

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

Heft 17

PDF erstellt am: **11.09.2024**

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.

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 17 / 28. April 2011

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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



Französisch
f. Gastronomie/Hôtellerie/ Touristik u. Allgemein in SW-Frankreich u. Österreich. Spezial-Anfänger-CRASH-Kurse sowie Intensiv für Fortgeschrittene für Schule, Beruf und Hobby.
Centre CIEL - F 79370 CELES s/Belle
eva.gattringer@laposte.net 0033 549279275
simonnet.gilles@laposte.net 0043 756220697

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT OFFICE»

DAS INTENSIV-SEMINAR VON GASTROSUISSE

DER REZEPTIONSKURS

TERMINE
Herbstsemester
FRÜHLING: Start 02.05.11
HERBST: Start 12.10.11

WEITERE INFORMATIONEN?
GastroSuisse
9046 Zürich
Tel. 0848 372 111
www.gastrouisse.ch

Ecole de commerce
Hôtellerie-Tourisme:
Votre accès à l'univers hôtelier et touristique!

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

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne
Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-5
Suisse romande	-
Svizzera italiana	-
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	5
Immobilien	6

Selfmanagement

Der Anteil der Eigenverantwortlichen hat zuletzt nicht zu- sondern abgenommen. Die Anzahl der zweibeinigen Wegweiser dagegen nicht.



Orientierungslos?



RENÉ MOSER
GRÜNDER UND GESCHÄFTS-FÜHRER DER HUMANEXCELLENCE AG IN WORBLAUEN BE

Die Zeiten, als Schwarz klar Schwarz und Weiss klar Weiss war, sind vorbei. Vielleicht hat es sie auch nie wirklich gegeben. Beim genauen Hinschauen stelle ich jedoch fest: noch ist diese Botschaft nicht überall angekommen.

Alltagsspannungen

Politisch oder ethisch-moralisch: Die einen versprechen, mich vor allem «Fremden» zu bewahren während die anderen mir zusichern, meinen Arbeitsplatz zu erhalten. Welches sind die Beweggründe für derartige Versprechungen? – Gesellschaftlich, ökologisch-ökonomisch: Kaufe ich jetzt den neuen Breitbildfernseher und werfe den alten zum Müll, obwohl dieser seinen Dienst ohne Murren noch lange tun würde? Der Wegwerfmentalität entsagen

oder wirtschaftliche Überlegungen in den Vordergrund stellen? Was ist mir hier wichtiger? Vielleicht sogar beides? – Kulturell versus «time is money»: Wer seine Grundnahrungsmittel direkt beim Produzenten oder auf dem Markt einkauft, schätzt deren Schmackhaftigkeit und Frische. Und wie das Wasser den Weg des geringsten Widerstandes fließt, wählen wir den Gang zum Grossverteiler. Nur weil wir ständig keine Zeit haben? – Anstelle von Schwarz und Weiss nehmen Grautöne in allen Schattierungen und Farben in unserer komplexen Welt überhand. Und mitten drin wir: gefordert, eigenverantwortlich zu entscheiden oder eben auch nicht. Egal, dann wird halt für uns entschieden. Nach dem Prinzip «entweder-oder». Übrigens: Weil chinesische Manager in «Sowohl-als-auch»-Kate-

gorien denken, können sie gut mit Gegensätzen umgehen.

Ambiguitätstoleranz entwickeln

Ambi... was genau? Ambiguitätstoleranz ist die Fähigkeit, Widersprüchlichkeit, Vieldeutigkeit und Unsicherheit ertragen zu können. Zu lernen, damit positiv umzugehen. Wie jede Fähigkeit, ist auch Ambiguitätstoleranz trainierbar. Beginnen Sie ganz einfach damit, sich in verzwickten Dilemma-Situationen einfache Fragen zu stellen: Was bezweckt er/sie mit dieser Aufforderung? Welche Argumente könnte die Gegenpartei haben? Was bringt mich und meine Familie, meine Firma langfristig weiter? – So gestellte Fragen sollen Sie selber beantworten. Sie können auch im

Freundes- und/oder Familienkreis diskutiert werden.

Sein eigener Wegweiser werden

Beim genauen Hingucken kommt man(n)/frau oft zu neuen, erstaunlichen Erkenntnissen. Weniger nachsagen von Vorgesagtem. Besser selber überlegen, dann verlieren Manipulatoren an Macht. Schlussendlich gibt es nur einen richtigen Weg: den bewussten eigenen – Schuldzuweisungen sind ab sofort unzulässig. Mit einem Tropfen Einsicht, einer Prise Demut, 50 Gramm Nachsicht und einer Messerspitze gesundem Menschenverstand sowie weiteren Zutaten aus Ihrer eigenen Werkstatt bauen Sie sich den passenden Wegweiser für Ihren ganz persönlichen Lebens-OL.

