

Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

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

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **HTR Hotel-Revue**

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

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 / 26. April 2012

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

htr hotel revue

Jede Woche attraktive Gewinnmöglichkeit auf www.hotelmarktplatz.ch

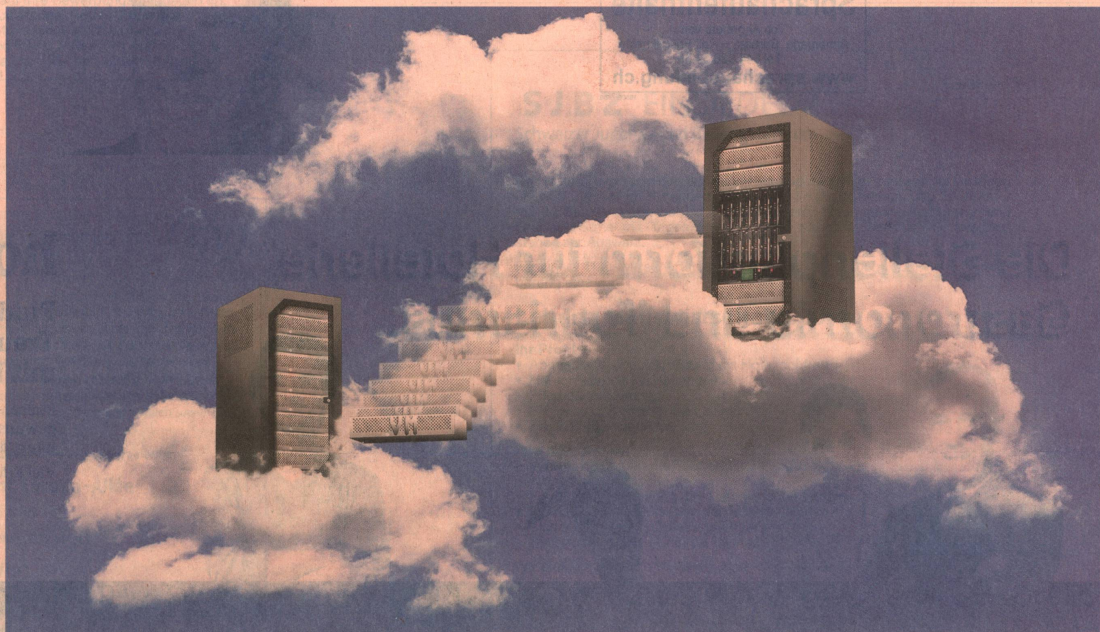
hotel marktplatz.ch
Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse

Inhalt / Sommaire

| | |
|------------------------------------|-----|
| Aus- und Weiterbildung..... | 2 |
| Direktion/Kader..... | 3-5 |
| Tourismus..... | - |
| Deutsche Schweiz..... | 5-7 |
| Suisse romande..... | 7 |
| Svizzera italiana..... | 7 |
| Stellensuche/Demandes d'emploi...- | - |
| Immobilien..... | 8 |

Informatik

Mit der Grösse eines Unternehmens wachsen auch die Anforderungen an die IT. Gleichzeitig stossen Mitarbeitende an ihre Grenzen.



Fotolia

Cloud-Computing



PRISKA SCHOCH
GESCHÄFTSLEITUNG
GRYPS OFFERTENPORTAL AG
WWW.GRYPS.CH

Schnell reicht in einem komplexer werdenden Unternehmen das vorhandene IT-Wissen nicht mehr aus. Doch bevor ein Firmenchef die Entscheidung trifft, einen neuen IT-Spezialisten einzustellen, lohnt es sich, die Angebote rund um Cloud-Computing zu prüfen.

Dienstleistungen aus der Wolke

Viele Standardbereiche können heute einfach und kostengünstig aus der IT-Cloud bezogen werden. Dazu gehören beispielsweise E-Mail- inkl. Kalenderfunktion und ein Daten-Management-System. Ebenso werden Branchenlösungen, Finanzsoftware oder CRM-Systeme angeboten. Der Betrieb dieser Anwendungen vor Ort hat zur Folge, dass das

KMU für die Installation, das Back-up der Daten, die regelmässigen Updates der Applikationen und für die Sicherheit sorgen muss. Dies erfordert einiges an IT-Wissen, welches jedoch oft nicht vorhanden ist. Mit der Verlagerung der IT in die Cloud kann viel Zeit gespart und zusätzliche Sicherheit im Betrieb gewonnen werden.

Anwendungsmöglichkeiten für KMU

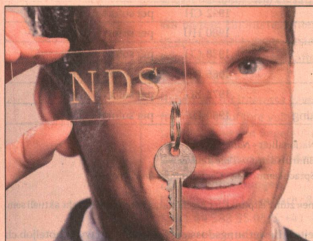
Als einfachen Einstieg in die Cloud bieten sich Office-Anwendungen, CRM-Software oder das Back-up an. Ein wirklich grosser Schritt ist die Auslagerung des ganzen Desktops, die sogenannte Desktop-Virtualisierung. Die komplette Benutzeroberfläche wird im professionellen Rechenzentrum auf hochperformanten Servern betrieben. Die Anwender können dadurch von praktisch jedem Gerät und Standort aus auf den personalisierten Desktop zugreifen. Back-ups, Updates und die Sicherheit der Unternehmerrdaten liegen nun in der Verantwortung der Outsourcing-Firma und werden kostengünstig, zentral verwaltet.

