

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 35

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotelrevue Nr. 35 / 2. September 2010



Aktuell über 1.200 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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



www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastrojobs – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	10
International/Marché international	10
Stellensuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Gepackt vom Virus

Die Liebe zur Branche wurde mir in die Wiege gelegt, und der Virus hat mich bereits früh gepackt.



Gestaltungs-Strategie



CAROLINE BERNHARD
LEITERIN NACHWUCHS-
MARKETING HOTELLERIE SUISSE

«Wenn du über das Buffet im Restaurant schauen kannst, darfst du mithelfen». So die Aussage meiner Eltern auf meine Frage, wann ich endlich im elterlichen Betrieb mitarbeiten dürfe. Ich konnte es kaum erwarten, anzupacken und die Gäste zu bedienen.

Die Berufung

Eine Frage, die sich jeder immer wieder stellt! Die einen entdecken ihre Berufung früher, andere brauchen etwas mehr Zeit. Schlussendlich bleibt es ein lebenslanger Prozess. Das Team Nachwuchsmarketing von hotelleriesuisse sieht seine Aufgabe unter anderem darin, angehenden Berufslernenden auf die Sprünge zu helfen und sie für die Branche zu begeistern – sie ein wenig mit dem Gastgeber-Virus zu infizieren. Da-

bei geht es nicht primär darum, möglichst viele junge Leute für die Ausbildung zu gewinnen, sondern vor allem die Richtigen für diesen Berufsweg zu motivieren.

Ein Stück Lebensschule

Eine Ausbildung in der Hotellerie und/oder in der Gastronomie ist ein gutes Stück weit auch Lebensschule. Der Umgang mit verschiedensten Anspruchsgruppen, mit Gästen und Mitarbeitenden aus unterschiedlichen Kulturkreisen prägt und unterstützt die Entwicklung der eigenen Persönlichkeit.

Eine gefestigte Persönlichkeit und die Überzeugung, auf dem richtigen Weg zu sein, verbunden mit einem starken Umfeld vereinfacht sicherlich vieles im nicht immer einfachen Ausbildungsprozess und

späteren Berufsalltag. Natürlich braucht es dann vor allem motivierte Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, die dem Nachwuchs nicht nur die nötigen Fachkenntnisse, sondern auch die nötige Sozialkompetenz vermitteln. Und das Allerwichtigste, eine gehörige Portion Freude an ihrem Berufsvorleben. Ich bin überzeugt, dass wir alle dazu beitragen müssen, den Nachwuchs zu ermutigen den eingeschlagenen Weg zu Ende zu gehen und der Branche treu zu bleiben.

Denn welche Jobs bieten eine solche Vielzahl an Arbeits- und Entwicklungsmöglichkeiten? Sei es die Chance, mit den verschiedensten Menschen und Kulturen in Kontakt zu kommen. Oder an den faszinierendsten Orten dieser Erde tätig sein zu können. Die beruflichen Möglichkeiten

sind grenzenlos, auch im geografischen Sinn.

Persönliche Gestaltungsstrategie

Nach 17 Jahren Berufserfahrung bin ich immer noch gepackt vom Virus und fasziniert von unserer Branche. Nach dreijähriger Tätigkeit im Nachwuchsmarketing verlasse ich hotelleriesuisse und kehre «nach Hause» zurück. Denn in der Zwischenzeit bin ich gross genug, um über das Buffet zu sehen und mit den Kunden das Gespräch zu suchen. Ich bin auch gross genug, um meine Erfahrung und das Virus an vorderster Front weitergeben zu können.

Als begeisterte Gastgeberin freue ich mich, eine Familientradition – in der 13. Generation – weiterführen zu dürfen.



Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 22. September 2010 „Frauenpower“
Chancen und Auswirkungen in der Reiseindustrie“

www.travelindustryclub.ch

**COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT**

**DER BAR
KURS**

**DAS
INTENSIV
SEMINAR
VON GASTROUSCH**

TERMINE
Blockkurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

SOMMER: 30.08. bis 04.09.2010
HERBST: 15.11. bis 20.11.2010

Gastro-Suisse
9046 Zürich
Tel. 0049 377 111
weiterbildung@
gastro.usch
www.gastro.usch

PREIS
CHF 1'100.- inkl. Daport

GASTRO, SEINER
0274-3102

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich längerer Kursdauer bzw. spezielle Kurse für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830

adecco.ch

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Junior Convention Sales Executive	Region Zürich	J18356
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J17667
Supervisor Meeting & Event (m)	Region Zentralschweiz	J17733
Seminar/Bankett Assistenz	Region Zürich	J18468
Koch/ Köchin	Region Bern	J17706
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J18426

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hilfs-Gouvernante / Tournante	Region Zürich	J18464
Stellvertretung der Gouvernante w/m	Region Zürich	J17736

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Allrounder (In), Küche und Etage	Region Graubünden	J18354
Diverse Stellen	Region Zürich	J18485

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J551
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337
Praktikant/in Restauration	Region Zürich	J18427

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1243	Allrounder, Küchenhilfe	50	PL	per sofort	D E PL,RU,IS
B275	Eventkoordinator / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F E ES
B1381	Hotelfachassistentin, Service	23	DE	per sofort	D
B731	Küchenchef	42	DE	per sofort	D F E
B1374	Küchenchef, Geschäftsführer	52	CH	per sofort	D F E
B1395	Küchenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
B1206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E ES
B373	Neue, interess. Herausforderung in einer kreativen Küche	20	CH	per sofort	D F
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D E
B1392	Réception	29	CH	per sofort	D F E
B680	Réception/Front Office	23	CH	per sofort	D F E
B354	Restaurant-/Empfangs-/Bankett oder Meetingassistentin	24	DE	per sofort	D F E E TR
B1358	Restaurantleiter/Geschäftsführer	35	DE	per sofort	D
B1148	Servicefachangestellte	26	CH	per sofort	D
B1378	Service/Housekeeping/Bar	32	DE	per sofort	D E
B1237	Service/Reception	23	CH	per sofort	D E
B1272	stv. Direktor, F&B Manager	31	DE	per sofort	D F E E S P T SV
B1332	Tourismus / Hotellerie	29	AR	per sofort	D F E ES
B1364	Allrounder	39	PL	per sofort	D E E S P RU PL
B1339	Wäscherei- Etagenmitarbeiterin	26	CH	per sofort	D F

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 30. 8. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Als Internationaler Leader in der Systemgastronomie haben wir heute 148 Restaurants in der Schweiz offen. Rund 60% dieser Restaurants werden von selbständigen Franchisenehmern betrieben. In diesem Rahmen suchen wir einen/e:

McDonald's Franchisenehmer/-in Region Bern

Sie suchen eine neue Herausforderung als selbständiger/-e Unternehmer/-in im Rahmen einer dynamischen und serviceorientierten Organisation in der Systemgastronomie. Sie wollen sich voll und ganz in Ihre Aufgaben als Franchisenehmer/-in für ein unserer McDonald's Restaurants langfristig investieren und sind auch an bestehenden Entwicklungsmöglichkeiten interessiert.

Sie sind über 10. Jahre berufstätig und haben Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden. Sie denken und handeln unternehmerisch und verantwortungsbewusst, haben eine solide Erfahrung in Mitarbeiterführung oder/und eine Hotelfachschule besucht und bringen die finanziellen Voraussetzungen mit. Sie können operativ in der Branche tätig sein, sowie durch ihr verankertes Netzwerk zur Repräsentation von McDonald's Schweiz beitragen. Sie denken, dass die geknüpften und gepflegte Beziehungen zu den Mitarbeitenden, zu Gästen und Behörden sowie die Bewirtschaftung von qualitativ hochwertigen Produkte massgebend für den Erfolg sind, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Schicken Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Arbeitzeugnisse, Diploms).

Auf der Internetseite <http://www.mcdonalds.ch/de/karriere/franchising-willkommen-4-102.htm> finden Sie ebenfalls mehr Informationen und können Sie von dort aus, bewerben.

Kontakt:

McDonald's Suisse Franchise Sàrl
Bernard Doman
Ref. „O/O Mittelland“
Rue de Morges 23 / CP
1023 Crissier



RESTAURANT
REUSSBRÜCKE



Kochen mit Leidenschaft auf hohem Niveau

Wenn Sie dieser Satz anspricht, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle ***** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übernehmern in Jahresstelle eine initiative, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perren, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 19 31, www.hotelpost.ch

Bahnhofstrasse 41
027 967 19 31
www.hotelpost.ch



Lust auf eine Hauptrolle!
Im Auftrag suchen wir für ein Business- und Ferienhotel mit grosser Restauration im Berner Oberland eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

Direktorin/Direktor

Sie leiten an zentraler Lage ein *****-Hotel mit 40 Zimmern sowie eine gepflegte Restauration mit Terrasse. Ganzjahresbetrieb.

Wenn Sie einerseits jung (28-38 Jahre), verkaufstark, innovativ, führungssicher und ein/e echte/r Gastgeber/in sind und andererseits jederzeit in der Lage sind, kurzfristig den Service oder die Küche zu führen, dann sind Sie der/die richtige Nachfolger/in.