Stelle suchen – Stelle finden
www.hoteljob.ch

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
Gastgeber/in	Region Graubünden	J28087
Geschäftsführerpaar	Region Graubünden	J28128
Vizedirektor/in	Region Zürich	J28161
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J28137

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionniste/in	Region Bern	J28221
Front Office Manager	Region Bern	J28222
Rezeptionist/in	Region Bern	J28210
Rezeptionist/in	Region Bern	J28188
Rezeptionist/in	Region Bern	J28208
Rezeptionist/in	Region Bern	J26372
Rezeptionist/in	Region Bern	J28152
Front Office Manager	Region Bern	J28154
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J28083
Front Office Shift Leader	Region Zürich	J28203
Rezeptionist/in	Region Zürich	J28198
Rezeptionist/in Fitnessclub 20-40%	Region Zürich	J28191
Réceptionniste/in/Restaurantempfang	Region Zürich	J28131
Front Office Managerin	ganze Schweiz	J28190
Réceptionniste/in (80-100%)	International	J19774

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Innovativer Küchenchef/in	Region Basel	J28160
Commis de cuisine	Region Basel	J28138
Commis pâtissier	Region Bern	J28085
Frühstückskoch/in	Region Bern	J28218
Commis de Cuisine	Region Bern	J28219
Chef de Partie	Region Bern	J28220
Demi-chef de partie	Region Bern	J28151
Pâtissier/ière	Region Bern	J28162
Wok Koch/in	Region Bern	J28166
Commis de cuisine	Region Bern	J28084
Chef de partie-Saucier	Region Mittelland (SO,AG)	J28172
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J28167
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J28093
Gardemanger/Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J28168
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J28081
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J28227
Sous-chef	Region Oberwallis	J28082
Jungkoch	Region Ostschweiz	J28171
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J28095
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J28206
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J28130
Pâtissier	Region Zürich	J28195
Küchenchef	Region Zürich	J28193
Chef de partie bis August	Region Zürich	J28178
Sous-chef	Region Zürich	J28173
Pâtissier/ière	Region Zürich	J28157
Commis de Cuisine	Region Zürich	J28156
Chef de partie	Region Zürich	J28181
Koch/in GM u. Michelin Stern	Region Zürich	J28180
Chef de partie	Tessin	J28225
Commis de cuisine	Tessin	J28155

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistent	Region Bern	J28223
Bankettleiter/in	Region Zürich	J28192
Assistent Chef de Service	Region Zürich	J28086
Barprofis und Chef de bar	Region Zürich	J28134
Chef de Partie	Region Zürich	J28091

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Waiter	Region Basel	J28202
Commis de Bar	Region Bern	J28214
Chef de rang	Region Bern	J28228
Commis de Rang	Region Bern	J28212
Chef de Bar	Region Bern	J28215
Servicefachfrau/in	Region Bern	J28216
Chef de Service	Region Bern	J28217

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang	Region Bern	J28187
Chef de Rang (m)	Region Bern	J28163
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Bern	J28197
Restaurationsleiter/in	Region Bern	J28199
Chef de service	Region Graubünden	J28207
Servicefachfrau	Region Graubünden	J28177
Chef de service/w	Region Mittelland (SO,AG)	J28129
Restaurationsfachmann/-frau	Region Oberwallis	J28186
Commis de rang	Region Oberwallis	J28185
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J28204
Chef de Service	Region Zürich	J28196
Kellner/Servicefachfrau	Region Zürich	J28169
Barmitarbeiter	Region Zürich	J28170
Restaurantfachfrau/mann	Region Zürich	J28174
Servicefachprofi	Region Zürich	J28175
Servicefachfrau/in à la carte service	Region Zürich	J28201
Operative Assistent /-in inkl Duty Management	Region Zürich	J28200
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J28088
Servicefachfrau/in Rôtisserie	Region Zürich	J28089
Servicefachfrau/in	Region Zürich	J28090
Chef de Service Rôtisserie	Region Zürich	J28092
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J28094
Servicefachfrau/in	Region Zürich	J28136
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J28189
Chef de Service (Teilzeit)	Region Zürich	J28159
Servicefachfrau/in	Region Zürich	J28158
Chef de Rang	Region Zürich	J28165
Chef de rang - Italien	International	J28182
Chef de rang - Irland	International	J28211
Demi-chef de rang - Italien - Südtirol	International	J28184
Commis de rang - Italien - Region Südtirol	International	J28183
Restaurationsfachfrau	Tessin	J28226
Commis de rang	Tessin	J28224