Vorteile für das Unternehmen

Durch das Auslagern des Desktops entledigt sich das KMU nicht nur von viel Arbeit und Verantwortung, sondern ermöglicht gleichzeitig den Mitarbeitern, von überall her zu arbeiten. Das Arbeiten beim Kunden oder von zu Hause aus

wird so zum Kinderspiel. Das Auslagern des Desktops bietet demnach nicht nur mehr Sicherheit und weniger Arbeit, sondern erhöht die Flexibilität in einem noch nie da gewesenen Umfang.

Viele KMU zögern vor dem Schritt in die Cloud, da sie Bedenken bezüglich der Sicherheit, der Abhängigkeit vom eigenen Cloud-Provider und der Unkenntnis des Datenstandorts haben. Dabei sollte man bedenken, dass das Sicherstellen der Datensicherheit zur Kernkompetenz der IT-Cloud-Anbieter gehört und in der Regel professioneller aufgesetzt ist als bei den meisten KMU. Auch die Suche nach geeigneten Cloud-Service Providern kann heute kostenlos ausgelagert werden, was Zeit und Geld spart.



Einzigartig in der Schweiz: Die eidg. anerkannte General Management Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen – ausgezeichnet mit dem Titel **diplomierter Hotelmanager NDS HF**. Die praxisnahe Weiterbildung sorgt für Durchblick. Dies in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung MENSCH – MARKT – MITTEL und HOSPITALITY.

Kursbeginn am 17. Oktober 2012 (Zyklus 39)

Informationsveranstaltungen:

30. Mai 2012 Hotel Ambassador, Bern
8. August 2012 Hotel zum Storch, Zürich

Anmeldung, Administration, Information
hotelleriesuisse, Weiterbildung
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern

hotelfachschule thun
Hotelleriesuisse

Swiss School
of Tourism and Hospitality

Telefon +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch/nds

Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Unternehmerseminar hotelleriesuisse

HOCHSCHULE
LÜZERN

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das Intensivseminar

GASTROSUISSE

Der Weinberater
Kompaktes Weinwissen für GastroProfis

Termine: bewilligungsbegleitend
Start Frühling, Montag, 12. März 2012
Start Herbst, Montag, 1. Oktober 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Tel. 0948 377 111 www.gastrouisse.ch

Lucerne University of Applied Sciences and Arts
HOCHSCHULE LUZERN

Wirtschaft
Institut für Tourismuswirtschaft ITW

CAS Nachhaltiges Tourismus-Management

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

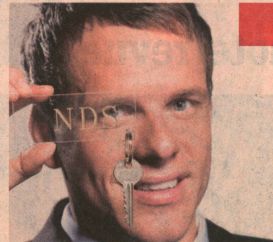
Info-Veranstaltung
1. Mai 2012, 18.15 bis 19.15 Uhr, Dufourstrasse 18, Biel (saru)
14. Mai 2012, 17.00 bis 18.00 Uhr (online Info-Abend)

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



Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)21 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.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!



Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------|------------------------|----------|
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Zentralschweiz | J44744 |
| Barmitarbeiter/in | Region Zentralschweiz | J44907 |
| Servicefachmitarbeiter(in) | Region Zentralschweiz | J44927 |
| Chef de Rang | Region Zürich | J45033 |
| Service-Mitarbeiter/in | Region Bern | J45010 |
| Service-mitarbeiter/in | Region Berner Oberland | J44585 |

Diverses

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-------------------|----------|
| Leiter Veranstaltungstechnik | Region Bern | J44836 |
| Sachbearbeiter Buchhaltung & Personalwesen | Region Tessin | J45009 |
| Haustechniker | Region Zürich | J44904 |
| Housekeeping & Portier de nuit | Region Genf | J45023 |
| Mitarbeiter Administration (50%) | Region Zürich | J44681 |
| Aushilfe für unsere Kindervilla | Region Ostschweiz | J44829 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--------------------------------|-----------------------|----------|
| Etagenportier | Region Ostschweiz | J44610 |
| Gouvernante | Region Zürich | J45047 |
| Teamleader Housekeeping | Region Ostschweiz | J44608 |
| Executive Housekeeper | Region Zentralschweiz | J45031 |
| Hauswirtschaftsleiter/in | ganze Schweiz | J44965 |
| Praktikant Housekeeping | Region Zürich | J44826 |
| Mitarbeiter/-in Hauswirtschaft | Region Basel | J44898 |
| Zimmermädchen / Gouvernante | | J45011 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|--|---------|------------|----------|---|
| B2188 | Arbeitsstelle als Koch | 1989 CH | per sofort | D | |
| B592 | Chef de partie garde manger/ Konditor/Confiseur/ Pâtissier | 1986 CH | per sofort | D F E | |
| B2910 | Chef de service / Betriebsassistent | 1986 AT | per sofort | D F E | |
| B1896 | Chef de Service, F&B-Managementassistent | 1979 DE | per sofort | D F E | |
| B329 | Chef de service - Gastgeber | 1957 AT | per sofort | D F E | |
| B2856 | Direktorin/Vizedirektorin/Rooms Division Manager/Chef de Récept. | 1980 CH | per sofort | D F E | |
| B2899 | Eventorganisation / Betriebsassistentz | 1977 CH | per sofort | D F E | |
| B2675 | Fachkraft Service oder Bar | 1966 CH | per sofort | D F E PT | |
| B2852 | Hauswirtschaft/ Empfang | 1989 CH | per sofort | D | |
| B2875 | Housekeeper | 1986 CZ | per sofort | E | |
| B2855 | Kader mit extremer Frontarbeit, aber auch administrativ | 1965 CH | per sofort | D F E PT | |
| B1374 | Küchenchef | 1958 CH | per sofort | D F E PT | |
| B2508 | Küchenchef/Leiter Gastronomie | 1960 CH | per sofort | D E | |
| B2402 | Réceptionistin/Seminarkoordinatorin/Sachbearbeiterin Admin. | 1981 CH | per sofort | D F E | |
| B2564 | Restaurationsfachmann/ Servicefachangestellter | 1992 CH | per sofort | D F PT | |
| B2868 | Servicearbeit | 1980 HU | per sofort | D E | |
| B2915 | Service, Bar | 1978 CH | per sofort | D | |
| B2895 | Servicefachangestellte | 1965 DE | per sofort | D E | |
| B2889 | Sous-Chef, Chef de Partie | 1973 BG | per sofort | D E | |
| B835 | Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting | 1980 DE | per sofort | D F E | |

