	J33255
Aushilfe Portier	Region Bern	J33191
Generalgouvernante	Region Oberwallis	J33331
Generalgouvernante	Region Zentralschweiz	J33330
Stv. Leiterin Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J33127
Ass./ Stv. der Leiterin Hauswirtschaft	Region Zürich	J33343
Gouvernante	Region Zürich	J33262
Nachtreiniger / Allrounder Hauswirtschaft	Region Zürich	J33235

Marketing/Verkauf/KV/IT

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter	Region Basel	J33356
Fachleiter/-in (Schichtleiter/-in) Take Away	Region Bern	J33286
Fachleiter/-in Take Away	Region Bern	J33285
Human Resource Fachperson	Region Bern	J33237

Marketing/Verkauf/KV/IT

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Fachleiter/-in Take Away	Region Bern	J33284
Fachleiter/-in Take Away	Region Bern	J33287
Finanzcontroller	Region Zürich	J33258
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J33265
Sales Manager	Region Zürich	J33135
Content Manager	Region Waadt / Unterwallis	J33225

Beauty/Wellness/Fitness

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J33311

Diverses

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Kinderbetreuerin	Region Graubünden	J33238
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J32308
PraktikantIn HR	Region Zürich	J33249
Logistikassistent	Region Zürich	J33122

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2171	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D|E
B1893	«Front Desk Manger; Asst. Hotel Director»	52	CH	per sofort	D|F|E
B2172	Front- oder Backoffice 60–80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D|F|E
B2175	Kaderposition Gastronomie	41	AT	per sofort	D|E
B2153	Koch	54	IT	per sofort	D|F|I|E
B2159	Koch	26	CH	per sofort	D|F|E
B2178	Küchenhilfe	28	HU	per sofort	D
B2210	Management	46	CH	per sofort	D|E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D|F|I|E/ES
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D|F|I|E/ES
B2164	Service, Hauswirtschaft, Arbeit in der Küche	19	CH	per sofort	D|F|E
B133	Sous Chef / Chef de partie	43	DE	per sofort	D|E
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D|F|E|HU

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

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

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

FERIEN VEREIN

JOB GESUCHT?

Chef de Réception
Réceptionist/-in
Réception-Praktikant/-in
Chef de Service
Servicefach-Mitarbeiter/-in
Bar-Mitarbeiter/-in
Koch
Chef de Partie
Pâtissier
Commis de Cuisine
Bademeister/-in

WWW.FERIENVEREIN.CH/JOBS

Hotel Valaisia, Crans-Montana | Hotel Victoria-Lauberhorn, Wengen | Hotel Altein, Arosa | Hotel Schweizerhof, Sils-Maria

14990-7169

Karriereplanung – einfach gemacht www.hoteljob.ch

Karriere via Front Office und Rooms Division zum Resident Manager.

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

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

Front Office Manager · zukünftiger Rooms Division Manager

Mitglied der Geschäftsleitung w/m

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

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

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

14751-7128

Das geschichtsträchtige Boutique-Hotel Beau-Site** in Saas-Fee** *wird per 02.12.2011 als jüngstes Sunstar Hotel in die Wintersaison starten. Neben 33 individuell eingerichteten Zimmern befinden sich im Haus das rustikale Hotelrestaurant und eine gemütliche Hotelbar sowie an bester Passantenlage die urgemütlichen, weit herum bekannten Restaurants «La Ferme» und «Fee Chäller». Das kleine, schmucke Wellnessangebot mit Hallenbad, Dampfbad, finnischer Sauna, römischer Therme, Therapien und Massagen rundet unser Angebot ab.*

Wir suchen per 01.10.2011 oder nach Vereinbarung

eine Hoteldirektion m/w oder ein Direktionspaar/-team

Sie betreuen mit Ihrem teilweise seit vielen Jahren engagierten Team unsere Gäste und knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Eigentümer und Gastgeber an. Surfen Sie auf der Webseite www.beausite.org und Sie werden schnell spüren, wen wir suchen und ob Sie sich dafür eignen.

Als Schweizer Hotelgruppe bieten wir Ihnen viel Unterstützung und Förderung in diversen Bereichen. Selbstverständlich überlassen wir Ihnen aber auch die notwendigen Freiheiten, die es braucht, um einen so vielseitigen und attraktiven Betrieb erfolgreich zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail:

Sunstar Hotels Management AG
Kurt Bieri, Leiter Personal
Galmsstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz
Tel. 061 925 70 76 (ab 12.09.2011)
E-Mail: personal@sunstar.ch

Sunstar HOTELS**** ZEIT, DIE BLEIBT.

klimaneutrale Ferien myclimate

AROSA | DAVOS | FLIMS | KLOSTERS | LENZERHEIDE | GRINDELWALD | WENGEN | SAAS-FEE | ZERMATT

www.sunstar.ch

14998-7168

covariation search

Bern – Lausanne – Lugano – Zug – Zürich

Unsere Mandantin ist ein renommiertes Kultur- und Kongresszentrum in der gehobenen Gastronomie- und Hotelleriebranche im Mittelland. Zur Führung des gesamten Veranstaltungs- und F&B Bereichs suchen wir nach Vereinbarung einen

Vizedirektor / Resident Manager (m/w)

Wir suchen eine dynamische, führungsstarke und organisationsbegabte Persönlichkeit mit guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über grosses Durchsetzungsvermögen, sind zielorientiert und zeichnen sich durch eine hohe Einsatzbereitschaft aus. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Organisation und Führung des gesamten Operations-Bereichs mit der dazugehörenden Budget- und Kostenverantwortung. Durch Ihre kreative und detailorientierte Denkweise gewährleisten Sie einen reibungslosen Ablauf sowie eine hohe Gästezufriedenheit. Mit Passion für Ihre Aufgabe verfolgen Sie mit Ihren Teams das Ziel, die Neuausrichtung unserer Unternehmung zum führenden Kongress- und Eventzentrum der Schweiz massgeblich mitzugestalten.

Ihre hohe Fach- und Sozialkompetenz haben Sie an einer anerkannten Hotelfachschule erworben und bringen zudem mehrjährige Management-Erfahrung in einer vergleichbaren Position, möglichst auch im Ausland, mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation mit entsprechender Charismatik. Im Weiteren beherrschen Sie die Sprachen D/F/E.

Suchen Sie eine längerfristige Verantwortung? Sind Sie motiviert, eine neue Herausforderung mit der Führung unseres Operation/F&B und Kongress - Bereichs mit Anlässen bis 1'000 Personen, Restaurationen und einem grossen Team junger und motivierter Mitarbeitender zu übernehmen? Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem vielseitigen, modernen und ISO-zertifizierten Unternehmen erwartet Sie. Die Unternehmung bietet weitere Entwicklungsmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung unter Angabe der Referenznummer 2302 an:

Covariation Search AG
Elias.bartlome@covasearch.ch
Optingenstr. 5, P. O. Box 619, 3000 Bern 25

Für weitere Auskünfte oder einen telefonischen Erstkontakt steht Ihnen Herr Michael Luginbühl, lic. phil. FSP, Partner, gerne unter 031 335 65 75 zur Verfügung.

www.covasearch.ch, ein Unternehmen des HRM-Kompetenzhauses, www.hrmhouse.ch

14644-7050

CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING

Seit 2004 gehört das Hotel Castell zu den besten 4-Sterne Ferienhotels der Schweiz. Es bietet seinen Gästen 68 alpine und urbane Zimmer sowie den ersten Hamam des östlichen Alpenbogens – eine orientalische Dampf- und Wasserwelt auf 250 m². Das Castell ist Treffpunkt für Menschen ganz unterschiedlicher Generationen und Lebensstile.