Eintritt: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto und Vision. Anfragen unter Chiffre 8206-4730 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

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

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Oktober oder nach Vereinbarung in Jahresstelle folgende gut ausgebildete, aufgestellte und motivierte MitarbeiterInnen:

Chef de Réception (d/e/f)
Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder Erfahrung in einer ähnlichen Position, sind offen, verkaufsorientiert und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu begeistern. Fidelio-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Chef de Service (d/e/f)
Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder Erfahrung in einer ähnlichen Position, sind offen, verkaufsorientiert und mit Herz und Seele Gastgeber.

Per Mitte Dezember suchen wir in Saison- oder Jahresstelle:

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

Chef de Partie
Sie sind mit Leib und Seele Koch und sind sich gewohnt mit Frischprodukten zu arbeiten.

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



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



Adecco Hotel & Catering, der führende Personaldienstleister für die Hotellerie und Gastronomie.

«All unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.» (Hotel Glärnischhof)

Für unsere Mandantin, die Glärnischhof AG in Zürich, suchen wir per Frühjahr 2011 oder nach Vereinbarung einen

Hoteldirektor

Ihre Herausforderung
Sie sind verantwortlich für die Gesamtleitung des Betriebes mit rund 55 Mitarbeitenden. Neben 62 Zimmern in 4 Kategorien gehören auch das Restaurant «Vivace» mit feiner, ausgewogener, mediterraner Küche, das mit dem goldenen Fisch ausgezeichnete «Le Poisson» sowie die gediegene «Glärnischhof Bar» zum Umfang Ihres Betriebes.

Ihre Kompetenz
Sie bringen eine Ausbildung an einer renommierten Hotelfachschule mit. Erfahrung in der 4-5* Stadthotellerie in einer vergleichbaren Position oder mehrjährige Erfahrung als Vizedirektor. Marktkennntnisse im Raum Zürich sind ein Muss. Sie besitzen sehr gute Betriebswirtschafts- sowie Marketingkenntnisse und vermögen Ihr Team vom umfassenden Dienstleistungsgedanken, mit dem Ziel einer konsequenten Kunden- ausrichtung, zu überzeugen. Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit und Ihrer hohen Eigen- und Sozialkompetenz verlieren Sie auch in hektischen Situationen nie den Überblick. Deutsch ist Ihre Muttersprache, von Vorteil Schweizerdeutsch. Sie verfügen über ausgezeichnete Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Jede weitere Sprache ist von Vorteil. Idealerweise 35-45 Jahre.

Ihre Perspektiven
Sie sind bereit für ein langfristiges Engagement und können sich vorstellen, Ihren Lebensmittelpunkt im Grossraum Zürich zu beziehen. Auf Sie wartet eine interessante und spannende Herausforderung in einem familiären und mitarbeiterorientierten Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Herr Lucien Geyer, Gessnerallee 46, PF 4125, CH-8021 Zürich, +41 44 297 79 79, lucien.geyer@adecco.ch



adecco.ch

RÉGION DU LÉMAN

L'Office du Tourisme du Canton de Vaud est une association qui a pour but de promouvoir le tourisme vaudois en Suisse et à l'étranger. 23 collaboratrices et collaborateurs y travaillent. Ses membres sont le Canton de Vaud, les offices du tourisme locaux et régionaux, les associations professionnelles de la branche et les sociétés de développement. Il mène ses projets en étroite collaboration avec ses membres et Suisse tourisme, l'organisme national de promotion touristique. Suite au prochain départ à la retraite de l'actuel titulaire du poste, nous sommes à la recherche d'une personnalité pour assumer le poste de

Directrice/Directeur

Votre rôle
Vous êtes chargé d'organiser et de coordonner la promotion de la place touristique vaudoise dans le but d'augmenter la fréquentation des destinations et valoriser l'image du canton. Pour cela vous mettez en place la stratégie de l'office du tourisme et prenez les mesures opérationnelles nécessaires à l'atteinte de ces objectifs. Vous mettez en valeur l'offre de prestations actuelle et l'élargissez en donnant des impulsions innovantes. Vous travaillez en étroite collaboration avec tous les acteurs de la branche, en particulier les différentes régions touristiques du canton. Vous aurez un rôle de leader en ayant à cœur collaboration, écoute et esprit de service.

Votre profil
Vous êtes au bénéfice d'une formation universitaire, HES ou équivalente. Vous avez une expérience professionnelle de gestion et avez été à la tête d'une équipe ayant à son actif l'élaboration, la mise en œuvre et la réussite de divers projets. Des connaissances du tourisme seraient un avantage. Vous avez une expérience de marketing et avez déjà eu à travailler au niveau international. Sur un plan plus personnel, vous êtes imaginatif, dynamique et persévérant, tout en sachant faire preuve de sensibilité et d'entregent. Vous savez poser des objectifs et vous donner les moyens de les atteindre. Vous avez des capacités de négociation. Vous êtes un bon communicateur et savez faire passer votre message aussi bien par oral que par écrit. Vous maîtrisez parfaitement le français et avez d'excellentes connaissances de l'allemand et de l'anglais. La pratique d'autres langues serait un plus.

Si ce poste vous intéresse, merci d'adresser votre candidature, avec votre dossier, d'ici au 22 septembre 2010 à Monsieur Charles Favre, Président, Office du Tourisme du Canton de Vaud, Avenue d'Ouchy 60, Case postale 164, 1000 Lausanne 6.

terrasse

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

terra
Erderbundenheit und Bodenbearbeitung

vite
Reife, Wachstum und Entwicklung

vita
Lebensfreude im Kontakt mit unseren Gästen und MitarbeiterInnen

Das Terrasse-Haus zählt zu den schönsten freistehenden Bauten der Stadt Zürich, das Bellevue dominierend. Der Raum fasziniert mit seiner Grosszügigkeit und Transparenz. Konzept und Einrichtung widerspiegeln eine zeitgemässe Interpretation von Belle-Epoque-Traditionen. Koexistenz und unkomplizierte Gastlichkeit prägen das Profil des terrasse – ein Raum für alle, alles, zu jeder Zeit.

Im terrasse wird die italienisch-mediterrane Küche gepflegt, täglich frisch zubereitete Teigwaren, hausgemachte Pâtisserie und hochwertige Weine aus Italien, Spanien, Frankreich und Südamerika runden das Angebot ab. Geöffnet an sieben Tagen; 122 Restaurant-, 42 Lounge-, 176 Bar- und rund 110 Garten-Plätze.

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

TeamleaderIn Service.

Sie sind 25-30 Jahre jung, bringen eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung mit und verfügen über Service-Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Dienstleistungsbereitschaft, Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch sowie Flexibilität zählen zu Ihren persönlichen Stärken. Als GastgeberIn mit Herz und Seele führen und unterstützen Sie unser 15-köpfiges Service-Team in allen Belangen.

Sie erwartet ein junges, aufgestelltes Team und die Möglichkeit, in einem Betrieb der BINDELLA Unternehmungen erste Führungserfahrung zu sammeln.

Saucier (m/w)

Sind Sie Koch aus Berufung? Schlägt Ihr Herz für die mediterrane Küche? In dieser abwechslungsreichen Position sind Sie zuständig für den Saucier-Posten und zaubern köstliche und qualitativ hochstehende Speisen auf die Teller unserer Gäste.

Um diese Herausforderung mit Bravour zu meistern, sind eine abgeschlossene Lehre als Koch, Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie und sehr gute Produktkenntnisse nötig. Zudem sind Sie flexibel, einsetzbar und behalten auch in hektischen Momenten den Überblick.

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

Restaurants terrasse
Herr Tümay Sahin, Geschäftsführung
Limmatquai 3,
8001 Zürich

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT



Im Le Vieux Manoir, dem Top-Hotel direkt am Mütsensee, ist vieles unverändert neu, vieles ganz antik und alles ganz aussergewöhnlich.

Nach 3-jähriger Karriere widmet sich Frau Brigitte Karl einer neuen Herausforderung. Sie und wir wünschen uns eine begeisterte Nachfolge:

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

Sie lieben die Vielseitigkeit einer kleinen Rezeption und den Anspruch einer 5* Kientele. Durch Ihr Fachwissen möchten Sie zum Aufbau und der Neupositionierung unseres Landhauses in der führenden Schweizer Hotellerie beitragen.

Ihnen obliegen der Empfang, die Beratung und Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft, die aktive Förderung des Zimmerverkaufs und die Koordination der verschiedenen Verkaufskanäle, die Organisation, Supervision und Optimierung der Rezeption sowie die Budgetüberwachung, Zielorientiert und mit exakter Arbeitsweise führen und fördern Sie Ihr Team, bestehend aus 7 MitarbeiterInnen.

Unsere Erwartungen an Sie:

- Erfahrung in der Position als Chef de Réception oder Stellvertretung, vorzugsweise in der 5* Hotellerie
- Muttersprache in Deutsch oder Französisch, gute schriftliche und mündliche Sprachkenntnisse in der zweiten Sprache sowie Englisch
- Kundenorientiertes, kommunikatives und sicheres Auftreten
- Belastbare, führungsstarke, teamorientierte und sozialkompetente Persönlichkeit
- Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit
- Gute EDV Kenntnisse (Online-Portale, MS-Office, Protel)

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und entwicklungsreiche Kaderposition in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbung an Regula Beglinger, Leiterin Human Resources.

Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für weitere Stellenangebote.

Relais & Châteaux Hôtel Le Vieux Manoir 3280 Murten-Meyriez
Tel 026 678 61 61 humanresources@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch

SCHWEIZERHOF

ZERMATT

Das sportliche Hotel mitten in Zermatt

Unsere Gäste aus aller Welt schätzen die gehobene, rustikale und sportliche Atmosphäre, wie auch unser freundliches und fröhliches Team. Das moderne und luxuriöse Hotel hat 114 grosse, wohnliche Zimmer und Suiten. Für Gaumenfreunden sorgt ein vielseitiges Angebot im Dining Room und den 3 à-la-carte-Spezialitätenrestaurants. Unser grosszügiger Wellnessbereich «Sempervivum» erfreut sich besonderer Beliebtheit. Die kleinsten Gäste werden im Winter im haus-eigenen «Nico Kids Club» betreut.

Für das grösste 4*-Superior Hotel Zermatts suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de réception

welche/r mit Freude und Elan sein/ihr Team führt und unsere Gäste betreut.

Wir bieten Ihnen eine Kaderposition in Jahresstelle im sympathischen Familienhotel der Seiler Hotels. Eine interessante, abwechslungsreiche Stelle in einem lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb sowie ein junges und innovatives Team warten auf Sie. Lassen Sie sich zudem vom einzigartigen Freizeit- und Naturparadies rund um Zermatt verzaubern.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung und Führungserfahrung an der Réception der gehobenen Hotellerie mit. Es macht Ihnen Freude, ein junges Team von 5-7 Mitarbeitenden zu führen. Sie sind stilsicher in Deutsch, Englisch, Französisch und von Vorteil in Italienisch. Mit Ihrer herzlichen, überzeugenden und verantwortungsbewussten Art nehmen Sie die Vorbildfunktion unseres Teams war.

Suchen Sie die Herausforderung in einem spannenden, vielseitigen Betrieb und fühlen sich in den Bergen wohl? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Schweizerhof *****
Mitarbeiterbüro
Barbara Lauber
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 53
hr@seilerhotels.ch www.seilerhotels.ch

SEILER HOTELS
ZERMATT



Die Schweizer Jugendherbergen betreiben über 50 Betriebe mit rund 450 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit als

BereichsleiterIn Services & MediensprecherIn

Ihre Aufgabe in dieser Funktion arbeiten Sie eng mit der Geschäftsleitung zusammen und pflegen unter anderem Kontakte zu den touristischen Verbänden und anderen nationalen und internationalen Partner-Organisationen. Ihnen sind zwei Abteilungen mit 15 Mitarbeitenden unterstellt:

Die Abteilung Marketing umfasst die Bereiche Produkte/Segmente, Vertrieb, Promotion und Partner. Sie arbeiten selber in diesem kleinen Team, welches Sie auch leiten. Zusätzlich sind Sie MediensprecherIn der Schweizer Jugendherbergen.

Der Abteilung Gästeservice sind die Bereiche Contact Center, Datenmanagement/Direct Marketing und Logistik angegliedert. Hier laufen sowohl die Fäden unserer 103'000 Mitglieder wie auch der 56 Jugendherbergen zusammen.

Ihr Profil Sie bringen für diese Position den Abschluss als Marketingleiter oder eine andere, gleichwertige Ausbildung mit und verfügen über mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position. Wenn Sie zudem auch journalistisch gearbeitet haben, rundet dies Ihr Profil optimal ab. Sie sind eine un-

ternahmerisch, denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher, französischer, englischer und allenfalls italienischer Sprache. Sie sind initiativ, belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Ihre Perspektiven Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbstständigkeit und mit einem professionellen Team etwas zu bewegen. Daneben bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit allen technischen Hilfsmitteln an zentraler Lage in Zürich.

Falls Sie diese anspruchsvolle Führungsaufgabe anspricht, senden Sie uns bis 17. September 2010 Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Arbeitsproben zu.

Schweizer Jugendherbergen
Fredy Gmür, CEO
Schaffhauserstrasse 14
Postfach, CH-8042 Zürich
E-Mail: f.gmuere@youthhostel.ch

WALDHOTEL NATIONAL

Arosa

RESTAURANTLEITER/INNEN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz – in einem der führenden Häuser der Schweiz – suchen wir per November 2010 ein neues Kadernmitglied.

Anforderungsprofil:

- Erfahrung in der 4* und/oder 5* Hotellerie
- Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
- Grosse Einsatzbereitschaft und Flair für Detailpflege
- Loyal, innovativ und offen für Neues
- Freude am Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Ferien- & Seminargästen
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
- EDV-Erfahrung
- Ausbildung von Serviceleuten
- Sehr gute Weinkenntnisse
- Kongress- und Seminarerfahrung
- Idealalter 25 bis 40 Jahre

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
- Verantwortung für Service in zwei Halbpensionsrestaurants, einem GaultMillau-Restaurant (16 Punkte) und dem neuen Seminarzentrum (Eröffnung Dezember 2010)
- Aktive Mithilfe bei der Verbesserung unserer Serviceleistung
- Dynamisches und junges Führungsteam
- Weiterbildung und jährlicher Workshop

Alles Weitere und noch viel mehr erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL
Steffen Volk, Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch

PRIVATE SELECTION HOTELS

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 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

Restaurant Technorama

Technoramassstrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst verschiedene Mise en Place Arbeiten, die Produktion in der kalten und warmen Küche, die Speiseausgabe am Buffet, die Warennahme- und -kontrolle und den Warenumschlag, die Mithilfe beim Einkauf der Food- und Nonfood-Artikel sowie die Mithilfe bei der Angebotsplanung. Zudem übernehmen Sie die Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheiten, führen und fördern die 3 Mitarbeitenden und sind mitverantwortlich für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag in verschiedenen Diensten zwischen 8.00 und 19.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Abend einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Von Vorteil haben Sie bereits in einem Selbstbedienungsbetrieb gearbeitet, bringen ein hohes Qualitätsbewusstsein mit und sind flexibel sowie bereit, grossen Einsatz zu leisten. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil, sind ehrlich sowie direkt und finden kreative Ansätze zur Problemlösung.

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 Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau, Biel, Basel und St. Gallen.

Die Sports Bar - Das moderne und trendige à la Carte Restaurant verdankt seinen Namen dem Turnhallenboden und den sportlichen Uniformen der Mitarbeiter, sowie dem übergrossen Flat Screen mit Sportübertragungen, die sein Erscheinungsbild prägen. Kulinarisch bietet die Sports Bar marktfrische, internationale Köstlichkeiten für jedermann.

Für die **Eröffnung der Sports Bar** im Airside Center am Flughafen Zürich suchen wir per Mitte Oktober:

Koch & Servicefachangestellte w/m

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung und/oder einige Jahre Erfahrung im jeweiligen Bereich mit. Von Vorteil kennen Sie sich in der gehobenen Gastronomie aus, sprechen fließend Deutsch sowie Englisch und arbeiten gerne in einem internationalen und pulsierenden Umfeld. Zudem sind Sie motiviert und belastbar und verstehen es auch in hektischen Situationen Ruhe zu wahren und den Überblick zu behalten. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair, die es versteht unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Umfeld. Schichtdienste ohne Zimmerstunde sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen (13. Monatslohn ab dem 1. Tag, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung, Zugangsberechtigung, Parkplatz, vergünstigtes Einkaufen am Flughafen und viele mehr).

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG
Angelika Baumann
Postfach 2472
CH - 8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
angelika.baumann@ssp-ch.com

Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Wir suchen für die laufende Saison:

an der Réception
RéceptionistIn

auf der Etage
II. Hausdame

im Roten Saal
ServicemitarbeiterIn

in der Küche
Chef de partie

im Restaurant Chessi
ServicemitarbeiterIn

an der FLEE Bar
ServicemitarbeiterIn
(Après-Ski-Bar)

Die Saison dauert bis 3. April 2011. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Stv. Restaurationsleiter/in Giardino

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant „Giardino“

Chef de Service Allegretto

Für unser Lifestyle-Atrium-Restaurant Allegretto

Servicemitarbeitende/r

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant „Giardino“ sowie für unser Lifestyle-Atrium-Restaurant Allegretto

Barmitarbeitende/r

Für unsere trendige Allegro Bar mit internationalem Flair

Sind Sie auf der Suche nach einer spannenden und vielseitigen Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig!

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten sowie ein junges, engagiertes Mitarbeitersteam. Weitere Informationen finden Sie auch unter www.kursaal-bern.ch

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kongress + Kursaal Bern AG
z.Hd. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, CH - 3000 Bern 25
Tel: +41 / 31 339 55 00, E-Mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

Das familiär geführte Hotel Restaurant Landhaus In Münster / VS sucht auf Dezember 2010 oder nach Übereinkunft eine Persönlichkeit als

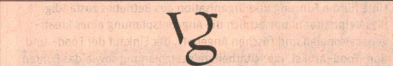
Direktionsassistent/in – Stv. Direktion

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und familiäres Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:
Frau Elisabeth Weger, Tel. 027 973 22 73

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung die Sie wie folgt senden: Weger AG, Dorfweg 20, 3985 Geschinen

www.landhaus-muenster.ch



Valentino Gastronomie AG

Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihnen obliegt die Führung eines stark frequentierten Ristorante an bester Lage. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grösstmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind ein/e leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Herz. Sie verfügen über Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank Ihrer sympathischen und vertrauensvollen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Ristorante. Schön, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen.

