Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

Band (Jahr): **- (2012)**

Heft 10

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. 10 / 8. März 2012

AG ACTIVE GASTRO ENG

Ihre persönliche und kompetente Stellenvermittlung

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier: www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung....2
Direktion/Kader....2–6
Tourismus....–
Deutsche Schweiz....5–10
Suisse romande....–
Svizzera italiana....–
Stellengesuche/Demandes d'emploi...10
Immobilien....11

Lehrstellen

Heute ist der Lehrstellenmarkt zum Cupsystem geworden: Nur die guten Betriebe bleiben im Rennen um die immer weniger werdenden Lernenden.

zvg

Das neue Cupsystem

PETER B. GROSSHOLZ
LEITER BERUFSBILDUNG
WWW.HOTELLERIESUISSE.CH

Es geht um die Zukunft, ums Überleben. Wir kämpfen um ganz normale Fachleute: es hat zu wenig Réceptionisten, fast keine Servicefachkräfte, und auch die Hotelfachleute werden je länger desto knapper. Dank unseren hohen Löhnen finden wir – auf Kosten der Nachbarn – noch ausländische Ersatzspieler in unseren Gästezielmärkten. Ob das geschätzt wird? Die Schweizer Hotellerie lebt auf Pump. Das grösste Kapital eines Betriebes verursacht immer höhere Zinsen und der Betrieb wird immer erpressbarer. Eigene, selber ausgebildete und qualifizierte Arbeitskräfte sind rar in diesen Zeiten. Ausbildung ist längerfristig gesehen das einzige Hilfsmittel gegen diesen unguten Zustand. Wie dramatisch das Ganze ist, zeigt auch der heute gängige und locker verwendete Begriff «war for talents». Die Örtlichkeiten sind rekognosziert, die Truppen stehen bereit, die Kriegskassen sind voll. Und alle Branchen stehen auf dem gleichen Schlachtfeld, dem Nachwuchsmarkt.

Erfolgreiche Ausbildungsbetriebe

Auch Hotels bieten Lehrstellen an, nur meldet sich niemand. Die seit längerer Zeit regelmässig sinkenden Lehrlingszahlen waren und sind ein Indikator für eine Krise, die sich nun zuspitzt. Und doch gibt es Hotelbetriebe, die auch heute aus Bewerbern für eine Lehrstelle auswählen können. Nicht weil sie besser sind, sondern weil sie seit Langem in ihre Nachwuchsabteilung investiert haben. Das ist eine langfristige Angelegenheit, auf die Schnelle wird niemand zum erfolgreichen Ausbildungsbetrieb. Es braucht Infrastruktur und es braucht Nachwuchstrainer und qualifizierte Coaches. Nur wer schon immer eigene Junioren pflegte und entwickelte, spielt im Wettbewerb vorne mit. Zu viele andere verpflichten ausländische Spitzenspieler oder alternde Stars. Damit ist das Ausscheiden aus dem Wettbewerb oder der Abstieg garantiert.

Engagement der Institutionen

Die Crew für die nächste Saison zusammenzustellen ist jeweils dringlich, die wichtige Aufgabe bleibt jedoch, die Zukunft des Unternehmens und den Erfolg der Branche sicherzustellen. Deshalb unterstützen wir mit funktionierenden Institutionen die Guten und die Starken. In den Schulhotels werden neben fachlichen auch soziale Kompetenzen vermittelt. Im Nachwuchsmarketing ziehen die Arbeitgeberverbände gar gemeinsam ins Feld. Die Führungsausbildung für Trainer und Coaches, für zukunftsorientierte Unternehmerinnen und Unternehmer ist ebenfalls seit Langem ein Schwerpunkt der Weiterbildung. Die Möglichkeit sich zu qualifizieren haben alle Betriebe, aber nur die gut Aufgestellten, die mit dem eigenen Nachwuchs, schaffen es in die lukrativen Endrunden. Die andern, die mit den Söldnern, spielen in tieferen Ligen und kämpfen ums Überleben.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch/beraternetzwerk

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme:

Votre accès à l'univers hôtelier et touristique!

Soirée d'informations:
Mardi 13 mars 2012, 18h30 – 20h00,
EIT, Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne,
Inscription: info@eit-lausanne.ch ou par téléphone 021 331 26 16

Ou visitez-nous au salon «Your Challenge»,
CERM Martigny, 6 – 11 mars 2012

Ecole Internationale de Tourisme
International School of Tourism Management
Internationale Schule für Touristik

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne,
Tél. 021 331 26 16, www.eit-lausanne.ch

Partenaire de formation
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

19616-8319

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Rezeptionskurs
Professioneller Gästeempfang im Hotel

Termine: Berufsbegleitend
Start Frühling: Mittwoch, 25. April 2012
Start Herbst: Dienstag, 10. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

18990-8062

Lucerne University of Applied Sciences and Arts
HOCHSCHULE LUZERN
Wirtschaft
Institut für Tourismuswirtschaft ITW

FH Zentralschweiz

CAS Nachhaltiges Tourismus-Management

Vermittlung von Schlüsselkompetenzen, um im Tourismus nachhaltig und wirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Info-Veranstaltung
8. März 2012, 18.15 bis 19.15 Uhr, Rösslimatte 48, Luzern

Anmeldung
www.hslu.ch/c231, T +41 41 228 41 45

19442-8227

Kader

Wir suchen per **1. April 2012** oder nach Vereinbarung einen

Leiter/in Berghotel Trübsee

Als Leiter/in Berghotel Trübsee sind Sie dem Direktor Hotels & Restaurants Titlis Rotair unterstellt und in erster Linie für das operative Geschäft verantwortlich. Mit Ihrer F&B-Erfahrung sind Sie gerne Gastgeber, haben vielleicht schon Erfahrung in der Führung eines Kleinhotels (37 Zimmer, ca. 30 Mitarbeitende) und keine Angst vor einem vielseitigen und lebhaften F&B-Betrieb mit Selbstbedienung, Bar und diversen Gästegruppen. Zudem erledigen Sie anfallende administrative Aufgaben und werden hierfür von der zentralen Struktur von Titlis Rotair in verschiedenen Bereichen unterstützt. Sie kennen sich im Bereich Systemgastronomie und Bankette/Events aus und sprechen nebst Deutsch und Englisch von Vorteil noch weitere Fremdsprachen.

Interessiert? Gerne informieren wir Sie über die Details dieser Jahresstelle. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: **Titlis Rotair,** Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.titlis.ch / swaser@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG · LUCERNE SWITZERLAND

19625-8326

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 Bergerlebnisse mit Herzklopfengarantie sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für unseren innovativen Geschäftsbereich Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung Sie als unsere/n **qualitätsbewusste/n**

Küchenchef/in

Ihr Aufgabenbereich
- Sie übernehmen in dieser prägenden Funktion die Verantwortung für die Küchen (à la carte und Selbstbedienung) auf Pilatus Kulm sowie die Koordination für die drei Küchen in den Restaurants Fräkmüntegg, Krienseregg und Chalet
- Sie gestalten und kalkulieren kulinarische Angebote welche unsere Pilatus-Gäste überzeugen
- Sie planen, führen und fördern ein Team von mehr als 20 Mitarbeitenden wertschätzend, kooperativ und erfolgsorientiert
- Der Wareneinkauf, die korrekte Lagerverwaltung, das Controlling und die Inventuren gehören zu Ihren weiteren verantwortungsvollen Aufgaben

Sie bringen mit
- Abgeschlossene Ausbildung Koch/Köchin EFZ und mehrjährige Berufserfahrung
- Mindestens 2 Jahre Erfahrung als Küchenchef/in sowie eine Weiterbildung zum Eidg. dipl. Gastronomiekoch/köchin oder zum Eidg. dipl. Küchenchef/in
- Erfahrung in der Lehrlingsausbildung
- Nebst Deutsch verfügen Sie über gute mündliche Englischkenntnisse

Wir bieten Ihnen
- Eine anspruchsvolle unbefristete Kaderposition in einem der erfolgreichsten touristischen Unternehmen der Schweiz
- Viel Gestaltungsfreiraum im offenen und zielgerichteten Pilatus-Team
- Vorwiegend Tagesdienst
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen

Sind Sie eine organisierte, planungs- und führungsstarke Person die auch in hektischen Zeiten den Überblick und Ihren Humor nicht verliert? Wenn Sie sich jeden Tag für das Wohl unserer Gäste einsetzen wollen und zudem bereit sind, ca. zwei Mal pro Woche in einem Hotelzimmer auf Pilatus Kulm zu übernachten, dann sind Sie das passende Pilatus-Teammitglied das wir suchen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Begleitschreiben, Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Fähigkeitsausweisen. Bitte nehmen Sie zur Kenntnis, dass wir nur vollständige Bewerbungsunterlagen berücksichtigen werden.

Ruth Ott
Leiterin Personal
ruth.ott@pilatus.ch
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

19511-8255

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

Für die htr hotel revue, der führenden Fachzeitung für Tourismus suchen wir im Zuge einer Nachfolgeregelung per 1. April oder nach Vereinbarung eine/n

Ressortleiter/in Fokus (Hintergrund) 100%

Ihre Aufgaben
- Planung und Realisierung des Zeitungsbundes Fokus
- Recherchieren und Verfassen von Artikeln zu den Themen Hotellerie, Tourismus und Wirtschaft
- Dienstredaktion im Turnus (ca. jede 5. Woche)

Ihr Profil
- Gute Branchenkenntnisse und Affinität für das Themenfeld Tourismus
- Grosse journalistische Erfahrung
- Flexibilität und Teamfähigkeit
- Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse

Interessiert? hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Gery Nievergelt, unter 031 370 42 38 gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

hotelleriesuisse - Kompetent. Dynamisch. Herzlich.
Ursula Imhasly Bevc
Leiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch

htr hotel revue

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

19591-8297

Das seit 1948 aktiv tätige Unternehmen im Bereich Restauration und Hotellerie sucht für die Eröffnung eines 3-Stern-Superior-Hotels in Cham ZG mit 85 Zimmern und 45 Residenzen für längere Aufenthalte, einem Restaurant sowie einem Kongresszentrum für 10 bis 250 Leute einen/eine

Hotel-Direktor/in, 100%

(Gewünschter Stellenantritt Mai/Juni 2012)

Ihre Aufgaben:

- Leiten des Pre-Opening und der Hoteleröffnung, mit Unterstützung des Hauptsitzes in Genf;
- Teilnahme an den Baustellensitzungen und Überwachung der Inbetriebnahme der Installationen vor Ort (Innenausbau, Ausstattung, Material, IT);
- Förderung der Bekanntmachung des Hotels bei den Unternehmen des Kantons Zug und in der Umgebung;
- Rekrutieren, Überwachen, Koordinieren und Führen des Personals;
- Verwalten des Yield-Managements (in Zusammenarbeit mit dem Reservations-Manager);
- Das Hotel im Rahmen des Budgets leiten und führen;
- Aufbau der Geschäfte und des Umsatzes des Hotels;
- Steigerung des Marktanteils des Hotels mit Gestaltung attraktiver Konzepte für Hotellerie, Restauration und Seminare (Schaffen von Packages);
- Aktives Leiten, Anregen und Entwickeln, unter Einbezug des gesamten Teams vor Ort und der Verkaufsabteilung, um die volle Zufriedenheit des Kunden zu garantieren;
- Sicherstellung einer starken Präsenz im Betrieb, durch einen partizipativen und qualitativen Führungsstil;
- Eine Organisationsstruktur schaffen, die auf die Tätigkeiten des Hotels abgestimmt ist;
- Gewährleistung der Sicherheit der Räumlichkeiten und des Kunden;
- Zum Garanten der Prinzipien, der Einhaltung der Wert- und Entwicklungsziele der Unternehmensgruppe werden.