Nach vier Jahren wird unser Küchenchef Marek Wildenhain die Verantwortung für die Castell Küche seinem Nachfolger übergeben. ***Wir suchen auf Herbst 2011 oder nach Vereinbarung einen ambitionierten und qualifizierten neuen ...***

- Küchenchef (m/w)

Unter der mächtigen Stuckdecke des historischen Saales servieren wir unseren Gästen eine authentische, ideenreiche Terroirküche mit Seitenblicken in den nahen und fernen Orient. Auch an unserer längst berühmten Roten Bar von Pipilotti Rist oder auf der Holzterrasse von Tadashi Kawamata überraschen wir unsere Gäste kulinarisch.

Sie haben sich Ihren Berufsweg solide aufgebaut und sind in der Lage, von Ihrer Brigade täglich Höchstleistungen abzurufen. In der gehobenen Gastronomie fühlen Sie sich wohl, sind motiviert, flexibel und ein gut gelaunter Aufsteiger. Dabei wollen Sie proaktiv eine einzigartige, erfolgreiche und lebendige Hotelwelt mitgestalten.

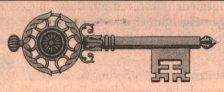
Im Castell bietet sich Ihnen die Gelegenheit, eine erfolgreiche und kreative Küche zu leben, Ihre Persönlichkeit mit neuen Impulsen einzubringen und dem Castell Ihren unverwechselbaren Stempel aufzudrücken.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell alles erwartet!

Melanie & Silvan Auf der Maur, Direktion

HOTEL CASTELL • CH-7524 ZUOZ
Tel: +41 (0)81 851 52 53 • Fax: +41 (0)81 851 52 54
www.hotelcastell.ch • silvan.aufdermaur@hotelcastell.ch

14962-7162



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

KÜCHENCHEF

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

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

Bitte senden Sie die Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

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

14741-7120

Für das **Gasthaus Löwen in Menzingen/Zug** suchen wir

Pächterpaar oder Pächter/in mit frischen Ideen.

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

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

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

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

14744-7123

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführten

Café & Take Away Schurter

Niederdorfstrasse 90, 8001 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Cafeterialeiter/in

Ihre Aufgabe: In der Funktion als Cafeterialeiter/in sind Sie zusammen mit Ihrem Team für die Führung und Präsentation des Café & Take Away Schurter zuständig. Als passionierte Gastgeberpersönlichkeit unterstützen Sie Ihr Team aktiv in allen Bereichen des Tagesgeschäfts, führen kompetente Verkaufsgespräche und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Sie organisieren die Planung von Aktionswochen, sind zuständig für die Schulungen im Bereich der Verkaufsförderung sowie der Bestellung der Non Food Artikel. Administrative Arbeiten wie die Erstellung der Einsatzpläne, Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse und der Inventur, machen Ihnen Freude und im Umgang mit EDV-Systemen sind sie versiert.

Ihr Profil: Wir suchen für diese herausfordernde Stelle eine motivierte, initiative, belastbare Person, die über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie und über Führungserfahrung verfügt. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleitungen sowie der Produkte ständig zu verbessern. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten und wenden zielführende Arbeitsmethoden an. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln Sie systematisch, schätzen frühzeitig relevante Trends und Entwicklungen ab und treiben die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen voran. Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Samstag, jeweils von 07:00 bis 19:00 Uhr.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

15002-7171

hpmisteli

konzept – planung – realisierung – betreuung

Der ehemalige Burgerspittel ist eine Oase der Ruhe in einem lebhaften Umfeld am Bahnhofplatz von Bern.
Der Barockbau mit prächtigem Innenhof wird neuen öffentlichen Nutzungen zugeführt, entsprechend umgebaut und gegen aussen geöffnet.
Zu diesem inspirierenden Umfeld wird auch ein Restaurant gehören, welches seinen internen wie externen Gästen innovative Gaumenfreuden und Gastfreundschaft bietet.
Im Mittelpunkt eines kreativen Gastronomiekonzepts stehen attraktive, marktfrische, vielseitige Angebote, überraschende Dienstleistungen und kommunikative, authentische und präsente Gastgeber/innen.

Wir suchen auf Mitte 2014 eine/n finanzkräftige/n

Pächter/in
des Gastrobetriebs

Sie geben dem Betrieb mit Ihrem Gastrokonzept ein Gesicht und führen ihn als eigenständiges Unternehmen, nutzen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und prägen einen lebendigen Betrieb mit viel Flair und Liebe zu kleinen Details. Die offene Art und Freude am Umgang mit Menschen, die vielseitigen Anlässe und Bankette machen den Restaurationsbetrieb zum nachgefragten Treffpunkt.

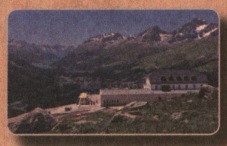
Sind Sie ein Profi und verfügen über einen entsprechenden Leistungsausweis?
Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme bis zum 25. September 2011 und lassen Ihnen gerne, nach einer ersten Vorselektion, unsere Mieter-Dokumentation zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

15306-7180

Mountain Dining
ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
SINCE 1907

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wurde im Dezember 2010 neu eröffnet. Im neuen Romantik Hotel Muottas Muragl auf 2456 m.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebnisse der besonderen Klasse. Mit einem gepflegten à la carte und Bankettangebot im Panoramarestaurant zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer, Terrasse, Lounge und das Restaurant Scatla runden das einmalige Erlebnis ab.



Für die Leitung vom Romantik Hotel Muottas Muragl suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER/HOTELIER
(M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sie sind verantwortlich für den gesamten Leistungsauftrag im Romantik Hotel und führen neben der Hotellerie mit 16 Romantik Zimmern die Restaurants „Scatla, pront'a manger" (Self-Service), Terasse/Lounge, Restaurant Villa Lyss und das Panoramarestaurant mit insgesamt 400 Sitzplätzen
- Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung der rund 40 Mitarbeitenden unter Miteinbezug der Kadermitarbeiter
- Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten und Veranstaltungen
- Erstellung, Kontrolle sowie Anpassung des Budgets mit dem Leiter Gastronomie
- Koordination und Mitgestaltung sämtlicher Betriebsabläufe
- Einhaltung der Standards betreffend Qualität und Hygiene

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in
- Fundierte Berufsausbildung und Führungserfahrung als Gastgeber/in
- Gästeorientiert, belastbar und hohes Qualitätsbewusstsein
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) an: Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Telefon: 081 839 80 20, christian.meili@best.ch

Weitere Informationen finden Sie unter: www.muottasmuragl.ch, www.best.ch und www.engadin.stmoritz.ch

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL
ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

MUOTTAS MURAGL St. Moritz ENGADIN MOUNTAINS

15334-7200

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

Für ein mittelgrosses Alters- und Pflegeheim (120 Bewohner/innen) in der Region Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen versierten

Küchenchef

(evtl. Sous-Chef mit Erfahrung, der den Sprung wagen will)

Ihre Aufgaben sind
- Führung, Förderung und Entwicklung einer kleineren Küchenbrigade
- Planung, Organisation und Koordination aller Abläufe
- Verantwortung über die Zubereitung des Speiseangebotes unter Wahrung der vorgegebenen Standards und der Food Cost
- Planung der Frei- und Ferientage
- Koordination des Bestellwesens
- Verantwortlicher Lebensmittelsicherheit (HACCP-Kontakt)

Ihr Profil
- Dipl. Gastronomiekoch und/oder Diätkoch
- Strukturierte und selbständige Arbeitsweise
- Erfahrung in der Kalkulation und Administration, Qualitätsmanagement
- Hohe Sozialkompetenz, Kommunikationsstärke und Konfliktfähigkeit
- Freude am Umgang mit älteren Menschen
- Bereitschaft, sich stetig weiterzubilden und Neues zu erlernen

Wir bieten Ihnen
- Interessante Kaderfunktion
- Selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team
- Geregelte Arbeitszeiten
- Moderne Infrastruktur in hellen Räumen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Zuschriften unter Chiffre 15328-7196 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

15328-7196

Für Sie – als hoch motivierten **Gastroprofi** mit administrativen Kenntnissen – bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in einem traditionellen Gasthaus – mit verschiedenen Stuben, Gartenwirtschaft und Zimmerangebot im Grossraum Zug – unter Beweis zu stellen.