Auf Sie wartet eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Können unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Valentino Gastronomie AG
Herr Peter Vespa, Lerzenstrasse 19, 8953 Dietikon
Telefon 043 322 45 30 E-Mail: p.vespa@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: www.vgag.ch



Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich gedeckter Tisch für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilungssysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette)

Unser langjähriger Vertreter für die Nordschweiz (Kanton Zürich ohne Stadt, Amt und Seegemeinden, die Kantone Thurgau und Schaffhausen sowie Teile der Kantone Aargau und St. Gallen) nimmt eine neue Herausforderung innerhalb unserer Firmengruppe an. Wir suchen deshalb eine engagierte und kontaktfreudige Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Berndorf Luzern AG
Frau Rebekka Beerli
Industriestrasse 15
6203 Sempach Station
rebekka.beerli@berndorf.ch
www.berndorf.ch

AMBASSADOR HOTEL ***** ZÜRICH HOTEL OPERA ZÜRICH

Herzlichen Dank allen unseren Mitarbeitern für ihren tollen und langjährigen Einsatz. Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter und freuen uns jeden Tag, gemeinsam unsere Gäste glücklich zu machen.

Möchten auch Sie in Zukunft mit uns arbeiten? Und suchen Sie **per Oktober oder nach Vereinbarung** eine abwechslungsreiche, selbstständige und verantwortungsvolle Stelle als

Réceptionniste

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeiten mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen?

Suchen Sie DIE STELLE im SERVICE (per Sept. oder Vereinb.)

Stv. Chef de Service – Chef de rang

wo Sie mit viel Freude nette Gäste aus aller Welt aufmerksam betreuen können – die einen guten Service zu schätzen wissen – und den Chef de Service an dessen Frei-/ Ferientagen vertreten? Sie helfen mit beim Führen des Restaurants und bei der Lehrlingsausbildung. Neue Ideen sind willkommen und wir unterstützen Sie gerne bei Ihrer Weiterbildung. Die Stelle ist auch gut geeignet um erste Führungserfahrungen zu sammeln, z. B. nach der Hotelfachschule.

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opera sind technisch auf dem neuesten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und bester Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

Wir suchen Sie: eine junge, motivierte Frau oder Mann mit Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb und mit guten CH-D-, E-, evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: bessere Anstellungsbedingungen, als man/frau im Jahr 2010 erwarten kann, mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opera
Martin Spycher, Resident Manager
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch.



8206-4146

Wir suchen Sie!



Kelly Services ist im laufenden Jahr von einem gesunden Wachstum geprägt – daher suchen wir für diverse Filialen in der **Deutschen Schweiz**

PERSONALBERATER/INNEN FACHBEREICH BÜRO ODER TECHNIK

Aufgaben: Sie vermitteln Temporär- oder Dauerstellen. Sie betreuen selbstständig einen bestehenden Kundenkreis und bauen diesen weiter aus. Sie rekrutieren Kandidaten, führen Interviews und begleiten die Bewerber professionell durch den gesamten Rekrutierungsprozess. Administrative Tätigkeiten sowie aktives Personalmarketing gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Anforderungen: Sie sind eine offene Persönlichkeit, bringen Verkaufsfair mit, verhandeln sicher und kommunizieren mit Überzeugung.

Zusätzlich zu Ihrer Verkaufs- oder Dienstleistungserfahrung bringen Sie einen Berufsabschluss mit, idealerweise ergänzt durch eine Weiterbildung (z.B. kaufmännisch, Verkauf, Personalwesen). Deutsch ist Ihre Muttersprache, zudem verfügen Sie über gute Englisch- und/oder Französischkenntnisse.

Eine solide Einführung sowie die Unterstützung des gesamten Teams begleiten Sie beim Einstieg in dieses leistungsorientierte Umfeld.

Reizt Sie diese Herausforderung?

Dann richten Sie Ihre Online-Bewerbung an myfuture@kellyservices.ch

kellyservices.ch

8131-4085

Wir suchen ab Frühling 2011
Indischen Spezialitätenkoch
z. Hd. Restaurationsbetriebe
Jungfrauoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

8074-4021

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 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

UBS Restaurant Guggach

Käferholzstrasse 40, 8057 Zürich

suchen wir per sofort eine

Betriebsleitung (m/w)

Ihre Aufgabe: in dieser interessanten Funktion sind Sie in erster Linie für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet hauptsächlich die Angebotsplanung eines kreativen, saisonalen und frischen Angebots, der Einkauf der Food- und Non-Food-Artikel, die Mitarbeiterreisplanung sowie das Führen und Schulen dieser, die Kosten- und Budgetverantwortung, die Durchführung von Caterings und Seminaren, die aktive Mitarbeit in der Küche und an der Front sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Im Weiteren gehören das Wahrnehmen der Gastgeberrolle, der Küchencheffunktion und die Kundenpflege zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine klassische Gastronomieausbildung. Eine Zusatzausbildung als dipl. Betriebsleiter oder den Abschluss einer Hotelfachschule sowie eine Ausbildung zum Koch sind von Vorteil. Sie sind weiter eine Gastgeberpersönlichkeit. Selbstständigkeit und Eigeninitiative sind eine Selbstverständlichkeit für Sie. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und zeigen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft. Kommunikationsfähigkeit und eine hohe Sozialkompetenz sind keine Fremdwörter für Sie. Sie sind Team- und Integrationsfähig und Dienstleister mit Herzblut. Der Betrieb hat an 7 Tagen geöffnet. Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Freitag von 07.30 – 23.00 Uhr und am Samstag und Sonntag von 10.00 – 18.00 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 Personaldienst, 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

8227-4144

Ein malerischer Garten, die sanften Wellen des Lago Maggiore, Kulinarik auf höchstem Niveau, innovativer Gästeservice, paradiesische Ruhe, ein privater Badestrand und ein Panorama-Bootssteg – das sind die Komponenten des Erfolgs für das Hotel Eden Roc in Ascona. Innovativer Gästeservice ist eine verinnerlichte Konstanz für das 180-köpfige Team unseres eleganten Fünfsternehauses, zu dem wir auch Sie gerne zählen würden.

ASCONA PUR

Zur Verstärkung unseres zuvorkommenden Gastgeberteams, das soeben mit dem prestigereichen Titel „GaultMillau Hotel des Jahres 2010“ ausgezeichnet wurde, suchen wir ab Herbst 2010 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in folgenden Positionen:

FRONT OFFICE
Reservierungsmitarbeiter
Receptionist
Praktikant Reception / Reservierung

ETAGE
1. Gouvernante

FOOD & BEVERAGE
3. Maitre d'hotel
Chef de rang
Commis de rang
Service-Praktikant
Commis de cuisine

EDEN ROC SPA
Kosmetikerin / Coiffeuse

Möchten Sie in der Sonnenstube der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf www.tschuggenhotelgroup.ch Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



8124-4238

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 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 der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per sofort einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Organisation des gesamten Küchenbereichs sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstellten 8 Mitarbeitenden liegt ebenso in Ihrer Verantwortung wie die Durchführung von Caterings. Zudem sind Sie für die Küchenrendite, die Erstellung der Menüpläne, den Einkauf sowie die Inventarbearbeitung zuständig und überwachen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, innovative und verantwortungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken sowie gute PC-Kenntnisse. Sie stecken sich anspruchsvolle Ziele, bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig und verfügen über Englischkenntnisse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsetzbar.

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 Personaldienst, 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

8218-4210

hirslanden

Die Klinik Beau-Site sucht für die optimale Betreuung unserer PatientInnen nach Vereinbarung eine/n

MITARBEITER/IN GUEST RELATION 80-100%

Ihre Aufgaben

- Empfang der PatientInnen beim Spitaleintritt
- Persönliche Betreuung von PrivatpatientInnen und deren Angehörigen
- Professionelles Reklamationsmanagement

Ihr Profil

- Ausbildung als Hotelfachassistentin/Gastronomieassistentin oder vergleichbare Ausbildung
- Hohe Sozialkompetenz
- Gute Kenntnisse einer zweiten Landessprache
- Bereitschaft zu Wochenendeinsätzen (ohne Nachtdienst)

Unser Angebot

- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (z.B. Jahresarbeitszeit-Modell, 5 Wochen Ferien)
- Attraktive Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Rolf Allemann, Leiter Pflegedienst, T 031 335 33 70, gerne zur Verfügung.