Marketing/Verkauf/KVIT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| F&B und Sales-Assistent/in | Region Graubünden | J44913 |
| PR Managerin | Region Graubünden | J44611 |
| Sales Manager | Region Ostschweiz | J44700 |
| Sales Manager | Region Zürich | J44592 |
| Revenue Manager | Region Bern | J45019 |
| Sales Manager FIT | Region Bern | J45018 |
| MitarbeiterIn Saläradministration (60-80%) | Region Zürich | J44828 |
| Sales & Marketing Coordinator | Region Zentralschweiz | J44827 |

Beauty/Wellness/Fitness

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------|-------------------|----------|
| LeiterIn Treatment Center | Region Graubünden | J44563 |
| Masseurin | Region Graubünden | J44911 |
| Wellnesstrainerin | Region Graubünden | J44908 |

- 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 23. 4. 2012. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



mittenza

hotel restaurant kongresszentrum muttENZ

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse,
mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten
bis über 900m²,
unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob
6 km vom Basel-Zentrum
sucht folgende Mitarbeiter/innen zur Verstärkung
des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie oder Commis de cuisine

wenn möglich mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben
mit Bankett und A-la-carte-Küche.

weiter suchen wir:

Servicefachmitarbeiter/innen

Etwelche Fragen beantwortet Ihnen unser Küchenchef
Herr Christian Arnold
oder Herr Enrique Marlés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Enrique Marlés, Hotel Mittenza
Hauptstrasse 4, 4132 MuttENZ
Tel. 061 465 50 50 / Fax: 061 465 50 51
www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

20059-8990

«Brandneue» High Tech-Küche für Top Sous-chefs

Highlights sind die gelungenen, mit sehr viel Liebe zum Detail konzipierten Um- und Ausbauten des beliebten 5-Sterne-Resort-Hotels, die kürzlich erfolgte Wiedereröffnung und die beeindruckende Innenarchitektur! Es erwarten Sie ausgezeichnete, exklusive Restaurants und F & B Outlets auf Gourmetstufe, eine nigelagelneue, grosszügig konzipierte High Tech-Küche mit viel Tageslicht, Show-Küche (Front Cooking) sowie ein imposanter auf höchstem Niveau ausgestatteter Spa.

Dies an bester Lage in einer der exklusivsten, international bekannten Deutschschweizer Premium Ferien-destinationen. Ambitionierte Sous-chefs brennen darauf in Sachen Weiterentwicklung, Qualitätssicherung und Schaffung eines einzigartigen Angebots Maßstäbe zu setzen und wissen es zu schätzen, dass die ambitionierten Ziele mit einem dynamischen jungen Management und einer als weitsichtig geltenden Besitzerschaft gemeinsam angegangen werden.

Executive Sous-chef/in

eines namhaften Deluxe Resort Hotels

Kulinarik: Marktfrisch, innovativ; ein attraktiver Mix aus moderner französischer Küche, mediterranen Einflüssen sowie saisonalen und regionalen Spezialitäten. Der punktuelle persönliche Kontakt zum Gast liegt Ihnen ebenso am Herzen wie der Wunsch mit einem Profiteam – Sie führen in Abwesenheit des Executive Chefs bis zu 22 Köche und Mitarbeitende – den exzellenten Ruf des Hauses durch ausgesuchte Köstlichkeiten auch für die Zukunft zu sichern.

Kreative Hands-on-Sous-chefs oder starke Chefs de partie auf dem Sprung zur nächst höheren Stufe informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Kaderposition verbunden sind. Willkommen im Hotel-Unternehmen der Extraklasse. Der Eintrittstermin kann per sofort oder später nach Vereinbarung erfolgen. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen.

Ansgar Schäfer & Anja Gieger – Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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

20160-8028

Die Gastronomiegruppe



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

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allee 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2012 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser äusserst interessanten und anspruchsvollen Funktion übernehmen Sie die operative Führung des Betriebes mit 3 Outlets sowie durchschnittlich 850 Essen pro Tag und sind in der Rolle als Gastgeber aktiv an der Front präsent. Zudem sind Sie verantwortlich für das Budget, die Angebots- und Aktivitätsplanung sowie für die Verkaufsförderungsmaßnahmen. Für Caterings erstellen Sie Offerten und setzen die Durchführung um, erledigen diverse administrative Arbeiten und führen, schulen und rekrutieren Ihre 23 unterstellten Mitarbeitenden. Ausserdem übernehmen Sie diverse Projektaufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine erfahrene Fachperson mit einer gastgewerblichen Ausbildung sowie entsprechender Weiterbildung, Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Groggastronomie/Hotellerie sind zwingend. Ausserdem konnten Sie auch schon an grösseren Projekten Ihre Erfahrungen sammeln oder haben bereits Neueröffnungen geführt. Zudem verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst klare Ziele, verbessern fortlaufend die Qualität der Dienstleistungen und sind in der Lage Aussergewöhnliches zu leisten. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und lösen Probleme mit Systematik. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, kommunizieren jederzeit angemessen und bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter und fördern dadurch die Weiterentwicklung des Teams. Bedürfnisse anderer erkennen Sie und begeistern das Gegenüber mit Zusatzleistungen. Als Führungsperson scheuen Sie sich nicht, auch schwierige Entscheidungen zu treffen, fordern die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Die Bedürfnisse der Gäste und Kunden ermitteln sie systematisch, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. Sie arbeiten von Montag bis Freitag während verschiedener Schichten zwischen 6.00 und 20.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden und Wochenenden flexibel sowie einsatzbereit.