Geschäftsführer/in

Ihr Berufsprofil
Sie sind idealerweise zwischen 25 und 40 Jahre jung und haben eine Hotelfachschule erfolgreich absolviert.
Als Praktiker verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung im Front-Office und F&B-Bereich. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind leidenschaftliche/r Gastgeber/in und verfügen über Führungserfahrung. Administrative Arbeiten machen Ihnen ebenso Freude wie die Arbeit beim Gast.

Ihre Aufgabe
Sie führen den gesamten Restaurant- und Hotelbetrieb. Dabei werden Sie situativ vom Besitzer unterstützt. Sie setzen Ihr Verkaufstalent einerseits und Ihr Flair für Einkauf, Angebots-Entwicklung, -Planung und -Umsetzung andererseits ein. Sie führen mit Sozialkompetenz und fördern Mitarbeiter.

Es erwarten Sie
Eine herausfordernde Position in einem lebendigen Gasthof im Großraum Zug. Das Arbeitsverhältnis ist unbefristet. Das interessante Salär bietet die Möglichkeit einer Erfolgsbeteiligung. Sie sind direkt dem Besitzer unterstellt. Stellenantritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Adrian Stalder freut sich auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-Schwächeprofil und Zeugnissen. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalder projects

Adrian Stalder
stalderprojects sagl
www.stalderprojects.ch
Via Muraccio 120
CH-6612 Ascona
+41 79 629 61 88

15324-7194

jz

Für ein zentral gelegenes ****Hotel in Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland suchen wir eine/n

Direktor/in

Der Betrieb: Bestens unterhalten, 38 Zimmer, anspruchsvolle Restauration, Ganzjahresbetrieb.
Ihr Profil: 30 bis 40 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.
Eintritt: Nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken
033 822 63 84 / juerg.zumkehr@quicknet.ch

15318-7187

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Angebotsplanung, die Menükalkulationen sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienerichtlinien. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Betreuung der Automaten zuständig. Die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams übernehmen Sie ebenso wie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Zudem pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Ausserdem lieben Sie Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 06:30 bis 15:45 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

14977-7164

PILATUS LUZERN

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1
6010 Kriens / Luzern
Switzerland

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

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

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

Chef de Service (m/w) 100 %

Ihr Aufgabenbereich
- Verantwortlich für einen optimalen und reibungslosen Serviceablauf in den à la carte Restaurants, im Selbstbedienungs-Restaurant und im Bereich Seminare & Bankette
- Betreuung der nationalen und internationalen Gäste
- Führen und Schulen von ca. 20 Mitarbeitenden

Sie bringen mit
- Gute Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Funktion
- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachmann/frau
- Muttersprache Deutsch und sehr gute Englischkenntnisse (weitere Fremdsprachen von Vorteil)
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel, FLM Kassensystem, MrTime)
- Idealalter 25 bis 35 Jahre

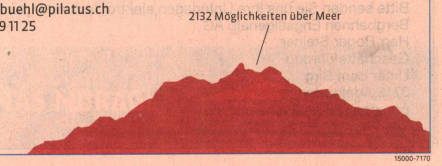
Wir bieten Ihnen
- Eine unbefristete Anstellung, bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wenn Sie eine dienstleistungsorientierte, organisierte und führungsstarke Persönlichkeit sind, die in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert, sind Sie unsere Person. Zudem sind Sie bereit gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten.

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

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

2132 Möglichkeiten über Meer



15000-7170

BELLEVUE PALACE Bern

NACHFOLGER GESUCHT

Im Bellevue Palace, dem pulsierenden Gästehaus der Schweizer Regierung, werden täglich Traditionen neu interpretiert und jedem Gast wird seine grosse Bühne geboten. Für an Für mit dem Bundeshaus garantieren wir unkomplizierte Berner Gastfreundschaft, staatsmännische Diskretion und inspirierende Aussichten.
Leider verlasse ich dieses schöne Haus und suche daher «meinen» Nachfolger als:

Sales Manager m/w,

1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Im Bellevue Palace, bieten wir einen innovativen, einzigartigen Arbeitsplatz mit Potential für eine engagierte, initiative und kreative Persönlichkeit. Sie bearbeiten aktiv den regionalen Markt und betreuen ausgewählte Key Accounts sowie europäische Märkte für die Victoria-Jungfrau Collection. Sie unterstützen dabei auch aktiv den VP Sales & Marketing der Gruppe.
Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung der Verkaufs- und Promotionsstrategie des Hotels wie auch die Betreuung von Gästen gehören in Ihren Aufgabenbereich.

Ihr Anforderungsprofil:
Sie bringen Erfahrung in einer ähnlichen Position mit oder haben einen Abschluss einer Hotelfachschule. Sie überzeugen durch Ihre Persönlichkeit und können Verkaufsstrategien erfolgreich umsetzen. Dank Ihrer überzeugenden, professionellen und kommunikativen Art gewinnen Sie rasch das Vertrauen bereits bestehender und auch neuer Kunden. Flexibilität, Reisebereitschaft sowie geschicktes Verhandeln in Deutsch, Englisch und w. m. Französisch sind eine Selbstverständlichkeit für Sie.

Habe ich Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung.

Ihr Lukas Meier, Sales Manager

Kochergasse 3–5, 3000 Bern 7, Schweiz
Leiterin HR, Fr Céline Constantin, Telefon +41 (0) 31 320 46 22
hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch

Preferred Boutique Hotels — VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION — LEADING HOTELS

15321-7190

OCHSEN
Hotel & Restaurant Menzingen

Chef de service (w/m)

Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung

Wir pflegen *Gastronomie zum Wohlsein* am Dorfplatz in Menzingen/Zug (30 Autominuten von Zürich und Luzern) und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem traditionsreichen, aber modernen Betrieb.

Sind Sie die gepflegte Gastgeberpersönlichkeit an der Front mit perfekten Umgangsformen, die uns kompetent und aufmerksam unterstützt? Nebst der Stellvertretung an unseren Freitagen übernehmen Sie auch wenig administrative Aufgaben. Sie haben PC-Kenntnisse, können sich auch in Englisch verständigen und arbeiten gerne am Abend.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen Sie uns an! Diese Stelle ist auch für einen Anfangs-Chef-de-service geeignet.

Andrea & Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen
Telefon 041 755 13 88
www.ochsenmenzingen.ch

14964-7163

AHORN

Glarnerland, Braunwald, 1400 m ü. M.

Im Dezember 2011 eröffnen wir das «Ahorn» Braunwald in neuen Gebäuden mit neuem Konzept. Was bleibt, ist die Lage: beste Aussicht auf Berge, Sonne, Mond und Sterne. Und ideal, um vor der Tür loszuwandern oder die Ski anzuschnallen.