Neugierig? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Klinik Beau-Site
Marianne Zumbach, Leiterin Personal
Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch

Attraktives Arbeiten

www.hirslanden.ch

8124-4238

Ristorante Piacere

Für unser Ristorante Piacere im Zürcher Seefeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

Service Mitarbeiter/-in 50%

Sie sind mitverantwortlich für das aufmerksame Verwöhnen und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie verfügen über Serviceerfahrung, ein gepflegtes Auftreten und arbeiten gerne selbstständig. Sie behalten Ihre Ruhe und ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist. Sie sprechen fließend Deutsch, Italienisch von Vorteil.

Empfang/Gästebetreuer/-in 50%

Sie sind die Visitenkarte unseres Hauses und mitverantwortlich für das Verwöhnen unserer anspruchsvollen Gäste, welche Sie empfangen, zum Tisch begleiten und verabschieden. Dazu arbeiten Sie eng zusammen mit unserem Service-Team. Von Vorteil verfügen Sie über erste Serviceerfahrung, sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch sind Voraussetzung. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und behalten Ihre Ruhe und immer ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Restaurant Mund+Art AG
Ristorante Piacere, Herr Nicola Gretter
Wiesenstrasse 1, 8008 Zürich
Telefon 044 380 19 19
E-Mail: email@piacere-zh.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage www.vgag.ch

8109-4703

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Persönlichkeiten als

Restaurationsfachfrau/-mann und qualifizierten Barmitarbeiter/in

Anforderungen

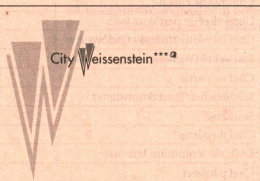
- Servicelehre und Erfahrung in der gepflegten Gastronomie
- Frontorientiert, dynamisch, freundlich, kommunikativ und flexibel
- Zuverlässiger Gastgeber
- Barmitarbeiter - cocktaillkundig
- Sprachen D/F

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Verantwortung, Kompetenz und Selbstständigkeit in sich vereint.

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung. Wenn Sie diese interessanten Stellen ansprechen, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Murten AG, Petra Haas, Bernstrasse 7, 3280 Murten oder ph@hotelmurten.ch

8109-4710



Wir sind ein lebhaftes ***B&B-Stadthotel QQ mit 33 Gästezimmern/Appartements und suchen ab sofort oder nach Über-einkunft eine(n)

Réceptionist(in) 100%

D, E, F in Wort und Schrift, Fidele-
Front-Office-Kenntnisse von Vorteil.

Sie verfügen über ein fröhliches Wesen, sind teamfähig, loyal, flexibel und belastbar.

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind charmant und hilfsbereit. Sie arbeiten gerne in einem kleinen, individuellen Hotel mit einem jungen Team.

Frau Sina Nikolussi (Leitung Réception) freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme! Gerne erwartet sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel City Weissenstein***QQ
Davidstrasse 22-24
9000 St. Gallen
Info@cityweissenstein.ch
www.cityweissenstein.ch

8100-4726



SCHWEIZERHOF
ZERMATT

Das sportliche Hotel mitten in Zermatt

Unsere Gäste aus aller Welt schätzen die gehobene, rustikale und sportliche Atmosphäre, wie auch unser freundliches und fröhliches Team. Das moderne und luxuriöse Hotel hat 114 grosse, wohnliche Zimmer und Suiten. Für Gaumenfreunden sorgt ein vielseitiges Angebot im Dining Room und den 3 à-la-carte-Spezialitätenrestaurants. Unser grosszügiger Wellnessbereich «Sempervivum» erfreut sich besonderer Beliebtheit. Die kleinsten Gäste werden im Winter im haus-eigenen «Nico Kids Club» betreut.

Für das grösste 4*-Superior Hotel Zermatts suchen wir für die Winter-saison 2010/11:

F&B Assistent/in (D/F/E)

Réceptionist/in (D/F/E)

Nachtportier tournant

Sous-chef de cuisine

Chef pâtissier

Chef de partie

Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Servicepraktikant/in

Service Mitarbeiter à la carte (D/F/E)

Barmitarbeiter (D/F/E)

Masseur/in

Kindergärtnerin (D/F/E)

Wir erwarten von Ihnen eine dem Job entsprechende Aus- oder Weiter-bildung und Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Hotellerie im In- oder Ausland.

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im sympathischen Familienhotel der Seiler Hotels. Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb warten auf Sie. Lassen Sie sich vom einzigartigen Freizeit- und Nat-urparadies rund um Zermatt verzaubern.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Seiler Hotel Schweizerhof****
Mitarbeiterbüro
Barbara Lauber
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 53
hr@seilerhotels.ch



8104-4728

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness - Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Service

Chef de Rang

Chef de Partie Tournant

Alleinkoch Saagi-Stübl

Réceptionist/in

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

8106-4711

arcomed ag

Medical Systems

Wir sind ein stark expandierendes KMU im Bereich der Medizinaltechnik in Regensdorf und entwickeln und produzieren technisch hochwertige Infusionsgeräte, welche weltweit vertrieben werden. Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, eine/n

Sachbearbeiter/in D/F/E

Ihr Aufgabengebiet umfasst v.a. die Auftragsabwicklung Schweiz & Export, das Erstellen von Offerten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufsunterstützung im Verkaufsinendienst, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mithelfen bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:

Arcomed AG, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel +41 43 388 90 31
susen.akermann@arcomed.com

8105-4710

Bocken:

Seminar- und Eventhotel Bocken

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser Serviceteam suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. RestaurationsleiterIn

Als frontorientierte Persönlichkeit unterstützen Sie unsere Restaurantleiterin und gewährleisten eine tadellose Führung der Restaurationen. Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören neben dem Beraten der anspruchsvollen Gäste auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit an speziellen Anlässen wie Hochzeiten und Firmenevents.

Ihr Profil

- Lehre im Gastgewerbe und mehrjähriger Berufserfahrung (Hotelfachschule von Vorteil)
- fundierte Weinkenntnisse
- Erfahrung im Bankettbereich, gepflegte Umgangsformen
- Führungserfahrungen
- Sprachkenntnisse in D/E

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- interessantes und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- strukturierte Betriebsabläufe

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

SV (Schweiz) AG, Seminarhotel Bocken, Stephan Schué, Bockenweg 4
8810 Horgen, 044 727 55 55, stephan.schue@bocken.ch, bocken.ch



3100 Kulmhotel Gornergrat summit experience

Höchstgelegenes Hotel der Schweizer Alpen, 25 einzig-artige Gipfelzimmer, gemütliches Wattiser Restaurant, eindrücklicher Panorama Self, Summit Shopping.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort folgende/n kompetente/n Mitarbeiter/in:

RÉCEPTIONIST/IN

Sprachen D/E/F. Ihr Haupteinsatz ist die Réception, wo Sie internationale Gäste betreuen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

F. Clemenz / Kulmhotel Gornergrat / CH-3920 Zermatt
☎ +41 (0)27 966 64 00 / 📠 +41 (0)27 966 64 04
gornergrat.kulm@zermatt.ch / MyGornergrat.com
Member of Hotels and Restaurants of the Matterhorn Group

8105-4723

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!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistentin	Region Bern	J18428
Innovativer Gastronom	Region Bern	J18413
Gastronomischer Leiter	ganze Schweiz	J17719
Gastgeber (m/w)	Region Basel	J18461
General Manager m/w	International	J18462
Betriebsassistentin	Region Zürich	J17680
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J18388
Personalberater/in 50%	Region Zürich	J18470

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter	Region Bern	J17720
Sales Manager	Region Zürich	J17716
Stv. LeiterIn Events & Sales	Region Zürich	J17677
Verkäufer m/w	International	J18424

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
HR / Buchhaltungsverantwortlicher	Region Bern	J18197
Kundenberater/in Cash Service	Region Bern	J18460
Direktionssekretär/in	Region Zürich	J18366
HR Manager (w/m) D/E	Region Zentralschweiz	J17688
Consultant / Personalberater-in	Region Zürich	J18373

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Office Manager (w/m)	Region Zürich	J17729
Réceptionist/In	Region Bern	J17697
Réceptionist/in	Region Bern	J18399
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J18422
Réceptionniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J17668
Rezeptionist/in (England - Wiltshire)	International	J17703
Leiter/in Telefonzentrale u. Empfang	Region Zürich	J18429
Rezeptionistin w/m	Region Zürich	J18488
Front Office Manager (w/m)	Region Zürich	J18364
Empfangschef/in	Region Zürich	J18483
Guest Service Mitarbeiter (Réceptionist/in)	Region Ostschweiz	J18472
1. Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J18443
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J18444
Front Office Managerin	Region Zürich	J17705
RezeptionistIn	Region Bern	J18445
Réceptionniste polyvalent/e	ganze Schweiz	J17700
Rezeptionist/-in/Allrounder/in	ganze Schweiz	J17699
RezeptionistIn	Region Zürich	J18469
Réceptionist (m,w)	Region Oberwallis	J18377
RéceptionistIn	Region Zürich	J17698
Réceptionist/in	Region Bern	J18407
Mitarbeiter/in Empfang 60%	Region Bern	J17675
Chef de Reception (m/w)	Region Bern	J17676
Receptionist/in	Region Bern	J18417