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J28176
1. Gouvernante	Region Zentralschweiz	J28209
Leiterin Etage	Region Zentralschweiz	J28164
Anfangs-Gouvernante	Region Zürich	J28194
Stv. General Gouvernante	Region Zürich	J28135

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Consultant	Region Basel	J28179

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1927	Arbeiten in der Küche oder im Putzdienst	44	CH	per sofort	D F E
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B1939	Chef de rang, Chef d'étage, Kellner	51	ES	per sofort	D F E ES
B329	Chef de service, Gastgeber, Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
B1923	Empfang, Réception, Reservation	28	CH	per sofort	D E
B1893	Front Desk Manger; Asst. Hotel Director	52	CH	per sofort	D F E
B1919	Gastronomie Tüftler mit Verantwortung	42	DE	per sofort	D E F
B1914	Koch	31	BG	per sofort	D R U E
B1901	Küchenchef	45	CH	per sofort	D F
B1869	Küchenchef / Alleinkoch	61	CH	per sofort	D
B174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E ES JP
B1863	Pâtissiere / Konditor	55	CH	per sofort	D E
B1891	Pâtissier; Konditor	31	CH	per sofort	D
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1824	Rezeptionist	31	CH	per sofort	D F E
B1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	D E HU
B1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D

1 Referenznummer - Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 26. 4. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Eine schöne Aufgabe in einem noch schöneren Objekt!
Für unser gepflegtes, renoviertes, denkmalgeschütztes Restaurant-Objekt im Obersimmental suchen wir aus gesundheitlichen Gründen Sie als Nachfolge-

PÄCHTER/IN per Sommer 2011

in unseren Betrieb mit gutbürgerlicher Küche. Gutgehende, intakte Infrastruktur, Küchenchef auf Wunsch vorhanden, grosser Parkplatz, direkt an Durchgangsstrasse, Gaststube 30 Pl., Essstübeli 30 Pl., Sälil 50 Pl., Terrasse 20 Pl., usw. Interessanter Pachtzins Fr.2500.- mtl. exkl. NK, exkl. Wohnung, auf Wunsch im Haus. Zuzüglich Inventar in vernünftigem Rahmen. 2 bis 3 Hotelzimmer auf Wunsch.

Es wollen sich bitte nur Bewerber/innen mit Gastro-Erfahrung und Erfolgsnachweis mit den vollständigen Unterlagen bewerben.
stiron ag, Ottenstrasse 18, Postfach 107, 4614 Hägendorf
adrian.s.kiefer@bluewin.ch, Tel. 062 209 7005

Alleinkoch

Die Linde in Bremgarten AG (55 Innenplätze, 25 Aussenplätze) mit offener Küche sucht einen kreativen, selbständigen und kalkulationssicheren Alleinkoch. (Wir servieren frische, mit Gewürzen aus aller Welt zubereitete Gerichte).

Mit dem Inhaber zusammen tragen Sie die Verantwortung für Angebotsplanung, Bestellwesen, Einhaltung der Hygienevorschriften, Personaleinsatz, Zubereitung der Gerichte und einen reibungslosen Ablauf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Peter Imbach, Restaurant Linde
Luzernerstrasse 4, 5620 Bremgarten, 056 631 30 45
info@linde-bremgarten.ch www.linde-bremgarten.ch

BELLE EPOQUE
HOTEL BAR CAFE RESTAURANT

NACHFOLGER GESUCHT!
Wir möchten bald den Ruhestand geniessen und suchen für unser einzigartiges ****-Jugendstilhotel in der Berner Altstadt mit 17 Zimmern, Restaurant, Bar und Terrasse eine(n)

PÄCHTER/IN

Seriöse und solvente Interessent/-Innen melden sich bitte bei:
juerg.mustfeld@belle-epoque.ch
Besuchen Sie uns auf unserer Website:
www.belle-epoque.ch
Absolute Diskretion zugesichert.

Hotel Belle Epoque
Jürg und Bice Musfeld-Brugnoli
Gerechtigkeitsgasse 18, 3011 Bern

**Gesucht sofort oder nach Vereinbarung
Küchenchef & Koch**

Hast Du Freude & Leidenschaft in einem kleinen Team die Leitung zu übernehmen. Cordonbleu, Spargeln, und Wildgerichte zu kreieren. So könntest Du Dich bei uns verwirklichen.

Auf Deine Bewerbung freut sich Christoph & Jacqueline Zwahlen
HOTEL RESTAURANT JURA
Bahnhofplatz 6 / 3210 Kerzers
031 756 06 06

die besten
le-Cordonbleu.ch
im Restaurant Jura Kerzers
www.hotelkerzers.ch

CLOUDS

Bei uns fangen Sie ganz oben an.

Hoch über Zürich, in den beiden obersten Stockwerken des stadtbekanntem Prime Tower, eröffnen wir Ende Jahr einen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Bistro-Bar, Lounge und Conference Center.

Dafür suchen wir per Oktober 2011 folgende engagierte KadermitarbeiterInnen, welche unsere Gäste verwöhnen und begeistern können:

- Sous-Chef
- Manager Restaurant
- Manager Bistro-Bar
- Manager Lounge
- Manager Sales & Administration
- Manager Guest Relations
- Betriebsassistent

IN DIESER FUNKTION führen Sie ein Team und bringen Ihre berufliche Erfahrung und Ihre Leidenschaft für Gastronomie ein. Sie bieten erstklassige Dienstleistungen und schaffen es, Ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu überraschen. Sie übernehmen gerne Verantwortung und behalten die Übersicht auch in einer hektischen Eröffnungsphase.

WIR BIETEN Ihnen interessante Perspektiven. Neben der herrlichen Aussicht erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz mit grosser Gestaltungsfreiheit und einem Arbeitgeber, der ebenso wie Sie den Willen zum nachhaltigen Erfolg hat.

PS. Zur Komplettierung des gesamten Teams werden wir in den nächsten Wochen auch die Rekrutierung für alle Mitarbeiterpositionen in Küche, Service und Guest Relations starten. Bewerbungen sind herzlich willkommen.

IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN
senden Sie bitte elektronisch inklusiv Foto an:
jobs@clouds.ch

www.clouds.ch



Schmeckt nach Zukunft.

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

Wir suchen per **Mitte Mai 2011** oder nach **Vereinbarung** einen

Restaurant Manager 100 % (w/m)

In dieser anspruchsvollen Kaderfunktion übernehmen Sie für unsere Auftraggeber die Gesamtverantwortung für das Culinarium SUVA Rösslimatt und das Culinarium SUVA Fluhmatt sowie für die Cafeteria CSS Time-Out und die Cafeteria CSS Intermezzo in Luzern. Die Betrieb der SUVA bestehen aus zwei Personalrestaurants, in welchen sich täglich zwischen 300 bis 450 Gästen mit einem abwechslungsreichen und qualitativ hoch stehenden Angebot verpflegen. In den Cafeterias der CSS Versicherung nehmen täglich 150 bis 200 Gäste ihre Mahlzeiten ein. Zusätzlich werden die Räumlichkeiten für Apéros und Bankette ausserhalb der üblichen Öffnungszeiten genutzt.

Als Gastgeber-Persönlichkeit sind Sie, zusammen mit 5 Kadermitarbeitenden, für die umfassende Betriebsführung verantwortlich. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet nebst der Qualitätssicherung von Angebot und Dienstleistung auf hohem Niveau auch die aktive Mitarbeit an der Front, die Rekrutierung, Mitarbeiterführung und -förderung von 30 Mitarbeitenden, Jahresbudget erstellen, Organisation und Durchführung von Aktionen, Promotionen sowie interne und externen Sonderanlässen. Diverse administrative Tätigkeiten runden ihr Aufgabengebiet ab.

- Ihr Profil:**
- Gastgewerbliche Grundausbildung
 - Hotelfachschulabschluss
 - Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
 - Fundierte betriebswirtschaftliche Kenntnisse
 - Sehr gute PC-Anwender- und Administrationskenntnisse
 - Erfahrung in der Gemeinschafts-/Systemgastronomie von Vorteil
 - Organisations- und Verkaufstalent
 - Kommunikative, belastbare und frontorientierte Persönlichkeit

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto und Angabe zu Ihrer Lohnvorstellung an:

SV (Schweiz) AG
Peter Molanar
Human Resources Consultant
Memphispark
Wallisellenstrasse 57
Postfach
CH-8600 Dübendorf 1

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

Grand Hotel Villa Castagnola

Per completare il nostro giovane e dinamico team del nostro

«Ristorante Arté»
(1* Michelin, 16 punti Gault Millau)

cerchiamo un **Pasticcere**

con esperienza in ristoranti gastronomici, spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

Aspettiamo con piacere la vostra candidatura completa di C.V., foto e copie dei certificati tramite posta o via e-mail. Verranno prese in considerazione unicamente le candidature complete e in possesso dei requisiti richiesti.

Ivan Zorloni, Dir., Grand Hotel Villa Castagnola
hr@villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola, 31 - CH-6906 Lugano
Tel. +41 (0)91 973 25 55 - Fax +41 (0)91 973 25 50
www.villacastagnola.com

RAUM FÜR KARRIERE



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an der Riviera des Vierwaldstättersees; und das nicht allein für unsere Gäste, sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für engagierte, initiative Persönlichkeiten als:

- Chef de Brigade (w/m)**
 - Chef de rang mit F&B-Aufgaben**
 - Chef de rang «Jasper»**
 - Commis de cuisine «Jasper»**
- ab Mitte Mai/Juni 2011

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

PALACE
Luzern

Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Frau Dominique Schürmann, Telefon 041 416 10 04
hr@palace-luzern.ch, www.palace-luzern.ch

Victoria Jungfrau Collection
The Leading Hotels of the World

HOTEL Storchen ^{****s}

To do or not to do?
**RESTAURATIONSLEITER/IN
GASTGEBER/IN F & B**

Ein modernes Hotel zentral im Mittelland... ein motiviertes Team... ein vielseitiger Betrieb mit 50 stilvollen Hotelzimmern, ausgezeichnetes Restaurant à la carte, Bistro/Lounge Giardino, Bar/Dancing, Bankettbereich und Seminarräume bis 300 Personen

To do - Eine nicht alltägliche Herausforderung ist frei Ab Juni oder nach Vereinbarung

Sie sind ein Vollblutgastronom, humorvoll, etwa 25-45 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, unsere ihren MitarbeiterInnen vorzuziehen und unsere Gäste echt zu begeistern. Belastbarkeit, Überzeugungskraft sowie Innovationsfähigkeit sind für sie eine Selbstverständlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt: Dann just do it! Schicken Sie noch heute Ihr persönliches Dossier mit Foto z. H. Frau Monika Lustenberger-Meier.

HOTEL STORCHEN
5012 SCHÖNENWERD BEI AARAU
www.hotelstorchen.ch
Tel. 062 858 47 47



Andermatt

Mit einer gemeinsamen Gesellschaft und einem landesweit neuartigen Finanzierungssystem erweitern Andermatt, Hospental, Realp und die Entwickler von Andermatt Swiss Alps AG das Tourismusangebot im Urserental und professionalisieren das Tourismusmanagement. Für den Aufbau und die Leitung der kürzlich gegründeten Andermatt-Urserental Tourismus GmbH suchen wir:

Geschäftsführer/In

Wir halten Ausschau nach einer führungs- und umsetzungsstarken Tourismusfachperson, die weiss, dass Change-Management kein Liegestuhljob ist, sondern tagtäglich hartes, beharrliches und effektives Werken, bei dem die Umsetzung und der Erfolg zählen. Es erwarten Sie eine vielfältige und herausfordernde Tätigkeit mit grossem Erweiterungspotenzial sowie ein abwechslungsreiches Freizeitangebot, das die intensiven Arbeitstage ausgleichen hilft.

Bewerbungen sind bis 10. Mai 2011 zu richten an:
WILDHABER BERATUNGEN UND PROJEKTMANAGEMENT
POSTFACH 207, CH-7017 FLIMS
info@wi-com.ch

Job description auf: www.andermatt.ch



WALLISER SPYCHER
CH-3087 RIEDERALP WALLIS
SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Saison im Sommer und Winter im Unesco-Paradies Aletsch.

Wir suchen für die Sommersaison ab ca. 6. Juni 2011 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

SERVICEFACHANGESTELLTE (w/m mit Inkasso)

SERVICEPRAKTIKANTIN

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Armin Berchtold-Lampart, Telefon +41 (0)27 927 22 23,
Fax +41 (0)27 927 31 49.
www.walliser-spycher.ch
mail@walliser-spycher.ch

Hotel Restaurant DUCAN

DAVOS MONSTEIN

Die Gäste verwöhnen und ihnen einen genussvollen, unvergesslichen Aufenthalt bieten – diesen Zielen hat sich das renovierte Hotel/Restaurant Ducan im idyllischen Monstein verschrieben. Als versierte/r

Serviceleiter/Serviceleiterin

Chef de Rang (m/w)

tragen Sie diesen Anspruch begeistert mit, betreuen unsere Gäste zuvorkommend und bringen Ihr Fachwissen gekonnt ein.

Stellenantritt per 1. Juni oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Andreas Gubler, Hauptstrasse 15, 7278 Davos Monstein
Tel. 081 401 11 13, www.hotelducan.ch

Wo ist die gute Seele, die gerne in unserem Team am Empfang arbeiten möchte? Samstag + Sonntag, evtl. Ferienablösung – mittlgroßes Erotikstudio im Limmattal – Interessentinnen mit Barerfahrung, CH od. Ausl. Ausw. B oder C. Eintritt: Nach Vereinb., gute Entlohnung, freundl. Arbeitsklima Tel. 079 601 94 11, Jessica verlangen.

REGIONALES ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT UND PFLEGE DIELSDORF

Wir sind das innovative Gesundheitszentrum in der Region Dielsdorf. Es gehören interne und externe Pflegeabteilungen und -wohnungen dazu, die Geriatrische Tages- und Nachtklinik sowie ein öffentliches Restaurant. Eingemietet in unserem Haus sind eine Chirurgische Tagesklinik (ADUS-Klinik), ein Augeninstitut, eine Physiotherapie mit Trainingscenter, ein Röntgeninstitut sowie Arztpraxen.

Per 1. Juli 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Bereich Gastronomie eine(n)

Küchenverantwortliche(n) / Stv. Leiter Gastronomie, 100%

Sie unterstützen unseren Leiter Gastronomie nach allen Kriterien einer modernen und bedürfnisgerechten Verpflegung im Dienste unserer internen und externen Kunden. Die Zufriedenheit unserer Bewohner und Gäste ist Ihnen wichtig und sehen Sie als Ihre tägliche Herausforderung. Sie bringen Ihre Qualitäten als Gastgeber, Koch und Führungsperson ein und unterstützen unseren Leiter Gastronomie im Bereich Küche, Restaurant Giardino, Catering/Bankette, Lehrlingsbetreuung und Administration.

Ihr Profil:

- gelernter Koch mit Zusatzausbildung als Diätkoch und/oder zum Dipl. Gastronomiekoch/Dipl. Heimkoch
- Erfahrung in Spezial- und Heimgastronomie
- mind. 5 Jahre Erfahrung in ähnlicher Position sowie als Führungsperson
- Mithilfe bei Angebotplanung, Budget, Einkauf, Kalkulation, Controlling
- innovativ und kreativ sowie Neuem gegenüber aufgeschlossen
- belastbar, durchsetzungsstark, loyal, hohe Sozialkompetenz und kommunikativ
- gute Deutschkenntnisse (mündlich und schriftlich) sowie gute Office-Kenntnisse (Word, Excel)
- Bereitschaft auch an Wochenenden zu arbeiten sowie Mithilfe bei Banketten (intern und extern)

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen eine interessante und verantwortungsvolle Aufgabe in einem gut eingespielten Team sowie fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr René Meier, Leiter Gastronomie, Telefon 044 854 62 22, Mail rene.meier@gzdielsdorf.ch.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

REGIONALES ZENTRUM FÜR GESUNDHEIT UND PFLEGE DIELSDORF
Personalabteilung, Breitestrasse 11, 8157 Dielsdorf
www.gesundheitszentrumdielsdorf.ch

Restaurant Gottstatterhaus

2505 Biel-Vingelz
www.gottstatterhaus.ch

Wir sind ein bekanntes Fischspezialitätenrestaurant direkt am Bielersee und suchen für die Sommersaison (Mai-Oktober) eine/n

Jungkoch/-köchin oder Commis de cuisine

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, sind einsetzfreudig, teamfähig und belastbar?


Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf 032 322 40 52 (Marianne Römer verlangen)
info@gottstatterhaus.ch

Wir suchen in ein junges Team

1 BARMAID

in eine Disco mit jungen Gästen, in eine Disco auf dem Land, 15 Minuten von Luzern.

Die Unterlagen richten Sie bitte an:
Sepp Durrer
Happy Day, 6386 Wolfenschiessen
sepp@happyday.ch
079 358 65 20



HOTEL **Royal - St. Georges**
INTERLAKEN

Wir wünschen uns zur Ergänzung unseres motivierten Serviceteams eine Mitarbeiterin, die es versteht, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und auch in hektischen Zeiten die Übersicht behält.

Daher suchen wir Sie ab sofort oder n.V. als unsere neue

Demi Chef de Rang (100%)

Wir sind ein 4*-Hotel im Zentrum von Interlaken in Familienbesitz mit Tradition und knapp 100 Zimmern. Wir sind sowohl im internationalen Gruppen- als auch Individual- und Seminargeschäft tätig.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Frühstück, Mittag- und Abendservice
- Seminarbetreuung, HP und à la Carte-Service
- Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie bzw. Gastronomie

Sie sollten die folgenden Erfahrungen mitbringen:

- abgeschlossene Berufsausbildung
- Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie bzw. Gastronomie

Wir stellen Sie uns in etwa so vor:

- Freude an der Arbeit
- verantwortungsbewusst
- zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise
- flexibel und aufgeschlossen in der Zusammenarbeit mit Ihren Arbeitskollegen
- ausgeglichen und belastbar

Sauberes und qualitätsbewusstes Arbeiten sind für Sie selbstverständlich. Ergänzt wird Ihr Profil mit einem sicheren, gepflegten und sympathischen Auftreten.

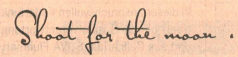
Wir bieten:

- ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Freiraum für Ideen und Kreativität
- vorteilhafte Anstellungsbedingungen


Es erwartet Sie ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen Team und aussergewöhnliches Hotel, in einer der schönsten Ferienregionen der Schweiz. Wir freuen uns auf Sie als starke Ergänzung unseres Teams.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Royal St. Georges
Herr Eric Ahrend, Höhweg 139, 3800 Interlaken
E-Mail: eric.ahrend@hotelroyal.ch
Ansprechpartner: Herr Eric Ahrend, Managing Director



Shoot for the moon ...



Neumann Zanetti & Partner
The Empowerment Company

Trainer/ Trainerin (100%)

Wir wachsen weiter und verstärken unser Trainer-Team!

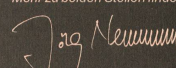
Lieben Sie kundenorientiertes Verhalten und leben Sie dies auch? Arbeiten und kommunizieren Sie leidenschaftlich gerne? Fällt es Ihnen leicht, auf viele unterschiedliche Menschen einzugehen und zuzugehen? Sind Sie ca. 28 - 35 Jahre jung? Sind Sie auf Ihre Führungs- oder Verkaufserfahrungen stolz? Ist es für Sie eine Herzengeschichte, die NeumannZanetti & Partner Story mit uns weiter zu schreiben?

Praktikant/ Praktikantin im Bereich Market & Mystery Research (40 - 80%)

Im spannenden Market & Mystery Research Umfeld suchen wir immer wieder junge Teammitglieder, die uns für ein bis sechs Monate unterstützen. Sind Sie neugierig? Arbeiten Sie genau, können Sie sich gut organisieren und legen grossen Wert auf ein empowertes Arbeitsklima?

Herzlich willkommen!
Auf Ihre Bewerbung freue ich mich sehr.

Mehr zu beiden Stellen finden Sie auf www.nzp.ch/stellen



Joerg Neumann
... Even if you miss it you will land among the stars.

Huobmattstrasse 5 CH-6045 Meggen/Luzern Tel 041 379 77 77 www.nzp.ch joerg@nzp.ch



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, A-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Sie suchen eine interessante Herausforderung mit viel Verantwortung und werden von einem gut eingespielten Team unterstützt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Réceptionist/in resp. Front-Office-Mitarbeiter/in (D/F/E)

Wenn Sie eine vielfältige Tätigkeit in einem interessanten Umfeld suchen, freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung mit und suchen eine neue Herausforderung, Teamwork und das Wohl der Gäste liegen Ihnen am Herzen. Zudem bewahren Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri
Thomas König
Thunstrasse 80, 3074 Muri
031 950 71 11
direktion@sternenmuri.ch

Mexican Fiesta **Hotel Restaurant Rössli Hürden** **Evita STEAKHOUSE**
www.dreilinden.ch
www.mex-bassersdorf.ch www.hotel-restaurant-roessli.ch
www.Steakhouse-avita.ch

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

- Küchenchef (m/w)**
- Sous-Chef (m/w)**
- Frontoffice-Manager (m/w)**
- Réceptionist (m/w)**
- Chef de Partie (m/w)**
- Barmanager (m/w)**
- Servicemitarbeiter (m/w)**
- Commis de Cuisine (m/w)**

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

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

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
RECH Management AG
H. Krammer, Hürdenstrasse 137, CH-8640 Hürden
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

KANTON LUZERN
Justiz- und Sicherheitsdepartement

Réceptionist/in

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!
Sie haben Erfahrung im Frontbereich, einen kaufmännischen Hintergrund oder eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

im **Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL)**. Dank Ihrer Erfahrung bewältigen Sie die Arbeiten an unserer lebhaften Réception problemlos. Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 30.04.2011.

www.stellen.lu.ch

Stellengesuche

Gereift in der Schule des Lebens

Langjährig und weltweit erfahrener Dipl. Hotelier, in vielen Projekten gereift, durch das Machbare von Träumen befreit und von der Schule des Lebens zertifiziert, stellt seine Expertise zur Durchsetzung von geplanten Vorhaben bis hin zu Turnaround-Aufgaben in Ihren Dienst.

Sie übernehmen die Spesen und gemeinsam entwickeln wir den Weg in eine profitable Zukunft.

Mit über 40 Jahren beruflicher Erfahrung, der Begleitung etlicher Start-ups und Sanierungen, mit weltweiter Vernetzung.

Honorarvereinbarungen werden ausschliesslich nach dem Erfolg bemessen.

E-Mail-Adresse: schuledeslebens.plus@gmail.com

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**
www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation anfordern unter inserate@htr.ch

htr **hotel revue**

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 Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Hännli

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/quadrif CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
– Kadertribut / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif 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/quadrif CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine	Nr. 18/2011	Nr. 19/2011	Nr. 20/2011	Nr. 21/2011
– Ausgabe / Numéro	5. 5. 2011	12. 5. 2011	19. 5. 2011	26. 5. 2011
– Erscheint / Parution	5. 5. 2011	12. 5. 2011	19. 5. 2011	26. 5. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	2. 5. 2011	9. 5. 2011	16. 5. 2011	23. 5. 2011

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

Doppelnummern Numéros couplés Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-begtaugt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotelrevue Nr. 17 / 28. April 2011

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

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die
Vermietung-Verkauf von Hotels u.
Restaurants und die Spezialisten
für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

an Toplage in Laufen/BL
zu vermieten an Initiative
Persönlichkeit

Restaurant Hirschen
ab Frühling/Sommer 2011

Das Restaurant wurde frisch
renoviert und umgebaut, hat ca.
65 Plätze und eine ebensogrosse,
sonnige Terrasse. Sind Sie eine
nachweislich solvente
Fachpersönlichkeit und haben ein
interessantes Konzept, dann melden
Sie sich bei:

**Hirschen Treuhand und
Verwaltung GmbH**
Baselstrasse 10, 4242 Laufen
Tel. 079 272 8464

jz

Top-Jahresbetrieb

Im Auftrag zu verkaufen.
Bestens eingeführtes

***Hotel-Restaurant

an ausgezeichneter Agglomerationslage im Kanton Bern
– ertragsreiche Restauration mit 90 SP
– 15 komfortable Doppelzimmer
– exklusive 2½-Zimmer-Attika-Wohnung
– grosses Erweiterungspotenzial, viele PP
– Umsatzvolumen CHF 1,5–1,7 Mio.
– Gebäudeversicherungswert CHF 3,95 Mio.
Das erfolgreiche Weiterführen des gut
unterhaltenen Betriebes bedingt einen
Gastgeber mit Herz, Begeisterungsfähigkeit
und unternehmerischem Handeln!
Sehr gut dotierte Eigenmittel erforderlich.
Verkauf an Ausländer als Kapitalanlage möglich.

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung
Spezialist für Hotel Sales
3800 Interlaken / 033 822 63 84
www.zumkehr.ch / juerg.zumkehr@quicknet.ch

Abzugeben

**Hotel
Restaurant
Nachtclub**

Alles unter einem Dach, an guter Lage in
Basel.

Solvente Interessenten melden sich unter
Chiffre 12637-6473 an htr hotel revue, Mon-
bijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Anzeigen

Schädlings- bekämpfung

Probleme mit Ungeziefer,
Tauben, Marder?
Wir befreien Sie davon!

R RATEX AG

Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,
Ostschweiz, Innerschweiz
Austrasse 38 8045 Zürich
www.ratex.ch info@ratex.ch

SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.
24H-PIKETT: 044 241 33 33

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses
pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotellerieuisse.

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association