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

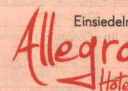
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

20059-8990

SJBJZ EINSIEDELN
Schweizer Jugend- und Bildungszentrum



Das Hotel Allegro und das Schweizer Jugend- und Bildungszentrum verfügen über 55 Zimmer im Hoteltrakt, 20 Zimmer im Gruppenhaus und 26 Zimmer mit 94 Betten in den beiden Jugendhäusern, 12 Seminar-, Konferenz- und Gruppenräume mit Tageslicht und einer Kapazität bis zu 110 Personen stehen zur Auswahl.

Für unser Hauswirtschaftsteam suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Hauswirtschaft 100%

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachfrau
- Hervorragende Fachkenntnisse
- Führungserfahrung
- Fähigkeit, kostenorientiert zu handeln
- Flexibel und kontaktfreudig

Ihre Kompetenz:

- Verantwortung für die Sauberkeit der ganzen Anlage inkl. Lingerie/Wäscherei
- Führung und Schulung des Hauswirtschaftsteams
- Planung und Organisation der Arbeitseinsätze
- Sicherstellung der Qualitätsstandards
- Stellvertretung des Chef de Service

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und interessante Tätigkeit.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Allegro und Schweizer Jugend- und Bildungszentrum
Frau Hedwig Fuchslin
Lincolweg 23
8840 Einsiedeln
Tel. 055 418 88 55
www.hotel-allegro.ch
hedwi.fuchslin@hotel-allegro.ch

20402-8579

Wollen Sie mit uns etwas bewegen?

Wir sind eine expandierende Gastronomieunternehmung und vermitteln lifestyle-orientierte Erlebnis- und Unterhaltungsgastronomie. Rund 450 Mitarbeiter sind gegenwärtig bei uns beschäftigt.

Für unser Restaurants in den Bereichen **Australien, Südafrika und Grill** suchen wir nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

Gruppen-Leiter/in

Ihre Hauptaufgaben:

- Leitung einer Anzahl bestehender Betriebe mit Budgetverantwortung
- kontinuierliche Qualitätsverbesserung in allen Belangen
- Planen und umsetzen der Verkaufs- und Marketingaktivitäten
- Ergebnis- und kundenorientiertes Coachen der direkterstellten Geschäftsführer/innen
- aktive Mitarbeit an der konzeptionellen Weiterentwicklung der bestehenden Betriebe
- Sicherstellung des Informations- und Kommunikationsflusses zur Unternehmungslleitung
- Ausbau einer ganzheitlichen Systemgastronomie
- Unterstützung bei der Expansion

Ihr Profil:

Neben einem Fachabschluss und praktischen Erfahrungen in der Gastronomie bringen Sie vor allem Führungserfahrung im Bereich Systemgastronomie mit. Ihr ausgewiesenes Fachwissen beinhaltet ausgeprägte betriebswirtschaftliche Kenntnisse sowie konzeptionelle und strategische Fähigkeiten. Sie sind belastbar, durchsetzungsstark und eine gewinnende Persönlichkeit. Als Vollblutgastronom/in sind Sie eine/kreative/r Querdenker/in mit Sinn für optimale Betriebsabläufe und besitzen ein Flair für die Ethnoküche.

Unser Angebot:

Wir bieten eine herausfordernde Stelle, wo Sie Ihre Ideen und Visionen direkt einbringen und umsetzen können sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb der gegebenen Rahmenbedingungen mit viel Führungs- und Fachverantwortung. Unsere Erwartungshaltung ist hoch, aber auch Ihre Chance für eine spannende Zukunft!

Wenn Sie diese anspruchsvolle und nicht alltägliche Stelle interessiert und Sie in einem klar leistungsorientierten Team mitarbeiten und etwas bewegen wollen, dann melden Sie sich noch heute. Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Outback Company AG, Michael Schibli, Leiter Human Resources
Industriestrasse 25, CH - 8604 Volketswil
Tel. 044 826 02 30 michael.schibli@outback-lodge.ch

20059-8991



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!



Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Geschäftsführer/in | Region Zürich | J45049 |
| Stv. Direktor | Region Zürich | J44644 |
| Stv. Geschäftsführer | ganze Schweiz | J44557 |
| Executive Chef | ganze Schweiz | J44638 |
| Hotel Manager | International | J44753 |
| Rooms Division Manager | Region Graubünden | J44613 |
| stv. Betriebsleitung | Region Mittelland (SO,AG) | J45022 |
| Hauswirtschaftsleiter/in – Executive Housekeeper | ganze Schweiz | J44966 |
| Gérant (e) | Region Genf | J44556 |
| Director of Food & Beverage | Region Graubünden | J44612 |