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Waiter Filini m/w	Region Zürich	J18355
Bankettleiter	Region Bern	J18397
Betriebsassistent	Region Bern	J18408
Chef de Rang w/m	International	J18423
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J18452
Pâtissier (m/w)	Region Basel	J18394
Chef de Service	Region Basel	J18360
Dekorateur w/m	International	J18459
Commis de bar (m/w)	Region Basel	J18361
F&B Coordinator (m/w)	Region Basel	J17735
Chef de Partie	Region Oberwallis	J18425
Chef de Rang (m/w)	Region Bern	J18419
Chef de Service (m/w)	Region Bern	J18418
Betriebsassistent	Region Bern	J18403
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J18421
Betriebsassistent	Region Bern	J18410
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J18398

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine (England-Gloucestershire)	International	J17669
Sous-chef	Region Bern	J18390

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J18391
Chef de partie	Region Bern	J18392
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J18359
Demi chef de partie (m/w)	Region Basel	J18362
Chef de partie (Irland - Carlow)	International	J18363
Sous-chef (Wintersaison)	Region Graubünden	J18379
Chef de partie	Region Bern	J18396
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J18402
Sous chef	Region Bern	J18411
Chef de partie	Region Bern	J18412
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J18404
Chef pâtissier	Region Freiburg	J18381
temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J18414
Commis de cuisine	Region Bern	J18416
Alleinkoch	Region Bern	J18420
Commis de cuisine	Region Graubünden	J18430
Köchin 80-100%	Region Ostschweiz	J18438
Chef de partie (England - Sussex)	International	J18439
Commis pâtissier	Region Freiburg	J18441
Chef pâtissier	Region Freiburg	J18454
Chef pâtissier	Region Graubünden	J18456
Chef de partie	Region Freiburg	J18457
Konditor/Confiseur.	Region Graubünden	J18463
Küchenchef	Region Graubünden	J18465
Chef de Partie	Region Zürich	J18471
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J18475
Küchenchef/in	Region Zürich	J18484
Chef pâtissier	Region Graubünden	J17665
Chef de partie	Region Graubünden	J17666
Demi-chef de partie (England - Gloucestershire)	International	J17670
Pâtissier m/w	Region Zürich	J17674
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J17671
Chef de partie	Region Bern	J17689
Commis de cuisine	Region Bern	J17690
Demi-chef de partie	Region Bern	J17691
Chef pâtissier	Region Zürich	J17701
Chef de partie	Region Basel	J17721
Demi-chef de partie	Region Basel	J17722
Alleinkoch	Region Bern	J17732

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18477
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18480
Service Mitarbeiter m/w 40-60%	Region Zürich	J18482
Frühdienst-Service MitarbeiterIn	Region Zürich	J17692
Chef de rang - (England - Sussex)	International	J18440
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J18365
Sommelier (m/w)	Region Bern	J18467
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J18374
Commis de rang (England - Sussex)	International	J18458
Chef de rang	Region Oberwallis	J18455
Commis de rang	Region Oberwallis	J18442
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J18474
Chef de Rang (w/m)	Region Ostschweiz	J18473
Service Mitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J17713
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18476
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18479
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18481
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18478
Service Mitarbeiter - in	Region Zürich	J18486
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J18431
Hauswirtschaftsass./JuniorGouvernante	Region Zürich	J18487
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J18358
Serviceaushilfen	Region Mittelland (SO,AG)	J18415
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J18383
Bankett-Aushilfe	Region Graubünden	J18453
Service Mitarbeiter	Region Zürich	J18389
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J18409
Chef de service Bankett m	Region Zürich	J18448
Serviceaushilfe auf Abruf	Region Bern	J18406
Betriebsleiterassistent/in	Region Zürich	J17681
Service Mitarbeiter/in	Region Bern	J18400
Chef de rang	Region Bern	J18395
Commis de rang	Region Zürich	J18450
Service Mitarbeiter	Region Bern	J18393
Chef de rang	Region Oberwallis	J18378
Chef de Service	ganze Schweiz	J18376
Chef de Rang	Region Graubünden	J18466



Die Gastronomie-Firma Creative74 AG sucht für ihr bekanntes Restaurant-Konzept «Punkt» in Bern und Fribourg, nach Vereinbarung, motivierte Persönlichkeiten als

Asiatischen Spezialitätenkoch
sowie als

Servicemitarbeiter/in

Sie sind Asiat, oder konnten bereits mehrjährige Erfahrungen in asiatischen Küchen sammeln, sprechen gut Deutsch und/oder Englisch, dann sind Sie die richtige Person für unser Küchenteam.

Sie sind gelernte Servicefachkraft oder haben bereits viel Erfahrung, Sie sprechen sehr gut Deutsch und verlieren auch in hektischen Momenten nicht gleich den Überblick, dann sind Sie die richtige Person für unser Serviceteam.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Ibrahim Ben.

Creative74 AG
Ibrahim Ben
Rathausgasse 73, 3011 Bern
031 318 18 88
ibrahim.ben@restaurant-punkt.ch
www.restaurant-punkt.ch

8101-4172



Congrex Travel, a world wide travel agency in the meeting event industry, is still growing and therefore we are looking for a

**Accommodation Purchasing Assistant
Consultant (part time of 50 %)**

You will assist the purchasing team in accommodation purchasing for national and international projects.

Profile

- Experience in the tourism or hotel industry would be a great asset
- Fluent in German and English, basic knowledge in French (other languages beneficial but not mandatory)
- Excellent knowledge of all established IT programmes (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Team player, good communication and social skills
- Driving license preferable

If you are open to different cultures and backgrounds and adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application, preferably by e-mail, to silvia.agster@congrex.com or Silvia Agster, Congrex Travel AG, Freie Strasse 90, 4002 Basel, Telefon +41 61 690 94 23, www.congrex.com

8198-4755



Für unser familiär geführtes 3*-Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in Hotel (Dauerstelle 100%)

Sie verstehen es, unsere Kunden mit Charme zu begeistern und kompetent zu beraten. Zu Ihren Aufgaben gehört es, unsere Gäste zu empfangen, Reservationen vorzunehmen, Erstellung von Reservationenvorschau, Kassaführung und Debitorenbuchhaltung sowie Telefondienst und allgemeine administrative Arbeiten wahrzunehmen.

Für diese Position wenden wir uns an eine frontorientierte Person. Sie sind kontaktfreudig, flexibel und zuverlässig und verfügen idealerweise bereits über Erfahrung an der Réception. Ihr stilsicheres Deutsch, Ihre guten Englisch-, Italienisch- sowie EDV-Kenntnisse unterstützen Sie in dieser vielseitigen Aufgabe in einem lebhaften Umfeld.

Interessiert? Dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie uns an:

Hotel Maria Arka AG, Siles-Maria, Frau Karin Möckli
081 832 61 00, info@hotel-maria.ch www.hotel-maria.ch

8174-4710

Suisse romande

**CRANS
AMBASSADOR**

Crans Ambassador Luxury Sport Resort *****

Hôtel de 63 chambres, situé à Crans-Montana – Suisse, ouvre ses portes en décembre après une période de rénovation complète. Etablissement de renommée internationale, l'hôtel recherche des collaborateurs professionnels, motivés et multi – langues dans les domaines suivants:

RESTAURATION

- Exécutif sous-chef
- Chefs de partie
- Chef pâtissier
- Sous-chef pâtissier
- Commis de cuisine
- Steward
- Maître d'hôtel
- Premier chef de rang
- Chef de rang
- Barman
- Serveuse
- Hôtesse
- Cantine staff

SPA

- Réceptionniste femme
- Stagiaire réception
- Thérapeute, esthéticienne/masseuse
- Housekeeping, femme de ménage, homme à tout faire
- Personal Trainer h/f, qualifié en pilates

HOUSEKEEPING

- Gouvernante générale
- Gouvernante d'étage
- Femme de ménage/lingère

FRONT OFFICE

- Réceptionniste
- Concierge
- Chasseur/Bagagiste
- Voiturier/Chauffeur
- Night audit
- Opératrice

SALES ET MARKETING

- Reservation Manager

ADMINISTRATION

- Secrétaire de direction
- comptable

Les CV doivent être envoyés à l'adresse suivante:
recruitment@cransambassador.ch

Crans Ambassador, 3 Rte du Petit Signal, CP 117, 3963 Crans-Montana 1

LUXURY SPORT RESORT

821-4142

HOTEL** à Lausanne**
cherche de suite ou date à convenir

Sommelier/sommelière

Expérience souhaitée

Un(e) réceptionniste

anglais-allemand souhaité

Un(e) chef de partie

Un(e) commis

Veillez svpl envoyer vos offres sous chiffre 8221-4742, htr hotel revue, Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

821-4142

Hôtel 3* à Vevey cherche

Un(e) réceptionniste (100%)

Conditions requises:

- Français, Allemand, Anglais
- Capacité de travailler de manière autonome
- Maîtrise du programme FIDELIO
- Bonne présentation
- Expérience et référence souhaitées

Date d'entrée: 1^{er} septembre ou à convenir.

Merci d'envoyer votre dossier complet par e-mail à hotelvevey@gmail.com référence Réceptionniste.