Ihr Profil:

- Sie verfügen über einen Abschluss an einer Schweizer Hotelfachschule, im Idealfall einen Master-Abschluss Hotelfachwesen;
- Sie haben minimal 5 bis 8 Jahre Erfahrung im Bereich der Hotelleitung;
- Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch, und Sie sprechen fliessend Französisch und Englisch;
- Sie sind ein Manager mit Durchsetzungskraft und völlig selbständig in Ihren Aufgaben;
- Sie sind reisebereit, da Sie häufig zum Hauptsitz in der Westschweiz reisen werden;
- Führungserfahrung von 35–40 Personen.

Ihre Persönlichkeit:

Sie sind aufgeschlossen, unternehmungslustig und besitzen eine führungsstarke Persönlichkeit. Sie haben grosse zwischenmenschliche Fähigkeiten, welche Sie in Ihrer Arbeit voranbringen. Als diplomatischer, ausgezeichneter Manager passen Sie sich schnell an Ihre neue Arbeitsumgebung an.

Sie legen den Fokus stets auf Ihre Gäste sowie potenzielle Kunden. Sie pflegen einen sicheren und kompetenten Führungsstil.

Wenn der Reiz einer neuen Herausforderung und die Überwachung des Projekts von Beginn bis zur Fertigstellung Ihnen entspricht, so zögern Sie nicht, sich via E-Mail zu bewerben.

Es werden nur Bewerbungen, welche dem Profil entsprechen und per E-Mail eintreffen, bearbeitet.

19626-8327

120-Zimmer-Hotel-Resort an Toplage in CH-Ferien-Destination

Mit einem Höchstgrad an Dienstleistungsbereitschaft, hoher Auslastung und grosszügiger Infrastruktur inkl. Wellness und Sport hat sich unser Auftraggeber einen ganz besonderen Stellenwert im Markt verschafft. Durch optimal ausgewogene Angebote werden aus Gästen Stammgäste. Die hohe Professionalität des Teams und die gelebte Unternehmenskultur unterscheiden sich von Wettbewerbern.

Ideale Ausgangslage für souveräne und kommunikationsstarke Hands-On Manager der Hospitality-Branche. Die Herausforderung, dieses beliebte Deutschschweizer Resort durch geschicktes Guest Relationship Management, Weiterentwicklung des Produkts und umsichtige Leitung Ihrer Mitarbeitenden noch erfolgreicher zu machen, könnte Sie reizen. Dann freuen wir uns, Sie bald bei uns zu begrüssen als

Hoteldirektor/in

...auch ein Gastgeberpaar ist denkbar!

Dank erfahrenen Department Heads, entsprechenden Führungsaufgaben und der Motivation Ihres Teams konzentrieren Sie sich schwerpunktmässig auf die Gastgeberrolle. Dieser Freiraum kommt Ihnen entgegen, denn Sie suchen explizit den direkten Kontakt zum Gast. Mit charismatischer Ausstrahlung und Begeisterungsfähigkeit überzeugen Sie Team und Feriengäste gleichermassen.

Als entscheidungsfreudige Gastgeber-Persönlichkeit sind Sie es gewohnt mit Kennzahlen und Zielvorgaben zu führen. Mit feinem Gespür für Kundenbedürfnisse und dem Blick für das Ganze stellen Sie die hohen Ansprüche an Qualität und Wirtschaftlichkeit sicher. Wenn Sie also eine echte Herausforderung suchen und einen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns kennen lernen. Ideal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mail senden oder anrufen.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

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

19338-8188

Über eine Brücke musst du gehn!

Für ein Restaurant direkt am Wasser im Berner Seeland an der Sprachgrenze suchen wir eine

– Restaurantleitung (1 Person oder Paar)
– Küchenchef/Chef de Partie
– Servicefachangestellte (d/f)

Der Betrieb: weitherum bestens bekannt, gepflegte Restauration ca. 70 Plätze, unterteilbarer Bankettsaal 120 Plätze, wunderschöne Terrasse am Ufer 110 Plätze, Weinkeller in Gewölberaum für Apéros, neue Küche, viele Parkplätze, Bootssteg.

Umsatzgrösse: Fr. 800 000 – 1 000 000

Ihr Profil: jung, gesund, begeistert, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt: 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung
Bernastrasse 25 / 3800 Interlaken
033 822 63 84 / info@hotelforsale.ch

19619-8321

Ich suche auf die kommende Sommersaison, meinen **Nachfolger** oder meine **Nachfolgerin** als Geschäftsführer im Sporthotel Wildstrubel.

Sporthotel Wildstrubel

Das Sporthotel Wildstrubel ist ein renomiertes drei Sterne Hotel in der Feriendestination Lenk im Berner Oberland.

Sie sind ein Gastgeber mit Leib und Seele der den Gästekontakt liebt und trotzdem unternehmerisch denkt. Sie haben einen soliden Werdegang in der Gastronomie absolviert, sich weitergebildet und bereits einige Jahre Erfahrung gesammelt. Sie sind top motiviert und wollen einen weiteren wichtigen Schritt in Ihrer Zukunftsplanung unternehmen? Wir sind gespannt Sie kennen zu lernen.

Senden Sie Ihre Bewerbung bitte in schriftlicher Form an:

Sporthotel Wildstrubel
Daniel Kilchenmann
Lenkstrasse 8
3775 Lenk

19497-8250

krone RESTAURANT & BAR

HC ag HOSPITALITY CONSULTING

Restaurant & Bar Krone, im Zentrum von Adliswil, bei Zürich

Das gut erschlossene, in der Region bekannte und beliebte Restaurant & Bar mit kleiner Aussenterrasse und eigenen Parkplätzen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen neuen Betreiber (Ehepaar oder einzelne Personen). Der Betrieb mit 515 m² verfügt über 120 Sitzplätze (Restaurant 60, Bar/Lounge 20, Saal 40 im 1. OG). Küche, technische Anlagen und Gasträume präsentieren sich in bestem Zustand. Die Wohnung im gleichen Gebäude ist äusserst grosszügig und wird sehr preiswert zur Verfügung gestellt. Erste Eindrücke erhalten Sie auf www.krone-adliswil.ch.

Die Eigentümerfamilie sucht eine langfristige Lösung und ist betreffend Betreibermodell offen (Pacht oder im Angestelltenverhältnis, auf Wunsch mit Option für spätere Pacht). Bei Bedarf wird in der Anfangsphase eine professionelle Unterstützung kostenlos angeboten. Finanzielle Mittel benötigt man lediglich für zumindest einen Teil des Kleininventars, ansonsten wird alles durch die Eigentümer gestellt, welche einen sehr moderaten Mietzins erwarten und sich auch während einer Einführungszeit kulant zeigen werden.

Engagement, Herzlichkeit, Professionalität und Freude am Gastgewerbe sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Führung. Das vollständig renovierte historische Gebäude aus dem Jahre 1824 soll durch die Gastgeber und eine qualitativ einwandfreie und unkomplizierte Küche weiterhin der beliebte kulinarische Treffpunkt für Geschäftsleute und private Kunden bleiben.

Interessenten senden bitte ein vollständiges Bewerbungsdossier inkl. Foto elektronisch an peter.herzog@hc-ag.ch, www.hc-ag.ch.

19621-8323

HANS IM GLÜCK
MÄRCHENHAFT FRISCH

Das aussergewöhnliche Gasthaus der Stiftung Pigna, Raum für Menschen mit Behinderung, Kloten, sucht per 1. Mai oder nach Vereinbarung den aussergewöhnlichen Gastgeber:

LEITERIN/LEITER GASTRONOMIE 100%

MITGLIED DER GESCHÄFTSLEITUNG

Idealerweise verfügen Sie über eine fundierte Erfahrung und Ausbildung in der Gastronomie oder Hotellerie, Erfahrung im betriebswirtschaftlichen Rechnungswesen, in der Personalführung und im administrativen Bereich. Sie möchten Ihr Flair für die konzeptionelle Weiterentwicklung des Gasthauses für die Stiftung einsetzen, haben Freude an hoher Qualität und Interesse an sozialen Fragestellungen.

Sie führen operativ und fachlich den gesamten Gastronomiebereich mit 12 Personalstellen und 10 MitarbeiterInnen mit Beeinträchtigung. Neben den Aufgaben des Gasthauses gehören das Catering in die Werkstätten und die enge Zusammenarbeit mit der Hotellerie des Wohnheims zu den täglichen Arbeiten. Als Mitglied der Geschäftsleitung übernehmen Sie Mitverantwortung für das gesamte Angebot der Stiftung Pigna und deren Entwicklung.

Wir bieten Ihnen gute Anstellungsbedingungen, Weiterbildungsmöglichkeiten und eine wertschätzende Kultur. Es erwartet Sie eine interessante Tätigkeit mit viel Eigenverantwortung, Kompetenz und Gestaltungsmöglichkeiten in einem lernenden sozialen Unternehmen. Weitere Informationen finden Sie unter www.pigna.ch.

Frau Eva Gerli-Schawalder, Leiterin Personal & Verwaltung, Telefon 044 803 35 67, freut sich über Ihre aktuelle Bewerbung mit Foto. Senden Sie diese bitte an Pigna, Eva Gerli, Oberfeldstrasse 12a, 8302 Kloten.

19613-8316

TRANSfair
Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Gastronomiebereich suchen wir für unser Restaurant Zündkapselfabrik per 1. Mai 2012 eine

Gruppenleitung Restaurant 80–100% (Stellvertretung Restaurationsleitung)

Aufgaben: Sie betreuen die Gäste und helfen im Service mit. Als Bezugsperson instruieren, fördern und begleiten Sie die psychisch beeinträchtigten Mitarbeitenden und Personen in IV-Massnahmen im Arbeitsprozess. Zudem unterstützen Sie die Teamleitung Restaurant bei der Umsetzung des Betriebs- und Hygienekonzeptes.

Anforderungen: Sie verfügen über eine Ausbildung in der Gastronomie mit entsprechender Serviceerfahrung und haben sich von Vorteil im arbeitsagogischen Bereich weitergebildet. Ihre hohe Sozialkompetenz und Ihre Führungserfahrung setzen Sie gerne im täglichen Kontakt mit den Mitarbeitenden ein. Sie sind eine belastbare und teamfähige Persönlichkeit mit Kommunikationstalent. Gute EDV-Kenntnisse runden Ihr Profil ab.

Angebot: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung bis am 15. März 2012 per Post an: Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, 3608 Thun. Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann, Bereichsleiter Gastronomie, Telefon 033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

19611-8315

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

Wir suchen nach Vereinbarung per **Juli/August 2012** eine/n

Leiter/in Product Management 100%

In dieser anspruchsvollen Schlüsselposition sind Sie **Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung** und für folgenden Arbeitsbereich zuständig:

- Weiterentwicklung der Gastronomie-Kompetenz der SV Group
- Fachliche Leitung des Bereichs Food&Beverage
- Verantwortung für die Sortimentsauswahl
- Unterstützung der Abteilung Sales bei der Kundenakquisition
- Unterstützung der Linie bei der Lösungsentwicklung mit Kunden
- Führung, Betreuung und Schulung eines Teams von 7 Mitarbeitenden

Ihr Profil
- Abgeschlossene Grundausbildung (vorzugsweise in der Gastronomie)
- Fundierte weiterführende Ausbildung im Lebensmittelsektor
- Zusatzausbildung im Bereich Betriebswirtschaft von Vorteil
- Breit abgestütztes Know-how im Bereich F&B und in der Konzepterstellung
- Prozess- und lösungsorientierte Denkweise
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Mehrjährige Erfahrung im Gastronomiebereich mit Filialbetrieben (vorzugsweise in der Gemeinschaftsgastronomie)

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung inkl. Foto und Angaben zu Ihren Lohnvorstellungen per E-mail an remo.wehrli@sv-group.ch.

Remo Wehrli
Human Resources Director

SV (Schweiz) AG
8600 Dübendorf

SVGroup
Passion for quality. Since 1914.

19583-8294

Seminar- und Ferienhotel ****
Thunersee-Region
sucht

Nachfolger für die Geschäftsführung/Direktion

52 Gästezimmer und Appartements
Restaurant, Hotelbar und Terrasse
Seminar- und Banketträumlichkeiten
Finnische Sauna und Bio-Sauna

Wir wenden uns an Führungskräfte mit Erfahrung und einer Hotelfach-Ausbildung.

Schriftliche Bewerbungen mit Referenzen an
Chiffre 19577-8289
Hotel Revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern

19577-8289

Die Gastronomiegruppe zfv

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomie- und Hotel-Ierieunternehmen mit über 120 Betrieben in der ganzen Schweiz sowie gut 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven geben. 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 unser

Restaurants Vivendi

Europastrasse 2 in Glattbrugg

suchen wir per sofort eine

Gastgeberpersönlichkeit mit italienischem Flair

„Vivendi – Das Leben geniessen"

Das Vivendi ist eine im italienischen Stil geführte Pizzeria/Osteria, mit italienischem Charme und dem mediterranen und beliebten Angebot der italienischen Küche.

Ihre Aufgaben: In dieser Funktion sind Sie hauptsächlich für die Führung und Organisation des Betriebes gemäss den ZFV-Richtlinien zuständig. Sie führen und schulen die Mitarbeitenden und kontrollieren die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Ebenfalls planen und führen sie Aktionswochen durch, betreiben aktive Verkaufsförderung und erstellen Offerten. Erledigung allgemeiner Administration, Tagesabrechnungen, Inventuren und Monatsabschlüsse gehören ebenso zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Persönlichkeit mit Flair für Italianità. Sie kennen die italienische Esskultur oder sind von Vorteil italienischer Herkunft. Sie verfügen über eine Berufsausbildung in der Gastronomie, bringen bereits Führungserfahrung mit und kennen sich mit den gängigen EDV-Systemen aus. Sie setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele und entwickeln neue Ideen. Zudem sind Sie bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und kommunizieren mit den verschiedenen Bezugspersonen angemessen. Als Führungsperson fordern und ermutigen Sie die Mitarbeitenden in ihren Leistungen. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, sind jedoch auch für Spezialanlässe an Wochenenden 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
info@zfv.ch, www.zfv.ch

19604-8307

hoteljob.ch

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

Turmhotel VICTORIA Davos

Ab kommender Sommersaison oder nach Vereinbarung suchen wir für unser schönes Erstklasshotel in **DAVOS, Schweiz**

Chef de Reception m/w mit Erfahrung (Eintritt nach Vereinbarung)

Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und sind motiviert und flexibel.

Sie wollen mit uns eine lebendige Hotelwelt mit Internationalen Gästen weiter ausbauen und festigen?

Sie sind kompetent und halten den Überblick in hektischen Momenten?

Ihre Aufgaben sind die Leitung des gesamten Empfangsbereichs und die Führung des Mitarbeiterteams der Reception.

Genau die richtige Herausforderung für Sie?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

****TURMHOTEL VICTORIA
Judith und Ralph Pfiffner, Direktion
7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 53 00, Fax 081 417 53 80
hotel@victoria-davos.ch, www.victoria-davos.ch

19634-8334

L'AUBERGE
LANGENTHAL

Eröffnet im Februar 2011, hat die L'AUBERGE ihr stilvolles Profil gefunden. Die Gäste im Restaurant, im Hotel und im Seminarbereich schätzen den hohen Standard. Die Trainingsarbeitsplätze zur Integration von psychisch kranken Menschen sind Teil des Konzeptes. Die Geschäftsführerin übernimmt neue Aufgaben in der strategischen Führung und der internen Beratung.

Per Mai 2012 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Nachfolgerin / einen Nachfolger als:

GESCHÄFTSFÜHRERIN / GASTGEBERIN

m/w, 100%

Sie führen die L'AUBERGE und das junge Team im Rahmen einer klaren Vision souverän in der bevorstehenden Phase der Konsolidierung und der weiteren Entwicklung, für die es noch Spielräume gibt. Es ist Ihnen wichtig, sich für einige Jahre zu engagieren und die L'AUBERGE mit zu prägen. Sie sind GastgeberIn mit Leib und Seele, lieben den Gästekontakt und denken und handeln jederzeit unternehmerisch.

Sie sind AbsolventIn einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Ausbildung, 35-jährig oder älter, verfügen über berufliche Erfahrung in der Gastronomie und haben Führungserfahrung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an Dr. Kurt Bachmann, Präsident der Betriebskommission, k.bachmann@sro.ch

Für Auskünfte steht Ihnen die bisherige Geschäftsführerin, Frau Therese Hälg, gerne zur Verfügung.

MURGENTHALSTRASSE 5 4900 LANGENTHAL
T +41 62 926 60 10 F +41 62 926 60 11
WWW.AUBERGE-LANGENTHAL.CH
INFO@AUBERGE-LANGENTHAL.CH

19383-8201

Schloss-Hotel Swiss-Chalet
Château Golden-Gate / Jagdschloss

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

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/einen

- **Chef de Service**
- **Event Manager**
- **Koch**
- **Bardame**

Als geborener Gastgeber ist das Verwöhnen von Gästen Ihre Leidenschaft. Sind Sie die aufgeschlossene, innovative und belastbare Persönlichkeit, die wir suchen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

19692-8298

MISANI
A modern hotel
feeling
... for a new generation.

Für unser ***HOTEL MISANI*** und die ***QUARTAS MANAGEMENT AG*** suchen wir eine Persönlichkeit mit Flair für die Organisation der Administration. Sie sind Allrounder/in und behalten in jeder Situation die Fäden in den Händen?

Als **Leiter/in Administration HR & Hotel** sind Sie zuständig für sämtliche Belange im Bereich Personalmanagement aller Betriebe der Quartas Management AG (65/95 MA). Sie leiten im Hotel Misani den Frontbereich (Réception/Housekeeping), führen direkt (5 - 7 MA) und sind mitverantwortlich für den Unternehmenserfolg. Sie wirken unterstützend in Führungsaufgaben, führen Controllings aus und vertreten den Gastgeber/die Direktion bei dessen Abwesenheit.

Das bringen Sie mit ...
- Berufs- und Führungserfahrung in diesen Bereichen
- Abgeschlossene kaufmännische Ausbildung (KV) mit Vorteil im Hotel/Tourismus/HR
- Sie sind idealerweise zwischen 28 und 45 Jahre jung, beherrschen die Sprachen D/E/I und freuen sich auf eine interessante Jahresstelle

Weitere Informationen finden Sie unter ***www.hotelmisani.ch***
Jürg Mettler freut sich auf Ihre Bewerbung mit aussagekräftigem Motivationsschreiben (Bewerbung bitte an ***marthaler@hotelmisani.ch***)

HOTEL MISANI · Via Maistra
CH–7505 St.Moritz-Celerina
Telefon +41 (0)81 839 89 89 · **www.hotelmisani.ch**
QUARTAS

19595-8300

Für unsere wunderschön gelegene **Jugendherberge in Richterswil** suchen wir per Anfang Mai 2012 oder nach Vereinbarung eine selbständige und innovative

Betriebsleitung

Die Jugendherberge Richterswil – direkt am See in einem wunderschönen Park – ist ein idealer Standort für Familien, Individualgäste, Vereine, Sportgruppen und Schulwochen. Insgesamt stehen 80 Betten zur Verfügung, vorwiegend Doppel- und Viererzimmer.

Ihr Aufgabengebiet Nach einer gründlichen Einführung und internen Schulung übernehmen Sie die Betriebsleitung unserer Jugendherberge in Richterswil. Zur Jugendherberge gehört das öffentliche «Seebeizli», welches vor allem in den Sommermonaten sehr beliebt ist. In dieser vielseitigen und abwechslungsreichen Tätigkeit sind Sie in allen Bereichen der Betriebsführung verantwortlich, unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in dieser einzigartigen Jugendherberge mit moderner Infrastruktur zu bieten. Sie führen kompetent ein Team von bis zu 8 Mitarbeitenden nach bewährten Standards.

Ihr Profil Sie sind ein/e passionierte/r Gastgeber/in und haben grosse Freude am Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und haben einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Sie sind belastbar und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Zudem sind Sie bereit, in allen Teilbereichen des Betriebes mit anzupacken. Ein Flair für Technik und Fremdsprachenkenntnisse (E und F) runden Ihr Profil ideal ab.

Was bieten wir Ihnen In dieser lebhaften, nicht alltäglichen Aufgabe werden Sie von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen in vielen Belangen aktiv unterstützt. Sie erhalten die Chance, in einem vielversprechenden Betrieb Ihre Ideen einzubringen und neue Akzente zu setzen. Die Betriebsleiterwohnung befindet sich in der Jugendherberge.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto:
Schweizer Jugendherbergen | René Levy | Schaffhauserstrasse 14 | 8042 Zürich | Tel. +41 (0)44 360 14 36
E-Mail: r.levy@youthhostel.ch

Mehr Infos über die Jugendherberge Richterswil finden Sie unter:
www.youthhostel.ch/richterswil

HOSTELLING INTERNATIONAL
Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

19618-8320

Arosa
BERGBAHNEN

Können Sie sich einen schöneren Arbeitsplatz vorstellen als die Berge von Arosa in der einzigartigen Atmosphäre einer international bekannten Feriendestination? Lernen Sie das nebelfreie Arosa von der sonnigen Seite kennen.

Die Arosa Bergbahnen AG betreibt im Schneesportgebiet vier bediente Bergrestaurants und im Dorf zwei Beherbergungsbetriebe. Wir suchen auf September 2012 oder nach Vereinbarung eine gewinnende, kundenorientierte und integere Persönlichkeit als

Bereichsleiter/Bereichsleiterin Gastronomie/Beherbergung

In dieser vielseitigen Funktion führen Sie den Geschäftsbereich nach betriebswirtschaftlichen und unternehmerischen Grundsätzen sowie mit einem hohen Qualitäts- und Verantwortungsbewusstsein. Zufriedene Gäste stehen für Sie und Ihre Betriebsleiter an oberster Stelle und sind Ihr täglicher Ansporn. Die Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit liegen im Sicherstellen reibungsloser Geschäftsabläufe, der Koordination des gesamten Wareneinkaufs, inklusive Verhandlungen mit Lieferanten, und der optimalen Organisation der Gastro- und Beherbergungsbetriebe.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie, Fachwissen in der Gastro-Buchhaltung, sehr gute Führungsqualifikationen und mehrjährige Berufserfahrung mit. Sie stehen ein für ausgeprägtes gästeorientiertes, selbstständiges Denken und Handeln und überzeugen durch Ihr Verhandlungsgeschick. Ihr Kommunikationsstil ist überzeugend, Ihr Auftreten gewinnend und zuvorkommend. Sie sind versiert in der Personalführung, im Umgang gegenüber internen Anspruchsgruppen und externen Partnern sind Sie äusserst dienstleistungsorientiert und überraschen immer wieder mit neuen Ideen und Konzepten.

Eine motivierende und zupackende Führungspersönlichkeit mit hoher Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit erwartet eine spannende Aufgabe in einem besonderen Arbeitsumfeld. Sie freuen sich auf Ihren neuen Wohn- und Arbeitsort zwischen 1'800 m. ü. M. bis 2'653 m. ü. M. Wenn Sie auf der Suche nach einer breitgefächerten Herausforderung sind und Ihre hohe Sozialkompetenz zur Entfaltung bringen wollen, finden Sie bei der Arosa Bergbahnen AG die ideale Umgebung hierfür.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Zustellung per Post bis 2. April 2012! Für Einzelheiten steht Ihnen Philipp Holenstein, Leiter Personal, gerne zur Verfügung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Arosa Bergbahnen AG · Philipp Holenstein · Leiter Administration/Personal
Seeblickstrasse · 7050 Arosa · Telefon 081 378 84 21
www.arosabergbahnen.ch

19607-8311

HIRSCHEN
GASTHOF

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Bistroleiter/Bistroleiterin

Mehr Infos über das Romantikhotel Gasthof Hirschen in Eglisau und die Stelle finden Sie auf
www.hirschen-eglisau.ch

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – nach Möglichkeit elektronisch – senden Sie bitte an Franca Tedesco
(tedesco@hirschen-eglisau.ch)
und wenn Sie Fragen haben, rufen Sie uns an unter +41 43 411 11 21!

19633-8333

Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Stadthotel im Zentrum von Zug mit 48 Zimmern suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams eine(n):

Rezeptionisten (w/m)

Sie sind zuverlässig, selbstsicher, offen und selbständiges Arbeiten gewohnt? Sie verfügen über gute Englischkenntnisse sowie Rezeptionserfahrung?
Mitarbeiterzimmer vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

City-Hotel Ochsen Zug
Matthias Hegglin
Kolinplatz 11, 6300 Zug
Tel. 041 729 32 32
mh@ochsen-zug.ch

18291-7745

Die Gastronomiegruppe **zfv**

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

Für die von uns im Auftrag geführten

Restaurants Schöngrün im Zentrum Paul Klee

Monument im Fruchtland 1, 3000 Bern 31

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (m/w)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Planung und Zubereitung der frischen und saisonalen Speisen zuständig. Sie sind zudem für die Führung der Küchen- und Office-Mitarbeitenden verantwortlich und erstellen die Einsatzpläne. Sie unterstützen den Betriebsleiter bei der Angebotsplanung sowie dem Wareneinkauf und der korrekten Warenlagerung.

Ihr Profil: Wir suchen für diese Stelle eine vertrauenswürdige und motivierte Persönlichkeit, die über eine abgeschlossene Kochausbildung sowie Weiterbildung als Gastronomiekoch verfügt. Sie konnten von Vorteil bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie sammeln und Ihr Wissen im Ausland erweitern. Sie sind teamfähig, behalten bei kaum überschaubaren Aufgaben stets den Überblick und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Sie überzeugen durch Ihre Zuverlässigkeit und begegnen Veränderungswünschen und -notwendigkeiten mit Offenheit. Mit den verschiedenen Bezugspersonen kommunizieren Sie angemessen und beteiligen sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele. Die Arbeitszeiten sind von Mittwoch bis Sonntag von 09.00 bis 22.00 Uhr, das heisst Sie arbeiten mit Zimmerstunde.

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 Celestina Centore, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

19614-8317

CASTELL

THE FINE ART OF RELAXING

Seit 2004 gehört das Hotel Castell zu den besten 4-Sterne-Superior Ferien-Hotels 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 m 2. Das Castell ist ein Treffpunkt für Menschen ganz unterschiedlicher Generationen und Lebensstile.

Per Juni 2012 suchen wir zur Ergänzung unserer Castell-Crew folgende Persönlichkeiten:

StV. EMPFANGS-CHEF/IN

StV. LEITER/IN WELLNESSBEREICH

(Medizinische/r Masseur/In)
Für diese Funktion besteht die Option, per Wintersaison 2012/13 die Leitung des Wellnessbereichs zu übernehmen

Mehr Informationen zu den beiden spannenden und herausfordernden Stellen finden Sie unter www.hotelcastell.ch/services/jobs

Eine spannende Aufgabe erwartet Sie! Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell erwartet!

Melanie & Silvan Auf der Maur, Direktion
Ladina Tarnuzzer, Direktionsassistentin

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

19628-8329

DXA

LeiterIn Freibadkiosk

Saison 2012
Für unseren Freibadkiosk im Freibad Hasenbühl in Bassersdorf suchen wir einen neuen Leiter/eine neue Leiterin. Haben Sie Gastroerfahrung, können kochen und tragen gerne Verantwortung? Dann melden Sie sich bei uns! Wir suchen jemanden aus der Region.

Wir bieten ein aufgestelltes Team und einen attraktiven Arbeitsort. Die branchenübliche Entlöhnung und die kostenlose Nutzung unserer Angebote (Bäder, Fitness), sind selbstverständlich.

Interessiert?
Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:
bassersdorf x aktiv ag
Grindelstrasse 20, 8303 Bassersdorf
oder elektronisch an rw@bxa.io

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

19606-8308

GASTHAUS STEINBOCK

Gesucht ab sofort
für die Neueröffnung des Steakhouse Steinbock in Gsteig/Wilderswil

Servicemitarbeiter/in 100%
Allrounder/in 50-80%
20- bis 35-jährig, zuverlässig, motiviert, flexibel.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
info@gasthaus-steinbock.ch

19597-8302

Für unsere erfolgreiche, top moderne und preisgekrönte **Jugendherberge in Scuol** suchen wir auf den **1. Mai 2012** ein ausgewiesenes und führungsstarkes Gastgeberpaar als

Betriebsleitung
(in Jahresanstellung)

Ihre Hauptaufgaben
Nach einer intensiven internen Schulung vor Ort übernehmen Sie auf die Sommersaison die unternehmerische Leitung des 164 Betten Hauses. Sie führen ein eingespieltes Team von bis zu 14 Personen. Sie tragen die Budgetverantwortung für den ganzen Betrieb und arbeiten eng mit der Geschäftsstelle in Zürich zusammen. Sie pflegen einen kooperativen Führungsstil und sind ein echter Gastgeber. Sie sind verantwortlich für die Weiterentwicklung des F&B Angebots, die Menuplanung, den Ausbau der regionalen partnerschaftlichen Beziehungen im Sport- und Seminarbereich. Wenn Sie zudem eine Affinität im Bereich Marketing mitbringen, ist das ein zusätzliches Plus. Im Haus ist auch handwerkliches Geschick gefragt, wenn Sie hier tatkräftig mit anpacken, ist das ideal.

Ihr berufliches Profil
Sie üben Ihren Beruf mit Passion aus und haben Freude am Umgang mit Reisenden aus der ganzen Welt. Für diese anspruchsvolle Tätigkeit setzen wir eine erfolgreiche Führungstätigkeit in einem Beherbergungsbetrieb voraus. Ein höherer Abschluss (Hotelfachschule, Gastro Betriebsleiter) ist zwingend, um den hohen Erwartungen gerecht zu werden. Ein teamorientierter Führungsstil und die Fähigkeit, klare Ziele umzusetzen, ist bei dieser Tätigkeit ein must.

Sprachkenntnisse
Sie kommunizieren vorwiegend in Deutsch und Englisch. Weitere Sprachkenntnisse sind ein Plus.

Was wir Ihnen anbieten
Es erwartet Sie eine sehr vielseitige, spannende Aufgabe in einer tollen Tourismusregion und viel Freiraum für das Umsetzen von eigenen Ideen. Der Bezug einer schönen Betriebsleiterwohnung (im Haus) ist obligatorisch und Bestandteil des Vertrages. Sie erhalten eine intensive Unterstützung von der Geschäftsstelle der Schweizer Jugendherbergen.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto bis 23.3.12 an:
Schweizer Jugendherbergen | Kathrin Weber | Schaffhauserstr. 14 | 8042 Zürich | Tel. +41 (0)79 279 98 99 | k.weber@youthhostel.ch
Weitere Infos unter: www.youthhostel.ch/scuol

HOSTELLING INTERNATIONAL **Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.**

19615-8318

VA BE NE

Unser Restaurant gehört mit seinem klassisch modernem Ambiente und einer der schönsten Sonnenterrassen zu den Top-Adressen von Chur.

Zur Erweiterung unseres gut eingespielten Teams suchen wir eine/n ambitionierte/n

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

SERVICEFACHFRAU/MANN

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und die Gelegenheit spannende Erfahrungen zu sammeln und sich beruflich weiterzuentwickeln.

Interessiert und motiviert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an: Restaurant VA BENE Gäuggelistrasse 60 | 7000 Chur

Fragen? Küchenchef Jürg Stauffer und Gastgeberin Katarina Kohlman beantworten sie gerne: 081 258 78 00

www.restaurant-vabene.ch echt besser

19578-8290

Weiterbildungs-angebote
www.hoteljob.ch

PARKHOTEL
SCHLOSS HÜNIGEN
KONOLFINGEN BERN

Nur 20 Minuten von Bern entfernt in Konolfingen liegt Parkhotel Schloss Hünigen, ein gut etabliertes Seminar- und Banketthotel mit einem gepflegten 13 Gault Millau – A la carte Restaurant in einem romantischen Park mit über 3000 Rosenstöcken und wohltuender Sicht über die sanften Hügel des Emmentals.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen:

Commis de cuisine

Sie freuen sich, nach dem Abschluss ihrer Berufslehre neue Erfahrungen zu sammeln und die erlernten Fachkenntnisse umzusetzen und Verantwortung zu übernehmen.

Sie sind motiviert zusammen mit einem erfahrenen Team, hochgesteckte Ziele zu erreichen. Sie sind von einer marktfrischen Küche begeistert und gerne bereit Neues dazu zu lernen. Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Herrn Pascal Kleber, Küchenchef

Parkhotel Schloss Hünigen
Freimettigenstrasse 9
CH-3510 Konolfingen
Telefon 031 791 26 11
www.schlosshuenigen.com
E-Mail: kueche@schlosshuenigen.com

19601-8305

---

kneipp hof

Ihr Rehazentrum
mit Hotelambiente.

Wir sind
ein modernes Rehabilitationszentrum mit Hotelambiente. Wir verfügen über 157 Zimmer und leben ein anerkanntes Qualitätsmanagement in allen Bereichen. Unsere Spezialisierung ist die orthopädische Rehabilitation. Angegliedert sind eine grosse Physiotherapieabteilung, Kneippabteilung, Bad, Wellnessbereich, Kur- und Bankettsaal und Seminarraum. Zudem verfügen wir über ein öffentliches Restaurant mit 70 Plätzen und einen Bankettsaal mit 100 Plätzen.

Wir suchen per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung

eine Leitung Hauswirtschaft (m/w) 100%-Pensum

Ihre Aufgabe
- Gesamtverantwortung in der Hauswirtschaft inkl. eigener Wäscherei
- Kontrolle der geleisteten Arbeit (Reinigungsarbeiten/Wäscherei)
- Einsatzplanung, Beurteilungen, Aus- und Weiterbildungen der zirka 30 Mitarbeitenden
- Ausbildung der 5 Lernenden in der Hauswirtschaft
- Budget- und Inventarerstellung
- Einkauf und Ersatzbeschaffung für das ganze Haus (Non-Food-Artikel)

Wir erwarten
- Grundausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich
- Einige Jahre Erfahrung als Leitung Hauswirtschaft oder in ähnlicher Position
- Erfahrung in der Ausbildung von Lernenden
- Erfahrung in der Lagerbewirtschaftung
- Kundenorientiertes und dienstleistungsorientiertes Denken
- Bereitschaft zu Wochenenddiensten und Einsätzen an Feiertagen
- PC-Kenntnisse (Fidelio von Vorteil)
- Verständnis für das Qualitätsmanagement, Einhalten von Prozessen und Abläufen

Wir suchen motivierte und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft des kneipp-hofs erfolgreich mitgestalten.

Frau Piera Dalla Via, Mitglied der Geschäftsleitung, freut sich auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen.

kneipp-hof Dussnang AG, Kurhausstrasse 34, 8374 Dussnang

EFQM Recognised for excellence 3 star · Quality. Our Passion.

19566-8276

★★ ★★

Hotel Cristallo
AROSA

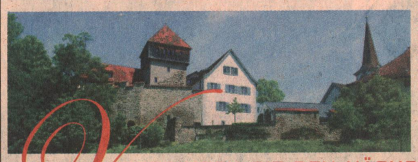
Familiär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant **«Le Bistro»** (Gault Millau 13 Punkte) sucht für die kommende Sommer- und Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Küche
Saucier
Entremetier
Gardemanger
Chef de Partie
Restaurant
Service-Mitarbeiter

Guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Freude haben, in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken, freuen wir uns, wenn Sie sich mit den üblichen Unterlagen bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa, Tel. 081 378 68 68
oder an hotel@cristalloarosa.ch

19564-8279



Unterhof am Rhein
Hotel
Restaurants
Seminare

VERBRINGEN SIE DEN NÄCHSTEN SOMMER AM UFER DES RHEINS!

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.

Von **April oder Mai bis Oktober 2012** suchen wir je einen

CHEF DE PARTIE UND COMMIS DE CUISINE

Sie konnten nach Ihrer Ausbildung bereits Berufserfahrung sammeln und schätzen die Herausforderung einer kreativen und abwechslungsreichen Küche. Wir freuen uns auf Ihre engagierte Mitarbeit auf alternierenden Arbeitsposten in unserer Haupt- und à la carte Küche.

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

19568-8296

Rest. Gottstatterhaus
2505 Biel-Vingelz
www.gottstatterhaus.ch

Wir sind ein bekanntes Fischspezialitätenrestaurant direkt am Bielersee und suchen für die Sommersaison (Mai bis Oktober) einen

Commis de cuisine

und eine

Restaurationsfachfrau
(bis 25-jährig)

Sie haben eine abgeschlossene Koch-/Servicelehre, sind einsatzfreudig, belastbar und teamfähig?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf, 032 322 40 52, Marianne Römer verlangen oder
info@gottstatterhaus.ch

19567-8295

HÔTEL KREBS INTERLAKEN

Fröhliche, motivierte und charmante Gastgeber-Persönlichkeiten gesucht!

Per 1. April oder nach Vereinbarung

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann bewerben Sie sich bei uns!

Erfolgreich als 4*-Boutique-Hotel in Interlaken positioniert, verfügt das Hotel Krebs über 37 trendige und modern eingerichtete Zimmer und 7 Suiten. Die Gastronomie mit 80 Sitzplätzen und schöner Terrasse direkt an der Bahnhofstrasse besticht durch seine klassisch-saisonale Schweizer Küche sowie leckere Fleisch-Spezialitäten – ganz nach dem Motto: Frisch, frech, traditionell.

Folgende Positionen sind zu vergeben:
- Restaurant-Leitung
- Service Mitarbeiter/-in
- Praktikum Service
- Commis de Cuisine
- Praktikum Küche
- Reception Mitarbeiter/-in

Werden Sie Teil eines jungen, hoch motivierten Gastgeber-Teams und arbeiten Sie aktiv mit uns an der Geschichte des Hotels Krebs mit. Wenn es auch Ihr Ziel ist, die Erwartungen unserer internationalen Gäste mit Ihrem Know-how, Charme sowie Hingabe zu übertreffen, dann sind Sie bei uns genau richtig!

Für weitere Informationen: www.krebshotel.ch oder rufen Sie uns einfach an unter 033 826 03 30.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto sowie Lohnvorstellungen an: Herr Corsin Biert, Direktor, Bahnhoftrasse 4, 3800 Interlaken.

19558-8275

Strandhotel
CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzersee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Automin. von Interlaken) suchen wir ab 1. April oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

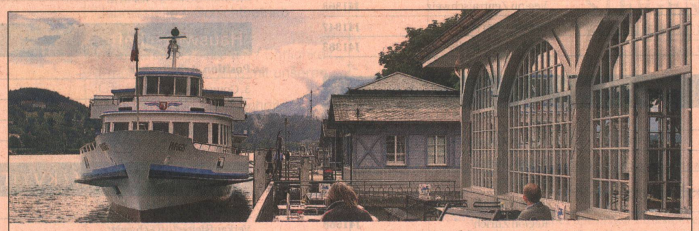
Service
Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-carte-Erfahrung

Réception
Réceptionistin
Computer- und Sprachkenntnisse D/F/E

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

19603-8310



Tavolago AG – Gastronomie zu Wasser & Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) betreibt die Tavolago AG die Gastronomie auf allen 21 Dampf- und Motorschiffen der SGV. Auch an Land verwöhnen wir unsere Kunden in mehreren Betrieben sowie anlässlich von Caterings und Grossanlässen mit bis zu 5000 Gästen mit kulinarischen Genüssen. Mit einem saisonalen und regionalen Angebot überzeugt die Tavolago AG ihre Gäste an Land und auf dem Vierwaldstättersee bei Kursschifffahrten wie auch bei Themen- und Extrafahrten.

Für die **Sommersaison 2012** suchen wir ab **April/Mai bis ca. Oktober 2012:**
- **Servicemitarbeitende,** Schiffe
- **Köche,** Schiffe
- **Buffetmitarbeitende,** Schiffe
- **Servicemitarbeitende,** «LUZ Seebistro»
- **Stv. Betriebsleiterin,** «LUZ Seebistro» (Jahresstelle)
- **Demi-Chef de Partie Saucier & Pâtissier,** Produktionsküche

Ihr berufliches Können und Ihre aufgestellte und freundliche Art machen Sie zu einem wertvollen Mitarbeitenden. Sie haben Ihre Lehre erfolgreich absolviert oder verfügen über fundierte Berufserfahrung. Als motivierte, flexible und belastbare Persönlichkeit sind Sie bereit, bei der Tavolago AG mitanzupacken. Als dynamisches Gastronomieunternehmen bieten wir ein gutes Arbeitsklima und attraktive Anstellungsbedingungen mit interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Besuchen Sie unsere Homepage für nähere Informationen zu unserer Unternehmung und zu den einzelnen Betrieben. Wir freuen uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Tavolago AG
Reto Fries, Leiter Corporate Services
Werftestrasse 5, Postfach
6002 Luzern
personal@tavolago.ch
www.tavolago.ch

TAVOLAGO
Quality. Our Passion.
VIER WALDSTÄTTERSEE

19600-8306

PARKHOTEL
SCHLOSS HÜNIGEN
KONOLFINGEN BERN

In nur 20 Autominuten von Bern erreichen Sie das Parkhotel Schloss Hünigen inmitten eines idyllischen Parks mit 3000 Rosen. Hier verbinden sich 400 Jahre Geschichte und Gastfreundschaft mit allen Annehmlichkeiten der heutigen Zeit.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch eine/n

Restaurationsfachmitarbeiter/in

Empfangen, umsorgen und verwöhnen Sie unsere Gäste in unserem gepflegten à la carte-**Restaurant Rosarium** (13 Gault Millau), bei **Banketten** oder auch im **Seminarbereich.** Sie haben im Anschluss an ihre Lehre in guten Betrieben Ihre Erfahrungen gesammelt. Mit dem nötigen Fachwissen und dem Flair, für die grossen und kleinen Wünsche unserer Gäste sind Sie der aufmerksame Gastgeber, freuen sich Ihr Wissen weiterzugeben und übernehmen gerne Verantwortung.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Claudia Zürcher & Markus Deutsch
Direktion & Gastgeber
Parkhotel Schloss Hünigen
3510 Konolfingen
Telefon: 031 791 26 11
Internet: www.schlosshuenigen.com
E-Mail: m.deutsch@schlosshuenigen.com

19605-8309

restaurant
braui
HOCHDORF

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für unser Restaurant mit Gourmet- und Bistrobereich

Servicefachangestellte/n 80–100%
Chef de Partie 100%
Service-Aushilfe für den Mittagsservice

Eintritt nach Vereinbarung

Sie haben Berufserfahrung, Ihre Muttersprache ist Deutsch, und Sie sind motiviert für eine neue verantwortungsvolle Aufgabe in einem modernen Betrieb auf dem Land?

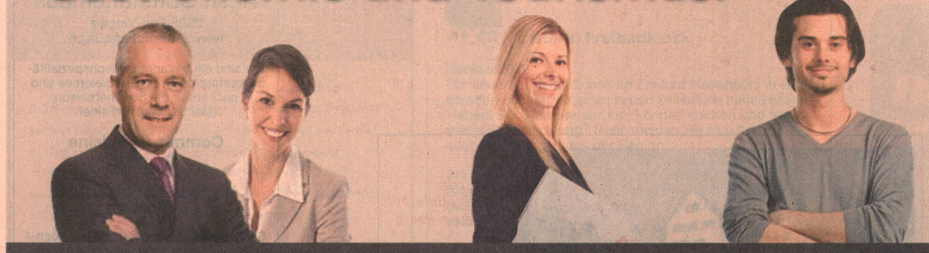
Unsere Öffnungszeiten
Dienstag bis Freitag
11 Uhr bis 14.30 Uhr/17 Uhr bis 0.30 Uhr
Samstag 16 Uhr bis 0.30 Uhr
Sonntag und Montag Ruhetag
(Personalzimmer vorhanden)

Restaurant Braui
Brauiplatz 5
6280 Hochdorf
Fon 041 910 16 66

Nur schriftliche Bewerbungen z. H. Uschi Frapolli und Werner Tobler, gastgeber@restaurantbraui.ch

19599-8304

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/Direktor	Region Zürich	J41944
Hoteldirektor/-in	ganze Schweiz	J41410
Betriebsleitung	Region Graubünden	J41859
General Manager – Maldives, Luxury Resort	International	J41867
Gastgeber/Betriebsleiter	Region Graubünden	J41270
Gérant(e)	Region Genf	J41424
Assistante de Direction & Cheffe Réceptionniste	Region Freiburg	J41501

Reception / Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/-in	Region Bern	J41500
Receptionist/-in / Empfangsmitarbeiter/-in	Region Bern	J41446
Chef de réception	Region Bern	J41392
Concierge tournant	Tessin	J41846
Réceptionniste qualifié(e)	Region Freiburg	J41502
Chef de réception	Region Graubünden	J41647
Night Auditor	Region Graubünden	J41447
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J41413
Concierge	Region Graubünden	J41848
Réceptions- & Reservierungsmitarbeiter	Region Graubünden	J41138
Chef de Reception	Region Zentralschweiz	J41459
Chef de réception	Region Zentralschweiz	J41411
Praktikant Front Office / Rooms Division	International	J41519
Teamleiter Reception	Region Zentralschweiz	J41368
Concierge tournant	Region Oberwallis	J41847
Rezeptionist	Region Oberwallis	J41383

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chefs de Partie/Commis	Region Mittelland (SO, AG)	J41578
Koch temporär	Region Zürich	J41478
Sous-Chef	Region Zürich	J41470
Chef de Partie	Region Zürich	J41569
Demi-Chef de Partie	Region Zürich	J41568
Commis de Cuisine	Region Zürich	J41564
Commis Patisserie	Region Zürich	J41598
Commis de Cuisine	Region Zürich	J41597
Sous-chef	Region Zürich	J41599
Servicefachangestellte/-n	Region Zürich	J41659
Koch Chef de Partie	Region Zürich	J41660
Küchenchef	Region Zürich	J41757
Chef de Partie	Region Zürich	J41830
Chef de Partie (Entremetier) Sa und So frei	Region Zürich	J41833
Commis de cuisine	Region Zürich	J41871
Commis de Pâtisserie	Region Zürich	J41912
Chef de Partie	Region Zürich	J41942
Chef de Partie Entremetier	Region Zürich	J41956
Commis de Cuisine	Region Zürich	J41959

F&B / Catering / Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event- und Bankettmanager Front	Region Zürich	J41558
Event Coordinator	Region Zürich	J41467
Leiter/-in Events, Sales und Marketing	Region Zürich	J41460
Leiter/-in Seminar und Event	Region Zürich	J41465
Leiter/-in F&B / Product Management	Region Zürich	J41362
Sales & Bankett Manager	Region Zürich	J41482
Event-Koordinatorin	Region Bern	J41957
Spezialtätenkoch / Indische Küche	ganze Schweiz	J41505
F&B Assistant	Region Bern	J41902

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J41445
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J41514
Servicefachangestellter Halbpension	Region Graubünden	J41603
Commis de rang	Region Graubünden	J41630
Restaurantfachfrau	Region Zürich	J41634
Servicemitarbeiter	Region Mittelland (SO, AG)	J41951
Chef de Service	Region Zürich	J41560
Chef de Rang	Region Zürich	J41555
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J41546

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef d'étage	Tessin	J41441
Service-Praktikant/-in	Region Ostschweiz	J41510
Demi-chef de rang	Region Ostschweiz	J41857
Chef de service	Region Ostschweiz	J41842
Chef de Service	Region Zürich	J41462
Restaurationsfachangestellte/-r	Region Zürich	J41456
Restaurationsfachangestellte/-r	Region Zürich	J41457
Serviceangestellte/-r	Region Zürich	J41458
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J41427
Assistant Restaurant Manager	Region Zürich	J41388
Chef de Rang	Region Bern	J41899
Commis de rang	Region Zürich	J41935
Servicemitarbeiterin/Studentin für 2 Monate	Region Zürich	J41929
Restaurant- & Operationsleiter	Region Zürich	J41920
Chef de rang	Region Zürich	J41873
Chef de service Bankett	Region Zürich	J41378

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante Assistentin	Region Graubünden	J41845
Gouvernante Lingerie	Region Bern	J41572
Gouvernante	Region Zürich	J41562
Stv. Gouvernante	Region Bern	J41196

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
3. Gouvernante	Region Bern	J41886
Stv. 1. Hausdame	Region Bern	J41269
Lingeriegouvernante	Region Bern	J41904

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verkaufsleiter/-in Schweiz	Region Bern	J41887
Verkaufsmitarbeiter/-in	Tessin	J41498
Anlasskoordinatorin	Region Basel	J41387

Beauty / Wellness / Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J41585
Masseurin	Region Graubünden	J41507
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J41849

Bäcker-Konditoren

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Konditor/Confiseur	Region Graubünden	J41444

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Allrounder/-in 80%	Region Graubünden	J41571
Facility Manager	Region Bern	J41917

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2768	Alleinkoch oder Koch	56	DE	per sofort	D|E
B2661	Betriebsleiter, Hilfskoch, Barman	34	IT	per sofort	D|I|E
B2684	Chef de Reception	36	DE	per sofort	D|F|E
B2579	Direktion, Management	52	CH	per sofort	D|E
B1144	Front Office/Events/Reservations Management	30	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B1374	Küchenchef	54	CH	per sofort	D|F|I|E
B2402	Réceptionistin / Seminarkoordinatorin / Sachbearbeiterin Admin.	31	CH	per sofort	D|F|E
B2513	Service arbeiter	31	HU	per sofort	D|E|HU
B2222	Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	31	DE	per sofort	D|F|E|CN

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

Stand per 5.3.2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Best Western
Best Western HOTEL & RESTAURANT GRAUHOLZ
A1 – Hotel Restaurant Grauholz AG, CH-3063 Ittigen/Bern

Das Best Western Hotel Grauholz*** befindet sich am Waldrand mit herrlicher Aussicht auf die Berner Alpen. Es ist über die Autobahn A1 leicht zu erreichen, verfügt über 62 Zimmer und 3 Seminarräume.

Wir suchen:

charmante/n Réceptionist/in
80–100%, Jahresstelle

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:
- Abgeschlossene Lehre KV-Hotellerie oder Hotelhandelsschule
- Gute Kenntnisse in Microsoft Office
- Erfahrung mit Hogatex oder einem anderen Hotelprogramm
- Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
- Kommunikatives, gepflegtes, stilsicheres Auftreten
- Offene und herzliche Gastgeber/in
- Idealerweise verfügen Sie über einen Führerausweis und ein Auto

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Anstellung, ein spannendes Umfeld, vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit, selbständig zu arbeiten. Zudem warten ein junges, aufgestelltes Team und internationale Kundschaft auf Sie!

Sie sind voller Tatendrang und möchten sich auf eine neue Herausforderung einlassen und Ihren Horizont erweitern? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Frau Melanie Steffen, Chef de Réception
Best Western Hotel Grauholz***, Autobahn A1, 3063 Ittigen/Bern
m.steffen@hotelgrauholz.ch / www.bestwestern-grauholz.ch

19044-8094

HABEN SIE LUST AUF DIE KRONE?

Die Krone – der lebhafte Geniesser-Treffpunkt im Herzen der Thuner Altstadt. Wir suchen auf Anfang Mai in Jahresanstellung:

SERVICEFACHANGESTELLTE/R (100 %),
Sie verfügen über Erfahrung im gehobenen à la carte Service, haben Spass am lebhaften Terrassengeschäft im Sommer, sind zwischen 20 und 35jährig und überzeugen als charmanter und kompetenter Gastgeber unsere anspruchsvolle Kundschaft.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie an Bruno Carizzoni, Direktor. Wir freuen uns auf Sie!

KRONE****
Ob. Hauptgasse 2 / Rathausplatz • 3600 Thun
Telefon 033 227 88 88 • www.krone-thun.ch

19586-8301

Kleine Welt. Grosser Genuss. **Blausee.**

Die Blausee AG ist Besitzerin der Blausee-Betriebe und Pächterin der St.-Petersinsel-Betriebe. Die Blausee-Betriebe beinhalten unter anderem den 22 Hektaren grossen Naturpark, das einzigartige Hotel-Spa, das Gault-Millau-Restaurant, die Pizzeria und die bedeutende alpine Bio-Forellenzucht. Die St.-Petersinsel-Betriebe umfassen das historische Klosterhotel, das Restaurant mit vielen speziellen Räumen, das Seeblick Bistro und den Shop.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/einen

Mitarbeiter/in Marketing und Administration

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, gastronomisches Verständnis und bereits umfangreiche Erfahrungen in der Hoteladministration gesammelt. Zudem kommunizieren Sie nebst in deutscher auch in französischer und englischer Sprache (mündlich und schriftlich).

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören hauptsächlich: Erstellen und Umsetzen des Marketingplanes, Mailings und Newsletters, Administration von Internetseite und Facebook, Support bei Planung und Durchführung von Events, Erstellen von diversen Kommunikationsmitteln und Speisekarten, aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft (Telefon, E-Mail, Check-in/-out, Zimmerverkauf), diverse administrative Aufgaben.

Sind Sie ein Verkaufstalent? Eine flexible, aufgestellte und initiative Person? Dann warten ein moderner Arbeitsplatz, faire Anstellungsbedingungen und ein aufgestelltes Team auf Sie!

Eintritt: Mai 2012

Sind Sie begeistert und motiviert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen, bevorzugt per E-Mail, an Sonja.Lanz@blausee.ch

Blausee AG, 3717 Blausee, Tel. 033 672 33 33
sonja.lanz@blausee.ch, www.blausee.ch, www.st-petersinsel.ch

19620-8322

Ristorante-Pizzeria hotelalbrici
swiss historic hotels

Wir sind ein historisches Hotel auf dem Dorfplatz von Poschiavo. Ristorante-Pizzeria, historische Säle für Festessen, im Sommer Terrasse auf dem Dorfplatz. Dazu 10 gemütliche Zimmer.

Per 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Hotelfachfrau

Aufgabenbereich:
- Betreuung der Hotel-Gäste
- Check-in / Check out
- Hauswirtschaft: koordinieren und Mithilfe
- Mithilfe im Service

Wir erwarten:
- Erfahrung im Hauskeeping und Reception
- Verantwortungsbewusstsein u. selbständige Arbeitsweise
- Muttersprache Deutsch oder sehr gute Deutschkenntnisse
- Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:
Hotel Albrici, Claudio Zanolari, Plaza da Cumün,
CH-7742 Poschiavo ■ +41 78 740 01 44
■ welcome@hotelalbrici.ch ■ www.hotelalbrici.ch

19610-8314

Gasthof STERNEN Wangs

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Service Fachangestellte 100%

Wir bieten Ihnen:
Zeitgemässe Entlöhnung. /
Jeden 2. Sonntag, Montag und Dienstag frei
Familiäres Arbeitsklima /
Jahresstelle / Schichtbetrieb

Wir erwarten:
Selbständiges Arbeiten / Ehrlichkeit
Freundlichen Umgang mit unseren Gästen.
Deutsch in Wort und Schrift

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Kalberer Eugen
Gasthof Sternen
Dorfstrasse 12
7323 WANGS
Tel.(081) 723 11 81
E-Mail: info@sternen-wangs.ch
www.sternen-wangs.ch

19560-8277

STEIGENBERGER
GRANDHOTEL BELVÉDÈRE
DAVOS

Das Steigenberger Grandhotel Belvédère mit 127 Zimmern, 3 Restaurants und 5 Seminarräumen ist das führende Haus am Platz und zentrales Hotel während des Weltwirtschaftsforums!

Eine aussergewöhnliche Stelle tut sich auf!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine(n)

F&B Controller und Einkäufer

- Sicherstellen eines optimalen Einkaufs: erstklassige Qualität zu den bestmöglichen Konditionen unter Berücksichtigung der konzernweiten Richtlinien
- fachgerechte und ordentliche Lagerhaltung
- genaue Stockkontrollen in allen Verkaufsstellen sowie physische Inventuren
- Kontrolle der Rechnungen und Lieferscheine (Rechnungskontierung)
- Erstellen des F&B-Monatsabschlusses
- Erfassen sämtlicher F&B- und Non-Food-Warenbewegungen
- Erstellen und Einhalten des IKS-Konzeptes nach Konzernvorgaben
- Angebotserstellung der Getränke in sämtlichen Outlets
- Risikomanagement im Einkauf
- Steuerung des Einkaufs über Kennzahlen
- Pflege der Kassensysteme
- Planung und Durchführung des logistischen Ablaufs vor, während und nach dem World Economic Forum

Fachliche und persönliche Anforderungen:
- abgeschlossene Ausbildung idealerweise in der Hotellerie und bereits etwas Erfahrung in einer ähnlichen Position
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Zahlenverständnis
- strategisches und unternehmerisches Denken und Handeln
- selbständige und eigenverantwortliche Arbeit
- Verantwortungsbewusstsein
- Eigeninitiative
- Verhandlungsgeschick
- Organisations- und Planungsfähigkeit
- gute MS-Office-Kenntnisse

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:
Steigenberger Grandhotel Belvédère, Frau Christine Grandjean
Promenade 89, 7270 Davos Platz
Telefon +41 81 415 60 60
christine.grandjean@steigenberger.ch

19629-8330

CASTELL
THE FINE ART OF RELAXING

Seit 2004 gehört das Hotel Castell zu den besten 4-Sterne-Superior Ferien-Hotels 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 ein Treffpunkt für Menschen ganz unterschiedlicher Generationen und Lebensstile.

Per Juni 2012 suchen wir zur Ergänzung unserer Castell-Crew folgende Persönlichkeiten:

MEDIZINISCHE/R MASSEUR/IN

CHEF DE RANG
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

Mehr Informationen zu den herausfordernden Stellen finden Sie unter www.hotelcastell.ch/services/jobs

Eine spannende Aufgabe erwartet Sie!
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell erwartet!

Melanie & Silvan Auf der Maur, Direktion
Ladina Tarnuzzer, Direktionsassistentin

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

19627-8328

Kategorie: Unikat

Kloster Kappel
Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen. Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich–Luzern–Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare, theologische Weiterbildungen und Bankette statt.

Wir suchen per 1. April 2012 oder nach Vereinbarung einen fachlich fundierten

Sous-chef/Chef de partie 100%

Ihr Aufgabengebiet umfasst die saisonale und regionale Angebotsgestaltung nach biologischen Grundsätzen und wirtschaftlichen Aspekten. Sie arbeiten dabei eng mit der hauseigenen Gärtnerei zusammen, welche Hauptlieferantin unserer Küche ist. Sie sind dienstleistungsorientiert, flexibel, belastbar, ideenreich und überzeugen durch sicheres und zuvorkommendes Auftreten. Sie haben ein Flair für die vegetarische Küche und lieben die Abwechslung. Abends besteht keine öffentliche Verkehrsanbindung.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Benny Wiese (Küchenchef), Telefon 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter www.klosterkappel.ch. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 20. März 2012 an:
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer,
8926 Kappel am Albis

19361-8331

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch
htr hotel revue

GASTHAUS PLUSPUNKT

Das Gasthaus PLUSPUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantonsgrenze hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ Stiftung Schwyz. Bei uns arbeiten Gastroprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2012 oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine/Jungkoch 100% (w/m)

Aufgabengebiet
- Zubereitung von qualitativ hochstehenden Produkten
- Ausbildung von Lernenden
- Anleitung und Begleitung von Menschen mit einer Beeinträchtigung

Anforderungsprofil
- Abgeschlossene Ausbildung als Koch
- Saubere und speditive Arbeitsweise
- Flexibel, belastbar, teamfähig, kreativ
- PC-Kenntnisse
- Freude am Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung

Unser Angebot
In der BSZ Stiftung ist es erwünscht, sich als Angestellter auf allen Stufen einzubringen, um unsere lernende Organisation aktiv zu unterstützen. Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit besonderen Sozialleistungen. Zusätzlich ermöglichen wir interne und externe Weiterbildungen. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten und dynamischen Team.

Auskunft
Christian Meier
Leiter Gasthaus PLUSPUNKT
Telefon 041 825 11 80

Neugierig? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung bis 26. März 2012 an:

BSZ Stiftung
HR Beratung & Services
Daniela Eller
Postfach 169
6423 Seewen SZ
daniela.eller@bsz-stiftung.ch

www.pluspunkt.ch

19594-8299

HOTEL Chalet Du Lac
ISELTWALD

Für unser Team 2012 suchen wir noch junge, aufgestellte Berufsleute

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Service (deutschsprachig)

Serviceangestellte (m/w)
SEFA / REFA / GAFA (m/w)
Serviceaushilfen (m/w)
Praktikant (m/w)
Buffetmitarbeiter (m/w)
Lehrling (m/w)

sowie

Réceptionistin / Administration
(auch Teilzeit möglich)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Châlet Du Lac
Sascha Abegglen
3807 Iseltwald

Tel. 033 845 84 58
Mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

19608-8312

Hotel Restaurant Niesenblick
Längenschachen 28, 3653 Oberhofen
033 243 15 12 – 079 334 02 69
Wir suchen für die Sommersaison 2012

Jungkoch (Commis de cuisine)
Küchenpraktikant
Servicefachangestellte

Wir erwarten gute Deutschkenntnisse, Flexibilität, Kreativität und Freude daran, in unserem aufgestellten Team Ihre Persönlichkeit einzubringen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Esther und Jürg Minder

19581-8293

International

FERIEN VEREIN

CLUB-HOTEL TIRRENO
Cala Liberotto, Sardegna

Das ***Club-Hotel Tirreno unter Schweizer Leitung liegt auf der wunderschönen Insel Sardinien – 12 km von Orosei entfernt und in unmittelbarer Nähe des Sandstrandes mit kristallklarem Wasser. Die über 160 Appartements und Studios, umgeben von einem 50 000 m² Park mit spektakulärer Badelandschaft, fügen sich harmonisch in die reizvolle Gegend ein. Unser Hotel ist bekannt für seine kreative Gastronomie und die vielen Freizeit- und Sportangebote.

Wir suchen für die Sommersaison, 8. Apr. – 25. Okt. 2012:

CHEFANIMATEUR/-IN

Ihre Herausforderung
In dieser anspruchsvollen Aufgabe sind Sie zuständig für die Konzeption, Umsetzung und Leitung des Tages-, Sport- und Abendprogramms unseres Hotels. Sie werden in die Rekrutierung des Animationsteams mit einbezogen und sind der direkte Vorgesetzte dieser max. 6 Personen. Dazu gehören deren Arbeitseinteilung, Führung und Kontrolle. Gleichzeitig sind Sie ein kompetenter Ansprechpartner für unsere Gäste.

Ihre Kompetenzen
Sie sind mind. 25-jährig und verfügen über mehrjährige Erfahrung in Animation und Moderation. Dabei kommunizieren Sie auf Deutsch und von Vorteil auf Französisch und Italienisch. Wir suchen eine ideenreiche, spontane und aufgeschlossene Persönlichkeit mit Verantwortungsbewusstsein sowie dem Flair für Organisation und Teammotivation.

Unsere Leistungen
Wir bieten Ihnen ein fixes Netto-Saisongehalt sowie freie Kost und Unterbringung im Einzelzimmer mit WC/Dusche und eine monatliche Getränkepauschale. Mit der Ferienverein-Gruppe steht Ihnen eine Arbeitgeberin mit interessanten Weiterentwicklungsmöglichkeiten und verschiedenen Arbeitsfeldern im In- und Ausland zur Seite. Zusätzlich profitieren Sie von attraktiven Ferienvergünstigungen.

Auskünfte: Luc Schwarz, Direktor, T +39 0784 99 00

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:
luc.schwarz@clubhoteltirreno.it oder Hotel Tirreno S.p.A., Luc Schwarz, Località Cala Liberotto, I-08028 Orosei (NU)

www.clubhoteltirreno.it

19609-8313

Stellenvermittlungen

19080-8124

Stellengesuche

Erfahrung, Kreativität, erprobtes Fachwissen, dienstleistungsorientierte Gastgebermentalität und Humor sind unsere Erfolgsfaktoren der vergangenen Jahre in der Gastronomie. Wir möchten unsere Begeisterung und Freude zur Gastronomie in einem neuen Wirkungsfeld zur Verfügung stellen.

Schweizer Gastronomen-Paar sucht eine neue Herausforderung

Wir sind an interessanten Projekten in der Hotellerie und Gastronomie interessiert, vorzugsweise in der Zentralschweiz.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 19191-8162 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

19191-8162

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. 11/2012	Nr. 12/2012	Nr. 13/2012	Nr. 14/2012
– Erscheint / Parution	15. 3. 2012	22. 3. 2012	29. 3. 2012	5. 4. 2012
– Anzeigenschluss / Délai	12. 3. 2012	19. 3. 2012	26. 3. 2012	2. 4. 2012

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

Doppelnummern / Numéros couplés	Nr. 28/29 / 12. 7. 2012	Nr. 30/31 / 26. 7. 2012	Nr. 51/52 / 20. 12. 2012

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: 12 000 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.

www.aletscharena.ch

fiesch eggishorn

Pacht – Mietausschreibung

Hotel Restaurant Kühboden, Fiescheralp

Die Luftseilbahnen Fiesch Eggishorn AG baut im Sommer 2012 das Restaurant Kühboden zu einem modernen und heimeligen Selbstbedienungsrestaurant um. Der Standort „Kühboden" wird speziell im Winter stark frequentiert. Mit einer zeitgemässen, komfortablen **SB-Anlage vomSystem „SB-Markt"** soll im Ski- und Erholungsraum eine Profilierung im Gastronomiebereich geschaffen werden.

Betriebsprofil

- Beherbergung	6 Gästezimmer	10 Betten
	6 Angestelltenzimmer	10 Betten
- Gastronomie	Restaurant 264 Plätze	Terrasse 160 Plätze
- Lager / Gruppen	Schlafräume	ca. 100 Betten
	2 Aufenthaltsräume	je ca. 25 m^2
	Küche für Selbstbewirtschaftung	ca. 20 m^2

Pachtdauer

- Pachtbeginn 1. Dezember 2012
- Pachtende Nach Vereinbarung

Spezielle Bedingungen

- Keine Ablöseverpflichtung und Investitionen seitens der Pächter

Ihr Profil

- Sie sind ein motivierter Gastro-Unternehmer/In oder ein starkes Team mit Verständnis und Erfahrung in der Gastronomie, vorzugsweise Berggastronomie.
- Kooperative Arbeitsweise mit Partnern und viel Flair für die Gäste und deren Bedürfnisse im Sommer-und Wintertourismus sind Voraussetzung.
- Eine solide Grundausbildung mit Weiterbildung und regelmässiger Weiterentwicklung in Küche, Service und Hotel sind die tägliche Motivation.

Sind Sie angesprochen? Wollen Sie Ihre Zukunft gemeinsam mit einer mittelgrossen Bergbahn gestalten? Ab in die attraktive Destination Aletsch Arena am Eggishorn. Schicken Sie die üblichen Unterlagen bis am 24. März 2012 an
Luftseilbahnen Fiesch Eggishorn AG, Fredy Huber, Verwaltungsratspräsident, 3984 Fiesch

Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn AG
3984 Fiesch
T: +41 27 971 27 00
F: +41 27 971 36 30
eggishorn@goms.ch
www.eggishorn.ch

ALETSCHARENA
Wallis · Schweiz

19632-8332

Thel/Loèche-les-Bains VS, vue panoramique, vente directe **parcelle à construire 1260 m² équipée,** pour 5 maisons val., Fr. 275 000.–, taxes comprises. Préf. pour résidence seniors, etc. Climat asthmatique. Vente étrangers. 2000 m² parc (20 ans gratuit). Alt. 1140 m. ✆ 079 305 27 14

19598-8303

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

18432-7129

Gastroconsult
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

A remettre

Hôtel de la Poste à Martigny

- emplacement central et attractif
- 32 chambres tout confort
- brasserie 80 places
- bail commercial de 10 ans
- rachat du petit matériel
- date de reprise: 1er novembre 2012

Renseignements et dossier sur demande
R. Susset ou J.-C. Antille: **021 721 08 08**

GASTROCONSULT SA
Général-Guisan 42, 1009 Pully
remi.susset@gastroconsult.ch

19580-8292

Sicher investieren in Kanada

Wir bieten Beteiligungen / Übernahmen von gut eingeführten Tourismusbetrieben

Vermittlungsagentur für FeWos u. –häuser in einem Skiort in British Columbia, Westkanada sucht Teilhaber Investition ab ca. ***CAD $ 650.000***

Gehobenes B&B im viktorianischen Stil, 1A Zustand, direkt am Fluss mit eigenem Anleger in Ostkanada sucht Käufer KP ***CAD $ 499.000***

www.canada-in-mind.com
e-mail:info@canada-in-mind.com
Kontakt in Deutschland: Dr. C. Schulz
Tel: 0049 –(0)40 689 127-44

19579-8291

Gesucht: Bistrotisch
Gefunden: www.hotelmarktplatz.ch

hotel
marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

immobilienrevue htr
marché immobilier

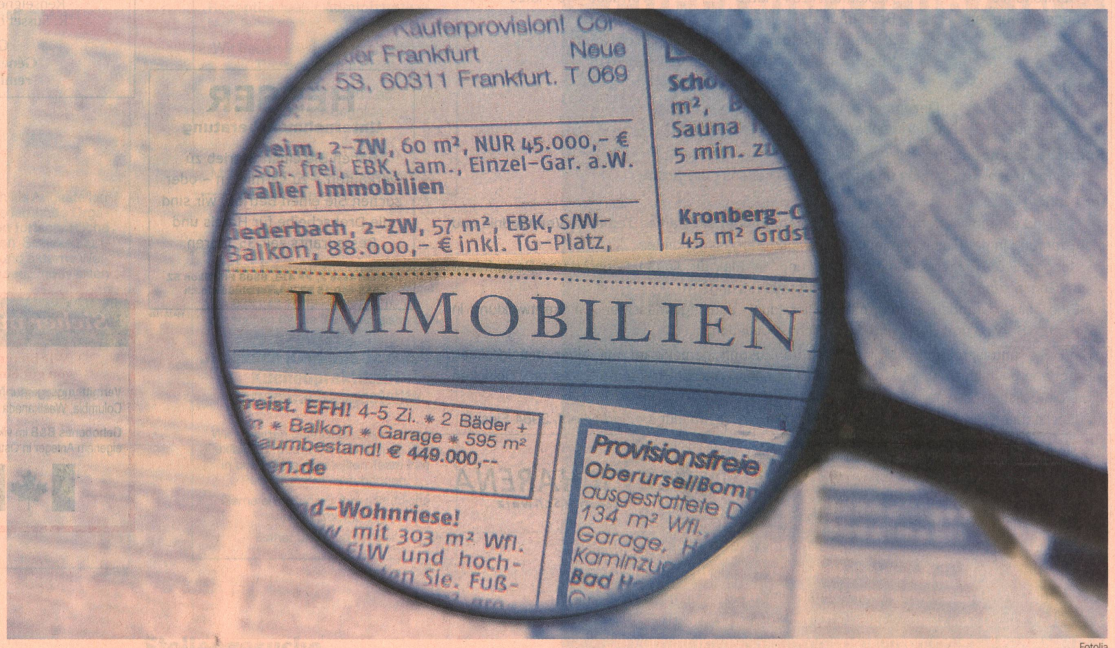
htr hotel revue Nr. 10 / 8. März 2012

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

htr hotel revue

Hotelimmobilien

Das gezielte Zusammenspiel aus Lage, Konzept, Flächeneffizienz, Betreiberqualität und Vertragskonditionen führt zum Gelingen.



Fotolia

Fünf Erfolgsfaktoren

MICHAEL KIRSCHNER, URS ALBRECHT
PROJEKTLEITER
DEVELOPMENT CONSULTING
HALTER IMMOBILIEN
WWW.HALTER-IMMO.CH

Hotels haben sich in den vergangenen Jahren länderübergreifend zu einer beliebten Immobilien-Asset-Klasse entwickelt. Dieses verstärkte Investoreninteresse in Kombination mit einer immer mobileren Gesellschaft und stark expandierenden Hotelgruppen führt zu zahlreichen Hotelneubauten und konfrontiert Eigentümer von bestehenden Hotels vermehrt mit notwendigen Neupositionierungen. Aufgrund des hohen Spezialisierungsgrades der Hotelimmobilien sowie der Abhängigkeit von diversen externen Faktoren und Beteiligten sind Immobilienentwicklung, Investition und der Betrieb von Hotels zeitaufwendige und sehr branchenspezifische Herausforderungen für Eigentümer, Investoren, Projektentwickler, Betreiber, Markengeber und Architekten. Das berühmte Zitat von Conrad Hilton, welches «Lage, Lage, Lage» als den Erfolgsfaktor für die rentable Investition in eine Hotelimmobilie bzw. deren profitablen Betrieb beschreibt, lässt sich heute auf die fokussierte Umsetzung von fünf Faktoren erweitern.

Die Erfolgsfaktoren

Im ersten Schritt der Planung steht nach wie vor die Lage. Mittels einer Marktbeurteilung lässt sich bei Neuentwicklungen die bestmögliche Lage für das geplante Konzept ermitteln. Bei Neupositionierungen von bestehenden Hotels ist der Ansatz entgegengesetzt, und ein passendes Konzept muss für einen gegebenen Standort entwickelt werden. Dieser zweite Erfolgsfaktor, das Konzept respektive die Produktdefinition, beinhaltet z. B. eine sorgfältige Zielgruppenanalyse, eine marktgerechte Positionierung und die Wahl einer passenden Marke. In Ergänzung zu den Betriebs- und Marketingaspekten des Konzeptes spielen architektonische Entscheidungen wie Flächeneffizienz, Design und Auswahl der Ausstattung als dritter Faktor eine wirtschaftliche Rolle. Eigentümer, die im Eigenauftrag betreiben, können den vierten Faktor, die Betreiberqualität und das operative Betriebsergebnis (GOP), selber beeinflussen. Investoren, die Hotels betreiben lassen oder verpachten, können weniger Einfluss nehmen und legen somit mehr Wert auf die Bonität und Kompetenz des Betreibers. Der fünfte Eckpfeiler sind marktkonforme und für alle Parteien wirtschaftliche Vertragskonditionen. Zu diesen finanziellen und rechtlichen Themen zählen z. B. das richtige Betreibermodell, die Finanzierung und die Mietkonditionen sowie Instandhaltungsreserven und Franchisegebühren.

Strukturiertes Projektmanagement

Mit einem sorgfältigen Entwicklungsprozess und einer professionellen Begleitung entlang des Lebenszyklus wird die langfristige Rentabilität dieser Spezialimmobilien sichergestellt. Ein strukturiertes Projektmanagement steuert diese Faktoren von der ersten Vision bis in den Betrieb hinein.

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

htr hotel revue