Reception/Reservation

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|---------------------------|----------|
| Chef de Réception | Region Berner Oberland | J44583 |
| Nachtportier Aushilfe | Region Zürich | J44399 |
| Praktikant/-in Réception | Region Zürich | J44398 |
| Receptionist/-in | Region Graubünden | J44392 |
| Receptionist/in | Region Tessin | J45007 |
| Réceptionist/in | Region Berner Oberland | J44584 |
| Mitarbeiter/in Reservation | Region Zentralschweiz | J45037 |
| Réceptionist/-in | Region Zürich | J44928 |
| Réceptionist/in | Region Graubünden | J44909 |
| Reservierungs- & Rezeptionsleiter | Region Tessin | J45008 |
| Nachtportier Aushilfe | Region Zürich | J45050 |
| Chef de Réception | Region Bern | J44575 |
| Receptioniste | ganze Schweiz | J44906 |
| Front Office Manager | Region Zürich | J44902 |
| Teammitglied Réception | Region Mittelland (SO,AG) | J44747 |
| Receptionistin | ganze Schweiz | J44872 |
| Réceptionistin | Region Bern | J44842 |
| Chef de Réception | Region Zentralschweiz | J44693 |
| Restaurationsleiter/-in | Region Freiburg | J44606 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------------|---------------------------|----------|
| Stewarding Staff | Region Zürich | J44789 |
| Officemitarbeiter/ Küchenhilfe | Region Berner Oberland | J44853 |
| Executive Chef | ganze Schweiz | J44637 |
| Sous-chef | Region Graubünden | J44883 |
| Chef de Partie Bankett | Region Bern | J44835 |
| Sous-Chef | Region Bern | J44837 |
| Chefs und Commis de Partie | Region Mittelland (SO,AG) | J44748 |
| Chefs/Commis de Partie | Region Zentralschweiz | J44746 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich | J44901 |
| Chef de partie | Region Graubünden | J44596 |
| Commis de cuisine Gourmet | Region Tessin | J44554 |
| Demi-Chef de Partie | Region Ostschweiz | J44607 |
| Chef saucier | Region Tessin | J45034 |
| Koch | Region Basel | J44559 |
| Hilfspâtissier | Region Graubünden | J44374 |
| Hilfskoch | Region Zürich | J44379 |
| Chef de partie in der Pâtisserie | Region Graubünden | J44538 |
| Commis de cuisine | Region Ostschweiz | J44547 |
| Küchenchef/in | Region Tessin | J44407 |
| Koch für Mitarbeiterrestaurant | Region Zürich | J44485 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J44486 |
| Cook | Region Basel | J44491 |
| Chef de partie | Region Oberwallis | J44679 |
| Chef de partie/Jungkoch | Region Oberwallis | J44691 |
| Chef de Partie | Region Zentralschweiz | J44701 |
| Commis de Cuisine | Region Zentralschweiz | J44703 |
| Küchenchef | Region Ostschweiz | J44698 |
| Chef de Partie | Region Bern | J44832 |
| Demi-Chef de Partie/Commis Pâtisserie | Region Bern | J44834 |
| Demi Chef de Partie | Region Bern | J44843 |
| Servicemitarbeiter | Region Bern | J44845 |
| Teamleiter Küche | Region Bern | J44846 |
| Koch | Region Bern | J44847 |
| Commis de cuisine | Region Zürich | J44874 |
| Chef de Partie | Region Bern | J44873 |
| Demi-chef de partie | Region Zürich | J44980 |
| Koch | Region Zentralschweiz | J45025 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------------|-----------------------|----------|
| Commis de Cuisine | Region Bern | J45020 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J45024 |
| Teamleader Food | Region Graubünden | J45026 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J45028 |
| Chef de Partie & Demi Chef | Region Bern | J45029 |
| Stv. Küchenchef | Region Bern | J44565 |
| Küchenchef | Region Basel | J45027 |
| Commis de cuisine/ Chef de partie | Region Graubünden | J45032 |
| Koch | Region Zentralschweiz | J45036 |

F&B/Catering/Events

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|------------------------------------|-----------------------|----------|
| Event Koordinator | Region Bern | J44830 |
| Bankettkoordinator/in | Region Zürich | J44979 |
| Event Manager | Region Zentralschweiz | J45030 |
| Junior F&B Assistent | Region Zentralschweiz | J44964 |
| Management Trainee | Region Zürich | J44694 |
| Business & Events/F&B-Praktikanten | Region Graubünden | J44765 |
| Leiter Event- und Bankettverkauf | Region Zürich | J45052 |
| Seminar & Kongressmitarbeiter/in | Region Bern | J44594 |
| Praktikum F&B/Bankettbüro | Region Zürich | J44778 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|---------------------------|----------|
| Chef de Rang/ Commis de Rang | Region Bern | J44833 |
| Waiter/ Waitress | Region Zürich | J45035 |
| Praktikum Restauration HF | Region Berner Oberland | J44852 |
| Chef de Rang | Region Bern | J44840 |
| Gastgeber/in | Region Bern | J44841 |
| Stv. Restaurationsleiter | Region Zentralschweiz | J45016 |
| Commis de Rang | Region Graubünden | J44604 |
| Servicefachmitarbeiter/in | Region Bern | J45021 |
| Servicefachangestellter | Region Zürich | J44903 |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Mittelland (SO,AG) | J44745 |
| Mitarbeiter Self-Service (60%) | Region Zentralschweiz | J44900 |
| Restaurationsleiter | Region Neuchâtel/ Jura | J45074 |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Zentralschweiz | J45015 |
| Servicemitarbeiter/in | Region Zentralschweiz | J44702 |
| Servicemitarbeiter/in | Region Tessin | J45012 |
| Servicemitarbeiter | Region Zentralschweiz | J44704 |
| Rezeption- und Servicemitarbeiter/in | Region Tessin | J45013 |
| Chef de Service ab 30 Jahren | Region Ostschweiz | J44699 |
| Sommelier | Region Tessin | J45014 |
| Commis de rang Olympische Spiele - England | International | J45005 |
| Chef de Rang für Gourmet Restaurant | Region Bern | J44716 |
| Barfrau / Barmann | Region Graubünden | J44587 |
| Kellner/in oder Chef de Service | ganze Schweiz | J44905 |
| Chef de Bar | Region Zürich | J44593 |
| Service Praktikanten | Region Zürich | J44825 |
| Servicefachangestellte/r | Region Mittelland (SO,AG) | J44550 |
| Chef de Service | Region Zürich | J45046 |
| Chef de rang | Region Zürich | J44526 |
| Servicemann/frau | Region Zürich | J44511 |
| Maitre d'hôtel | Region Graubünden | J44318 |
| Weinbarmitarbeiterin (w) 80% | Region Basel | J44344 |
| Commis Service | Region Zürich | J44367 |
| Commis Bar | Region Zürich | J44368 |
| Chef de Rang | Region Zürich | J45045 |
| Stv. Chef de Service | Region Bern | J44871 |
| Servicefachangestellte/r | Region Berner Oberland | J44851 |
| Restaurationsfachfrau/mann 60% | Region Zürich | J44507 |
| Servicemitarbeiterin | Region Zürich | J44558 |
| Chef de service | Region Zürich | J44112 |
| Commis de rang | Region Zürich | J44564 |
| Servicefachkräfte | Region Graubünden | J44910 |
| Commis de rang | Region Ostschweiz | J44381 |
| Jungsommelier | Region Ostschweiz | J44609 |
| Mitarbeiter Service & Küche (80%) | Region Zürich | J44682 |
| Teamleader Service | Region Zürich | J44683 |
| Commis de Rang / Bar | Region Bern | J44839 |
| Service-Praktikant/in | Region Bern | J44838 |
| Chef de rang | Region Zürich | J44875 |



Pontresina Sports AG
sucht per 1. Oktober 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Pontresina Sports AG ist eine erfolgreiche Unternehmung im Dienstleistungssektor mit den Bereichen Ski, Snowboard, Langlauf, Bike und einem Restaurant. Ein kompetentes und motiviertes Team von rund 80 Mitarbeitenden sowie eine moderne Infrastruktur sorgen während des ganzen Jahres für ein attraktives Dienstleistungsangebot.

Ihre Aufgaben:

Sie tragen die unternehmerische Gesamtverantwortung für die Pontresina Sports AG und führen ein eingespieltes Team. Ihr Aufgabenbereich ist vielschichtig, anspruchsvoll und beinhaltet einen breiten Handlungsspielraum wie Marketing, Gästebetreuung, Produktgestaltung, Personalentwicklung, allgemeine betriebswirtschaftliche Führung, Zusammenarbeit und Unterstützung der örtlichen Tourismusbetriebe und Sportorganisationen.

Ihr Profil:

Sie verfügen über ein abgeschlossenes Studium in Betriebswirtschaft (Uni, FH) oder über eine äquivalente Aus- und Weiterbildung sowie über ausgewiesene, mehrjährige Erfahrung als Bereichs- oder Unternehmensleiter im touristischen Umfeld. Sie überzeugen mit klaren Konzepten und wissen diese gekonnt umzusetzen, verstehen IT-Systeme, beweisen grosses Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen und besitzen Durchhaltevermögen. Ausgezeichnetes Dienstleistungsverständnis ist Ihre grösste Stärke. Sprachgewandtheit (D,I,F,E) sowie Freude an der Bewegung werden vorausgesetzt. Kenntnisse der Sport- und Freizeitbranche sowie Ihr Fachausweis zum Schneesportlehrer sind von grossem Vorteil.

Wir bieten Ihnen:

Eine spannende Herausforderung, zeitgemässe Entlohnung und einen modernen Arbeitsplatz.

Erfüllen Sie diese Anforderungen?

Dann überzeugen Sie uns! Gerne nehmen wir Ihre digitalen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 20. Mai 2012 unter: bewerbung-pontresina-sports@bluewin.ch entgegen. Für Auskünfte steht Ihnen der VR-Präsident Koni Feller unter +41 79 300 45 29 gerne zur Verfügung.

20069-8097

Die Gastronomiegruppe

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

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

UBS Restaurant Europa-Allée

Europa-Allée 21, 8004 Zürich

suchen wir per 1. November 2012 einen

Küchenchef

Ihre Aufgabe: In dieser höchst interessanten und anspruchsvollen Funktion führen Sie die Küchenbrigade von 9 Mitarbeitenden. Sie sind verantwortlich für die Organisation der Küche, den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung sowie die Angebotsplanung und haben zusätzlich die Obhut über die Warenkosten und das Budget. Ausserdem sind Sie aktiv bei der Produktion der täglich ca. 850 Menüs tätig, erstellen die Arbeitspläne, schulen die Mitarbeitenden und sind zuständig für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an einen erfahrenen, kreativen und leidenschaftlichen Fachmann mit abgeschlossener Lehre zum Koch sowie entsprechender Weiterbildung. Führungserfahrung sowie Erfahrungen in der Grossgastronomie sind zwingend. Von Vorteil verfügen Sie auch über Fremdsprachenkenntnisse und sind versiert im Umgang mit dem PC. Sie setzen sich selbst anspruchsvolle Ziele, sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte fortlaufend zu verbessern und zeigen eine überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft. Prioritäten setzen Sie richtig, bleiben auch bei schwer überschaubaren Aufgaben handlungsfähig und nutzen Synergien mit anderen Bereichen. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, bleiben auch in kritischen Situationen offen für die Anliegen anderer, argumentieren plausibel und sind überzeugend. Das eigene Wissen und Können geben Sie mit Freude weiter, fördern die Weiterentwicklung des Teams und begreifen Unterschiedlichkeiten als Bereicherung. Als Führungsperson fordern Sie die Mitarbeitenden und fördern die Eigeninitiative. Relevante Trends und Entwicklungen schätzen Sie frühzeitig ein, entwickeln neue Ideen und setzen die Verbesserung von bestehenden Dienstleistungen und Produkten um. Den Ressourcenbedarf planen Sie vorausschauend, betreiben fortlaufend Budgetplanung und -controlling und denken über die Grenzen des eigenen Bereichs hinaus. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag zwischen 6.00 und 16.00 Uhr. Sie sind jedoch auch für Spezialanlässe an Abenden sowie am Wochenende flexibel sowie einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

20066-8094



CAMPUS SURSEE – Lernen/Leben/Erleben

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multimedialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz.

Unsere umfassende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Als Verstärkung unseres Réceptions-Teams suchen wir per 1. Juli 2012 oder nach Vereinbarung eine ausgebildete

Réceptionistin (m/w)

Ihr Profil

- Ausbildung als Réceptionistin oder Kaufmann in der Hotellerie
- Teamorientierte, gut organisierte und selbständige Persönlichkeit
- Flair und Freude im Umgang mit unterschiedlichsten Gästegruppen
- Hohe Belastbarkeit auch in Spitzenzeiten
- Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten inkl. Wochenende
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Deutsch, Französisch, ev. Englisch oder Italienisch
- ECDL oder gleichwertiger Abschluss in MS-Programmen, Protel-Kenntnisse von Vorteil

Wir bieten Ihnen

- Junges, motiviertes Réception-Team
- Mehrjahresstelle, 100%
- Standardzeiten Réception von 06:30 – 20:00 Uhr
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Jeannette Fläcklin, Bereichsleiterin Empfang, jeannette.flaecklin@campus-sursee.ch oder Tel. 041 926 22 82.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an: Persönlich, Frau Natalie Baams, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.



20262-8356

RESTAURANT EGGHÖLZLI

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten, öffentlichen Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Chef de Partie (m/w)

Sie sind ausgebildeter Koch und verfügen über mehrjährige Berufserfahrung. Sie sind engagiert, motiviert, flexibel und haben Freude, Ihr Wissen an Auszubildende weiterzugeben? Dann sind Sie bei uns richtig - es erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet in einer modernen Küche und mit einem eingespielten, jungen Team.

Wir suchen ebenfalls nach Vereinbarung einen

Sous Chef (m/w)

Für diese Stelle haben Sie bereits erste Führungserfahrung sammeln können und/oder sich entsprechend weitergebildet. Selbstständiges Arbeiten, Durchsetzungsvermögen und Detailgenauigkeit sind für Sie selbstverständlich. Sie sind es gewohnt, für Ihr Team ein gutes Vorbild zu sein und den Küchenchef zu unterstützen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

Restaurant Egghölzli
Herr Christian Joye, Küchenchef
Welpoststrasse 16, 3015 Bern, 031 350 66 66
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

20459-8085

keine News mehr
verpassen mit htrnews!

Anmelden unter
www.htr.ch



Schützenhaus

Für unser gepflegtes Speiselokal suchen wir per 1. Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine

Restaurationsfachfrau (80-100%)

Sie haben eine abgeschlossene Servicelehre und sind zwischen 20 und 35 Jahre alt. Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind freundlich, aufgestellt, flink und verfügen über eine rasche Auffassungsgabe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Katja Thöni
Restaurant Schützenhaus
Langacher 6
8634 Hombrechtikon
info@schuetzenhaus-hombi.ch
www.schuetzenhaus.ch

20060-8089



Junior Project Manager (m/w)

Leiten Sie spannende Projekte rund um unser innovatives Gutscheinsystem E-GUMA und arbeiten Sie mit führenden Betrieben aus der Hotellerie zusammen.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung (Hotelbranche, KV, usw.)
- Muttersprache Deutsch, sehr gute Französisch- und Englisch-Kenntnisse
- Sehr gute Kommunikationsfähigkeit, Freude am Umgang mit Kunden
- Gute PC-Anwender-Kenntnisse, schnelle Auffassung
- Selbstständigkeit, Teamfähigkeit, Organisationsfähigkeit

Mehr Informationen: www.ideacreation.ch/jobs
Bewerbung per E-Mail an: ic@ideacreation.ch

Idea Creation GmbH • 8003 Zürich • 044 500 54 00

20544-8080



© WYLER WERBUNG

NUR WER LIEST, WIRD KLÜGER.

Kompetente Journalisten und Journalistinnen schreiben für Sie in Schweizer Zeitungen und Zeitschriften über Aktualitäten und ihre Hintergründe. Damit Sie besser informiert sind und sich eine eigene Meinung bilden können. Bestellen Sie jetzt per Mausclick ein Probeabo Ihrer gewünschten Zeitung oder Zeitschrift auf www.presseabo.ch und mit etwas Glück gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 100'000.-. **Ihre Schweizer Zeitungen und Zeitschriften.**

 **SCHWEIZER MEDIEN**
MEDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA



Conference-, Meeting and Event Logistics Manager

Swiss Re
Mythenquai 50/60
8022 Zürich

If you are interested in pursuing this opportunity or other opportunities with Swiss Re, you may apply by visiting our website at www.swissre.com/careers. The reference code for this position is EXT4-NB50452233. Applications will only be accepted through our website.

Our internal events such as conferences, meetings, banquets and incentives play a key role in communicating Swiss Re values, our mission and goals, so they need to be memorable and cost-effective, and to run smoothly. Could we count on your experience, vision and flair?

You will be responsible for developing, planning, organising, coordinating and executing internal events such as conferences, meetings, banquets and incentives (mainly in the Zurich area), cost effectively and to a standard which reflects our identity, values and reputation.

Your role will require you to liaise with venues, manage projects and coordinate all the parties involved, create and monitor the budget, organise outside suppliers and carry out any appropriate post production such as invoice handling, supplier debriefing and guest feedback.

You will be expected to comply with Swiss Re company procedures and policies.

You have a tertiary qualification, ideally in Tourism or Hospitality Management, or a minimum of two years of work experience in a related field, along with the ability to direct small, medium and large events, meetings, conferences or off-sites from concept to execution.

Your Microsoft Office skills are strong.

You are a friendly, diplomatic and personable team player with strong verbal and written skills, and feel comfortable working alongside high-ranking executives. You have vision and attention to detail. Working independently in a fast-paced environment, under pressure and to tight deadlines is not a problem for you, and you are happy to travel.

20555-8588



Das Hotel Schweizerhof**** befindet sich in Weggis am Vierwaldstättersee und verfügt über 28 Zimmer und verschiedene F&B-Bereiche. Wir suchen auf den 1. Mai 2012 eine junge, motivierte

Servicemitarbeiterin (w/m)

welche auch an der Réception aushelfen kann. Perfekte Deutschkenntnisse, Englisch von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Hotel Schweizerhof
Beat Koch
Gotthardstrasse 3
6353 Weggis
info@schweizerhof-weggis.ch

20297-8553

Suisse romande



HOTEL CAREER



HORESTO

Jobs

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

18874-8003

Svizzera italiana

La Hotel & Gastro formazione è alla ricerca di un/a istruttore/trice cuoco/a per i corsi interaziendali (100%)

Il bando di concorso è pubblicato su www.gastrocicino.ch (homepage).

Le candidature che verranno prese in considerazione saranno valide se corrispondenti al profilo richiesto e se accompagnate dai documenti necessari. Da inoltrare a Hotel & Gastro formazione, via Gemmo 11, 6900 Lugano, con la dicitura «Istruttore corsi interaziendali» entro e non oltre il 31 maggio 2012.

20568-8556

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über insertate@htr.ch oder 031 370 42 42

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 17 / 26. April 2012

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

htr hotel revue

HESSER

Unternehmensberatung

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen – zu vermieten – oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluemail.ch

Zu verkaufen: Einmalige Lage, oberhalb **Ascona-Locarno TI**, 180-Grad-Seesicht (Lago Maggiore)

Parzelle mit ca. 5000 m²

mit grossem Haus (25 Zimmer) + kl. 3-Zimmer-Wohnung (Hotel). **Dies wird zum Landpreis verkauft, 6 Mio.**

kontakt: verkauf@bluemail.ch

TRZ TREUHAND ZULAUF AG

Unser **Landgasthof** liegt an der Durchgangsstrasse nach Affoltern i. Emmental. Ein langjähriger Familienbetrieb mit grosser Stammkundschaft und gutbürgerlicher Küche. Aus Altersgründen suchen wir einen Nachfolger.

ZU VERKAUFEN

ein Betrieb, mit einigen Hotelbetten, eigener Quelle, Kegelbahn, Gaststube, Säli, Saal und grossem Kundenparkplatz. Als Speiselokal über die Region hinaus bestens bekannt. Der Betrieb bietet eine gute Existenzgrundlage für ein engagiertes, fachlich ausgewiesenes Team.

Für Besichtigung und Kaufbedingungen nehmen Sie bitte mit der Beauftragten Kontakt auf.

TRZ Treuhand Zulauf AG, Bahnhofstrasse 22, 3294 Büren an der Aare
Tel. 032 351 18 22, Fax 032 351 46 33
E-Mail info@trz-treuhand.ch

Kanton St. Gallen Nähe Sargans

Zu verkaufen nach Vereinbarung bekannter Gasthof an bester Lage im Dorfkern.

Restaurant-Gasthof

Restaurant ca. 50 Sitzplätze, Gartenwirtschaft ca. 35 Sitzplätze, Speisesaal und Sitzungszimmer, gut eingerichtete Gastronomieküche, 3½-Zimmer-Wohnung, diverse Studios und Zimmer, genügend Parkplätze, 731 m² Grundstückfläche, Bewirtschaftungsmöglichkeit für grossen angegliederten Gemeindesaal, günstige und faire Kaufbedingungen

Auskunft erteilt gerne
Prefera Immobilien- und
Verwaltungs-AG
Tel. 081 720 48 48
immobilien@prefera.ch

Liebhaverobjekt

Altershalber im Grossraum Davos zu verkaufen

renommierter Landgasthof mit Hotelzimmer, VP 3,2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 19754-8400 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Anzeigen

Suche versilbertes

Besteck, Kannen, Platten usw.
zahle Fr. 5.– pro Kilo
079 656 38 08

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché d'immeubles

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Gery Nievergelt

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobs Wyss, Alain Häni

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

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

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

– Kaderrubrik / 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 d'immeubles – Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immeubles – 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

| | | | | |
|---------------------------|-------------|-------------|--------------------------|-------------|
| – Ausgabe / Numéro | Nr. 18/2012 | Nr. 19/2012 | Nr. 20/2012 | Nr. 21/2012 |
| – Erscheint / Parution | 3. 5. 2012 | 10. 5. 2012 | Mi, 16. 5. 2012 | 24. 5. 2012 |
| – Anzeigenschluss / Délai | 30. 4. 2012 | 7. 5. 2012 | Fr, 11. 5. 2012 / 12 Uhr | 21. 5. 2012 |

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

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

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-beglaubigt 2011 / tirage contrôlés REMP 2011: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9476 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 811 Ex.
Druckauflage / tirage imprimé: 12 000 Ex.

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

Über 2'600 Lehrstellen auf www.hoteljob.ch

hoteljob.ch