7638-4255

**Wo sich Angebot
und Nachfrage
trifft**

htr stellenrevue –
der grösste
Stellenmarkt der
Branche

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

8111-4416



Le Golf club de Sion recherche pour son club house, également ouvert au public son

CHEF DE CUISINE

Nous recherchons un professionnel ayant déjà fonctionné dans un poste similaire, âge idéal 25-35 ans. La personne recherchée doit être dotée d'un sens de l'organisation, créatif, flexible et diplomate tout en sachant gérer une petite équipe.

Elle aura l'entière responsabilité de la cuisine en ayant le souci du rendement et de la qualité. Le travail est varié laissant libre cours à une cuisine inventive et créative. De caractère sociable et responsable elle aura constamment à l'esprit la satisfaction du client pour la bonne marche de l'entreprise.

Nous proposons une place stable dans un cadre agréable avec une rémunération en fonction du travail fourni.

Entrée 1 décembre 2010 ou à convenir

Merci de nous faire parvenir votre candidature écrite ou par mail

Bistro du Golf, Daniel Loretan, Rte de Vissigen 150, 1950 Sion
bistrogolf@netplus.ch

8171-4710

MANOTEL

Manotel SA est un groupe hôtelier suisse constitué de 6 hôtels de catégories trois et quatre étoiles offrant 610 chambres à Genève. Les établissements Royal, Epsom, Auteuil, Kipling, Jade et Edelweiss cultivent chacun un univers unique, qui les distingue les uns des autres tout en défendant des valeurs communes.

Nous recherchons pour le Head Office de notre groupe:

Un/une Attaché/e commercial/e (externe)

Missions:

- Assurer le développement et le suivi des marchés selon l'attribution
- Gérer, développer et fidéliser les clients existants des sociétés nationales et internationales
- Acquérir de nouveaux clients
- Etablir des propositions contractuelles avec les partenaires commerciaux
- Représenter et promouvoir le groupe lors de diverses foires professionnelles
- Organiser des voyages de promotion selon le plan d'actions annuel

Profil:

- Formation hôtelière ou dans le tourisme
- Première expérience dans la vente et dans l'hôtellerie
- Excellente maîtrise de l'allemand (indispensable), du français et de l'anglais
- Forte aptitude commerciale
- Facilité de communication et aisance relationnelle
- Personne dynamique ayant un esprit d'équipe
- Disponibilité pour les voyages

Vous avez envie de rejoindre un groupe en pleine évolution, envoyez-nous **votre dossier complet** (lettre de motivation/CV/certificats de travail).

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une équipe dynamique et enthousiaste avec des possibilités de formation et d'évolution de carrière.

Seules les candidatures correspondant au profil seront prises en considération.

Manotel SA, Ressources Humaines
jobs@manotel.com www.manotel.com
Rue Jean-Dassier 6, 1201 Genève

8170-4710

International

Stellenvermittlungen



Für unser
SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano
suchen wir zur Verstärkung
unseres Frontoffice-Teams ab sofort

Rezeptionist/Assistant Manager w

Wir offerieren:
ein junges Team, selbstständiges Arbeiten,
interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen
gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen
und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams
werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen

mit Foto
an:

SUITENHOTEL PARCO PARADISO,
Frau Pfluger, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: direktion@parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com

801-473

Passionately Swiss™ **MÖVENPICK**
Hotel Kuwait

www.moevenpick-hotels.com

Mövenpick Hotel Kuwait is looking for a young and dynamic
Sous- Chef, specialized in Western Cuisine to head a team
of 11 chefs, and who'll be in charge of the All Day Dining
Restaurant, plus will supervise the Latin and Italian Restaurant.
Education: Cooking Certificate in related fields.
Qualification:
- Swiss or German National preferred single, age 28 till 33.
- 3 years experience as a Chef de Partie or Sous- Chef.
- Good guest relation skills, good command of English, creative
and imaginative.
- Salary is based on experience
- Only short-listed candidates will be contacted.
Number: +965 2461 00 33
Email: hotel.kuwait@moevenpick.com
Contact person: Mr. Marco Saxer

802-476

**LURATI
EMPLOI**

Wir suchen fortlaufend für unsere
Kunden in und um Bern für
Feststellen sowie temporäre
Einsätze / Aushilfen

- Küchenchefs**
- Köche**
- Jungköche**
- Casseroliers**
- Restaurationsleiter**
- Servicemitarbeiter**
- Buffetdamen**
- Gouvernanten**
- Zimmermädchen**
- Rezeptionisten /**
- Rezeptionistinnen**

Unsere Anforderungen :
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gültige Arbeitsbewilligung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme :
LURATI EMPLOI GmbH
Norma Gehin
Weissenhausplatz 22
Postfach 7160
3001 BERN
Tel. : 031 332 50 00
Fax : 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch
www.lurati.ch

804-452

hoteljob.ch

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



Stellengesuche

Geratenehepaar

mit langjähriger Erfahrung sucht
Stelle im Raum Bern (Stadt)

Interessenten senden ihre Unter-
lagen bitte unter Chiffre 8205-4728
an htr hotel revue, Monbijoustrasse
130, Postfach, 3001 Bern.

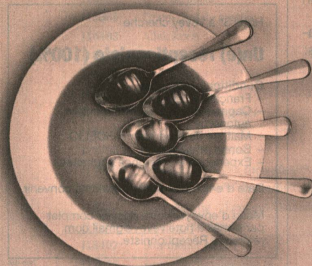
805-478

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

806-454

Partagez votre repas le 16 octobre!

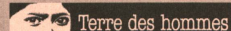
Offrez une partie de vos recettes lors de la Journée mondiale de l'alimentation à Terre des hommes - aide à l'enfance.



En partenariat avec:

10^e Semaine
du Goût
16.-26.09.2010
www.gout.ch

60 francs permettent de financer 10 kits d'aliments de base pour des femmes enceintes et leur nouveau-né
en Afghanistan. Avec 120 francs, nous assurons soins et alimentation à un enfant pendant une année! Pour
nous soutenir: CCP 10-11504-8 ou www.tdh.ch



aide à l'enfance / Kinderhilfe
aiuto all'infanzia / child relief www.tdh.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotellerieuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

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

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

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/quadi CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadi CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadi CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadi CHF 2.10

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

Termine

	Nr. 36/2010	Nr. 37/2010	Nr. 38/2010	Nr. 39/2010
– Ausgabe / Numéro	9. 9. 2010	16. 9. 2010	23. 9. 2010	30. 9. 2010
– Erscheint / Parution	9. 9. 2010	16. 9. 2010	20. 9. 2010	27. 9. 2010
– Anzeigenschluss / Délai	6. 9. 2010	13. 9. 2010	20. 9. 2010	27. 9. 2010

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

Doppelnummern Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: BÜCHLER Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 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.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit.

Wir sind auch die Spezialisten zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

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

Gesucht: Käufer/Betreiber

für ein 3-Sterne-Hotel Garni, im Kanton Neuenburg, langjährig
geführtes Hotel mit 40 Zimmern, Bahnhofsnahe (fussläufig
5 Min.) Zentrumslage, weitere Details:

Engel & Völkers Commercial Bern
Tel. 031 550 15 10
christian.steinmeyer@engelvoelkers.com

8174-476

Landgasthof an der Nordseeküste D.

Familienbetrieb aus gesundheitlichen Gründen zu ver-
kaufen. Renommierte Küche, Brauerei frei.

Ca. 700 Quadratmeter, Gaststube, Clubraum, grosser
Saal, Hof/Garten, Lagerraum, 4-Zimmer-Wohnung im
Obergeschoss. Parkplätze vor dem Haus.

Ab sofort zu verkaufen **Preis 210'000 Euro.**

Kontaktaufnahme:
Günther Mehrens, Tel. 00491744751511.

7967-458

Susten-Leuk vor Leukerbad

Verkaufen oder vermieten wir an innova-
tive Gastgeber

Hotel-Restaurant-Bar

Hotel 30 Betten, Restaurant 55 Pl.,
Terrasse 65 Pl., Bar 35 Pl., 2 Finnische
Saunananlagen, 40 Parkplätze

Gut unterhaltene Liegenschaft.
Interessanter Preis und Mietkonditionen
Übernahme nach Vereinbarung

Besuchen Sie uns auf www.tennehotel.ch
Für Infos oder einen Besichtigungstermin
melden Sie sich über info@tennehotel.ch
Oder VALHOREST AG 079 406 18 44

800-462

Zu verkaufen in der Agglomeration
Interlaken an sehr ruhiger, romantischer
Aussichtslage

Bijou-Kleinhotel

15 Gästezimmer, Restaurant, Terrasse,
Parkplätze und Einstellhallenplätze.
Separates 3½-Zimmer-Haus mit Garage.
Die Liegenschaft befindet sich in sehr
gutem Zustand. Teilrenovation 2010.
Kaufpreis CHF 2.2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich un-
ter Chiffre 8165-4710 an htr hotel revue,
Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

8165-4710

ZÜRICH - WEST

Zwischen Zürich und Aarau, in attraktiver Kleinstadt,
historische Liegenschaft mit Restaurant und Terrasse,
vier Wohnungen sowie freistehendem Gewerbehau mit
Gewölbekeller an innovativen Gastronom und/oder
solventen Investor zu verkaufen. Richtpreis: CHF 2.3 Mio.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. P. Russen-
berger, Tel. 044 222 12 34.



