

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 1

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 1 / 7. Januar 2010

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



Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

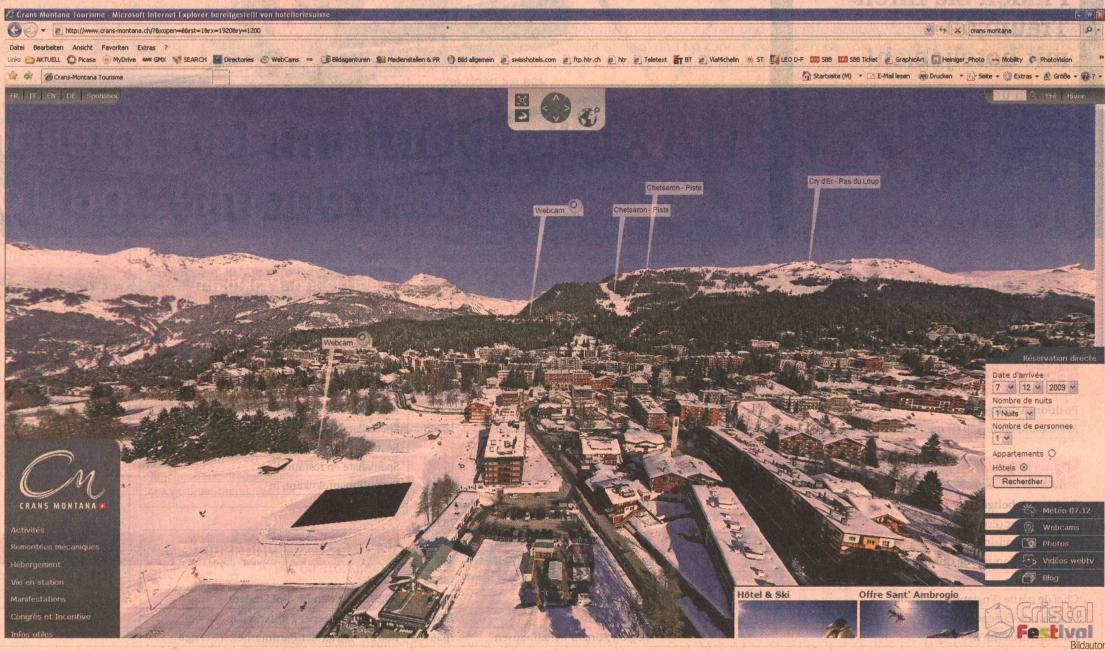


Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	5-7
Suisse romande	7
Svizzera italiana	8
International/Marché international	8
Stellengesuche/Demandes d'emploi	8
Immobilien	9

E-Marketing

Wird das Potenzial
des World Wide Web
erkannt und richtig
eingesetzt?



Internet ist wichtiger als Sex



MARTIN BLATTER

LIC. PHIL. I, UNTERRICHTET AN
DER HESSO-VS, UND IST
REFERENT AM NDS HF
HOTELMANAGEMENT.

«Fast jede zweite Frau in den USA könnte vorübergehend eher auf Sex verzichten als auf das Internet», berichtet die SDA von einer Studie aus den USA, bei der mehr als 2100 Menschen befragt wurden. «Die Studie zeigte zudem, welche Bedeutung das Internet für die Freizeitgestaltung hat: Für rund 65% der Befragten ist der Zugang zum World Wide Web wichtiger als ein Fernseher oder eine Shopping-Tour...»

Dem Grossteil unserer Hoteliers ist gottlob Sex noch wichtiger, sonst wäre es wohl schlecht um die Nachfolge der Schweizer Hotels bestellt. Aber auf der anderen Seite erkennen viele die Bedeutung des World Wide Web im Marketing leider immer noch nicht. Der Highlandbusiness-Research-Blog schrieb: «Die Tourismusorganisation von Montreal gibt dieses Jahr das gesamte

Marketingbudget für online aus...» – sprich: keine anderen Marketingmassnahmen mehr!

Suchmaschinen-Marketing

Und Sie? Nutzen Sie eigentlich die Gratiswerbung im Internet? Ist Ihre Website bei den Suchmaschinen gut referenzier? Oder haben Sie etwa gar einen dieser schönen Website-Grabsteine, die nur mit dem Suchbegriff des eigenen Hotelnamens gefunden werden?

Jedes Jahr gibt es erschreckende Resultate bei den Website-Analysen, welche unsere Studenten/-innen an der HES-SO durchführen: Der Grossteil der Websites sind auf Schöhnheit und nicht auf die Suchmaschinenäuglichkeit getrimmt. Ein häufiger

Grund dafür ist, dass die Verantwortlichen ihre Website, just wie den ganzen IT-Bereich, an externe Techniker oder Grafiker abgeben. Beim IT-Bereich ist das richtig! Bei der Website ist dies indes katastrophal, denn Marketing und Kommunikation sind nun mal Chefsache. Kurzum: Sie können wohl die technische Umsetzung, aber nie und nimmer die Marketing-Konzeption eines Techniker anvertrauen.

Aus diesem Grund ist es wichtig, sich selber klug zu machen und sich selber mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Um «Online-Marketing» zu verstehen, braucht es weder technische Kenntnisse noch braucht es anhaltende Internet-Euphorie. Wenn Hotels aber mehr Buchungen über Internet generieren wollen, dann müssen sie etwas unternehmen. Denn sehr viele

sind stützig nach diesem World Wide Web. Seien Sie also präsent.

Weiterbildung im E-Marketing

hotelleriesuisse bietet ab Frühjahr 2010 einen neuen Lehrgang zum Thema Online-Marketing an. Der Kurs ist auf den Praktiker zugeschnitten und soll Möglichkeiten aufzeigen, wie für den eigenen Betrieb das Potenzial des E-Marketings erkannt und umgesetzt werden kann. Ein wichtiger Schwerpunkt wird dabei auch das Suchmaschinenmarketing sein.

Interessenten können sich bereits heute unter weiterbildung@hotelleriesuisse.ch melden. Sobald die Kurausschreibung erstellt ist, erhalten sie die entsprechenden Unterlagen zugestellt.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

Lucerne University of
Applied Sciences and Arts
**HOCHSCHULE
LUZERN**
Wirtschaft
FH Zentralschweiz

CAS Kommunikation in Tourismus + Mobilität

- Kundenbeziehungsmanagement, Online-, Interkulturelle- und Krisen-Kommunikation, Public Relations, etc.
- modularer Teil des MAS Communication Management oder des MAS Brand and Marketing Management
- berufsbegleitende Weiterbildung: Freitag Nachmittag und Samstag (Dauer: 4 Monate)

Nächster Kursstart: 5. März 2010 (Anmeldeschluss: 22. Januar 2010)

Mehr Informationen unter: www.hslu.ch/c187_itw@hslu.ch

5205-294

**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!

**Réception / Front Office**

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
SeminarcoordinatorIn / LeiterIn der Seminarabteilung	Region Zentralschweiz	J8371

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiterin (80 %) mit Flair fürs Kochen	Region Zürich/ Schaffhausen	J8365

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier (England - London)	International	J8380
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J8383
Jungkoch / Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J8385
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J8373
Chef de partie (England - Evershot)	International	J8374
Commis de Cuisine	Region Bern	J8367
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8369
Chef de partie	Region Ostschweiz	J8379
Küchenchef Gault/ Millau	Region Zürich/ Schaffhausen	J8370
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8366

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de Rang	Region Graubünden	J8377
Restaurantmanager/in (England - Dunkeld)	International	J8378
Chef de rang (England - Newick)	International	J8382
Praktikant/in Service	Region Genf	J8381
Serviceausstatter ca. 30-60% (M/W)	Region Zürich/ Schaffhausen	J8384
Sommelier (Luxury river cruise liner)	International	J8372
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J8375
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J8368

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bartender m/w (Luxury river cruise liner)	International	J8376

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B823	Allrounder dipl.Student	21	CH	per sofort	D F E R/SP
B504	Barkeeper / mitarbeiter	20	CH	per sofort	D E
B801	Bartender,Barmitarbeiter,Service	38	BG	per sofort	D F R/BU
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E
B314	Eventleiterin, Hotel Manager, Front Office	47	CH	per sofort	D F E
B613	Geschäftsleitung, Food & Beverage	30	CH	per sofort	D F I E
B836	GF/BL/Pächter/Gerant	42	DE	per sofort	D F E
B900	Hausdamenassistent/ Housekeeper/ Gouvernant	23	CH	per sofort	D F I E
B199	Hoteldirektion oder Dir. in Parahotellerie	45	CH	per sofort	D F I E
B350	Küchenchef	42	CH	per sofort	D F I
B807	Küchenchef/Sous-Chef	38	DE	per sofort	D E
B810	Oberkellner	56	DE	per sofort	D
B670	Receptionistin/ Reservation	DE	per sofort	D E	
B8	Restaurandleiter/Chef de Service	49	CH	per sofort	D F I E
B687	Rezeption	20	CH	per sofort	D F E
B819	Servicefachangestellte	34	SK	per sofort	D
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	D E

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 7.1.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

hoteljob.ch

Le changement commence ici!
www.hoteljob.ch
Maintenant aussi en français.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie,
la gastronomie et le tourisme.
Novatrice, moderne et fonctionnelle.
Grâce à elle, les rencontres sur le marché du
travail deviennent plus conviviales.



Südafrika in Zürich West

Seit mehr als zwei Jahren ist das Restaurant Mama Africa die Adresse für südafrikanische Küche, Wein und Lebensfreude. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen belastbaren Unternehmer als

Geschäftsführer m/w

In einem Team, zusammengestellt aus Mitarbeitern verschiedenster Regionen und Kulturen zu arbeiten fällt Ihnen leicht und macht Ihnen Spass. Durchsetzungsmögen, unternehmerisches Handeln und Zuverlässigkeit sind weitere zwingende Eigenschaften, die Sie mitbringen sollten. Kochlehre, Hotelfachschule und Erfahrungen als Geschäftsführer runden Ihr Profil ab.

In einer gesunden Unternehmung mit topp motivierten Mitarbeitern bieten wir Ihnen eine **grosse Herausforderung**. Wenn Sie diese anspruchsvolle, vielseitige und erfüllende Stelle interessiert, und Sie etwas bewegen wollen, senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bitte an:

Outback Company AG, Personalabteilung, Michael Schibli, Industriestrasse 25, 8604 Volketswil, Tel. 044 826 02 30, michael.schibli@outback-lodge.ch, www.mamaafrica.ch

Sie wollen eine Herausforderung?

Hoch über einer bekannten und seit vielen Jahren beliebten Winter- und Sommerdestination in der Zentralschweiz mit unverbaubarem Blick auf die beeindruckenden Berge thront das *** Hotel mit neuzeitlichem Wellness-Bereich und Solebad, rund sechzig grosszügigen Gästzimmern, einem à-la-carte-Restaurant, dem Hotel-Restaurant, Bar, Seminarräumen und Autoeinstellhalle.

Ich bin durch die Eigentümerschaft beauftragt, auf 1. Mai 2010 Sie als

Hotelière oder Hotelier

für diese reizvolle Aufgabe zu engagieren.

Sie denken und handeln unternehmerisch und praktisch. Sie können Hand anlegen, haben ein Flair für Menschen, für Verkauf und Gastronomie. Sie gehen gern mit IT und Zahlen um. Sie können Ziele erarbeiten, festlegen und umsetzen, Sie nehmen Ihre Führungsverantwortung wahr.

Eine solide Aus- und Weiterbildung ist ebenso selbstverständlich wie Branchenerfahrung in vergleichbarer Position.

Ihr Partner oder Ihre Partnerin ergänzt Sie eventuell in Ihren Stärken.

Auf Ihre Bewerbung freue ich mich. Sie erreichen mich auf elektronischem oder auf postalischen Weg: Raeto Steiger, Postfach 893, 4001 Basel oder raeo.steiger@gmail.com

Leiter/in MR Zugerland

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

Die Genossenschaft Migros Luzern erarbeitet mit 5'500 Mitarbeitenden in über 60 Verkaufsstellen und Restaurants einen Umsatz von rund 1.3 Mrd. Franken. Im Bereich Systemgastronomie sind wir eines der führenden Unternehmen.

Für das Migros Restaurant Zugerland in Steinhausen, das Grösste der 12 Restaurants und Take Aways, suchen wir nach Vereinbarung eine ausgewiesene Fach- und Führungspersönlichkeit als

Leiterin oder Leiter MR Zugerland

Ihr Aufgabengebiet
Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Funktion, in welcher Sie für die Umsätze und Erträge des Restaurants mit über 600 Sitzplätzen und die sozialkompetente Führung von mehr als 30 Mitarbeitenden verantwortlich sind. Neben dem Migros Restaurant liegen die Führung eines Coffee&Time, Partyservice und das Kompetenzzentrum für Fachausbildung Gastronomie in Ihrer Verantwortung. Weitere Entwicklungsschritte in der Gastronomie der Migros Luzern werden unterstützt.

Unsere Anforderungen
Sie bringen eine fundierte Ausbildung im Bereich der Gastronomie und Betriebswirtschaft (FA) mit und verfügen über eine erfolgreiche Fach- und Führungspraxis in der Systemgastronomie. Wichtige Voraussetzungen sind auch Ihr hoher Qualitätsanspruch und Ihre Umsetzungskompetenz. Die Fähigkeit, als überzeugende Persönlichkeit Beziehungen partnerschaftlich zu gestalten, rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Sie angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Genossenschaft Migros Luzern
Geschäftsstelle Dierikon
Bettina Kneubühler,
Leiterin Personelles/Ausbildung
Postfach, 6031 Ebikon



blaue ente

Das Restaurant Blaue Ente – bekannte Adresse und Ikone in der Mühle Tiefenbrunnen im Zürcher Seefeld-Quartier – wird 2010 mit einem erfrischenden Neuauftritt aufwarten. Neben dem Restaurant verfügt die Blaue Ente über eine Bar, Banketträume, Catering-Service wie auch über die Espresso-Bar Nuno. Für den Neustart dieses spannenden Gastronomie-Unternehmens sind wir beauftragt, Sie als

Geschäftsführender Gastgeber (m/w)

anzusprechen. Als echte Persönlichkeit sind Sie das neue Gesicht der Blauen Ente. Sie repräsentieren die neue Blaue Ente, wo sich auch Stammgäste aus der über zwanzig jährigen Geschichte wohl fühlen. Mit natürlicher Gastfreundschaft, Begeisterung und Lebensfreude verwöhnen Sie die Gäste und motivieren Sie Ihr Team. Sie leiten an der Front umsichtig die Geschicke und verstehen es, die Philosophie des Hauses mit Liebe für Qualität und Details zu leben. Unter Einbezug des Bankett- und Cateringgeschäfts hat das Haus enormes Potenzial – gute Verhandlungs- und Verkaufsfähigkeiten sind wichtige Schlüssel zum Erfolg.

Wir wenden uns an eine Persönlichkeit zwischen 35 und 50 Jahren, die als Gastgeber überzeugende Gastronomiekenntnisse und gefestigte Erfahrung in der ergebnisverantwortlichen Leitung eines Restaurantbetriebs vergleichbarer Größe und vergleichbaren Standings ausweisen kann. Sie sind in der Lage, den vielfältigen Betrieb sicher zu führen und die professionelle Vermarktung zu gewährleisten. Der Anspruch an Qualität ist hoch und Sie können vorweisen, dass Sie erfolgreiche, gut zusammenarbeitende Teams entwickelt haben. Leistungsbereitschaft, Kreativität und praktische Handlungsorientierung zeichnen Sie aus.

Ihnen als hoch motiviertem, resultatsorientiertem Gastgeber – Geschäftsführerpaare sind ebenfalls sehr willkommen – bietet sich eine spannende Herausforderung mit vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten, insbesondere in der Mitgestaltung der neuen «Ente». Erwünscht ist die finanzielle Beteiligung am Unternehmen. Stellenantritt im Frühjahr 2010 oder nach Vereinbarung – www.blau-ente.ch, www.muehle-tiefenbrunnen.ch.

Interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail an Herrn Dominique A. Seiler, Partner, dominique.seiler@ZugerManagementGroup.com. Absolute Diskretion wird Ihnen zugesichert.

ZugerManagementGroup

Dominique A. Seiler, Executive Search

Blegistrasse 3 • CH-6340 Baar
Tel. +41 (0)41 763 15 93
www.ZugerManagementGroup.com

sihpark wellness

SAUNA · HAMAM · SOLEBAD · FITNESS

Für den «Sihlpark», 1500 m² Wellnessoase mit 3-Sterne-Hotel und 160 Betten, suchen wir in Jahresstelle ab sofort eine/n

Wellnessleiter/-in

Aufgaben

- organisatorische und operative Verantwortung für den gesamten Spa- und Wellnessbereich
- Personalführung sowie Rekrutierung und Schulung der 14 Spa-Mitarbeiter
- Qualitätskontrolle und Einsatzplanung der Mitarbeiter
- Gestaltung und Vorschläge für verkaufsfördernde Aktionen
- Organisation und Umsetzung des qualitativ hochwertigen Spa-Angebotes
- Sicherstellen eines entsprechenden Betriebsmanagements und Budgeteinhaltung
- fachkundige Gästeberatung und -betreuung
- Kosmetik- und Pflegeproduktmanagement
- aktive Mitarbeit an der Konzeption und Weiterentwicklung von neuen Angeboten
- zielorientiertes und wirtschaftliches Ausrichten der eingesetzten Ressourcen und Mitarbeiter
- Zusammenarbeit mit anderen administrativen Betriebsteilen wie Technik, Buchhaltung, Marketing
- Einkauf und Lagerhaltung

Ihr Profil

- mehrjährige Erfahrung in einer vergleichbaren Position in der Hotellerie
- Kenntnisse von anerkannten Hotel-Standards
- Befähigungsprüfung Kosmetik/Massage/Fußpflege/Therapie
- anerkannte Fachdiplome in spezifischen Fachbereichen
- Führungskompetenz und Durchsetzungsfähigkeit zur Erreichung der Budgetziele und der Gästezufriedenheit
- ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung
- Deutsch- und Englischkenntnisse (jede weitere Fremdsprache von Vorteil)
- betriebswirtschaftliche Fachkenntnisse inkl. Verkaufsförderung
- Team- und Begeisterungsfähigkeit
- Kenntnisse gängiger Spa-Software und EDV-Programme
- Hygienenmanagement und Umsetzung höchster Standards
- Administration (Bestellwesen, Rechnungskontrolle, Korrespondenz, Mirrusystem Frei- und Ferientagkontrolle)
- Verhandlungen und Kontaktpliye mit Lieferanten
- Repräsentation gegenüber Gästen und Sicherstellung der Gästezufriedenheit

Sich melden mit üblichen Bewerbungsunterlagen und Diplomen bei:

Sihlpark Wellness AG
Dominique Grab, Chaltenbodenstrasse 16, 8834 Schindellegi
Telefon 044 787 51 00

5209-2009

5315-2003

Hotel · Restaurant KERENZERBERG

Stets auf der Höhe.
700 m ü.M.
300 m ü.Walensee



Ob für Gedanken- oder Körpertraining – wir sind mit unseren Anlagen und unserer Seminarorganisation auf der Höhe.
700 Meter über Meer und 300 Meter über dem Walensee.

Für unser sehr gut positioniertes Seminarhotel mit moderner Infrastruktur, trendigem à-la-carte-Restaurant, gemütlicher Dorfbeiz und grosszügigen Bankettmöglichkeiten suchen wir per 1. April 2010 ein fachlich bestens ausgewiesenes,

Gastgeberpaar

Nach erfolgreichen Grundausbildungen in Küche, Service und Rezeption haben Sie sich gezielt weitergebildet und verfügen mittlerweile über einige Jahre Berufserfahrung im Gast- und Hotelleriegewerbe. Idealerweise führen Sie unseren Betrieb als Paar. Sie teilen sich die Aufgaben vor und hinter den Kulissen und stellen so den reibungslosen Ablauf mit viel Eigenverantwortung und Sinn für Detail sicher – in allen Belangen so, als wäre es Ihr eigener Betrieb.

Hotel · Restaurant Kerenzerberg
CH-8757 Filzbach,
Fon +41 (0)55 614 66 66
Fax +41 (0)55 614 66 99
hotel@szk.ch
www.szk.ch

Bitte senden Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: Walter Hofmann, c/o Sportzentrum Kerenzerberg, Kerenzerstrasse, 8757 Filzbach oder w.hofmann@szk.ch.



Für Hotel in St. Stephan/Lenk suchen wir tüchtiges

Pächter-Ehepaar

Bewerbung an: Dr. med. E. Hefti
Postfach 144
6083 Hasliberg-Höchfluh

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 Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen- und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Konditorei-Bäckerei AG in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef (m/w)

Ihr Aufgabe: Wir suchen eine befähigte und kreative Persönlichkeit, welche die Leitung der Produktionsküche und 4 Salatküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände übernimmt. Sie sind für die gesamte Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets, die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte, die Herstellung der Speisen konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestell- und Inventarwesen verantwortlich. Des Weiteren umfasst Ihr Aufgabengebiet die Führung und Einsatzplanung der Mitarbeitenden sowie deren Schulung und Förderung.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige, kreative und vorbildliche Person mit durchhältervermögen, welche über Organisationskenten und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen ausgewiesene Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorientiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und eine Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg. dipl. Küchenchef absolviert. Sie haben vorzugsweise Erfahrungen in Eventfahrung sowie im Qualitätsmanagement gesammelt. EDV-Kenntnisse, Kalkulationen sowie Hygiene- und Arbeitssicherheit gehören ebenfalls zu Ihren Stärkebereichen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Füllastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch



Nach Vereinbarung oder spätestens auf Beginn des Schuljahres 2010/2011 (Mitte Juli) suchen wir eine/n

REKTOR / REKTORIN

für das Ganzjahres-Schulhotel Regina, Matten b. Interlaken, mit ca. 550 Lernenden in den Berufen Hotelfachleute und Hotellerieangestellte und das temporär geführte Schulhotel mit ca. 180 Lernenden Restaurationsfachleuten.

Ihre Aufgaben

In dieser Funktion tragen Sie die Gesamtverantwortung für die personelle, pädagogische, organisatorische und administrative Führung des Schul- und Internatsbetriebes, erstellen und überwachen das Budget und die Infrastruktur. Sie tragen massgeblich zur Weiterentwicklung der Schule und zum Qualitätsmanagement im Sinne von hotelleriesuisse bei. Ein Team von ca. 35 Personen unterstützt Sie bei dieser herausfordernden Aufgabe.

Ihr Profil

- Lehrbefähigung als Berufsschullehrperson
- Weiterbildung im Bereich Schulführung, vorzugsweise Schulleiterausbildung
- Förderungserfahrung (im beruflichen Bildungswesen)
- Kompetenz und Erfahrung im Bereich Organisation und Administration
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Bereitschaft, eine Vorbildfunktion zu übernehmen, gezielt und offen zu kommunizieren und sich für die Ziele der Schule und hotelleriesuisse einzusetzen
- Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen verbunden mit sicherem und engagiertem Auftreten
- Erfahrung in der Branche von Vorteil

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Barbara Holzhaus, Leiterin Gastgewerbliche Berufsbildung, unter 031 370 42 64, ab 4. Januar 2010 gerne zur Verfügung

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Gesucht nach Übereinkunft in Jahresstelle, zur Verstärkung unseres Teams

Küchenchef

für gepflegten Speiseservice, CH-Gilde-Betrieb

sowie **Jungkoch/-köchin** ab 1. März 2010

Interessante Tätigkeit in einem motivierten Team. Dienstag/Mittwoch frei. Kost + evtl. Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf und Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



HOTEL ALTE POST BONADUZ

Fam. Bruno + Erna Theus-Wellinger

Versamerstrasse 1, 7402 Bonaduz (bei Chur)

Tel. 081 641 12 18, Fax 081 641 29 32

www.altepost-bonaduz.ch

5271-2860

(www.altepost-bonaduz.ch)

DeKaGastroTreuhand

Der Landgasthof Heidelberg in Aadorf (TG), seit 25 Jahren ein selbständiger Betriebszweig der erfolgreichen Unternehmung GRESSEL AG. Er befindet sich an sehr guter, zentraler Lage und umfasst ca. 140 Sitzplätze sowie einen Hotelbereich. Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir eine/n

Küchenchefin

Ihr Aufgabenbereich umfasst die Führung der Küchenbrigade, die Gestaltung des kulinarischen Angebots, der Einkauf und die Kalkulation, sowie eine aktive Mitarbeit.

Wir erwarten von Ihnen Organisationsgeschick, Führungs- und Sozialkompetenz, ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein und ein hohes Mass an Eigenverantwortung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DeKa Gastronomie-Treuhand AG
Z.H. Hr. Daniel Deutscher, Postfach, 8501 Frauenfeld
Tel. 052 720 12 10 E-Mail: deka@gastro-treuhand.ch

5179-2799

Selbstständig sein –

eine neue Herausforderung anpacken



Eiger Guesthouse heisst ihre neue Chance:

Das unkomplizierte Hotel im autofreien Mürren mit 12 neu renovierten Zimmern, à la carte Restaurant (20 Plätze), Bar/Restaurant (40 Plätze), Terrasse im Sommer (50 Plätze) und Spielsalon ist ein Treffpunkt für Gäste und Einheimische.

Wir suchen per Mitte April oder nach Vereinbarung

Betriebsleiterpaar oder Betriebsleiter/in

Ihre Aufgaben und Verantwortung:

- Sie verfügen über eine Ausbildung und Führungserfahrung in der Gastronomie; das Wirtpatent ist von Vorteil
- Sie führen das Eiger Guesthouse mit bis zu 7 Mitarbeiter selbstständig
- dazu gehören Hotelreservierungen, Gästebetreuung, Angebots- und Preisplanung, Lagerverwaltung, Einhaltung der Hygienerichtlinien, allgemeine administrative Tätigkeiten
- Sie sind organisational stark und belastbar
- Sie haben Freude am Umgang mit Gästen und Menschen unterschiedlicher Herkunft
- Sie sind Gastgeber/in mit Herzblut
- Sie packen an und gehen gerne voraus
- Sie bringen gute Sprachenkenntnisse in D/E/F mit

Wir bieten Ihnen eine Jahresanstellung mit Erfolgsbeteiligung. Sie werden in den administrativen Aufgaben der Buchhaltung, Lohnwesen, Sozialversicherungen unterstützt. Sie haben die nötige Energie, Fähigkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um das Eiger Guesthouse weiterhin erfolgreich in die Zukunft zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Familie Stähli, Hotel Eiger, 3825 Mürren
sandra@hotelleiger.com
Tel 033 856 54 54 Fax 033 856 54 56

Mehr Infos zum Betrieb: www.eigerguesthouse.com

5312-2865

Die Gastronomiegruppe 

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Gastronomie BEA bern expo

Ihre Aufgaben: Wir suchen eine innovative und belastbare Persönlichkeit, welche die gesamte Gastronomie (verschiedene Restaurants, Bars, Events, Interne und externe Caterings) der BEA bern expo leitet. Ihr Aufgabengebiet umfasst die gesamte Führung und Organisation der Gastronomiebetriebe nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen, die Umsetzung und Mitgestaltung neuer innovativer Konzepte, die Mitarbeiterplanung und -führung sowie die Koordination, Akquisition und Überwachung von internen und externen Caterings. Zudem arbeiten Sie eng mit den zuständigen Verantwortlichen der BEA bern expo zusammen. Im Weiteren sind Sie für die Qualitätssicherung in sämtlichen Outlets verantwortlich.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine souveräne, begeisterungsfähige und vorbildliche Persönlichkeit, welche die Betriebe mit Leidenschaft und Motivation führt. Selbstständigkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind für Sie keine Fremdwörter. Mit Enthusiasmus und Abenteuerlust bringen Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen ein. Sie haben eine Hotelfachschule oder eine höhere Fachschule absolviert und können eine Weiterbildung in Marketing und Betriebswirtschaft vorweisen. Sie besitzen ein ausgeprägtes Zahlenverständnis und verfügen über eine gute Vernetzung im Raum Bern. Vorf zugweise haben Sie bereits Erfahrungen im Event- und Cateringbereich gesammelt.

Wir bieten Ihnen 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 Tauri, Leiterin Personalstand, 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



Für unseren lebhaften *** Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 25 Zimmern und 3 Restaurants (Sommer 150 Gartensitzplätze) sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 135 Personen haben wir für die Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

RESTAURATIONSFACHFRAU

Wir suchen eine herzliche, teamfähige, belastbare und selbstständige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre oder langjähriger Berufserfahrung in der gehobenen A la carte Gastronomie.

CHEF DE PARTIE

Sie verfügen über einige Jahre Berufserfahrung, sind bereit Verantwortung zu übernehmen und suchen eine neue Herausforderung.

COMMIS DE CUISINE

mit abgeschlossener Berufslehre. Sie wollen sich weiterentwickeln und zusätzliche Erfahrungen sammeln. Dafür setzen Sie sich mit Begeisterung ein.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe, eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und einen wunderschönen Arbeitsplatz direkt am Vierwaldstättersee.

Haben Sie Interesse, mit Freude und Einsatzbereitschaft in unserem motivierten Team zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.



Seehotel Sternen Horw

Daniel Untenhäuser, Direktor
Winkelstrasse 46 · 6048 Horw/Luzern/Schweiz
Telefon +41 (0)41 348 24 82 · Fax +41 (0)41 348 24 83
info@seehotel-sterne.ch · www.seehotel-sterne.ch


**Grand Hotel
Villa Castagnola**

Das Grand Hotel Villa Castagnola – einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano – ist direkt am Ufer des Sees gelegen. Das Hotel bietet 65 Zimmer und 22 Suiten, das elegante Restaurant «Le Relais» mit seiner Panorama-Sommerterrasse, das renommierte «Arté al Lago», Bankett- und Seminarräume sowie das Wellness Center. Zur Vervollständigung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir ab 1. März 2010:

**ein F&B Allrounder / F&B Assistant
(Jahresstelle)**

mit guten Sprachkenntnissen (I, D, E, F), Erfahrung mit dem PMS «Fidelio», gastorientiert, flexibel, qualitätsbewusst sowie Enthusiasmus im Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen.

Diese verantwortungsvolle Position verlangt profundes Fachwissen. Sie haben ausgewiesene Service-Erfahrung, sehr gute administrative Kenntnisse. Ebenfalls verkaufen Sie Seminare und Bankette, besprechen Menüs und Weine, betreuen unsere Kunden während der Veranstaltungen.

Wir bieten ein traditionelles Haus an bester Lage, gutes Arbeitsklima, eine Einführungsszeit von fast einem Jahr und interne Entwicklungsmöglichkeiten.

Es können nur Kandidaten, die dem gesuchten Profil entsprechen, berücksichtigt werden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

*Ivan Zorloni, Direttore
Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola, 31 - CH-6906 Lugano
Tel. +41 (0)91 973 25 55 - Fax +41 (0)91 973 25 50
E-Mail: info@villacastagnola.com - Website: www.villacastagnola.com*


Hotel Krone

In unserem Team hat es wieder Platz. Wir sind ein aussergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Pt. Gault Millau, Jeunes Restaurateurs d'Europe) und der Mitarbeiter gesetzt hat.

Dürfen wir Sie ab sofort, oder für die kommende Spielzeit engagieren?

Service/Aide du Patron

Sprüht aus Ihren Augen die Faszination für die Gastronomie? Möchten Sie mit viel Begeisterung und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühnenrolle mit Schwerpunkt Wein/Käse vorstellen?

Servicemitarbeiterin
(mit Erfahrung im Gourmetbereich)

Als Requisiten stellen wir Ihnen ein topmotiviertes Team und eine wunderschöne Kleinhütte. Möchten Sie mit viel Begeisterung und Engagement in unserem Team mitspielen? ... dann freuen wir uns sehr, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

*Hotel Krone AG, Thomas Huber, 8816 Sihlbrugg-Hirzel
(20 Minuten von Zürich und Luzern)
044 729 83 33 / 079 739 84 58
www.krone-sihlbrugg.ch*

HOTEL LAUDINELLA

KULTUR KONGRESSE FERIEN

CH-7500 St. Moritz

Unser Hotel verfügt über 203 Zimmer, 6 Restaurants, 2 Bars, Kongress- und Seminarräumlichkeiten, einen Wellnessbereich sowie über ein großes kulturelles Angebot.

Zur Ergänzung unseres motivierten, jungen Teams suchen wir Sie!

In Jahresanstellung, ab 1. Februar 2010, oder nach Vereinbarung:

Thai-Koch (m/w)

Ihre Aufgaben:

Zubereitung der Speisen im 4er Thai-Team Stellvertretung des Thai-Chefs in dessen Abwesenheit Sushi-Kenntnisse erwünscht

Ihr Profil:

Fundierte Kenntnisse und Freude am Beruf Erfahrung in ähnlicher Position vorhanden Sprachkenntnisse Englisch, Deutsch von Vorteil Sie sind belastbar, flexibel, verfügen über gute Umgangsformen und ein gepflegtes Äußeres

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

*Hotel Laudinella
Josy Caduff, Human Resources Manager
7500 St. Moritz
Telefon +41 (0)81 836 06 04, www.laudinella.ch*


**ferienregion
HEIDILAND**

Zur Ergänzung der Infostelle Flumserberg suchen wir engagierte und motivierte Personen als

Infostellenleiter/in

Anforderungsprofil, Aufgabenbereich und weitere Informationen finden Sie unter www.flumserberg.ch, Rubrik Jobs.


Wallis Tourismus

Wallis Tourismus ist die Dachorganisation des Walliser Tourismus. Als privatrechtlicher Verein im öffentlichen Interesse hat sie zum Ziel, den Walliser Tourismus zu fördern. Das Wallis ist in den letzten Jahren zur ersten Ferienregion der Schweiz avanciert. Diese Stellung wollen wir weiter ausbauen.

Wir suchen:

junge(n), aufgestellte(n)

Leiter(in) Produktemarketing

Zu den hauptsächlichen Aufgabenbereichen gehören die Entwicklung von Angeboten in Zusammenarbeit mit unseren touristischen Partnern, die Entwicklung der Geschäftsbeziehungen mit Reiseveranstaltern sowie die Planung, Organisation und Umsetzung von Marketingaktivitäten.

Sie bringen mit:

Diplom einer Tourismusfachschule oder andere gleichwertige Ausbildung im Bereich Marketing/Kommunikation.

Erfahrung im Tourismus und im Marketing.

Muttersprache Deutsch oder Französisch sowie sehr gute Kenntnisse der anderen Sprache in Wort und Schrift.

Sehr gute Englischkenntnisse. Weitere Sprachkenntnisse von Vorteil.

Engagierte und kommunikative Persönlichkeit.

Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten.

Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, die Flexibilität und Teamfähigkeit voraussetzt.

Stellenantritt: 1. März 2010 oder nach Übereinkunft. Interessierte Kandidaten/-innen werden gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem aktuellen Foto an folgende Adresse zu senden:

Wallis Tourismus, Direktion, Postfach 1469, 1951 Sion.

Bruno Hugger, Vizedirektor und Leiter Gästemarketing, steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung. Telefon 027 327 35 70; bruno.hugger@valais.ch



Frutigen
Frutigen Tourismus

Infolge Pensionierung suchen wir auf den 1. August 2010 oder nach Vereinbarung

Geschäftsführerin oder Geschäftsführer
Einstellungsgrad 80-100%

Ihr Profil

- Kaufm. Ausbildung und Weiterbildung in der Tourismus-Branche
- Sprachgewandt D/F/E
- Flair und Know-how im Umgang mit Gästen, Behörden und Partnern
- Teamorientierte, belastbare und gut organisierte Persönlichkeit
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeiten

Ihre Aufgaben

- Führung des Tourismusvereins mit Geschäftsstelle (1 Mitarbeiterin)
- Aktive Mitarbeit in der Destination Adelboden-Frutigen, im Sportzentrum Frutigen und im Skizentrum Eisigen-Metsch

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Arbeitsbedingungen.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis Ende Januar 2010 an den bisherigen Geschäftsführer


**Adelboden
Frutigen**

Frutigen Tourismus
Arthur Grossen, Postfach 59, 3714 Frutigen
Telefon 033 671 14 21, arthur.grossen@bluewin.ch

CLARIDGE HOTEL ZURICH

The charming and quiet Business Boutique Hotel right in the City Center

Das **CLARIDGE HOTEL ZURICH** ist ein Superior-Business-Boutique-Hotel mit 31 sehr komfortablen und individuell klimatisierbaren Wohn- und Schlafzimmern und 8 Junior-Suiten mit total 70 Betten, alle im Stil Louis XV möbliert und integriertem Schreibtisch mit einer Computer-Workstation mit Office-Software, Internet-TV und einem gratis Highspeed Internet-Kabel-Anschluss, einem kostenpflichtigen Highspeed Wireless LAN und unserem trendigen Gourmet-Restaurants-Konzept **Orson's** – Restaurant, Lounge & Bar – (mit 50 Plätzen) mit dem romantischen Gartenrestaurant mit 50 Plätzen und dem bürgerlichen Schweizer Restaurant ACE – Alternativ **CHuchi** Erleben – mit einer vorgelagerten Bar-Terrasse (30 Plätze).

Per Übereinkunft werden in unserem Superior Swiss Quality Boutique Hotel mit der QQ-Auszeichnung folgende Stellen frei:

RÉCEPTIONIST/IN (60 bis 100%)

Wir erwarten Erfahrung auf Fidelio 7 und MS Office, möglichst mit KV-Abschluss im Hotelfach, absolut fließend in Englisch und Deutsch (Wort und Schrift) und guten F-Kenntnissen (zumindest mündlich), PW-Führerausweis und viel Initiative, Enthusiasmus und Freude an internationalem und sehr anspruchsvollem Gästekontakt, denn unser besonderes USP ist die ansprechenden persönlichen und sehr freundlichen, zuvorkommenden Gästebetreuung.

RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN (100%)

Sie sind fließend in Englisch und Deutsch und haben gute mündliche F-Kenntnisse und verfügen wenn möglich über den PW-Führerausweis.

Stv. ETAGEN-GOUVERNANTE

mit abgeschlossener Hofa-Lehre zur Unterstützung unserer Gouvernante. Sie arbeiten aktiv mit auf der Etage und in der Lingerie, kontrollieren die Zimmer auf Vollständigkeit und Sauberkeit und leiten unsere Lernenden an.

Wir bieten selbständige, abwechslungsreiche Tätigkeiten, wobei uns viel an einem lebhaften, fröhlichen und kollegialen Arbeitsklima liegt, in dem Sie sich wohl fühlen und sich voll einbringen können. Die Arbeitszeiten sind attraktiv und die Anstellungsbedingungen entsprechen der heutigen Zeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständige Offerte mit aktuellem Foto und Ihren Salärvorstellungen an unsere Frau Lisa Hobi. Ein vertrauliches E-Mail können Sie an hobi@claridge.ch

SWISS QUALITY HOTEL SUPERIOR
CLARIDGE HOTEL ZURICH ****
Steinwiesstrasse 8-10, 8032 Zürich
Tel. 044 267 87 87, Fax 044 251 24 76

WALDMANNSBURG - DÜBENDORF

...feiern & geniessen...

Wir suchen per 1. März 2010

CHEF ENTREMETIER

w/m

Sie erwarten ein stilvolles Haus im Grünen mit klassischer à la carte und Bankettküche. Die saisonalen Themen wie: Servus Austria, California Dine & Wine, Saporì del Sud oder Amarone Festival bilden erfrischende Alternativen für Gast und Mitarbeiter.

Wir sind keinen Bewertungen verpflichtet. Trotzdem arbeiten wir mit Frischprodukten, veredeln diese mit bestem Küchenhandwerk und präsentieren sie je nach Thema – klassisch bis modern.

Sie ergänzen die längjährige Stammburgade (Chef, Tournant/Sous-Chef, Garde Manger, 4 Lehrlinge, 2 Hilfskräfte) und profitieren von geregelten Arbeitszeiten und echten Werten.

Anforderungen:

Sie sind um die 24 Jahre alt, bringen eine klassische Koch-Ausbildung mit und sind Entremetier mit Leib und Seele. Sie scheuen weder Quantität noch Qualität und bereiten à la carte und Bankettgerichte in ausgezeichnete Konstanter Qualität zu. Sie sind eine zuverlässige und belastbare Persönlichkeit mit einer ausgeprägten Sozialkompetenz.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) so bald als möglich.

Peter Aegerter, Besitzer und Gastgeber

RESTAURANT WALDMANNSBURG – 8600 DÜBENDORF
www.waldmannsburg.ch – 043/355 10 00

Wir suchen ab 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung einen

Patissier (m oder w)

Die Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus

Rathauskeller AG, Herr Stefan Meier, Inhaber,

Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug, Tel. 041 711 00 56

E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch

5218-2762

In gepflegten, lebhaften Betrieb suchen wir

Erfahrene Servicefach-Angestellte (m/w) 60-100%

Jahresstelle und Sommersaison

sowie

Küchen- und Service-Praktikant(in) (Hotelfachschul-Absolventen)

ab April/Mai 2010

Sie sind freundlich, deutschsprachig, arbeiten gerne selbstständig und flexibel in einem familiären

Jungen Team (inkl. Sa/So)?

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen dürfen!

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Restaurant Bad-Stübli, Badstrasse 52,

5116 Schinznach-Bad AG

056 443 24 43

www.bad-stuebli.ch

5317-2894

HOTEL uCLIVA

WALTENSBURG-VUORZ Das nachhaltige Familien- und Seminarhotel

Direkt neben der Talstation der Bergbahnen gelegen.

Ab sofort oder nach Vereinbarung für die laufende Wintersaison (evtl. auch Sommer 2010) suchen wir noch einen

Koch/Chef de partie f/m

in Frischproduktküche sowie eine

Servicefachangestellte f/m

Hotels Ucliva, CH-7158 Waltensburg/GR

Tel. +41 81 941 22 42 johann.zegg@ucliva.ch www.ucliva.ch

5220-2860

Die Gastronomiegruppe

Wir sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschen Schweiz sowie mehr als 1700 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für unser

Restaurant Mishio Bern

Bärenplatz 2, 3011 Bern, Tel. 031 32 00 00

welches wir neu eröffnen, suchen wir per 22. März 2009

asiatische Köche (m/w)

Ihre Aufgabe: In Ihr Aufgabengebiet gehören hauptsächlich die

Mise en place in Ihrem Aufgabengebiet, die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion, das selbständige Arbeiten an der WOK-Station sowie die Einhaltung und Umsetzung der HACCP- und EKAS-Richtlinien.

Ihr Profil: Wir suchen motivierte, engagierte und innovative Köche, welche Erfahrung in der asiatischen Küche mitbringen. Das Restaurant ist jeweils von Montag bis Samstag geöffnet.

Öffnungszeiten Montag bis Freitag sind 08.30 – 20.30 Uhr, am Samstag ist das Restaurant von 08.00 – 17.00 Uhr geöffnet.

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 Tauri, Leiterin Personalstandort, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

5227-2861

ZFV-Unternehmungen
Mühlebachstrasse 86, Postfach, 8032 Zürich
T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36
info.zfv.ch, www.zfv.ch

Katharina + Herbert Balz-Michel

Oltnerstrasse 10 Tel. 062 295 20 33
4653 Obergoesen Fax 062 295 04 83
www.kreuz-obergoesen.ch

Wir sind ein innovativer und lebendiger Landgasthof mit viel Charme. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Verstärkung für unser junges Team eine/n

Servicefachangestellte/n

Service-Aushilfe

Sie verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung im Service und sind nicht älter als 35 Jahre.

Ihre gewinnende und fröhliche Art schätzt sowohl unser à-la-carte- wie Bankettgast.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG

Familie Balz-Michel, Oltnerstrasse 10, 4653 Obergoesen
info@kreuz-obergoesen.ch

5339-2895

bothanien

Haus für Ferien und Kurse
CH-6066 St. Niklausen/OW

Das Gästehaus des Klosters der Dominikanerinnen liegt auf 800 m ü.M. und bietet eine grossartige Rundsicht über den Samnersee und in die Obwaldner Berge. Unsere 65 Betten werden durch Ferien- und Seminargäste belegt.

Per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine flexible, initiative

Betriebsassistentin (40% Service / 60% Administration)

Anforderungen:

Hotelfachschulabschluss oder Ausbildung im Gastgewerbe in Service und Administration und Protel-Kenntnisse

Wir bieten:

Interessante, abwechslungsreiche Aufgaben einer neu geschaffenen Stelle in einem angenehmen Arbeitsumfeld

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an Barbara Durrer, Hausleitung

5333-2891

Küchenchef/in

«Interessante und vielseitige Aufgaben.»

weitere Jobs unter www.migros.ch

Kommt der Appetit? Die grosse Palette der Migros-Gastronomie deckt vielseitige kulinarische Bedürfnisse ab. Migros-Take Away, Selbstwahl-Restaurants und der Party-Service der Migros Luzern sorgen für einen rundum feinen Genuss. Für unser Personalrestaurant timeout in Dierikon suchen wir eine/n

Küchenchef/in

Ihr Aufgabengebiet

– Fachgerechtes Zubereiten von warmen und kalten Speisen unter Einhaltung von Rezept, Qualität sowie Hygiene

– Führen eines Teams nach partizipativen und kundenorientierten Grundlagen (inkl. Personalbeurteilung)

– Bewirtschaften der Arbeitsstunden

– Prüfen und Einführen neuer Angebote

– Entgegennahme von Bestellungen und Reservationen

– Einsatz und Produktion bei Bankettanlässen

– Ausbildung des Koch-Lernenden

– Gästebedienung

Unsere Anforderungen

– Abgeschlossene Berufsausbildung im Bereich der Gastronomie bzw. der Hotellerie

– Einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung

– Große Einsatz- und Leistungsbereitschaft

– Zuverlässigkeit, Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein

– Selbstständige und saubere Arbeitsweise

Wir bieten

Eine abwechslungsreiche Stelle mit attraktiven Arbeitszeiten und überdurchschnittlichen Sozialleistungen sowie einen Arbeitsplatz in einem fort schriftlichen Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/stellen.

Genossenschaft Migros Luzern

Geschäftsstelle Dierikon

Patrizia Steinmann, Personelles

Postfach

6031 Ebikon

5295-2860



BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

Das Badrutt's Palace Hotel ist das führende 5*-Deluxe-Hotel in der Region, mit 160 Zimmern und Suiten, 7 Restaurants und 5 Bars, Veranstaltungsräumen bis zu 400 Gästen, einem grosszügigen Sport- und Wellnessbereich mit Pool, Natureisbahn und dem Kid's Club «Palazzino». Das mehrfach international ausgezeichnete Badrutt's Palace Hotel ist seit der Eröffnung im Juli 1896 in Familienbesitz und ist Mitglied der «Leading Hotels of the World», der «Swiss Deluxe Hotels» als auch der «Swiss Historic Hotels».

Für Fachfrauen mit «Soul & Passion»

Wir suchen auf 1. Februar 2010 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Personalsachbearbeiterin

Vielseitig – spannend – manchmal stressig – anspruchsvoll – lehrreich – befriedigend

Wir betreuen im Winter 550 Mitarbeitende, im Sommer 260, inbegriffen sind 65 Jahresmitarbeitende. Unsere Aufgaben sind im Wesentlichen: Budgetierung des Mitarbeiterbedarfs, Rekrutierung, Vertrags- und Bewilligungswesen, Sozialversicherungen, Mitarbeiterunterkünfte, Einführung und Schulung der Mitarbeiterenden, Organisation von verschiedenen Anlässen, Betreuungsaufgaben, Zeiterfassung, Saisonabschlussrechnungen, Verabschiedung und diverse Nachbearbeitungen. Wir sind ein Team von vier Voll- und zwei «Teilzeitnehmerinnen» und freuen uns auf Sie als unsere neue Personalsachbearbeiterin.

Sie haben nach Ihrer Ausbildung zur Kauflfrau HGT oder nach einer Hotelfachschule mindestens 1-2 Jahre erfolgreich im Human Resources eines grösseren Schweizer 5-Sterne-Hotels gearbeitet. Sie bringen gute mündliche und schriftliche Fremdsprachenkenntnisse mit (inkl. Italienisch), haben eine ausgeprägte «Can Do Attitude» und Sie sind sattelfest in den Programmen von MS-Office. Teamplayer, Belastbarkeit, gewinnendes Auftreten, gepflegte Umgangsformen, erste Erfahrung mit den Schweizer Sozialversicherungen und mit Zeiterfassungssystemen sind weitere Punkte im Anforderungsprofil unserer Personalsachbearbeiterin. Sie sind an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert.

Wenn Sie motiviert sind, in einem renommierten Hotel Verantwortung zu übernehmen, erwarten Sie im wunderschönen Oberengadin ein Arbeitsumfeld, das Ihre Erwartungen übertrifft. Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Kurt Altörfer, Personalleiter. Vielen Dank.

BADRUTT'S PALACE HOTEL
Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland
Tel. +41 (0)81 837 26 12
E-Mail: kaltorfer@badruttspalace.com

Member of
The
Leading Hotels
of the World

5292-2664

WALDMANNSBURG - DÜBENDORF ...feiern & geniessen...

Wir suchen per 1. März 2010

Restaurationsfachfrau/-mann

Sie erwartet ein stilvolles à la carte- und Bankettrestaurant im Grünen mit vielen Möglichkeiten für grosse und kleine Feste rund ums Jahr.

Wir sind keinen Bewertungen verpflichtet.

Trotzdem punkten wir bei unseren anspruchsvollen Gästen mit klassischer Küche und saisonalen Angeboten (Servus Austria, California Dine & Wine, Sapori del Sud, Amarone Festival) und einer engagierten und persönlichen Betreuung.

Sie ergänzen unsere langjährige Brigade mit 3 Lehrlingen und können in gepflegtem Umfeld Ihre Passion leben und Ihre Fertigkeiten perfektionieren.

Anforderungen:

Sie sind um die 19-25 Jahre alt, bringen eine abgeschlossene Berufsschule mit und sind Gastgeberin mit Leib und Seele. Sie sind eine zuverlässige und belastbare Persönlichkeit mit einer ausgeprägten Sozialkompetenz.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto) so bald als möglich.

Peter Aegerter, Besitzer und Gastgeber

RESTAURANT WALDMANNSBURG – 8600 DÜBENDORF
www.waldmannsburg.ch – 043/355 10 00

5292-2660

hoteljob.ch

Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Wir suchen Sie per sofort als
unsere/n neue/n

Chef de Service

Gastgeber/in sein, und auf die Gäste eingehen können, setzen wir voraus, ebenso ausgeprägte Fachkenntnisse. Idealerweise im Alter von 25-30,

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen an Herrn Matthias Kyburz.

Hotel Sonne Bremgarten
Marktgasse 1
5620 Bremgarten
Tel. 056 648 8040
hotel.sonne-bremgarten.ch
www.sonne-bremgarten.ch

Der Campus Muristalden bietet seit 150 Jahren eine Alternative zu den öffentlichen Schulen.

Wir sind eine moderne Bildungsstätte mit einem breit angelegten und zukunftsgerichteten Angebot.

Das Bistro mit Selbstbedienung wird erfolgreich in eigener Regie geführt und ist ein wichtiger Teil des Schulbetriebs. Für die Qualität der täglich fast 350 Mahlzeiten (Schüler und Erwachsene) und für unser Ambiente erhalten wir regelmässig erstklassige Feedbacks.

Wir suchen eine neue Gastgeberin als

Co-Leiterin Bistro (100%)

Sie führen den Betrieb zusammen mit unserem bisherigen Küchenchef und sind dabei für die Bereiche Front und Administration verantwortlich. Dies setzen Sie mit viel Charme und fachlich sehr kompetent um. Sie haben vergleichbare Führungserfahrung in einem ähnlichen Betrieb und ein gutes Gefühl für die Balance zwischen Qualität und Kostenbewusstsein; ebenfalls ist ein guter, lebensbejahender, kommunikativer Draht zu Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen gleichermaßen wichtig.

Sie finden bei uns einen gut geführten und optimal eingerichteten Betrieb, den es mit Engagement zu pflegen und weiterzuentwickeln gilt. Ihre Jahresarbeitszeit beträgt 100%, bei Anlässen sind teilweise Einsätze über die normalen Tageszeiten hinaus und an Wochenenden nötig. Unsere Zusammenarbeit startet im kommenden Mai 2010 oder nach Vereinbarung und soll langfristig orientiert sein.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem kurzen handschriebenen Brief bis zum 15. Januar 2010 an

Campus Muristalden AG
z. Hd. Andreas Schudel, Verwaltungsdirektor
Muristrasse 8
3000 Bern 31

Für erste Auskünfte steht Ihnen die Bistro-Co-Leitung Frau Susanne Bieri oder Herr Franz Loosli unter 031 350 42 27 oder 28 gerne zur Verfügung.

Campus Muristalden AG
Gymnasium, Fortbildungsklassen
Volksschule, H-I-K, Internat, Weiterbildung
Muristrasse 8, CH-3000 Bern 31
Tel 031 350 42 50, Fax 031 350 42 00
www.muristalden.ch

5109-1808

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

RESTAURANT
REUSSBRÜCKE
Die Türen für einen Gourmetkoch stehen offen
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,
Munistrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

5292-2649

Hôtel-Restaurant BEL-AIR

Cuisine bourgeoise, spécialités de poissons et diverses quinzaines selon les saisons.

Wir suchen, Nous recherchons pour compléter notre brigade

1 cuisinier/ère / Koch oder Köchin
R. CHERVET 026 673 14 14 / 079 684 86 66

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

www.bel-air-lac.ch, e-mail: bel-air@bel-air-lac.ch

5292-2689

ROMANTIK
HOTEL
Julen
ZERMATT

Zermatt – einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneegäste reiste mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahreszeit.

Unser traditionelles 4***-Romantik-Haus Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir nun folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen

ab sofort

Chef de Rang

in Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an folgende

Adresse:
Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 986 78 00
Telefax +41 27 966 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

5318-2683

HOTEL**** à Lausanne

cherche de suite ou date à convenir

un/e chef/fe pâtissier

Horaire continu.
Samedi et dimanche congé.
Bonne rémunération.

Veillez s.v.p. envoyer vos offres sous chiffre 5320-2885 à hôtel revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

5320-2885

POSTES DISPONIBLES

UN SOUS-CHEF DE CUISINE &

DEUX CHEF DE PARTIE

Travaille au sein d'une équipe sous la direction du chef

Cuisine variée adaptée à la clientèle internationale
Seconde le Chef de cuisine, le remplace en son absence

Motivé, compétent et avec minimum 2 années d'expérience

Entrée : à convenir

RÉCEPTIONNISTE

Votre profil : Au bénéfice d'une formation et d'une expérience de quelques années dans un poste similaire hôtelier, vous possédez un savoir-faire informatique.

Maîtrise des langues allemande et anglaise

Travail à plein temps ou temps partiel 80%

Entrée : Février, 2010 ou à convenir

Merci nous envoyer votre candidature à :

Au Parc Hôtel - Rte de Villars 37
1700 Fribourg
026 / 429 56 56
direction@auparc-hotel.ch

5394-0665

Verantwortlicher für Restaurant

Arbeitsort: Swissminatur, Melide-Lugano
Beschäftigungsgrad: 100% von Anfang März bis Ende Oktober (Saisonöffnung)

Ihre Eigenschaften:

- Mindestens 40 Jahre alt
- Italienisch, Deutsch, Englisch und evtl. Französisch unentbehrlich
- Gaststättengewerbe-Schule gewünscht (Gewerbetreiber-Lizenz nicht nötig)
- Gastfreundlich und an internationale Kundenschaft gewöhnt
- Unternehmergeist, Flexibilität, Kreativität und guter Charakter für die Führung und Organisation des Personals
- Identifizierung in die Betriebsphilosophie

Ihre Aufgaben:

- Personalführung
- Verwaltung der Warenbestellungen
- Verwaltung der Offeren/Reservierungen/Gruppen-Empfang/usw.
- Kasse
- Veranstaltungen/Bankette

Wir offerieren:

- Professionelle Herausforderung mit verschiedenen Aufgaben
- Lohn gemäss den Kapazitäten, der Befähigung und der Erfahrung f. des Kandidaten

Offerten mit Lebenslauf, Referenzen, Zeugnissabschriften und Lohnanspruch sind zu richten an Swissminatur SA, 6815 Melide, z.H. Direktion.

Grand Hotel
Villa Castagnola

Il Grand Hotel Villa Castagnola, unico 5 stelle superior di Lugano, ricco di tradizione e prestigio, situato sulle sponde del lago di Lugano conta 65 camere e 22 suites, i ristoranti gastronomici «Le Relais» con terrazza nel parco e «Arte al Lago», sale battelli e sale conferenze.

Per potenziare il nostro giovane e dinamico team cerchiamo:

Cucina

Chef de Partie
Commis di Cucina

Ristorante

Chef de Rang
Commis di Ristorante

con esperienza nel settore alberghiero, spirito d'iniziativa ed entusiasmo nell'offrire alla nostra esigente clientela un servizio accurato e personalizzato.

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 Zoroni, Dir., Grand Hotel Villa Castagnola
hr@villacastagnola.com

Grand Hotel Villa Castagnola
Viale Castagnola, 31 - CH-6906 Lugano

Tel. +41 (0)91 73 25 55 - Fax +41 (0)91 73 25 50

E-Mail: info@villacastagnola.com - Website: www.villacastagnola.com

5175-2930



****Familienhotel im Tessin, direkt am See, mit Restaurant «Grotto Al Porto» und «Millefiori», Lagobard, Sirenambar, Schwimmbad, Beautysalon und Miniclub Pinocchio sucht für die kommende Saisonssaison mit Eintritt 1. 4. 2010 oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

RéceptionistIn (D/F/I)

ServicemitarbeiterIn (D/I)

Barman (D/F/I)

und

ServicepraktikantIn
(15. 6. 2010-31. 8. 2010)

Chef de partie

Commis

Officebursche

Buffethilfe

Zimmermädchen

KinderbetreuerIn

und AnimateurIn (D/I/F)

WILLKOMMEN IM TEAM!

Beste Lage direkt am See, mediterranes Ambiente und ein junges, dynamisches Team erwarten Sie.

Über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH

zH Herrn MMag. Markus Zwölfer

Kaufmannstraße 58, 6020 Innsbruck

E-Mail: job@hotellagodilugano.ch

Tel. 091 641 98 15, Fax 091 641 98 01

Wir freuen uns, wenn auch Sie bald zum Delta-Team zählen.
A presto in Ticino,

Irene Rianda, Human Resources risorse@parkhoteldelta.ch
Via Delta 137
6612 Ascona
Tel. 091 785 77 85
Fax 091 785 77 27

2. Chef de réception (w/m), mit deutscher Muttersprache. Sprachkenntnisse in I/F/E, mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung in der gleichen Position

Receptionist/in mit Erfahrung und I/D/F/E-Kenntnisse
Réception-Praktikant/in von Mitte März bis Mitte Oktober

Verantwortliche Kinderbetreuerin, D/I
ab Mitte März bis Ende Oktober

Wir freuen uns, wenn auch Sie bald zum Delta-Team zählen.
A presto in Ticino,

Irene Rianda, Human Resources risorse@parkhoteldelta.ch
Via Delta 137
6612 Ascona
Tel. 091 785 77 85
Fax 091 785 77 27

International

Wir suchen im Auftrag der TILAK - Tiroler Landeskrankenanstalten GmbH
ein(e) Leiter(in)

der Zentralküche des Landeskrankenhaus – Universitätskliniken Innsbruck.

Wir wenden uns an eine(n) dynamische(n) Systemgastronomie(n) mit reichhaltiger Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie (Cook & Chill-Verfahren), hoher Einsatzbereitschaft, Verantwortungsbewusstsein und Teamgeist.

Als Küchenchef(in) der Zentralküche sind Sie für folgende Arbeitsergebnisse verantwortlich:

- Personelle und fachliche Führung, Förderung und Betreuung von ca. 135 MitarbeiterInnen in 4 Abteilungen
- Optimale Organisation und Produktion der täglich rd. 6.000 Essen für Patienten und Mitarbeiter in bester Qualität.
- Sicherstellung und laufende Verbesserung einer bedürfnisgerechten, abwechslungsreichen und saisonalen Angebotsplanung
- Effizientes Kostenmanagement und Budgetdisziplin
- Umfassende Qualitätsicherung sowie lückenlose Einhaltung der HACCP-Hygienerichtlinien

Auf Sie wartet per 01.04.2010 eine herausfordernde und spannende Führungstätigkeit in einem fachlich versierten, motivierten und gut eingespielten Team. Als Vertragsbediensteter des Landes Tirols genießen Sie eine sichere Anstellung mit geregelten (5-Tage-Wochen).

Genäg 8 § 7 Tiroler Landes-Gleichbehandlungsgesetz 2005 werden ausdrücklich qualifizierte Frauen zur Bewerbung eingeladen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH

zH Herrn MMag. Markus Zwölfer

Kaufmannstraße 58, 6020 Innsbruck

E-Mail: 0512/344 231-13; E-Mail: m.zwölfer@etb.co.at

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

5231-2550

523

HESSE

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 für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit / Marketingkonzepte
- Projektentwicklung / Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader, Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

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

5012-2010

Zum Kaufen suchen wir Hotels in Zürich, Basel, Bern, Luzern, Zug, bekannte Skioroute in Graubünden und Tessin, gute Lagen. Des Weiteren suchen wir für einen Betreiber in Franchise (Managementvertrag) Hotels in den Hauptstädten GE, ZH, SG, BS, Bern, Lausanne sowie in guten Feriendestinationen. **Gasser Consulting AG**, Zürcherstrasse 36, 8044 Zürich, beatricegasser@bluewin.ch. Tel. 079 404 76 56 und 044 881 24 44.

5010-2010

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir haben interessante Betriebe zu verkaufen:

- Grosses Stadtrestaurant mit 7 MIO Umsatz
- 3-Sterne-Hotel im Oberengadin mit 80 Betten und Bauland
- 3-Sterne-Hotel in Arosa mit 70 Betten
- 4-Sterne-Hotel in Zürich mit über 200 Zimmern
- 3-Sterne-Hotel Kt. ZH mit 100 Zimmern, Restaurants

Suchen Sie einen anderen Betrieb, geben Sie uns Ihre Kriterien bekannt

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

5010-2010

Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, 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: hotelrevueuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Édition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

– Stellenangebote / Demandes d'emploi

– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

Zuschlag Aufschaltung 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

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| – Ausgabe / Numéro | Nr. 2/2010 |
| – Erscheint / Parution | 14. 1. 2010 |
| – Anzeigenschluss / Délai | 11. 1. 2010 |

Nr. 3/2010

- | |
|-------------|
| 21. 1. 2010 |
| 18. 1. 2010 |

Nr. 4/2010

- | |
|-------------|
| 28. 1. 2010 |
| 25. 1. 2010 |

Nr. 5/2010

- | |
|------------|
| 4. 2. 2010 |
| 1. 2. 2010 |

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés

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-belegt 2009 / tirage contrôlé 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.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 1/7. Januar 2010

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Kostenreduktion

Mietzinse als
gewichtiger
Kostenblock geben
immer häufiger
Anlass zu
Diskussionen.



Alain D. Bollat

Zankapfel Mietzins



STEPHAN KURMANN

EIDG. DIPL. IMMOBILIEN-
TREUHÄNDER, GESELLSCHAFT
DÜSSE & FÜHRER & PARTNER
KATAG TREUHAND AG, KRIENS

Schwankende Umsätze in der Hotellerie und im Gastgewerbe sowie erhöhte Kosten bei den Waren und Mitarbeitenden haben dazu geführt, dass in den vergangenen Jahren die Margen in der Branche immer mehr unter Druck gerieten. Um den drohenden Renditezerfall zu verhindern, sind Kostenreduktionen unumgänglich. Nebst den Waren-, Personal- und Betriebskosten, die vom Betreiber selber beeinflusst werden können, geben bei den Mietbetrieben die Mietzinse, als weiterer gewichtiger Kostenblock, immer häufiger Anlass zu Diskussionen.

Grundproblematik

Seit Anfang der Neunzigerjahre driften in der Branche die Substanz- und Ertragswerte von Hotel- und Restaurantgegen-

schäften immer weiter auseinander. Die traditionellen Betriebe sind deshalb je länger je weniger in der Lage, mit den erwirtschafteten Erträgen die Substanz zu erhalten, das heißt, Mittel für Unterhalt, Ersatz, Zinsen und Amortisationen in genügendem Ausmass zu generieren.

Wird bei einem Mietbetrieb der Zins vom Substanzwert der Liegenschaft abgeleitet, ist in vielen Fällen die Belastung für den Betreiber zu hoch. Um den Exodus zu verhindern, müssen die beiden Parteien, Mietvertrag hin oder her, an einen Tisch sitzen und das Problem gemeinsam zu lösen versuchen.

Das Modell

Als vernünftiger Mittelweg hat sich das Modell der umsatzabhängigen, stufenwei-

sen und degressiven Mietzinsgestaltung in den letzten Jahren sehr gut bewährt. Dabei wird von einem Minimalumsatz ausgegangen. Dieser wird mit dem Prozentsatz der ersten Stufe verzinst und gilt gleichzeitig als Minimalmietzins. Auf der Basis des Minimalumsatzes werden zusätzliche Umsatzstufen eingebaut, die dann mit stetig abnehmenden (degressiven) Prozentsätzen verzinst werden.

Fazit

Mit dieser Mietzinsgestaltung soll einerseits dem Umstand Rechnung getragen werden, dass der Eigentümer, wenn er schon keine genügende Bruttorendite erzielt, doch wenigstens teilweise an den steigenden Erträgen des Betreibers partizipiert und so mittel- bis langfristig seine Investi-

on zurückführen kann. Andererseits wird dem Betreiber der Anreiz geboten, mit dem Erreichen der nächsten Umsatzstufe seine durchschnittliche Mietzinsbelastung zu senken.

Auch das degressive Zinsstufenmodell kann die Problematik, die sich aus der mangelnden Ertragslage in der Gastgewerbebranche ergibt, nicht volumnäßig lösen. Es bietet aber durchaus einen gangbaren Kompromiss. Zudem unterstreicht es – im Gegensatz zum früher gängigen Gegeneinander von Mieter und Vermieter – ein eher partnerschaftliches Vertragsverhältnis, in dem die Parteien in Form einer so genannten Schicksalsgemeinschaft aufeinander angewiesen sind.

Weitere Informationen unter www.katag.ch



Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association