Das Zentrum im neuen «Ahorn» ist die Küche: Ehrlich und exzellent soll sie sein und mit lokalen Produkten Gourmets verwöhnen. Tagsüber kommen unsere Gäste in den Wanderschuhen vorbei oder zum Après- Ski. Am Abend geniessen sie hoch über dem Tal ein Mehrgangmenü, um danach in unseren Chalets ins Bett zu sinken. Das «Ahorn» bietet Ruhe und Rückzug. Es eignet sich aber auch für Feiern, Seminare und Auszeiten.

- Restaurant mit je 80 Innen- und Aussenplätzen auf Sonnenterrasse.
- Luxuriöses Hotelkonzept mit 2 grossen Suiten und 4 Chalets, 24 Betten

Leitung Küche/Geschäftsführung Hotellerie

Wir suchen Menschen, Einzelpersonen oder ein Paar, die
- das führende Haus im Glarnerland aufbauen wollen
- hohe Ansprüche an Küche und Präsentation stellen
- mit Überzeugung und Freude die Gastgeberrolle leben
- sich selbst und das Team motivieren und inspirieren
- offen und kommunikativ sind
- gerne in den Bergen und mit der Natur leben

Interessiert? Auf Ihre Anfrage oder Bewerbung freut sich
Robert Sutter, Projektleiter, VR Pension Ahorn AG
Sutter Projects GmbH; Mühlegasse 12a, 6340 Baar ZG
079 348 18 85
info@sutter-projects.ch
www.ahorn-braunwald.ch

15305-7179

SOLARIA

Feriensiedlung Solaria

Unsere innovative Ferienanlage umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Panorama-Attikawohnung. Mit ausgeprägtem Gästeservice betreuen wir unsere internationalen Gäste; 7 Tage Rezeption, tageweise Buchbarkeit, Frühstückslieferung, Internet-Corner und Gästebus sind eine Auswahl der vielen Dienstleistungen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Führungspersönlichkeit als

Leiterin Housekeeping in Jahresstelle 80–100%

Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:
- Sicherstellung der Sauberkeit der Ferienwohnungen, der allgemein benutzten Räume sowie der Büroräumlichkeiten
- Einteilung der Raumpflegerinnen, deren Kontrolle und Einarbeitung
- Rekrutierung von Reinigungsmitarbeitenden
- Bestellung des Reinigungsmaterials
- Erstellen der Einsatz- und Putzpläne sowie die Kontrolle von deren Einhaltung
- Die Leiterin Housekeeping arbeitet selbst aktiv im Reinigungsbereich mit
- Sie ist für das Wohl der Gäste besorgt

Wir erwarten:
- Abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden (ca. 20 Mitarbeitende)
- Erfahrung im selbständigen Arbeiten und Organisieren
- Erfahrung im Verhandeln, Einkauf bei Lieferanten
- EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Protel von Vorteil)
- Ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und Dienstleistungsorientierung

Wir bieten:
- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Arbeitszeiten nur tagsüber
- Zeitgemässe Entlöhnung

Herr Stephan Huber, Direktor Feriensiedlung Solaria, Solariastrasse 4a, 7260 Davos Dorf, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 416 35 35 oder stephan.huber@solaria.ch gerne zur Verfügung.

15307-7181

Hotel Restaurant Rössli Hurden

www.hotel-restaurant-roessli.ch

Betriebsleiter

Das Rössli liegt am Zürichsee mit traditionellem Restaurant und Seepavillon direkt am See in der steuergünstigen Gemeinde Freienbach. Es ist seit 1829 in Familienbesitz und pflegt seit Generationen traditionelle Gastfreundschaft.

Unsere stetig waschsende Entwicklung im Management von Gastronomiebetrieben erfordert für das Rössli einen Betriebsleiter, der den Erfolg des vielseitigen Betriebes auch in Zukunft sicherstellt.

Wir suchen per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine berufserfahrene, engagierte und integre Persönlichkeit mit grosser Berufs- und Sozialkompetenz. Diese selbständige Position ist verantwortlich für die Durchsetzung der strategischen Ziele der Besitzerfamilie und rapportiert direkt an das Rech Management AG Hurden (Herrn Heinz Krammer).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen,
bitten wir Sie um Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel. +41 / 78 603 82 06 Fax +41 / 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

13861-6857

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Für die von uns im Auftrag der Uni geführte

Mensa Binzmühle

Binzmühlestrasse 13 – 8050 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 7-köpfigen Team für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung im Rahmen der ZFV-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind ein/e Gastronom/in mit Herzblut und Leidenschaft, verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule sowie mehrjährige Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf Ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Offenheit und Vertrauen. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

15311-7184

Für unsere gastronomischen Betriebe auf der Engstligenalp bei Adelboden suchen wir

Leiter/in oder Leiterpaar Gastronomie/Hotellerie

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für:
- Gesamtleitung Hotel- und Restaurationsbetriebe
  - Berghotel Engstligenalp mit Restaurant, 18 Doppelzimmern, Mehrbettzimmern und Massenlager
  - Fondue-Iglu mit 120 Plätzen
  - Restaurant Bergbach mit 40 Plätzen
- Führung nach betriebswirtschaftlichen Kriterien
- 16 bis 28 Mitarbeiter
- Optimale Koordination der Personaleinsätze in den Betrieben

Wir wenden uns an eine selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit resp. ein Gastgeberpaar mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie arbeiten mit Herzblut und Leidenschaft und verfügen über mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie. Sie verfügen über ein hohes Mass an Kostenbewusstsein und ein ausgeprägtes unternehmerisches Denken. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvoll Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf Ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Offenheit und Vertrauen.

Wir bieten Ihnen für diese anspruchsvolle Aufgabe einen einmaligen Arbeitsplatz, Freiraum für Ideen und Kreativität sowie ein aufgestelltes und motiviertes Team in einem dynamischen Umfeld.

Stellenantritt per November oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen elektronisch oder per Post an
Bergbahnen Engstligenalp AG
Herr Roger Steiner
Geschäftsführung
Unter dem Birg
3715 Adelboden
personal@engstligenalp.ch

15308-7182

Leiter/in Reinigung & Wäscherei

Bernaqua, Erlebnisbad & Spa, ist die Wohlfühloase der Extraklasse. In der atemberaubenden Architektur erwarten unsere Gäste einzigartige Bade- und Wellnessangebote. Das Leistungsspektrum umfasst ein Erlebnisbad, Fitness, Spa, Römisch-Irisches Dampfbad und Sauna.

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

Leiter/in Reinigung und Wäscherei

Ihr Aufgabengebiet
Sie führen das Tagesreinigungsteam sowie die Mitarbeitenden der Wäscherei, erstellen deren Personaleinsatzplanung und erledigen diverse administrative Arbeiten. Ihr Auge für Details sorgt dafür, dass in unserem Erlebnisbad & Spa eine überzeugende Qualität und Sauberkeit spürbar ist. Die tägliche Kontrolle und das Einhalten von Standards ist für Sie keine lästige Pflicht sondern bereitet Ihnen Spass.

Unser Betrieb ist ganzjährig an 7 Tagen die Woche geöffnet, was Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, unter anderem auch an Wochenenden, voraussetzt.

Unsere Anforderungen
Sie sind gelernte/r Raumpfleger/in oder haben Erfahrung in einer ähnlichen Position und können Führungserfahrung vorweisen. Weiter verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, gute PC- und Deutschkenntnisse und sind bezüglich Arbeitszeiten flexibel.

Wir bieten
Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und herausfordernde Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem dynamischen Team. Sie werden gefordert und tragen mit Ihrer Kompetenz zum Gesamterfolg bei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? **Dann erwartet Frau Nicole Meili, Personelles, gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs.**

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:

Bernaqua - Erlebnisbad & Spa
Herr Jürg Schüpbach, Leiter Bernaqua
Tel: 031 556 95 15

www.bernaqua.ch
www.westside.ch

Bernaqua Erlebnisbad & Spa

15300-7175

BELVOIRPARK

Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Chef de Service

- Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste im A-la-carte-Restaurant und im Bankettbereich.
- Sie begleiten unsere Studenten während ihrer praktischen Ausbildung in unserem Restaurant.

Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss mit.
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

Wir freuen uns auf Sie!

15319-7188

Die Gastronomiegruppe zfv

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

MISHIO steht für eine frische, aromareiche, gesunde und schnelle Küche in Anlehnung an die thailändische, vietnamesische und chinesische Garküche. MISHIO bedeutet Licht und Salz. Licht hat auch bei der Umsetzung unseres Gastrokonzeptes eine grosse Rolle gespielt. Salz, das einst teurer war als Gold, symbolisiert eine geschmacksvolle Küche.

Für unser

Restaurant Mishio

im Sorell Hotel Seidenhof, Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

suchen wir per sofort einen

Assistant Restaurant Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich zuständig für die Betreuung und Bedienung der Gäste im Restaurant Mishio. Zudem unterstützen Sie den Restaurant Manager im Bestellwesen, bei der Warenannahme und -kontrolle, erstellen die Dienstpläne, schulen die Mitarbeitenden und überwachen die Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine aufgestellte, flexible und gepflegte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie sowie organisatorische Fähigkeiten verfügt. Zudem bringen Sie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch mit. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen Prioritäten angemessen und nutzen Synergien mit anderen Bereichen. Probleme lösen Sie systematisch und Sie sind interessiert an neuen Aufgaben. Sie gehen aktiv auf andere zu, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und vertreten die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag von 8.00 bis 17.00 Uhr oder mit Zimmerstunde von 10.30 bis 14.00 Uhr und von 17.45 bis 23.15 Uhr.

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

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

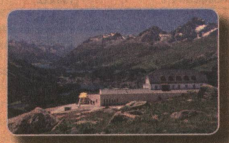
Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

14955-7160

Mountain Dining
ROMANTIK HOTEL
MUOTTAS MURAGL
SINCE 1907

Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wurde im Dezember 2010 neu eröffnet. Im neuen Romantik Hotel Muottas Muragl auf 2456 m.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebnisse der besonderen Klasse. Mit einem gepflegten à la carte und Bankettangebot im Panoramarestaurant zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer, Terrasse, Lounge und das Restaurant Scatla runden das einmalige Erlebnis ab.



Ab sofort / nach Vereinbarung sind folgende Stellen zu besetzen:

CHEF DE RANG
(M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:
- Verantwortlich für einen reibungslosen Serviceablauf im Bereich à la carte und Bankett
- Selbstständiges Arbeiten von der Bestellungsaufnahme bis zum Inkasso

Ihr Anforderungsprofil:
- Abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie
- Sie orientieren sich gerne am Gast, sind flexibel und belastbar
- Sie besitzen gute Umgangsformen und Ihre Erscheinung ist äusserst gepflegt
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

CHEF DE RÉCEPTION
(M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:
- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs an der Hotelréception inkl. Betreuung der Reservationssysteme
- Führung des Front-Offices und Einteilung des Réceptions- und Housekeepingteams
- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf des Check-in und Check-outs inkl. Inkassowesen
- Gästebetreuung
- Allgemeine Büroarbeiten / Schnittstelle zur Gastronomie

Ihr Anforderungsprofil:
- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufm. Bereich oder der Hotellerie
- Selbständige Arbeitsweise, flexibel, belastbar und teamfähig
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung
- Sie lieben den direkten Kundenkontakt
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch
- Sie besitzen gute Umgangsformen und Ihre Erscheinung ist äusserst gepflegt
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) an: Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Telefon: 081 839 80 20, christian.meili@best.ch

Weitere Informationen finden Sie unter: www.muottasmuragl.ch, www.best.ch und www.engadin.stmoritz.ch

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL
ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

MUOTTAS MURAGL
St. Moritz ENGADIN MOUNTAINS

15333-7199

Hotel du Commerce
Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ***Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%–100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit.
Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservationen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen.
Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift fliessend, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce
Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher, Riehenring 91, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23
www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch

11012-5769

Stadt Winterthur

Der Bereich **Alter und Pflege** der Stadt Winterthur bietet in den fünf Alterszentren sowie mit der Spitex ein vielfältiges Dienstleistungsangebot vor allem für ältere Menschen an.

Für unsere Abteilung Hotellerie über fünf Alterszentren suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Restaurants
(80-100%)

So setzen Sie Ihre Energie bei uns ein:
- Sie führen die Mitarbeiterinnen der zwei öffentlichen Selbstbedienungsrestaurants und werden von einer Gruppenleiterin der beiden bedienten öffentlichen Restaurants unterstützt
- Sie sind zusammen mit dem Leiter Küchen für die Weiterentwicklung des Verpflegungsangebotes in den Restaurants zuständig
- Sie übernehmen die Verantwortung für die Koordination von diversen kleineren und grösseren internen Anlässen für die Bewohnerinnen und Bewohner

Dadurch zeichnen Sie sich aus:
- Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder haben eine gleichwertige Ausbildung in der Gastronomie absolviert
- Sie besitzen einige Jahre Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Sie zeichnen sich durch hohe Sozial- und Führungskompetenz aus und besitzen sehr gute organisatorische Fähigkeiten
- Sie haben Freude am Umgang mit älteren Menschen und interdisziplinärer Zusammenarbeit mit Küche, Betreuung und Pflege sowie weiteren Abteilungen

Was wir Ihnen zu bieten haben:
- Spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit
- Teamorientiertes, lebendiges Arbeitsumfeld, in dem Eigenverantwortung gefragt ist
- Wir sind gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar

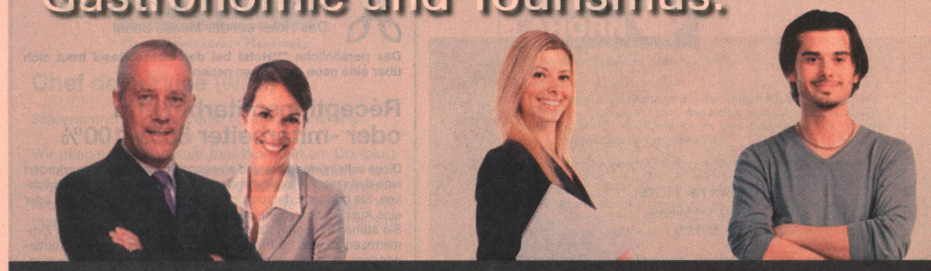
Wenn Sie sich für diese sinnvolle Aufgabe interessieren, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an:

Departement Soziales
Alter und Pflege / Personalwesen
Franziska Vögeli
Stadlerstrasse 162
8404 Winterthur
Tel. 052 267 34 22
franziska.voegeli@win.ch
www.jobs.winterthur.ch

15236-7174

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

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Direktor/in	Region Bern	J33204
Geschäftsführer/-in	Region Ostschweiz	J33222
Personalassistent/In	Region Zürich	J33199
Direktor/in	Region Zürich	J33205
Geschäftsführer/-in	ganze Schweiz	J33337
Gastgeber/-in, Stv. der Direktion	ganze Schweiz	J33294
Hotelmanager	International	J33280

Reception/Reservation

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/-in	Region Basel	J33271
Rezeptionist/-in	Region Bern	J33333
Réceptionistin / Réceptionist	Region Bern	J33212
Rezeptions-MitarbeiterIn	Region Bern	J33206
Rezeptionist/-in	Region Bern	J33197
Réceptionist/-in	Region Bern	J33254
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J33252
Rezeptionist/-in	Region Graubünden	J33194
Rezeptionist/-in	Region Graubünden	J27943
Chef Rezeption	Region Graubünden	J27942
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J33308
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Oberwallis	J33306
Night Manager	Region Oberwallis	J33327
Reservationsmitarbeiter	Region Oberwallis	J33326
Rezeptionist	Region Oberwallis	J33245
Management-Trainee	Region Ostschweiz	J31872
Nachtconcierge	Region Ostschweiz	J32310
Rezeptionist/-in	Region Zentralschweiz	J33325
Réceptionist/-in	Region Zentralschweiz	J33208
Night Auditor (m) 40%	Region Zentralschweiz	J33209
Receptionistin/-in	Region Zürich	J33299
Praktikant Hotelmanagement	Region Zürich	J33232
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33268
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33318
Réception / Bankettadministration	Region Zürich	J33214
Reservation Agent	Region Zürich	J33143

Küche

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Basel	J33273
Commis de cuisine	Region Bern	J33248
Chef de Partie	Region Bern	J33213
Chef de partie	Region Bern	J33240
Koch temporär	Region Bern	J33119
Demi-chef de partie	Region Bern	J33124
Chef de partie	Region Bern	J33123
Commis de cuisine	Region Bern	J33125
Küchenchef	Region Bern	J33129
Commis pâtissier	Region Bern	J33332
Koch temp. für Sportanlass	Region Bern	J33118
Demi-chef pâtissier	Region Bern	J33351
Commis de cuisine	Region Bern	J33352
Commis de cuisine	Region Bern	J33334
Chef de partie	Region Bern	J33335
Chef pâtissier	Region Bern	J33302
Frühstückskoch	Region Bern	J33312
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J33313
Chef Saucier	Region Bern	J33314
Chef Gardemanger	Region Bern	J33315
Junior Sous Chef	Region Bern	J33316
Commis de cuisine	Region Graubünden	J33210
Küchenchef	Region Graubünden	J33201
Küchenchef	Region Graubünden	J33336
Sous-chef	Region Graubünden	J33229
Sous-chef	Region Oberwallis	J33195
Jungkoch	Region Ostschweiz	J33131
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J32961
Chef de Partie, Jungkoch	Region Ostschweiz	J33188
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J33137
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J33136
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J33145
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J33138
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J33244
Chef de partie	Region Zürich	J33349

Küche

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Koch temporär	Region Zürich	J33146
kreativer Koch mit Bäcker-Flair	Region Zürich	J33142
Commis de Cuisine	Region Zürich	J33234
Sous-Chef	Region Zürich	J33227
Koch / Chef de Partie	Region Zürich	J33217
Chef pâtissier/ère	Region Zürich	J33219
Chef de partie/Commie de Cuisine	Region Zürich	J33215
Commis de cuisine	Region Zürich	J33202
Saucier	Region Zürich	J33198
Koch im Frühdienst (Gardemanger)	Region Zürich	J33301
Koch	Region Zürich	J33267
Chef de partie / Jungkoch	Region Zürich	J33260
Küchenchef Au Premier	Region Zürich	J33257
Stewarding Staff	Region Zürich	J33346
Chef pâtissier	Region Zürich	J33324
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J33323
Koch temporär	Region Zürich	J33355
kreativer Koch mit Bäcker-Flair	Region Zürich	J33354
Chef de partie Saucier	ganze Schweiz	J33340
Sous-chef Junior – UK – Region Bristol	International	J33307
Demi Chef de Partie / Commis de cuisine	International	J33279
Sous Chefs/Chefs de Partie	International	J33276
Sous-chef catering – UK – Region London	International	J33329
Chef de partie catering – UK – Region London	International	J33328

F&B/Catering/Events

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Event Manager	Region Basel	J33291
Restaurant-/Bankettleiter	Region Basel	J33322
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J33223
Gastgeberin / Chef de Service (w)	Region Graubünden	J33226
Mitarbeiter/in Events	Region Mittelland (SO, AG)	J33269
Service-Mitarbeiter	Region Mittelland (SO, AG)	J33298
Barprofis/Chef de bar	Region Mittelland (SO, AG)	J33321
F&B Praktikant	Region Ostschweiz	J33345
Chef de Partie	Region Zürich	J33233
Aushilfe Bankett	Region Zürich	J33290
Servicefachkraft Bankett	Region Zürich	J33347
Sous-Chef Tournant	Region Zürich	J33297
Restaurant Manager	Region Zürich	J33242
Commis de Rang	International	J33339
F&B Manager	International	J33278
Chef de Rang	International	J33341

Service / Restauration

Postition, Arbeitbeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Basel	J33270
Servicefachangestellte	Region Basel	J33272
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J33259
Chef de rang	Region Bern	J33193
Servicemitarbeitende/n	Region Bern	J33251
Mitarbeitende/r Bar	Region Bern	J33250
Commis de rang	Region Bern	J33246
Demi-chef de rang	Region Bern	J33247
Demi-chef de rang	Region Bern	J33304
Serviceaushilfen	Region Bern	J33121
Grilleur/Ausschank	Region Bern	J33120
Chef de rang	Region Bern	J33113
Servicemitarbeiterin / Servicemitarbeiter	Region Bern	J33211
Aushilfen für Bankettservice	Region Bern	J33190
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J33319
Chef de Rang	Region Graubünden	J33293
Chef de Rang	Region Graubünden	J33228
Chef de Rang / Servicefachmitarbeitende/r	Region Graubünden	J32406
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J33115
Praktikant Restauration	Region Oberwallis	J33309
Commis de bar	Region Oberwallis	J33305
Commis de rang	Region Oberwallis	J33114
Betriebsleiter/in Restaurant	Region Ostschweiz	J33289
Anfangs-Chef de Service (m)	Region Ostschweiz	J33288
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J33189
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J33350
Service-Praktiant	Region Zentralschweiz	J33344
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J33275

Restaurant Adler de la Gare in Brienz

Per 3. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suche ich in der Funktion als neuer Geschäftsführer des Restaurants Adler de la Gare in Brienz MitarbeiterInnen die teamfähig, motiviert und freundlich sind und über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen. Sind Sie

- **Koch | Köchin**
- **ServicemitarbeiterIn**
- **AllrounderIn (Buffet, Küche und Reinigungsdienst)**

und behalten Sie in hektischen Situationen den Überblick? Wenn Gastronomie Ihre grosse Leidenschaft ist, dann sind Sie die richtige Person.

Gerne erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen:

Herr François Gaspar
Oberfeldweg 20
3072 Ostermundigen
Telefon 076 419 30 10 **14.00 bis 17.00 Uhr**
E-Mail fraga@gmx.ch

15304-7178

männlichen berghaus

Familiäres Berghaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski- und Wandergebiet Männlichen–Kleine Scheidegg

Zur Vervollständigung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Jungkoch 100% (m/w)

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf.

Kassierin Selfservice 60–100%

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

Verkäuferin Kiosk 100%

Sie sind sprachgewandt, kontaktfreudig und arbeiten gerne selbständig.

Allen positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Erste Eindrücke erhalten Sie unter

www.berghaus-maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela & Ruedi Stalder-Kaufmann
Berghaus Männlichen – 3818 Grindelwald
Tel. 033 853 10 68 Fax 033 853 35 32
info@berghaus-maennlichen.ch

15316-7185

Lust auf eine Wintersaison?

Für kommende Wintersaison ab ca. mitte Dezember 2011 suchen wir für unsere Bergrestaurants/Hütten mitten im Skigebiet Adelboden-Lenk....*dänk!* noch Teamplayer, also zögere nicht und melde dich bei uns. Wir freuen uns auf jede Bewerbung.

Berghotel Leiterli

Sous-Chef (CH, DE)	Dez – April
Service Allrounder	Dez – April
Aushilfen in allen Bereichen	Dez – April

Bergrestaurant Standhütte

Betriebsleiter (CH)	Dez – April
Koch/Jungkoch	Dez – April
Service Allrounder	Dez – April
Office/Küchenhilfe	Dez – April
Schneebar Allrounder	Dez – April

Snow Beach Lodge Metsch

Betriebsassistent/in (CH)	Nov – April
Koch/Jungkoch	Dez – April
Allrounder Selfservice, Schneebar, Etage	Nov – April
Party & Eventaushilfen FR-SA	Nov – April

Berghaus Betelberg

Koch/Jungkoch	Dez – April
Service, Selfservice Allrounder	Dez – April
Aushilfen Tage & Stundenweise	Dez – April

HüttenZauber
Kappeler Gastro AG
Postfach 142 | CH - 3775 Lenk im Simmental
Tel. +41 33 736 30 00 | Fax +41 33 736 30 01
www.huettenzauber.ch | info@huettenzauber.ch

15299-7177

Die Gastronomiegruppe zfv

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

Zur Ergänzung unseres Teams im

Haus der Universität

Schlössligasse 5, 3008 Bern

suchen wir per sofort eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Bedienung und Betreuung der Gäste im à la carte Bereich, die Vorbereitung der Mise en place für den einwandfreien Service sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten nach Reinigungsplan. Zudem sind Sie in Zusammenarbeit mit dem Team zuständig für die Vorbereitung und Umsetzung der Bankette und Apéros sowie für die Kaffepausen bei Seminaren, welche im Haus stattfinden.

Ihr Profil: Sie konnten bereits grosse Erfahrung im Service sammeln und verfügen über gute Deutschkenntnisse. Sie handeln jederzeit im Interesse der Unternehmung und verlieren auch unter Zeitdruck den Überblick nicht. Die hohen Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und packen neue Aufgaben mit Elan an. Zudem gehen Sie aktiv auf andere zu, können angemessen kommunizieren und vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre. Auch im Team beteiligen Sie sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele und sind bereit, von anderen Teammitgliedern zu lernen. Sie arbeiten zwischen Montag und Sonntag in verschiedenen Schichten zwischen 07.30 und 23.00 Uhr und bringen ein hohes Mass an Flexibilität mit. Speziell zu beachten ist, dass der Betrieb im Sommer und im Winter jeweils drei Wochen Betriebsferien hat.

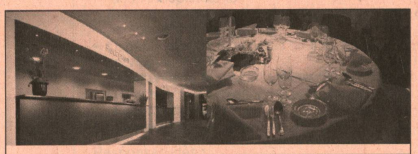
Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

15329-7197



Ein nicht alltägliches Angebot…

Das Seminarhotel Spirgarten in Zürich-Altstetten ist ein renommierter und lebhafter Stadtbetrieb mit 43 Hotelzimmern, zwei Restaurants sowie zehn Konferenz- und Bankettsälen. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Réceptionist/in

Sie bringen mit:
Abgeschlossene Berufsausbildung, einige Jahre Erfahrung an einer Hotelréception, EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil), stilsicheres Deutsch, gute Englisch- und Französischkenntnisse, selbstständige und initiative Arbeitsweise, Team- und Begeisterungsfähigkeit.

Wir bieten:
Modernen Arbeitsplatz, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, abwechslungsreiche, spannende und anspruchsvolle Arbeit, sorgfältige Einarbeitung und ein vielseitiges Gästeprofil.

Frau Nikola Fritz freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung (gerne auch per E-Mail an nikola.fritz@spirgarten.ch).

SEMINAR HOTEL Spirgarten

Am Lindenplatz | 8048 Zürich-Altstetten | Tel. 044 438 15 15
Telefax 044 438 15 38 | www.spirgarten.ch

15317-7186

Seelust
ein Landgasthof zum Verlieben

Wir suchen auf Vereinbarung

Koch/Chef de Partie m/w

Sie sind teamorientiert, organisiert
Sauber, sorgfältig und pünktlich
Sie schätzen einen kollegialen Umgang in einem aktiven Team
Einsatzfreude und Ausdauer machen Sie zu einem wertvollen Mitarbeiter

Wie bieten
Wohnmöglichkeit in Gehdistanz
Saison- oder Jahresstelle
Vielseitige Tätigkeit

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an
Landgasthof Seelust, Martin Hasen
oder Thomas Hasen
Wiedehorn, 9322 Egnach

15303-7176

HOTEL STEINMATTLI ****

Wir sind ein modernes 4-Sterne-Ferienhotel mit einer lockeren Atmosphäre und 56 renovierten Zimmern. Ab kommender Wintersaison 2011/12 suchen wir noch einige motivierte Mitarbeiter:

Receptionist (m/w)

in Jahresstelle ab Oktober oder nach Vereinbarung

2 Servicefachangestellte

Saisonstelle Winter und Sommer

Koch

Saisonstelle Winter und Sommer

Sie haben eine Berufsausbildung, 1-2 Jahre Berufserfahrung, sind teamfähig, freundlich und haben Freude an Ihrem Beruf. Dann sind Sie bei uns richtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Steinmattli AG
Erik Smeenk & Anita de Kruijf
Risetensträssli 10, 3715 Adelboden
Tel: 033 673 39 39
direktion@hotel-steinmattli.ch
www.hotel-steinmattli.ch

Adelboden Frutigen

15003-7172

BELVOIRPARK

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

Chef de partie à la carte/ Chef de partie Bankett

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

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

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

Wir freuen uns auf Sie!

15320-7189

Ausgetaucht

Kommissar Wacker stand mitten auf einer grossen Waldlichtung und wunderte sich – so eine merkwürdige Leiche hatte er in seiner gesamten Laufbahn noch nicht gesehen. Der Tote trug eine komplette Taucherausrüstung: Flossen, Anzug, Schnorchel und Taucherbrille. Was hatte das zu bedeuten? Der nächste See war immerhin einige Kilometer entfernt. Kommissar Wacker bückte sich zur Leiche und zerrieb eine Probe des Waldbodens zwischen den Fingern. «Der Boden ist verkohlt», murmelte er, «das heisst, ich weiss, was passiert ist! Der Taucher war »

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1× CHF 25000.– und 10× 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/ausgetaucht

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**

SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Deutsche Schweiz

«Persönlichkeiten werden nicht
durch schöne Reden geformt,
sondern durch Arbeit und eigene Leistung»
(Albert Einstein)

Wir suchen für unsere 7 Bergrestaurants
Team-Mitglieder für die Wintersaison 2011/12 als

Koch, Hilfskoch,
Servicemitarbeitende, Kassenmitarbeitende SB

Du bist jung, aufgestellt, freundlich, stressgeprüft,
hast Spass am Umgang mit Menschen
und sprichst fliessend Deutsch?
Dann schick uns Deine Bewerbung!

Weitere Infos findest Du unter www.calandagastro.ch!

Calanda Gastro AG
Postfach 41
7077 Valbella

Tel. +41 (0) 81 385 11 00
Fax +41 (0) 81 385 11 09
Mail: info@calandagastro.ch

14996-7166

Mexican Fiesta · Hotel Restaurant Rössli Hurden · KREUZ Kultur und Gastlichkeit

www.mex-bassersdorf.ch www.hotel-restaurant-roessli.ch www.kreuz-jona.ch
www.Steakhouse-evita.ch www.dreilinden.ch

Für
Mexikanisches (Mexican Fiesta) & Argentinisches (Steakhouse Evita)
Restaurant Hotel Bar in Bassersdorf (ZH)
sowie
Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH)
und
Hotel Restaurant Rössli in Hurden (SZ)
und
Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rappeswil Jona (SG)
suchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Betriebsassistent (m/w)
Frontofficemanager (m/w)
Chef de Service (m/w)
Sous Chef (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Receptionist (m/w)
Bardame/Service
Chef de Rang (m/w)
ServicemitarbeiterIn (m/w)
Restaurationsfachfrau (m/w), 1 bis 3 Lehrjahre
Zimmerdame

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, urchiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf?
Möchten Sie dazu beitragen unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
Mail: info@rech-management.ch
RECH Management AG
Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

15351-7207

Anzère Spa & Wellness

Ouverture Décembre 2011
recherche

Son Responsable Opérationnel H/F

Ce **Spa Manager H/F** doit relever le challenge du lancement et de la réussite commerciale d'un établissement offrant piscine, wellness et soins.

Poste à pourvoir dès Novembre
Expérience réussie de direction d'équipes et de gestion dans le secteur bains, spa, parc de loisirs, hôtellerie. Sens du contact et de la communication.
Parlant français et anglais – allemand et autres langues apprécié, Maitrise de la suite MS Office.

Envoyez votre CV avec photo, références et prétentions salariales
par e-mail à info@anzeresw.ch

15330-7198

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Anfang November oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine aufgestellte und motivierte

Gouvernante (d/e)
Wir erwarten eine Grundausbildung in der Hotellerie oder in der Hauswirtschaft oder Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind flexibel, belastbar und möchten neue Erfahrungen sammeln im Wellnessbereich?

Ausserdem suchen wir ab Mitte Dezember in Jahresstelle eine/n aufgestellte/n und motivierte/n

Chef de Rang (d/e)
Sie sind bestens ausgebildet, extrovertiert, teamfähig und ein guter Verkäufer.

Masseur/in (d/e)
Unsere Badewelten werden von einem breitgefächerten Angebot aus westlichen und östlichen Wellnessanwendungen abgerundet. Sie beherrschen sämtliche klassischen Massagen und bringen Erfahrung in thailändischen Massagen mit?

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

★★★★ HOTEL WALDEGG ENGELBERG

Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg
Marion Vogel, Betriebsassistentin
Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21
www.waldegg-engelberg.ch

14956-7161

Suisse romande

Nouveau restaurant à Gstaad recherche

Directeur/Gérant de Restaurant

Profil :
- Dynamique, travailleur et motivé
- Flexibilité: prêt à travailler durant les vacances et jours fériés
- Prêt à mettre «la main à la pâte» tant au service qu'en cuisine
- Capable de résoudre des conflits et problèmes de façon indépendante
- Expérimenté dans la gestion d'un restaurant et du personnel de restauration
- Capable d'éviter tous types de fraudes tant dans le service que les achats
- Expérience et formation suffisants pour obtenir l'autorisation d'exploiter un restaurant dans le canton de Berne
- Langues: anglais, allemand, français

Responsabilités :
- Supervision des travaux de transformation et lancement du restaurant
- Gestion au jour le jour du restaurant
- Gestion des achats et du personnel de service et cuisine
- Gestion du chalet d'habitation du personnel

Conditions: salaire fixe de CHF 6000 et rémunération substantielle en fonction des résultats selon une formule de calcul définie à l'avance. Possibilité de logement à bas prix dans le chalet du personnel. Possibilité de travailler en tant que sous-directeur dans un autre restaurant du groupe durant les 4 mois de fermeture. Entrée en fonction: dès octobre–novembre.

Envoyer sous chiffre 15323-7192 à htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

15323-7192

LACOTEL

L'hôtel- restaurant
Lacotel à Avenches
recherche **de suite** pour renforcer son équipe :

Réceptionniste

Français et Allemand parlé/écrit
Connaissances de Fidélio et Micros souhaitées

Envoyer un dossier de candidature complet à Siffert Lacotel Sàrl, Rte de Salavaux, 1580 Avenches
Tél. 026 675 34 44

15325-7193

Mitarbeiter suchen –
Mitarbeiter finden
www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue – 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

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 37/2011**	**Nr. 38/2011**	**Nr. 39/2011**	**Nr. 40/2011**
– Erscheint / Parution	15. 9. 2011	22. 9. 2011	29. 9. 2011	6. 10. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	12. 9. 2011	19. 9. 2011	26. 9. 2011	3. 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-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 36 / 8. September 2011

Liegenschaften verkaufen – neu auch online
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

An grüner, ruhiger Lage zu vermieten schönes,

kleines Garni Hotel
mit 11 Zimmern

Mit Restaurant und Pizzeria im Bleniotal

Tel. 091 434 33 90

15326-7195

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

15189-7173

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen
interessante Betriebe z.B.:

3-Sterne Hotel in Davos
***
3-Sterne Hotel
in bekanntem Ort im Oberengadin
***
3-Sterne Hotel
mit 2'500 m² Bauland im Engadin
***
Gourmet-Restaurant
mit 10 Hotelzimmmer im Kt. ZH
***
Landgasthof
mit 50'000 m² Land im Weinland ZH
***

Suchen Sie einen anderen Betrieb
geben Sie uns Ihre
Anforderungskriterien bekannt

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

14997-7167

WANTED

Romantisches, kleines Bergbeizli im Grünen, welches wir zu zweit (Schweizer Ehepaar) bewirtschaften können. Wir sind mit Herz und Seele Gastgeber und suchen die Gelegenheit, unseren Traum zu leben und Ihr Objekt zu kaufen.

Zuschriften unter Chiffre 15350-7206 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

15350-7206

MAYENS DE BRUSON PROMOTION SA

c/o administration communale de Bagnes
Rte de Clouchèvre 30
1934 le Châble / CH

Les Mayens de Bruson – Val de Bagnes/Verbier
Appel à manifestation d'intérêt pour le choix d'un groupement portant sur les études, le financement, la réalisation et la gestion d'un complexe touristique hôtelier, para-hôtelier et commercial

La Commune de Bagnes et la société Téléverbier SA (les organisateurs) sont propriétaires, respectivement contrôlent, un site immobilier de 10 ha en zone à bâtir situé aux Mayens de Bruson sur la rive gauche de la Dranse, en face de la station de Verbier.

La Commune de Bagnes et Téléverbier souhaitent aménager ce site qui sera relié à Verbier par télécabine. Les organisateurs entendent favoriser un développement de qualité, respectueux de l'environnement et permettant exploitation touristique active et pérenne du site.

Le présent appel a pour objet de présélectionner un ou des **«groupement(s)»** qui pourra(ont) se voir confier le développement, l'aménagement, l'équipement et l'exploitation du site dit «La Côt-May» dans le sens du cahier des charges établi à cet effet par les organisateurs.

Les groupements intéressés doivent réunir les compétences suivantes :
- d'un promoteur
- d'une équipe pluridisciplinaire (architecte, ingénieur civil, techniques)
- d'un exploitant gestionnaire.

La procédure de présélection n'aboutit pas à une attribution du projet. Les organisateurs négocieront dans une seconde phase avec le ou les groupements choisi(s) les accords qui fixeront les conditions de réalisation du projet.

La procédure est ouverte. Les dossiers d'appel peuvent être obtenus dès le 5 septembre 2011, à l'adresse suivante :

Mayens de Bruson Promotion SA
c/o Administration communale de Bagnes
Rte de Clouchèvre 30
1934 Le Châble / CH

Les dossiers de candidature devront être déposés au plus tard le 23 décembre 2011.

Le cahier des charges peut être consulté sur les sites de la Commune de Bagnes (www.bagnes.ch) et de la société Téléverbier SA (www.televerbier.ch).

15349-7205

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

htr hotel revue