Quadriga Immobilien AG
Rennweg 6 · CH-8001 Zürich
044 222 12 33 · info@quadriga.ch

8169-474

FLIMS

Zu verpachten für die kommende
Wintersaison

Restaurant in Flims mit 80 Sitzplätzen
Günstige Konditionen
Inventar vorhanden
Keine Investitionen notwendig

Solvente Interessenten wenden sich
bitte an:

Café Restaurant Bar Cioccolino
Promenade 45, 7270 Davos Platz
081 413 68 61
cioccolino@bluewin.ch

8304-476

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

0800 880 830

adecco.ch

Ideal für innovative Unternehmer!

Wenn Sie als Mieter-Paar einerseits verkaufstark,
innovativ, führungssicher und andererseits in der Lage
sind, den Service und die Küche zu führen, dann sind
Sie die richtigen Nachfolger. Treue Stammkundschaft
und ein kulantales Mietverhältnis mit Kaufoption
warten auf Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants,
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88
www.zumkehr.ch; jurg.zumkehr@quicknet.ch

8177-472

Anzeigen

Wär git mir Winter-Asyl?



CHICK-N-PICK - s'beschti Schweizer Poulet-Iklämmt!
Ich bi's chline, fräche Konzept vo dä Macher vom
beschtä Schweizer Grill-Poulet NATURA GÜGGELI!

Ich suechä für d'Winter-Saison 10/11 no en
attraktive Platz imene Schweizer Ski-Gebiet. Du chasch
mich ja zum Beispiel auf Dinere schöne, grosse Terrasse,
näbed ere fätzige Schnee-Bar oder einfach zmitzt uf dä
Pischte issetze und ich hilfe Dir aktiv mit, Dine Gesicht
öppis einfachs und super-feins aazbüüte, tolli Umsatz
z'mache und au d'Spitze z'bräche. Bi mir git's ebe
CHICK-N-PICK - s'beschti Schweizer Poulet-Iklämmt.
Wotsch mee über mich wüsse, dann lueg is Internet.

www.chick-n-pick.ch
piaggio@chick-n-pick.ch

Wänn Du mir wetttsch Winter-Asyl
gewähre, dann muesch pressiere,
dann ich bin einmalig. Min Sitzter, dä
Stephan M. Pagnoncini™, GF vo dä
Natura Guggeli AG, verzellt Dir gärn
alles über mich und was ich chan!

Lüüt doch einfach aa: 071 654 65 69

8180-476

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmer
oder Restaurant

Bilderreihe

inkl. Holzrahmen, div. Grössen, Einzel-
oder Serienverkauf ab Fr. 150.—/Stk.

Bilder zu sehen unter:
www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html

ac&p hotel ag
telefon 041 4 197 197
mail@acpartner.ch

890-304

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotelrevue Nr. 35 / 2. September 2010



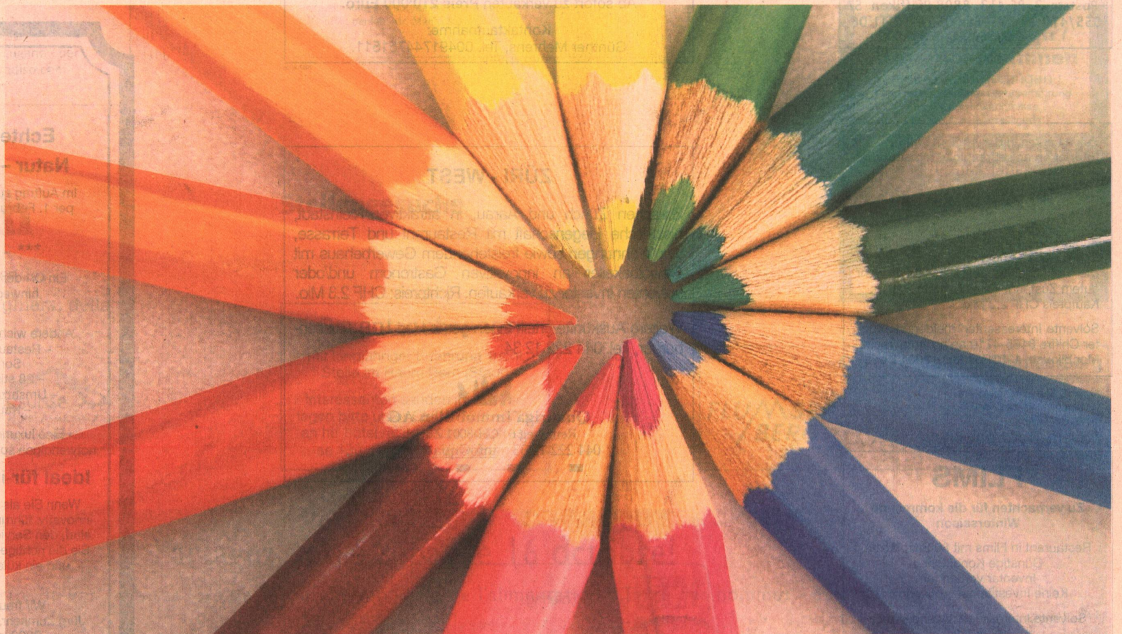
Auch unterwegs.

Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Material & Farbe

Das richtige Farb- und Materialkonzept kann wesentliche Wettbewerbsvorteile bringen.



Farb-/Materialkonzept



MARTIN TANNER
FARBBERATUNG &
DESIGN IACC/NA
WWW.TANNER-
FARBBERATUNG.CH

Der Besuch eines Hotels oder eines Restaurants soll für den Gast immer ein besonderes Erlebnis sein. Dieses Erlebnis setzt sich aus vorzüglichen Speisen, Getränken und einem erstklassigen Service zusammen. Ganzwichtig ist aber auch ein hochwertiges und dem Anlass angepasstes Ambiente, das eine anregende Abwechslung zum Alltag bietet. Eine durchdachte Innenraumgestaltung kann entscheidend dazu beitragen, dass sich ein Gastbetrieb von den Mitbewerbern positiv abheben kann. Bei der Planung von Um- oder Neubauten sowie bei der Erneuerung der Inneneinrichtung empfiehlt sich daher der rechtzeitige Beizug von Fachleuten wie Farbberatern oder Farbdesignern. Eingriffe in die Innenraumgestaltung bekommen immer auch eine strategische Bedeutung. So ist unbedingt

darauf zu achten, dass Farbgebung und Materialwahl dem Anspruch gerecht werden, den ein Hotelbetrieb an sich stellt.

Zielgruppenanalyse

Ausgangspunkt für eine gelungene Planung bilden die Bedürfnisse der angepeilten Zielgruppen. Will ein repräsentativer Betrieb ein anspruchsvolles Publikum erreichen, sollte dies in einer entsprechenden Farbgebung und einer hochwertigen Materialisierung zum Ausdruck kommen. Die Zielgruppenanalyse bildet die Grundlage für einen Masterplan, der als Leitfaden für die Gestaltung des gesamten Hauses dient. Repräsentative Bereiche wie der Empfang, Konferenzräume und Restaurants werden ebenso erfasst wie Hotelzimmer und Wellnessräume, die eher privaten Charakter

aufweisen sollen. Ein solcher Masterplan definiert die Sprache, in der die Ausstrahlung eines Hauses geschrieben werden soll. Er gestattet zudem die Aufteilung der Erneuerungsarbeiten auf mehrere Etappen und verschiedene Investitionsschritte.

Farbe wirkt

Häufig wird die Bedeutung von Farben für das Empfinden von Gästen und Mitarbeitenden unterschätzt. Dabei entfalten Farben nicht nur auf die Psyche der Menschen eine Wirkung. Auch regen sie physiologische Prozesse im Körper an, indem sie Funktionen des vegetativen Nervensystems stimulieren und auch die Ausschüttung von bestimmten Hormonen fördern. Ein Farbberater oder Farbpsychologe, der gestützt auf wissenschaftliche Erkennt-

nisse arbeitet, setzt je nach Funktion eines Raums das richtige Mass an Reizen, um die gewünschte Raumatmosphäre zu erzielen. In Räumen, in denen gespeist wird, ist auch die synästhetische – das heisst sinnübergreifende – Wirkung von Farben mit zu berücksichtigen. Die Vorstellung von Frische und Appetitlichkeit kann zum Beispiel durch die richtige Farbwahl unterstützt werden. Nicht zu vergessen ist ausserdem das Licht. Es entscheidet nicht nur darüber, wie die Gäste die Farben der Speisen wahrnehmen. Auch das behagliche Ambiente eines Raums hängt von der Qualität des Lichts und seiner richtigen Verteilung ab.

Hervorragend zubereitete Speisen sollten erstklassig präsentiert werden und Gäste kehren gerne an einen Ort zurück, an dem sie sich wohl fühlen.

Schwob
TEXTILES OF SWITZERLAND

Biologisch und fair

Schwob
Textiles of Switzerland

Schwob AG
Leineweber und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch