**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2010)

Heft: 7

**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:** 10.12.2025

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

# stellengevue htr ber grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche d'emploi

htr hotel revue Nr. 7 / 18. Februar 2010



#### Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

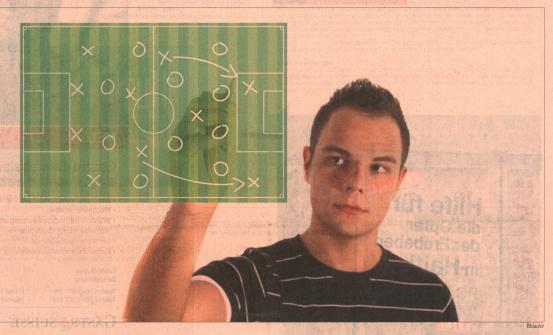


#### Inhalt/Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-7
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	11
Svizzera italiana	11
nternational/Marché international	
Stellengesuche/Demandes d'emploi	11
mmobilien	13

#### Kaderaufbau

Nur gezieltes, kontinuierliches und messbares Training holt aus guten Kaderleuten das Beste heraus.



# «Steilpässe» zuspielen



ROLAND BERGER GESCHÄFTSFÜHRENDER PARTNER TUNE-QUALITY, DOZENT AN DIV. HOCHSCHULEN, DIPL. MARKETINGLEITER, DIPL. HOTELIER

Anlässlich eines «Hotelier-Stammtischs» kam das Thema Fussball zur Sprache. Es war nur eine Frage der Zeit, bis thematisch auch die Trainer an der Reihe waren. Es wurden Stärken und Schwächen von Othmar Hitzfeld und Konsorten analysiert. In einem Punkt herrschte Einigkeit: Ein Spitzentrainer schafft es, aus jedem Spieler das Beste herauszuholen, so dass die Mannschaft als Team erfolgreich ist.

Ich transferierte die Thematik in den Hotellerie-Alltag. Die Frage: Wie fit sind eure Trainer und Trainerinnen im Betrieb? Was sich im Fussball bewährt, müsste doch auch in der Hotellerie funktionieren.

#### **Der richtige Trainer**

Die These ist einfach: Dienstleistungsunternehmen können sich durch gute Trainings stetig verbessern, egal, auf welchem Niveau sie im Moment sind. Voraussetzung ist allerdings, dass das Unternehmen die richtigen Trainer im Einsatz hat.

#### **Trainer-Training**

Wie im Sport, fallen auch hier erfolgreiche Abteilungs- und Teamleiter nicht vom Himmel. Oft soll der Wunschkandidat eine unrealistische Anzahl von Kompetenzen vorweisen können. Alle in praxiserprobter und geschliffener Qualität. Unternehmerische, konzeptionelle, methodisch-didaktische, kommunikative, rhetorische, präsentationstechnische und soziale Kompetenz werden als Bestandteil der Persönlichkeit vorausgesetzt. Oft wird vergessen, dass auch der Trainer Kompetenzen trainieren

Hier lohnt es sich, nach einem kompetenten Berater und Coach Ausschau zu halten.

#### **Gezielter Aufbau**

Punktuelle Seminare sind gut, haben aber den Nachteil, dass die Nutzungsdauer der Lerninhalte durch die Teilnehmenden meist kurzist. Vor diesem Hintergrund istes ratsam, ein mehrstufiges Vorgehen (Analyse, Lernimpulse, Kontrolle) zu definieren, um optimal auf das Potenzial des Trainers einzugehen. Zudem kann ein Coach dem Trainer durch die laufende Erfolgskontrolle immer wieder Feedback geben.

#### Trainerwahl

Überlegen Sie sich genau, wen Sie als Trainer für Ihre Abteilungen fördern und aufbauen wollen. Nicht immer ist es so, dass der beste Spieler auch der beste Trainer wird. Ruhe, Gelassenheit, Ausdauer, Konsequenz und Souveränität sind bei jedem Individuum unterschiedlich ausgeprägt. Neben den oben angesprochenen Kompetenzen sind diese Fähigkeiten ebenso wichtige Voraussetzungen für einen guten Trainer

Unsere Erfahrungen zeigen, dass es sich auszahlt, wenn Unternehmen ihren Abteilungs- und Teamleiter zur persönlichen und betrieblichen Weiterentwicklung einen «Steilpass» in Form eines Trainingsprogramms zuspielen. Es lohnt sich in der Weiterbildung nicht, sparen zu wollen. Kurz: Geben Sie Ihrem Kader die Möglichkeit, durch den gezielten Aufbau mit engagierten Coaches zu Spitzentrainern zu werdensie und Ihre Gäste werden es Ihnen danken.



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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









Caritas ist Partnerin der Glückskette. www.caritas.ch



#### NEU!

#### Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- Beherbergung, Gastronomie + Lernreflexionskonzept

GastroSuisse Berufsbildung

Telefon 0848 377 111 Telefax 0848 377 112

E-Mail info@gastrosuisse.ch

GASTR® SUISSE

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

#### Gastronomen aus Leidenschaft!

Wir suchen für einen aussergewöhnlichen

#### Landgasthof

an Toplage 15 Min. ab Zürich (Kanton Aargau) ein

#### **Pächterpaar**

Sehr hoher und konstanter Umsatz Top eingerichtet, vollständiges, neuwertiges Inventar – nichts fehlt Komplett renovierter Betrieb mit optimalen Betriebsabläufen

Betriebsablauren
Räumlichkeiten:
Restaurant 35 Sitzplätze
Gourmetstube 45 Sitzplätze
Speisesaal 60-80 Sitzplätze
Speisesaal 35 Sitzplätze
Carnotzet/Bar 35 Sitzplätze
20 Hotelzimmer
Gartenrestaurant 120 Sitzplätze
über 70 eigene Parkplätze

Sie verfügen über mehrjährige Berufserfahrung mit Leistungsnachweis und können von sich behaupten, dass Sie ein innovatives, kreatives Pächterpaar sind. Solvente Interessenten senden die Bewerbungsunterlagen an:

Chiffre 5806-3214 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

#### BREITER



Managment Beratungen Zürich

Wir suchen für unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb in Schmitten, zwischen Bern und Fribourg,
Persönlichkeiten mit Liebe zum Beruf.
Der Landgasthof ist ein Teil unserer Unternehmung und
in der Startphase sehr gut angelaufen. Zur Unterstützung
der Leitung suchen wir:

#### Gastgeber oder Gastgeberin Stellvertretenden Betriebsleiter

Wir stellen uns eine Person vor, die das Ziel einer längerfristigen Anstellung verfoligt und mit Liebe zum Beruf den Betrieb in die erfolgreiche Zukunft führt. Der Hotelbetrieb mit 14 Hotelzimmern wird im Januar 2011 komplett neu umgebaut.

Weiter suchen wir:

#### motivierten Jungkoch Servicefachangestellte

Eintritt nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an Breiter Hotelbetriebe GmbH, CH-3185 Schmitten, F.X.-Müller-Strasse 1, z. H. Herrn Norbert Michael Breiter senden oder via E-Mail: direktion@breiter-beratungen.ch



Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» fünf Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unseren Konsequenten Multigenerationenausrichtung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie Inresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktoöstlich. An unserem Haupstitz in Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

#### **LEITER/-IN VERTRIEB (100%)** MITGLIED DER GESCHÄFTSLEITUNG

Ihre Herausforderung
In dieser anspruchsvollen Aufgabe übernehmen Sie die Verantwortung für den Vertrieb aller Ferienverein-Hotels und -Produkte. Die Komplexität von Hotellerie und Touroperating ist für Sie eine Herausforderung. Sie definieren die Vertriebsstrategie für die verschiedenen Märkte und bearbeiten den Heimmarkt Schweiz direkt. Ihr Ziel ist es, den Ferienverein in der breiten Öffentlichkeit zu verankern und Erstübcher als Stammkunden zu gewinnen. Die Lietter Touroperating und Aktivreisen sind Ihnen direkt unterstellt, während Sie die Abteilung Marketing/Sales persönlich führen.

Ihre Erfahrungen und Kompetenzen
Sie besitzen eine solide Ausbildung in der Hotellerie oder im Schweizer Tourismus. Im Idealfall
verfugen Sie zusätzlich über Erfahrung im Touroperating. Langjährige Führungspraxis in einer
ännlichen Kaderposition wie auch eine höhere Ausbildung in Betriebswirtschaft und Marketing
werden vorausgesetzt. Sie sind es gewöhnt, Verantwortung zu tragen, und schaffen es, Ihre
Mitarbeiter durch Ihre Persönlichkeit und klare Führung zu motivieren. Exzellente kommunikation
auf allen Ebenen und Verhandlungsgeschick zich alten zu Ihren Stärken. Dabei bereitet es Ihnen keine
Probleme, konzeptionell als auch an vorderster Front zu wirken. In der deutschen Sprache sind
Sie absolut stülischer und Sie verfügen über sehr gute Französischkenntnisse, Weltere Sprachen
(I, Sp. 6) sind von Vorteil.
Sind Sie ein vernetzter Schnelldenker, flexibel, effizient und belastbär? Wollen Sie Ziele setzen
und mit vollem Engagement erreichen? Dann sollten wir uns kennen lernen!

Unsere Leistungen

Unsere Leistungen Sie sind direkt dem CEO unterstellt und profitieren von kurzen Entscheidungswegen. Umfangreiche Kompetenzen ermöglichen ein selbstständiges Arbeiten. Wir bieten Ihnen eine abwechslungs-reiche und vielseitige Aufgabe in einem spannenden und lebhaften Umfeld. Es erwartet Sie ein motiviertes Team an zentraler Lage in Bern.

infte erteilt Ihnen Daniel Renggli, CEO, Tel. +41 31 387 87 87 euen uns auf Ihre Bewerbung: daniela morach@ferienverein.ch ( h Holding AG, Daniela Morach, Tscharnerstrasse 37, 3007 Bern

www.ferienverein.ch



Die einmalige FERIENREGION MELCHSEE-FRUTT liegt auf einem wunderschönen, sonnigen Hochplateau auf 1920 m ü. M. im Kanton Obwalden, eingerahmt von einer atemberaubenden Alpenkulisse, mit drei idyllischen, tiefblauen Bergseen. Hier entstehen in Etappen zwei moderne, grosszügig konzipierte 4-Stern Hotels, mit einzigartiger Architektur, mit albiner Ausstrahlung, Das FRUTT LODGE & SPA mit 120 Betten, einer grosszügigen Wellness-Oase (900 m²), zwei Restaurants, grosser Sonnen terrasse sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten, öffnet im Dezember 2010 seine Tore für die Gäste. Im Zuge dieser Neueröffnung suchen wir - im Auftrag des Verwaltungsrates - eine gereifte, kommunikative und überzeugende Persönlichkeit als

#### DIREKTOR/IN

#### GASTGEBER/IN AUS LEIDENSCHAFT

IHRE AUFGABE Sie sind verantwortlich für die operative Gesamtleitung und rapportieren direkt an den Verwaltungsrat. Mit Enthusiasmus übernehmen Sie die fachliche und personelle Führung und treiben den Aufbau und die Entwicklung der Marktposition nach betriebswirtschaftlichen Kriterien und den Vorgaben der Unternehmensstrategie zügig und konsequent voran. Dabei können Sie auf Ihre umfassende Erfahrung in Marketing und Sales zurückgreifen. Während der Voreröffnungsphase planen Sie sämtliche relevanten Betriebsabläufe und definieren die hohen Qualitätsstandards im Hotel- und Gastronomiebereich. Als erfahrene Führungspersönlichkeit mit gutem Beurteilungsvermögen rekrutieren Sie sicher Ihre topmotivierten Kader und Mitarbeitenden, und es gelingt Ihnen, diese zu Höchstleistungen anzuspornen. Die persönliche Betreuung der Gäste und der direkte Einsatz an der Front ist Ihre Leidenschaft, und es gehört zu Ihrer obersten Maxime, die Dienstleistungsqualität der Mitarbeitenden und die Servicequalität in allen Bereichen laufend zu optimieren.

IHR PROFIL Wir wenden uns an eine loyale, überzeugende und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit sehr guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie sind eine innovative, unternehmerisch denkende und agierende Person mit ausgeprägter Dienstleistungs- und Kundenorientierung. Zudem verfügen Sie über ausgeprägtes Urteils- und Durchsetzungsvermögen und sind ein gewiefter Verhandler und geschickter Organisator. Sie sind vertraut im Umgang und in der Kommunikation mit unterschiedlichen Anspruchsgruppen. Wir erwarten einen Abschluss an einer anerkannten schweizerischen Hotel-fachschule, idealerweise ergänzt durch eine betriebswirtschaftliche Weiterbildung. Unabdingbar sind mehrere Jahre Führungserfahrung mit solidem Leistungsausweis in der Hotellerie, in einer ähnlichen Funktion. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungsstark und haben eine hohe Leistungsmotivation. Verhandlungssichere Deutsch- und Englischkenntnisse sowie sehr gute Kenntnisse in Französisch (von Vorteil auch Italienisch) sind ein Muss. Ihre Affinität zu Schnee- und Bergsport runden Ihre gewinnende Persönlichkeit ideal ab. Ein ambitioniertes Umfeld erwartet Sie gerne als zukünftigen Key Player.

DIE HERAUSFORDERUNG FÜR SIE? Es bietet sich die Chance, den Aufbau und die Entwicklung eines faszinierend konzipierten 4-Stern Hotels in einer traumhaften Umgebung zu verantworten. Wenn Sie eine visionäre Unternehmer-Persönlichkeit mit guter Bodenhaftung sind, dann sollten wir uns unbedingt kennen lernen: Herr Hanspeter Würmli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Email an hp.wuermli@futurebridge.ch. Stellenantritt: Mai/Juni 2010 oder nach Vereinbarung.



FUTUREBRIDGE CONSULTING AG · Weinbergstrasse 79 · CH-8006 Zürich Telefon 0041 44 366 44 21 fnfo@futurebridge.ch www.futurebridge.ch

HOTEL \*\*\*\* 4E (Valais - Suisse) offre 70 chambres un restaurant à la carte, un bar et deux salles de séminaires.

Nous recrutons son DIRECTEUR

au bénéfice d'une formation supérieure en gestion hôtelière, ayant occupé des postes à responsabilité dans le domaine de l'hébergement et de la restauration, maîtrisant Fidelio, l'allemand et l'anglais, motivé par le challenge de diriger un établissement de qualité faisant partie d'un groupe familial qui gère 5 hôtels en Suisse.

Entrée en fonction: début avril ou à convenir

Les offres de service sont à adresser à Hans Zurbrügg Innere Enge Engestrasse 52a CH-3012 Bern

Am grössten Schwarzwaldsee, auf ca. 1000 m Höhe gelegen, ist das Vier Jahreszeiten am Schluchsee mit knapp 450 Betten das grösste Ferienhotel im Südwesten Deutschlands.

Wir begeistern unsere Gäste mit attraktiven Sport- und Wellnesseinrichtungen, herzlicher Gästebetreuung und anspruchsvoller Küche.

Ab sofort suchen wir kreativen und versierten

#### Gastgeber / Direktor (m/w)

mit Leidenschaft, Organisationstalent und Qualitätsbe-wusstsein. Als erfahrene Führungspersönlichkeit können Sie unsere Gäste und rund 170 Mitarbeiter gleichermassen See district See haben Sinn fürs Detail und verstehen es, begeistern. Sie haben Sinn fürs Detail und verstehen es, unterschiedlichste Zielgruppen individuell zu koordinieren, Serviceabläufe zu optimieren, Konzepte und Personalbedarfsanalysen zu erstellen. Hotelstandards durch Schulungen und Kontrolle sicherzustellen.

Sie verfügen über fundierte Erfahrungen in allen Bereichen der Hotellerie sowie eine ausgeprägte unternehmerische Denk- und Handlungsweise. Darüber hinaus sind Sie kom-nunikativ, budgetsicher und versiert in den gängigen Ho-telprogrammen, treten sicher und gepflegt auf und stellen die Bedürfnisse unserer Ferien- und Tagungsgäste in den Mittelpunkt.

Wenn Sie unserem Anforderungsprofil entsprechen, senden Sie uns bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen an



Hetzel-Hotel Hochschwarzwald GmbH & Co. KG z. Hd. Geschäftsleitung Hirschstrasse 22 D-70173 Stuttgart

#### Grindelwald - Hotel Garni -20 Zimmer – sehr gute Lage

Gesucht: initiatives Paar für Pacht oder Geschäftsführung. Ab Herbst 2010 oder nach Vereinbarung.

Spätere Übernahme/Kauf angenehm.

Bewerbungen unter Chiffre 6017-3354 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



Wir suchen altershalber für unser bekanntes Berghaus im

**Kiental** 

auf Sommer 2010 ein

#### **Pächterpaar**

evt. auch Käufer. Gut eingeführter Betrieb mit hohem Logementanten und internationaler Kundschaft. Günstige Miete.

Interessenten mit Freude am Anpa-cken und Erfahrung im Saisonbetrieb erhalten weitere Auskünfte bei

u. B. Jost, Allmendstrasse 35 3714 Frutigen, Tel. 033/676-31-32

oder auf www.golderli.ch

→ Abwesend vom 28.2.-7.3.

#### RESTAURANT GOLFPARK

Öffentliches Golfrestaurant mit schönstem Blick auf den oberen Zürichsee sucht für Sommersaison April-Oktober 2010 folgende fachkundige Mitarbeiter:

#### Servicefachangestellte/r Serviceaushilfen

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Golfpark S & W Gastronomica GmbH z.H. Herrn Wipfli Rütihof CH 8855 Wangen/Nuolen

oder

info@golfpark-restaurant.ch

Tel 0041 55 460 15 35

Für unseren lebhaften Landgasthof im Raum Brugg (AG) mit 80 Plätzen im Restaurant, 40 Plätzen auf der Sommer-Terrässe und einem grossen und einem kleineren Bankettsaal an verkehrstechnisch äusserst günstiger Lage mit grossem Parkplatz suchen wir nach Vereinbarung

#### eine Geschäftsführerin / einen Geschäftsführer

- Sie sind eine dynamische Person mit breitem unternehmerischem Denken und führen unseren Betrieb selbstständig.
   Sie haben eine fundierte gastronomische Ausbildung.
   Sie verstehen es, ein Team zu führen und zu mottvieren und arbeiten aktiv mit.
- arbeiten aktiv mit.

  Sie pflegen den direkten Gästekontakt im A-la-carte-Service
  und sind versiert im Verkaufen, Organisieren und Leiten von
  grösseren Banketten.

  Sie leigsten einen aktiven Beitrag zur Vermarktung der Lokalität
  und stellen die Kundenzufriedenheit sicher.
  Sie haben Kompetenz im Kostenmanagement und entwickeln
  Strategien, die Sie nach Absprache mit den Inhabern aktiv
  umsetzen.

- umsetzen.
   Sie haben fundierte administrative und betriebswirtschaftliche Fähigkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen! Schicken Sie
diese unter Chiffre 5980-3327 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.



pulsierenden Zermatter Bahnhofstrasse. Wir suchen per Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine frontorientierte Persönlichkei

#### GeschäftsführerIn Mitglied in der Geschäftsleitung

Sie sind leistungsorientiert und verfügen über gute Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse.

Dank Ihrer Führungserfahrung verstehen Sie es, die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen und zu erfüllen.

Sie legen Wert auf eine gute Mitarbeiterführung und behalten in stressige Situationen den Überblick.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung in Wir Dieter mitstellen unserem Betrieb.

Wir freuen uns auf ihre Bewerbung. Bitte senden Sie ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

GramPi's, Herr Mario Julen, Bahnhofstrasse 70, 3920 Zermatt info@grampis.ch, Telefon 027 967 77 73

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgeule zP-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreatvität, Enfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

#### Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen

#### Sous-Chef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlichkeit, welche den Küchenchef in der Leitung der Gastronomiebetrie-be tatkräftig unterstützt. Dies beinhaltet die Leitung und Organisa-tion der Pfoduktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiede-nen Standorten auf dem Messegelände und die Mithilfe bei der gesamten Führung, Angebotsplanung und Kalkulation nach be-triebswirtschaftlichen Grundsätzen. Im Weiteren sind Sie für die Umsetzung der jeweiligen Fäse-Konzepte, die Herstellung der Speisen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings sowie das Bestellund Inventarwesen mitverantwortlich.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, zuverlässige, kreative und vorbildliche Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitätsbewusstsein verfügt. Sie bringen Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsori-entiert. Sie haben eine abgeschlossen Aussidlung zum Koch absolviert und vorzugsweise Erfahrungen im Eventbereich 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? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



#### Eine extravagante Wohlfühlwelt

Vier Gästehäuser im grössten Hotelpark der Schweiz, 2'500 m2 SPA & Wellness, kulinarische Wonnen in sieben Restaurants, 16 Seminar- und Meetingräume sowie die neue Waldhaus Are-na für Curling & Events.

Wir suchen ab Mai 2010 einen

#### Assistant F&B (m/w)

Neben der administrativen F&B-Tätigkeit fühlen Sie sich auch an der Front wohl. Ihre mehrjährige Berufserfahrung hilft Ihnen die vielseitigen anspruchsvollen Aufgaben - von der Menüübersetzung bis hin zur Durchführung und Begleitung verschiedener Events - bestens zu erfüllen.

Idealerweise verfügen Sie über eine abgeschlossene Hotel-fachschule, haben entsprechende Berufserfahrung im F&B Bereich und überzeugen mit Ihrem Auftreten. Ihre guten Sprachkenntnisse E evtl. F/I runden Ihr Profil ab.

Entzückt – erleuchtet? Dann gehören Sie in unser Team! Silvia Graf, Human Resources, freut sich auf Ihre schriftliche

Waldhaus Flims | Via dil Parc | 7018 Flims | Switze T +41 (0)81 928 48 48 | F +41 (0)81 928 48 58





HERLISBERG

In unserem Haus ist folgende Stelle auf Mai 2010 neu zu be-

#### Chef de Service / Sommelier/-ère

Gästebetreuung, Führung der Servicemitarbeiter, Einsatzplanung, servationsverwaltung, Bestellwesen, Weinverwaltung, Bankettorganisation, Mithilfe bei der Administration

Wir stellen uns eine engagierte, motivierte und einsatzfreudige Führungsperson vor, welche sowohl gute fachliche als auch ausgeprägte soziale Kompetenzen mitbringt.

Das Wirtshaus zum Herlisberg ist ein gepflegtes Speise- und Ausflugsrestaurant mit faszinierendem Ambiente (A-la-Carte- und Banketträume), herrlichem Ausblick auf den Baldeggersee und die Innerschweizer Bergweit. Im Sommer erfreuen sich unsere Gäste am bekannten Garten in stilvoller Umgebung. Zur Vollendung des Genusses bieten wir eine feine, frische und neuzeitliche Marktküche mit traditionellen Komponenten und auserlesenen Weinen an. Das Wirtshaus zum Herlisberg ist während 7 Tangn die Wiche nedfindt 7 Tagen die Woche geöffnet

Wir freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung

Wirtshaus zum Herlisberg S. und L. Niederberger-Estermann 6028 Herlisberg bei Beromünster Tel. 041 930 12 80 oder E-Mail: info@herlisberg.ch www.herlisberg.ch



#### IHR PLATZ IST FREI

Wir, das BRAUHAUS-Team mit fast 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, verwöhnen jeden Tag unsere Gäste mit selbstgebrauten Bieren und Spezialitäten aus Küche und Bäckerei. Per Anfang April oder nach Vereinbarung suchen wir Verstärkung. Als

#### Leitung Front m/w 100%

sind Sie verantwortlich für die professionelle Gästebetreuung in unseren Restaurants, Tagungs- und Veranstaltungsräumen sowie für die Führung des Serviceteams inkl. Schulungen. Sie helfen mit bei der Planung und Durchführung von Kundenanlässen. Wenn Sie eine fundierte Ausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position haben, sollten wir uns kennen lernen. Interesse? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Bild.

> BRAUHAUS STERNEN AG Stefan Mühlemann Hohenzornstrasse 2 - 8500 Frauenfeld Tel. 052 728 99 09 - Fax 052 728 99 08 stefan.muehlemann@brauhaus.ch www.brauhaus.ch



Im Alterszentrum Platten leben rund 110 betagte und pflegebedürftige Menschen. Im Speisesaal essen rund die Hälfte von ihnen. Dazu kommen weitere Gäste und die Mitarbeitenden, die die Möglichkeit haben sich in der Cafe-

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

#### Leiterin/Leiter Service 80-100%

#### Sie sind verantwortlich für

- · die fachliche und personelle Führung des Speisesaals
- die Mitorganisation und Durchführung von Anlässen
   reibungslose Serviceabläufe

#### Sie bringen mit

- · eine abgeschlossene Ausbildung im Service
- Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie und in der Führung
- Freude am praktischen Arbeiten
- · Sie sprechen Mundart oder verstehen sie sehr gut

#### Sie finden bei uns

- eine abwechslungsreiche und fordernde Aufgabe
  einen attraktiven Arbeitsplatz in einzigartig schöner Umgebung
- ein motiviertes, langjähriges Servicetea

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Marianne Meier, Leiterin Hauswirtschaft 044 924 14 30, marianne meier@az-platten.ch.

Alterszentrum Platten · Plattenstrasse 62 · 8706 Meilen Tel. 044 924 14 14 · www.az-platten.ch · info@az-platten.ch

Gesucht: Serviertochter 100%

für Sommersaison 2010 vom 28. März bis 31. Oktober Muttersprache Deutsch

Schriftliche Bewerbungen an: Restaurant Höllgrotten Julia Ineichen, 6340 Baar

HOTEL DE LA PAIX\*\*\*
3800 INTERLAKEN
Kleines Familienhotel sucht
ab Mitte Mai für die Sommersaison
(EHE)PAAR er – Allrounder / Küche, Haus, Garten SERVICEMITARBEITERIN

Speisesaal (kein à la carte) auch Anfängerin/Studentin Gute Deutsch- und Englischkenntnisse Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Familie G. Etterli info@hotel-de-la-paix.ch

Für einen renommierten Landgasthof im Raum Baden, Brugg, Lenzburg mit grosser Tradition suchen wir ein sehr initiatives, integres, ehrliches und

#### Geranten-Ehepaar

Gereifte Persönlichkeiten und erfolgreiche, professionelle Gastgeber aus Berufung.

Ein sehr guter Erfolgsnachweis eigenverantwortlicher Gastronomen ist selbstverständlich, geprägt von respektabler Eigeninitiative und motivierender und beispielhafter Führung von Mitarbeitenden.

Der Ehemann als Chef der Küche ist in der feinen, grossbürgerlichen Küche m Der Einemann als Caret der Kuche ist in der teinen, grossburgerichen Kuche mit sicherer Qualitätskonstanz «zu Hause» und hat grossen Spass und Interesse an seinem Beruf und ein gutes Verständnis, die Gäste zu verwöhnen (5 bis 6 Mitarbeiter in der Küchenequipe). Er ist auch im richtigen Mass kreativ im Bereich des besagten Angebotsstils.

Die Ehefrau als Gastgeberin ist eine starke, herzliche und integrative Persönlichkeit. Sie versteht es, die diversen Gästebereiche mit Behaglichkeit zu bewirtschaften. Dazu gehört auch ein stets gut belegter Saal. Ein starkes und engagiertes Saalmanagement ist für die neuen Gastgeber als Mitunternehmer eine anspruchsvolle Herausforderung.

Der renommierte Landgasthof ist seit Generationen in Familienbesitz und steht finanziell auf absolut sicherem Boden.

Für erfolgreiche, initiative und integrative Gastgeber als gestaltende Mitunternehmer bietet diese Aufgabe eine auf lange Sicht sichere Existenz. Das jedenfalls der Wunsch

Alter: 35 bis 45 Jahre, Schweizer Bürger

Gute Entlöhnung mit Erfolgsbeteiligung im Status als Mitunternehmer.

5-Tage-Woche, Sonntag geschlossen

Üblicher Ferienanspruch und branchenkonforme Sozialleistungen

Im Haus herrscht ein sehr gutes, respektvolles und teamorientiertes Klima. Stellenantritt nach Vereinbarung. Am liebsten so bald wie möglich.

Ihre schriftlichen und vollständigen Unterlagen schicken Sie bitte an



Unternehmensentwicklung und Kaderselektion Gastronomie und Retail

#### EGLOFF CONSULTING

Hägelerstrasse 6, CH-5400 Baden, Telefon 056 221 17 32, Natel 079 638 02 25, Fax 056 221 21 32, consulting@egloff-leo.ch



Das Hotel Vitznauerhof Vitalresort mit 53 neu eingerichteten Zimmern und Suiten und neuem medinSPA verwöhnt seine Gäste auf höchstem Niveau. Nutzen Sie die Gelegenheit und vervollständigen Sie unser **Eröffnungsteam** 

Nr. 7 / 18. Februar 2010

CHEF DES RESTAURANTS (w/m) MITARBEITER/IN SERVICE

CHEF DE PARTIE (w/m) BÄCKER/IN/CONFISEUR (w/m) COMMIS DE CUISINE (w/m)

RECEPTIONIST/IN NIGHT AUDITOR (w/m)

- Für alle Positionen setzen wir voraus:

   abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung
- speditive und einfühlsame Arbeitsweise
- zielstrebiges und qualitätsorientiertes Handeln
- Sie kommunizieren in D, E und F, evt. I

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und spannende Tätigkeit sowie ein einmaliges Umfeld. Starten Sie mit uns in eine erfolgreiche Zukunft. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Seestrasse • 6354 Vitznau • Switzerland • www.vitznauerhof.ch Phone +41 41 399 77 77 • Fax +41 41 399 76 66 • info@vitznauerhof.ch



Genève Tourisme & Bureau des congrès est une association privée reconnue d'utilité publique créée il y a plus de 125 ans par des représentants des milieux touristiques et économiques genevois. Ses trois missions statutaires sont: promouvoir la destination «Genève» tant pour le tou-risme de loisirs que pour le tourisme d'affaires, accroître la qualité d'accueil des hôtes et agrémenter leur séjour, assurer l'organisation d'animations d'intérêt touristique.

Nous recherchons, pour notre département «Promotion & Ventes Loisirs» un(e):

#### Responsable de marché «Chine» Chargé(e) de:

Représenter, promouvoir et vendre la destination Genève auprès des acteurs Loisirs principale-

Positionner et augmenter la notoriété de Genève comme une destination Loisirs durant toute

Participer activement à l'évolution positive des nuitées globales et en provenance des marchés

#### Votre profil:

Vous avez une formation, commerciale, hôtelière, touristique ou équivalente ainsi que plu-sieurs années d'expérience dans la vente et le marketing. Vous avez de solides connaissan-ces du «produit» Genève. Vous maîtrisez parfaitement le français et l'anglais. De très bonnes connaissances de la langue, de la culture et du marché chinois sont indispensables. Vous êtes disponible pour voyager, vous avez un sens commercial et de l'aisance dans les contacts et dans la communication. Vous êtes flexible et vous savez gérer les priorités. Vous savez prendre des initiatives et vous êtes doté(e) d'un esprit d'équipe reconnu

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une petite équipe!

Date d'entrée:

de suite ou à convenir

Lettre de motivation, curriculum vitae avec photo, copies de certificats et références sont à adresser par e-mail ou courrier au service des Ressources Humaines.

Tous les courriers recevront un accusé de réception cependant seules les candidatures corres pondant au profil mentionné ci-dessus seront traitées. La confidentialité est garantie.



Genève Tourisme & Bureau des congrès, service des Ressources Humaines Case postale 1602, 1211 Genève 1, e-mail: rh@geneve-tourisme.ch

Das Kurhaus Weissenstein liegt auf dem Hausberg von Solothurn mit einer einmaligen Aussicht auf das Alpenpanorama. Das traditionsreiche ehemalige Kurhaus ist ein bekannter Hotel-, Seminar-und Bankettbetrieb und ein beliebter Ausflugsort für Tagesgäste. Das Kurhaus Weissenstein ist ein Saisonbetrieb, April bis November. In unserem Team sind folgende Saisonstellen zu besetzen:

#### RECEPTIONIST/DIREKTIONSASSISTENT (M/W)

Als Receptionistin/Receptionist führen Sie das «Herzstück» unseres Betriebs weitgehend selbständig. Sie betreuen die Seminar- und Bankettorganisation. Sie verfügen über Berufserfahrung an der Reception/Empfang oder haben eine kaufmännische Ausbildung. Sie bleiben auch in hektischen Zeiten ruhig und freundlich. Wir suchen dazu noch einen Praktikanten/Praktikantin an der Reception

SERVICEFACHANGESTELLTE (M/W)
Unsere Gäste schätzen Sie als kompetente/n, freundliche/n und familiäre/n Service-Mitarbeiter/in.
Wir erwarten eine gute Ausbildung und Berufserfahrung. In unserem lebhaften Betrieb, mit
Restaurant, Terrasse, Seminar und Bankett, arbeiten Sie gerne im Team und behalten den Überblick.

#### CHEF DE PARTIE ENTREMETIER (M/W)

CHEF DE PARTIE GARDEMANGER (M/W)
Sie führen diesen Posten weitgehend selbständig und mit Engagement. Mit Ihrer guten Ausbildung
mit Ihrer Kreativität unterstützen Sie den Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Dafür bieten wir eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit

#### JUNGKOCH (M/W)

elseitige Küche bietet den Gästen ausschliesslich frisch zubereitete Speisen an. Sie haben die Chance bei uns Ihre gute Ausbildung anzuwenden und zu vertiefen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Brigit Leicht und Heinz Blattmann Kurhaus Weissenstein, 4515 Weissenstein SO Telefon 032 628 61 61, www.weissenstein.ch







Ausgewogene Gastronomie mitgestalten.

Für eine gesunde, vielfältige Ernährung unserer 103 Bewohner setzt sich unser engagiertes Küchen-team tagtäglich für jede Mahlzeit ein und bringt damit Genuss und Wohlbefinden in den Alltag.

Gestalten Sie Ihre Zukunft mit uns. Wir suchen per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine

#### **Leitung Heimgastronomie**

Sie sind verantwortlich für eine seniorengerechte Verpflegung und eine professionelle Betreuung von Bewohnern und Gästen. Sie leiten den Bereich Gastronomie und arbeiten aktiv in interdiszipli-nären Arbeitsgruppen mit, Sie führen Ihr Team ziel- und leistungsprientiert und haben Freude an der Ausbildung von Lernenden. Die Leitung unseres Allee Café's sowie die Planung und Durchfüh-rung von Events und hausinternen Anlässen runden Ihre Aufgabe ab.

Unsere Anforderungen
Wir suchen eine erfahrene Führungspersönlichkeit mit einer Ausbildung zum Diätkoch oder Heimund Spitalkoch. Mehrjährige Erfahrung oder eine Weiterbildung im Bereich Hotellerie ist erwünscht.
Sie haben Freude und Interesse altere Menschen mit regionalen und frischen Produkten kulinarisch
zu verwöhnen und neueste Erkenntnisse der Diätetik umzusetzen. Ein hohes Qualitätsbewusstsein
und eine ausgeprägte Gäste- und Dienstleistungsorientierung runden Ihr Profil ab.

Onser Angeoort
Es erwarten Sie herausfordernde Aufgaben mit viel Aufbau- und Entwicklungspotential.
Sie arbeiten in einem mottvierten Küchen- und Kaderteam sowie in interdisziplinären Fachgruppen mit. Wir bieten ein Arbeitsklima, das Innovation, Offenheit und Selbständigkeit fördert, attraktive Arbeitszeiten, Entlöhnung in Anlehnung an kantonale Vorgaben und überdurchschnittliche Sozial-

3073 Gümligen Der Klick

Nussbaumallee Alters- und Pflegeheim Muri-Gümligen

iterin Human Resources Tel. 031 950 96 43

Danke für Ihre ollständige Bewerbung atja Aufdenblatten

zur neuen Stelle www.nussbaumallee.ch



JUSTIZVOLLZUG KANTON ZÜRICH STRAFANSTALT **PÖSCHWIES** 

Personaldienst

Die Strafanstalt Pöschwies ist mit 436 Plätzen für straffällige Männer die grösste geschlossene Anstalt der Schweiz und verfügt über ca. 275 Personalstellen. Infolge Pensionierung suchen wir auf Juli 2010 oder nach Vereinbarung

#### Koch oder Köchin als Stellvertreter/in Leiter Food 100%

Sie sind begeisterte/r Koch/Köchin und interessieren sich für arbeitsagogische Belange. In unserer Küche betreuen und fördern Sie gemeinsam mit vier Berufskollegen und einem eidg. dipl. Küchenchef ca. 20 Gefangene.

Zusammen mit dem Küchenteam sind Sie mitverantwortlich für eine ausgewogene

Zusammen mit dem Kuchenteam sind sie mitverantwortlich zur eine ausgewogene saisonale und abwechslungsreiche Verpflegung von täglich 1500 Mahlzeiten für Gefangene, Mitarbeitende und externe Kunden. Die logistische Herausforderung unserer dezentralen Verpflegungsangebote meistern Sie mit vernetztem Denken und organisatorischem Talent. Sie wissen um die Anwendung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften im Gastronomieumfeld.

nomieumfeld. Ihr arbeitsagogisches Geschick fördert und fordert die Gefangenen bei der Arbeit. Sie sind Stellvertreter/in des Leiters Food für die Bereiche Küche, Personalrestaurant und Einkaufsladen für Gefangene. Sie unterstützen den Leiter Food in organisatorischen, betriebswirtschaftlichen und vollzugsrelevanten Aufgaben.

Anforderungsprofil:

· Koch/Köchin mit eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) sowie weiterführende höhere Ausund Weiterbildung wie beispielsweise Diätkoch/-köchin mit EFZ, Berufsprüfung
Gastronomie- oder Heimkoch

Aushildung zum/zur Berufsbildung/in für Köche

Gastronomie- oder Heimkoch abgeschlossene Ausbildung zum/zur Berufsbildner/in für Köche Begeisterung für kreatives und neuzeitliches Kochen, welche Sie seit vielen Jahren in leitender Funktion unter Beweis gestellt haben hohe Sozialkompetenz und charakterstarke Führungspersönlichkeit Sie sind ein/e versierte/r PC-Anwender/in mit stilsicherem Deutsch Alter ab 40 Jahren

einwandfreier Leumund

#### Wir bieten

interessante und nicht alltägliche Kaderstelle geregelte Arbeitszeit mit Wochenenddiensten Anstellungsbedingungen nach kantonalen Richtlinien die Möglichkeit einer berufsbegleitenden Ausbildung im Strafvollzug

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Franziska Frei Egli, Leiterin Hauswirtschaft, Telefon 044 871 17 67.

Zusätzliche Informationen finden Sie auch im Internet unter www.poeschwies.ch.

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung, welche Sie bitte mit Personalien, Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Strafanstalt Pöschwies, Personaldienst, Postfach 3143, 8105 Regensdorf senden wollen.

Weitere Stellen beim Kanton Zürich auf www.publiciobs.ch

#### SCHLOSS ELMAU

WIR SUCHEN ZUR ERWEITERUNG **UNSERES JUNGEN TEAMS** STARKE PERSÖNLICHKEITEN (M/W) MIT PASSION FÜR SERVICE

F&B Assistant Manager F&B Management Trainees Restaurantleiter Chef de Rang Demi Chef de Rang Commis de Rang Demi Chef de Bar Commis de Bar Sous Chef mit Management-Talent Chef de Partie mit Passion Zimmermädchen/Roomboy Team Leader Kosmetik Friseur/in

Auszubildende mit Abitur zur Köchin/zum Koch

in einem Leading Hotel of the World sind von Vorteil

Bilanz-Ranking der weltbesten Resorts: # 12 weltweit, # 4 Europa, # 1 Deutschland

#### KONTAKT

**Christian Magewski** stellv. Direktor i/c of F&B christian.magewski@schloss-elmau.de

Barbara Scheler Personal- und Verwaltungsdirektorin barbara.scheler@schloss-elmau.de Tel. +49(0)8823-18-842 Mobil +49(0)162-266 88 53 www.schloss-elmau.de

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Schloss Elmau | Barbara Scheler 82493 Elmau | Deutschland

The Teading Hotels of the World®



Tschuggen Hotel Group dieser Name ist Synonym für drei Luxushäuser und ein Sporthotel an den Traumorten der Schweiz: Arosa, Ascona und St. Moritz. Ob inmitten imposanter Bergwelten oder am glitzernden See, ob auf 1800 Metern oder 200 Metern Höhe - machen Sie Ihren nächsten Karriereschritt mit uns.

IFESTYLE PUR

Für unsere vier luxuriösen Hotels suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

#### SALES MANAGER FÜR DEN DEUTSCHEN MARKT.

Ihre Herausforderung: Sie helfen mit, den Bekanntheitsgrad unserer dynamischen Hotelgruppe zu steigern und die Auslastung unserer vier Häuser weiter zu optimieren. Sie pflegen den intensiven, kontinuierlichen Kontakt zu Kunden und Partnern hauptsächlich im deutschen Markt. Sie akquirieren aktiv und gehen individuell auf Kundenwünsche ein. Sie analysieren die Markt- und Kunden-bedürfnisse und können die Hoteldirektionen kompetent beraten. Sie sind mit Begeisterung Verkaufsprofi und repräsentieren unsere privat geführte Hotelgruppe und die vier Häuser professionell an Messen und Events.

Ihre Qualitäten: Sie verfügen über fundierte Sales-Erfahrung, die Sie in ähnlichen Positionen in der Hotellerie erworben haben. Sie pflegen ein starkes Beziehungsnetzwerk zu nationalen und internationalen Kunden und Partnern. Sie verstehen es, sich sowohl schrifflich als auch mündlich modern und korrekt auszudrücken und verfügen zudem über sehr gute Englisich-Kenntnisse. Sie sind eine engagierte Verkaufspersönlichkeit mit grosser Ausdauer und Leidenschaft für die Hotellerie. Flexibilität und die Bereitschaft zur Mobilität sind Voraussetzungen für diese vielseitige Tätigkeit.

Auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf freut sich Corinne Denzler, Group Director Tschuggen Hotel Group c/o Hotel Eden Roc, 6612 Ascona c.denzler@tschuggenhotelgroup.ch, Tel. +41 (91) 785 71 71.









MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

#### Altstadt-Taverne am Rhein

Für eine traditionsreiche kleine Taverne mit Zunftstube suchen wir

#### Pächter/in oder Pächterehepaar

Das aussergewöhnliche Restaurant in Laufenburg liegt in der Allstadt am hein und hat insgesamt 40 - 50 Plätze. Einem innovativen Gastgeber biete es die Möglichkeit in einer interessanten Umgebung die eigenen Ideen zu verwirklichen.

rsuchen eine/n Pächter/in oder ein charmantes und eingespieltes Ehep mit entsprechenden Erfolgsnachweisen. Sie sind kontaktfreudig und beherrschen Schweizerdeutsch. Sie betreuen Ihre Gäste herzlich und professionell und arbeiten selber mit.

mehr erfahren? Gerne stehen wir Ihnen für weitere Angaben zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.



Chef de Partie (m/w)

Patissier (m/w) mit Erfahrung in der gastronomischen Küche

Hauptstrasse 47 4105 Biel-Benken E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

**Gourmet Restaurant Hotel** 

http://www.gastro-s.ch

Richard und Yvonne Stöckli

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion Wir möchten unsere Gäste nicht nur zufriedenstellen, wir wol-len sie begeistern. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wie begeistern.

Réceptionist Administration (m/w) Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung im In- und Ausland gesammelt und sind bereit für eine längere abwechslungsrei-che Anstellung, bei der Sie all Ihr Wissen einbringen können.

Sie haben eine Ausbildung in der Hotellerie, verfügen über einige Jahre Berufserfahrung und suchen eine längerfristige Anstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

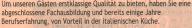
3812 Wilderswil-Interlaken Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51

www.hotel-alpenblick.ch



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung

#### **Sous Chef** Chef de Partie





Die Gastronomiegruppe (ZV)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-Die ZP-Unternehmungen sind ein träditionsreiches, Zukuntisge-richtetes, Gastroomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen: Zu den ZPV-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 neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

#### Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

#### Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Wir suchen eine belastbare und kreative Persönlich-Ihre Aufgabet: Wir suchen eine belastbare und kreative Personlichkeit, welche die Leitung der Produktionskiche und 4 Satelltienküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände übernimmt. Sie sind für die gesamte Führung, Angebotsplanung und
Kalkulation nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in
sämtlichen Outlets, die Umsetzung der jeweiligen F&B-Konzepte,
die Herstellung der Spelsen in konstant hoher Qualität, die Organisation und Durchführung von internen und externen Caterings
sowie de Bestellung und Investanwesen werantwortlich. Der Weitersowie 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 und kreative Person mit Durchhaltevermögen, welche über Organisationstalent und ein hohes Qualitästbewusstsein verfügt. Sie bringen ausgewie-sene Führungserfahrung mit und arbeiten ziel- und lösungsorien-tiert. Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung zum Koch und eine Zusatzausbildung zum Gastronomiekoch oder eidg, dipl. Küchenchef absolviert. Sie haben vorzugsweise Erfahrungen ir Eventbereich 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? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Wir suchen einen Nachfolger für unser gepflegtes Speiserestaurant, Baujahr 1989, zu vermieten ab dem 1. Mai 2010, oder nach Vereinbarung, im Dorfzent-rum von

#### **Watt-Regensdorf**

mit 40 Plätzen in Gaststube mit kleiner Bar, 35 Plätze in separatem Stübli und 50 Plätze in ruhig gelegener und gröss-tenteils überdeckter Gartenwirtschaft. Externer Mehrzweckraum mit ca. 60 Plätzen zumietbar. Grosser Parkplatz vor Platzen zumietbar, Grosser Parriplatz vor dem Restaurant. Das Lokal ist bestens ausgestattet, alle Maschinen und Gerä-te sind in einem einwandfreien Zustand und gewartet. Solvente Interessenten mit Berufsabschluss im Gastrobereich mel-

den sich schriftlich unter:

ZUM TÜRMLI AG, Rümlangerstrasse 7,
8105 Watt, Tel. 044 871 30 30,
Mail info@architekt-frei.ch

Hotel Walensee TRATTORIA

Hauptstrasse 27, 8872 Weesen Telefon 055 616 16 04 r.ziegler@hotel-walensee.ch www.hotel-walensee.ch

Italienische Lebensfreude und die besondere Lage machen die "Trattoria" zum Treffpunkt der Region Walensee.

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, haben Sie eine

Wir stellen uns eine motivierte, teamfähige, kreative und flexible

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Reto Ziegler, Geschäftsführer

#### KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin mit integrierter Rehabilitation

In grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen, 125 Betten und 200 Mitarbeitende

Zur Verstärkung unseres Hauswirtschaftsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

#### Fachfrau Hauswirtschaft 80-100%-Pensum

Wegen unfallbedingtem Ausfall suchen wir per sofort, für ca. 6 Monate befristet, eine flexible, aufgestellte und gut ausgebildete Fachfrau Hauswirtschaft.

#### Anforderungsprofil

Gutes Fachwissen für den professionellen und reibungslosen Ablauf zur Unterstützung der Hauswirtschaftlichen Betriebs-leiterin, im Bereich Wareneingang, Warenausgang. Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, abgeschlossene Berufslehre als Fachfrau Hauswirtschaft. Sie sind flexibel, offen engagiert und arbeiten gern selbständig und mit Verantwor-

#### Wir bieten Ihnen:

Angenehme Arbeitsbedingungen bei einer geregelten 42-Stunden-Woche (Abenddienst bis 21.00 Uhr) sowie fortschrittliches Personalmanagement. Bei Bedarf können wir Ihnen ein möbliertes Zimmer zur Verfügung stellen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte Frau Christel Hasert, Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.

KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG Flandrina C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin CH-8265 Mammern (Bodensee) TG Tel. 0041 52 742 11 11 www.klinik-schloss-mammern.ch

THE SWISS LEADING THOSPITALS

Wir sind ein alteingesessenes Weinhandelshaus mit einem gepflegten, internationalen Weinsortiment. Zur Betreuung unserer anspruchsvollen Gastronomie-Kundschaft in der Zentralschweiz suchen wir eine dynamische und initiative

#### Verkaufspersönlichkeit

(Verkäufer/in im Aussendienst)

Sie haben Freude am Wein, sind kontaktfreudig, selbständig und zwischen 30 – 45 Jahre alt. Von Vorteil sind Englischund/oder Italienischkenntnisse.

Sind Sie interessiert - dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für Fragen wenden Sie sich bitte an Thomas Fischer.



FISCHER WEINE SURSEE AG

BAHNHOFPLATZ 7 | CH-6210 SURSEE TEL. 041 925 11 85 | FAX 041 925 11 88 tf@fischer-weine.ch | www.fischer-weine.ch



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrenswertesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

#### Assistenz/Backoffice PR (100%, m/w)

In Ihrer Funktion unterstützen Sie die Leitung PR in allen Belangen. Zudem sind Sie für die Führung des Backoffice verantwortlich, bearbeiten Medienanfragen und kümmern sich um die Medienbeobachtung. Die Organisation von Medienreisen gehört ebenso zu Ihrem Aufgabengebiet wie die akribische Pflege von Adressdaten.

Sie haben Berufserfahrung im kaufmännischen Bereich und arbeiten mit grossem Enthusiasmus. Als Organisations- und Kommunikationstalent weisen Sie eine hohe Dienstleistungsbereitschaft auf, haben ein gepflegtes sowie sicheres Auftreten und zeigen Bereitschaft für Wochenendeinsätze. Nebst Deutsch und St. Moritz Englisch sprechen und schreiben Sie auch Italienisch und vorzugsweise Französisch und sind geübt im Umgang mit Office-Anwendungen.

> Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22 michael.baumann@sesag.ch, www.engadin.stmoritz.c



Das Hotel Goldey Interlaken ist ein modernes 3-Sterne Ferien- und Seminarhotel, 40 Zimmer mit 70 Betten, 2 romantische -Loverooms-, 2 grosszügige Seminarräume und ein Hotelrestaurant (kein À-la-carte) mit einer Sonnenterrasse runden unser Angebot ab. Die direkte Lage an der Aare und die schöne Aussicht auf das Bergpanorama begeistert Jung und Alt.

Wir suchen per 1. März 2010 oder nach Vereinbarung

#### eine charmante Réceptionistin 100%

Voraussetzungen, die Sie mitbringen sollten:

- ussetzungen, die Sie mitoringen soliten:
  abgeschlossene Lehre KV Hotellerie oder Hotelhandelsschule
  gute Kenntnisse in Microsoft Office
  Erfahrung mit Hotelprogrammen (HS3)
  Sprachkenntnisse D, F, E in Wort und Schrift
  kommunikatives, gepflegtes und stilsicheres Auftreten
  offene, ehrliche und fröhliche Person

#### Wir bieten Ihnen:

- einen modern eingerichteten Arbeitsplatz Umgang mit internationaler Kundschaft ein spannendes Umfeld

- vielseitige Aufgaben sowie die Möglichkeit selbständig zu arbeiten ein junges, aufgestelltes und energievolles Team

Fühlen Sie sich von diesem Inserat angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Andreas Kuchen, Geschäftsführer Hotel Goldey\*\*\*, Obere Goldey 85, 3800 Unterseen info@goldey.ch

Swiss @ QUALITY HOTELS\* INTERNATIONAL

BEGEGNUNG MIT AUSSICHT.

Arbeitsplätze mit Aussicht! Persönliche und fachliche Entwicklung!

Möchten Sie zum Wohl unserer Gäste beitragen?

Für die Sommersaison 2010 suchen wir:

#### Serviceangestellte Serviceaushilfen Praktikanten m/w

Wenn Sie Menschen mögen und Ihre Gaben in einem lebhaften, christlichen Betrieb einsetzen möchten, erhalten Sie gerne weitere Informationen von Thomas Bettler.

Wir freuen uns auf Sie! Tel. 033 847 13 41, 3706 Leissigen am Thunersee



Das Spital Lachen, am oberen Zürichsee, ist ein modern eingerichtetes Spital mit 119 Betten und ist zuständig für die erweiterte Grundversorgung von rund 65 000 Einwohnern. Das Spital verfügt über die Kliniken Chirurgie mit Orthopädie, Innere Medizin, Geburtshilfe/Gynäkologie, die Institute An tion und eine Tagesklinik.

Zur Ergänzung unseres engagierten Küchen-Teams suchen wir per sofort oder

#### Diätkoch/Diätköchin

Sie kochen bzw. stellen alle Diätkostarten her, helfen mit bei der Planung, prüfen und erstellen Diät-Rezepturen. Auch betreuen Sie die auszubildenden Diätköche/-köchinnen. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und diese mit Ihrem Fachwissen und Ihrem Arbeitspensum unterstützen. Als Diätkoch/-köchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende einge-

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/-köchin und Freude an Ihrem Beruf. Auch verfügen Sie über mehrere Jahre Erfahrung in der Küche/Diätküche. Ihre Einsatzbereitschaft, hohe Belastbarkeit und Flexibilität helfen Ihnen, sozialkompetent schwierige und herausfordernde Situationen zu meistern.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne die Leitung Gastronomie, **Herr Dusan Deric**, Telefon 055 451 37 00.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Spital Lachen, Personalabteilung, Oberdorfstrasse 41, 8853 Lachen



Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen Die Henäklinik Beilikon seitzt ständards mit umfassender Benändlung und Aoklarungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehablitätion mit der Neurologischen Rehabilitätion sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitätion, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitätion und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist nach einer Restrukturierung konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Infolge Pensionierung unseres langjährigen Sous Chefs suchen wir per 1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n

#### Stv. Küchenchef/in 100%

Sie sehen Ihre Herausforderung in der fachlichen und organisatorischen Unterstützung des Küchenchefs und erledigen in enger Zusammenarbeit mit dem ganzen Küchen-team von gut 20 Personen die vom ihm zugeteilten Aufgaben. Bei Abwesenheiten des Küchenchefs tragen Sie die Verantwortung für einen optimalen Küchenbetrieb, vom Einkauf über die Menuplanung bis zur Herstellung.

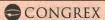
Um diese interessanten und anspruchsvollen Aufgaben erfölgreich umzusetzen, verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger Praxis, wenn möglich bereits Erfahrung als Stv. Küchenchef/in in einer ähnlichen Funktion. Zudern sind Sie ein kommunikativer Motivator und haben kreatives Flair für eine moderne und gesunde Küche. Dabei kommen ihnen ihr betriebswirtschaftliches Denken und Handeln, ihr gesundes Durchsetzungsvermögen sowie ihre PC-Anwenderkenntnisse im Berufsalitag entgegen. Eine positive Einstellung zur Arbeit, Begeisterungsfähigkeit sowie eine hohe Dienstleistungsorientierung runden ihr Profil ab.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Leiter Küche, unter Telefon 056 485 52 31. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personaldienst, Rehaklinik Bellikon, 5454 Bellikon oder per E-Mail an nicole.balsiger@rehabellikon.ch.

suvaCare

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44 info@rehabellikon.ch, www.rehabellikon.ch

Spezialklinik für Traumatologische Akutrehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen



Nr. 7 / 18. Februar 2010

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

#### **Accommodation Purchasing** Consultant

#### **Accommodation Purchasing Assistant Consultant**

You will be responsible for accommodation purchasing main-ly for the national, but also assistance for the international market.

#### Profile

- Profile

  Experience in the tourism or hotel industry is mandatory
  Ideal age for Consultant: 28–40

  Fluent in German and English, basic knowledge in French
  (other languages beneficial but not mandatory)

  Excellent knowledge of all established IT programmes
  (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)

  Result focused, excellent team work, communications and
  social skills

  Driving license preferable

If you are open to different cultures and backgrounds and adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application by e-mail, to claudia.scherer@congrex.com or Claudia Scherer, Congrex Travel AG, Freie Strasse 90, 4002 Basel, Tel. +41 61 690 94 11,



Das Restaurant Goldenberg liegt an herrlicher Aussichtslage über den Rebbergen der Stadt Winterthur. Die herrschaftliche Villa bietet Platz für 120 Personen, im wunderschönen Garten können über 200 Gäste die Aussicht Über die Stadt geniessen. Wir bieten eine marktfrische und moderne Küche mit Schweizer Frischprodukten an.

Für die Neueröffnung nach umfassenden Umbauarbeiten suchen wir per Mitte April einen

#### Sous-Chef (Saucier)

Sie sind ein junger, aufstrebender Berufsmann und haben schon in ähnlicher Position gearbeitet. Sie sind flexibel, legen Wert auf Team-arbeit und können auch selber gut anpacken. Angehende Berufsleute auszubilden und Ihr fundlertes Fachwissen weiterzugeben bereitet Ihnen Freude. Die Vertretung des Küchenchefs an zwei Tagen pro Woche ist für Sie eine willkommene Abwechslung und Herausforderung

Sie arbeiten in einer topmodernen, neuen Küche in einem unkom-plizierten und angenehmen Arbeitsumfeld. Wir sind ein aufgestelltes und motiviertes Team von 8 bis 10 Mitarbeitern und haben an 7 Tagen geöffnet.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Stefan Erni, Restaurant Goldenberg Süsenbergstrasse 17, 8400 Winterthur

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Beenden Sie gerade Ihre Wintersalson? Dann haben wir genau das

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

#### Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per Mitte April 2010

#### Köche (Aushilfen)

Ihre Aufgabe: Sie helfen bei der Produktion der Speisen in den verschiedenen Satellitenktüchen mit, sind zuständig für die Mitar-beit bei der à la Carte-Produktion und erledigen allgemeine Auf-räum- und Reinigungsarbeiten. Im Weiteren sind Sie für die Ein-haltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig.

Ihr Profil: Wir suchen flexible, pflichtbewusste und belastbare Kolleginnen und Kollegen, welche das BEA bern expo Team während den Messen und Kongressen (circa 120 Tage/Jahr) in den verschiedenen Outlets tatkräftig in der Küche unterstützen. Sie verfügen über die entsprechende Berufserfahrung und sind bereit, bei einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

#### ZFV-Unternehmungen

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

#### RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab April 2010 oder nach Vereinbarung einen

#### Commis de Cuisine (m/w)

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli

Christian Joye, Küchenchef Postfach 271, 3000 Bern 15 Tel: 031 350 66 40

www.egghoelzli.ch / info@egghoelzli.ch



chastè

Möchten Sie ab der kommenden Sommersaison unsere anspruchsvollen Gäste liebevoll und kompetent verwöhnen? Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene Mitarbeiter/innen:

#### Chef de partie Commis de cuisine Chef de rang / Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen in unserem jungen Team eine interessante, attraktive und verantwortungsvolle Stelle. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto

Daniela & Rudolf Pazeller Schlosshotel Chastè CH - 7553 Tarasp / Engadin Tel. 081 8613060 www.schlosshoteltarasp.ch chaste@schlosshoteltarasp.ch



ein Juwel im Engadir



Sie sind aufgestellt, freundlich und lieben es mit Ihrer Kreativität, Persönlichkeit und Ihrem Arbeitswillen ein motiviertes Team zu unterstützen...

...wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Servicefachangestellte (m/w) Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Chef de Partie (m/w) Sommersaison 2010 / 1. April 2010

Ihre Bewerbung richten Sie telefonisch, per Post oder per Email an Daniel Lehmann.



Fax 034 409 06 07



Nr 7 / 18 Februar 2010

Die Jungfraubahnen vermarkten neu integrierte Ferienangebote im Internet. Sie kombinieren Jungfraujoch— Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald First, Schynige Platte sowie den Wintersport mit Hotelübernachtung, Ausrüstung und Betreuung (Skischule). Für diese Plattform suchen wir eine/einen versierte/n

#### **Product Manager**

m/w 100%

#### **Arbeitsort Interlaken**

In dieser Funktion sind Sie für die Entwicklung, Beschaffung und Bewirtschaftung von Produkten unseres neuen Geschäftsmodells verantwortlich. Die Aufgabe beinhaltet den Einkauf von Leistungen und deren Verarbeitung zu Pauschalangeboten. Die Vermarktung erfolgt über eine Onlineplattform, an deren Aufbau Sie mitwirken.

Sie erkennen Trends, Innovationen und Marktbedürfnisse frühzeitig. Sie pflegen engen Kontakt zu unseren Geschäftspartnern und den internen Fachbereichen Marketing Verkauf, Marketing Werbung und Finanzen und Controlling. Sie sind gleichzeitig in der Lage die Onlineplattform zu managen und in Zusammenarbeit mit unseren Internetspezialisten weiterzuentwickeln.

Wir erwarten von Ihnen eine kaufmännische Grundausbildung und Abschluss der Tourismusfachschule oder eine gleichwertige Weiterbildung. Weiter verfügen Sie über ausgewiesene Erfahrung im Einkauf/Verkauf (vorzugsweise im Tourismus) sowie über ein hohes Mass an Verhandlungsgeschick. Diese Aufgabe erfordert Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch in Wort und Schrift. Kenntnisse im Web 2.0, E-Commerce, CRM und Online-Marketing runden Ihr Profil ab.

Falls Sie sich für diese berufliche Herausforderung interessieren, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung bis am 5. März 2010 an:

Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, Leiterin Human Resources, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken

Für Auskünfte steht Ihnen Stefan Schneider, Leiter Marketing Services, unter Tel. 033 828 72 41 zur Verfügung.



Häberli's Schützenhaus ist ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Brasserie, Gourmet und Bankettsaal. Eine gedeckte Sonnenter-rasse sowie die Vinothèque ergänzen das Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir folgende Stelle neu zu besetzen:

#### Commis de cuisine

Wir erwarten von Ihnen eine gute Ausbil-dung, Freude, mit frischen Lebensmitteln zu arbeiten und die Fähigkeit, in einem kleinen Team mitzuarbeiten. Wenn Ihnen die Hygienestandards nicht fremd sind und Sie auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahren, erwarten wir gerne Ihre Rewerburg.

LE BISTRO LA BRASSERIE - LE GOURMET LES SALLES DE BANQUETS - LE MILLÉSIME Familie J. & F. Häberli, Münchenbuchsee Tel. 031 868 89 88, Fax 031 868 89 89 www.haeberlis.com





Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Rökreie-L Kondiforsi in Zilich Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

#### Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

suchen wir per 15. April 2010

#### Service-Mitarbeiter/innen

Ihre Aufgabe: Sie sind hauntsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Bedienung und Betreuung unserer Gäste in den Restaurants sowie an der Bar, das Führen einer eigenen Servicestation mit Direktinkasso sowie die Erledigung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeitern zuständig. Sie sind vor allem während den Messen in den Einsätzen flexibel und bei Banketten und Spezialanlässen bereit, uns tatkräftig zu unterstüt-

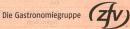
Ihr Profil: Wir suchen motivierte, engagierte und belastbare Mitar-beitende, welche bereits über Erfahrung im à la Carte-Bereich verfügen. Sie weisen eine schnelle Auffassungsgabe vor und verlieren auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht nicht. Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und sind bereit, bei einem spannenden neuen Projekt mitzuwirken.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-richtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die neu zu eröffnenden, innovativen und vielseitigen

#### Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

#### Service-Mitarbeiter/innen (Aushilfen)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich für die Mise en place für einen reibungslosen Serviceablauf, die Bedienung und Betreuung unserer Gäste in den verschiedenen Restaurants, an der Bar sowie an Bankettanlässen und die Erledigung allgemeiner Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. Sie sind bereit, an einem spannen-den neuen Projekt mitzuwirken und uns tatkräftig zu unterstützen.

Ihr Profil: Wir suchen flexible, pflichtbewusste und belastbare Kolleginnen und Kollegen mit Service-Erfahrung, welche das BEA bern expo Team während den Messen und Kongressen (circa 120 Tage/Jahr) in den verschiedenen Outlets tatkräftig an der Front

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 uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

re Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

#### ZFV-Unternehmungen

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

Engadin/St.Moritz (18 Punkte GaultMillau)

sucht ab 20. Juni für mind. 2 Saisons

#### einen Chef Pâtissier

mit mind. 2 Jahren Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und Kenntnissen im Zuckerziehen

#### eine/n Servicefachangestellte/n

herzlich, kompetent und engagiert (Sprachkenntnisse



Restaurant Jöhri's Talvo Brigitte und Roland Jöhri CH-7512 St. Moritz/Champfer Tel. +41 81 833 44 55 Fax +41 81833 05 69, info@talvo.ch





#### UN/A RESPONSABILE

Per la gestione del ristorante a partire dal 15.06.2010

> Requisiti: Formazione adeguata

Siamo lieti di ricevere la sua candidatura con foto

#### Lingue: T/F/I

rest.horneggli@bluewin.ch

#### hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

#### HOTEL CHESA RANDOLINA

b nächster Sommersaison per Anfang Juni suchen wir zur irgänzung unseres Teams noch die folgenden, an einer längfris-gen Anstellung interessierten Mitarbeiter/innen

#### Chef de partie/Sous-Chef Commis de cuisine

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten geregelte, angenehme Arbeitszeiten und sehr gute Bezahlung in einem Haus mit ganz besonderer Atmosphäre. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Tomas Courtin, Hotel Chesa Randolina, 7515 Sils-Baselgia, Tel. 081 838 54 54 courtin@randolina.ch / www.randolina.ch



**ENGADIN** St. Moritz

gbahnen ENGADIN St. Moritz AG ist eines der n Bergbahnunternehmen der Schweiz. reiben die Ski- und Wandergebiete Corviglia, zazlagalis Sowie den Schlittel- und Ausflugsberg Muragl und einige Hotels und Restaurants.

CORVIGLIA • DIAVOLEZZA MUOTTAS MURAGL



#### Direktion / Geschäftsleitung Position, Arbeitgeber Job-Code Gruppenleiter Gastgeber-Paar als Pächter Region Zürich/ Schaffhausen 110267 Region Zürich/ Schaffhausen J10285 Geschäftsleiter/Betriebsleiter (m/w) Direktionsassistent/in Region Ostschweiz 110083 Region Zentralschweiz J10276 Restaurant Manager (w/m) Region Basel J10279 Region Bern Gastgeber (w/m). J10275

Finden Sie Ihren

Viel Erfolg bei der Suche!

Traumjob mit hoteljob.ch!

Position, Arbeitgeber	Ort Myo OR .	Job-Code
Sales Representative m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10316
Salesmitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10303
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10266
Barmitarbeiter (m/w)	Region Bern	J10296
District Manager Nordrhein-Westfalen	International	J10291
Sales Managerin 1942 and the West Health and	Region Zürich/ Schaffhausen	J10317
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J10318
Sales Manager/In / Hotel Consultant (60 %)	Region Bern/Westschweiz	J10104
Sales Manager/in.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10073
RedaktorIn/Content ManagerIn.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10071
Aussendienstmitarbeiter/in aggregation aggregation	Region Zürich/ Schaffhausen	J10067
Verkäufer/in (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	110066

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT		areasing Pales
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in der Betriebsleitung	Region Züric	h/ Schaffhausen J1029
i meistam		Irra Zuckerztehen
Réception / Front Office		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de reception	Region Graul	oünden J1029:
Reventionist/in (Spanier - Costa Braya)	International	110111

	Job-Code	
Region Graubünden		
International		
Region Graubünden JI		
rn libricii	J10054	
rich/ Schaffhausen	J10284	
ntralschweiz	J10106	
aubünden	J10294	
aubünden	J10089	
aubünden	J10108	
aubünden	J10110	
rich/ Schaffhausen	J10274	
erwallis	J10298	
rich/ Schaffhausen	J10305	
rich/ Schaffhausen	J10312	
m lante i m	J10319	
	mance m	

	Job-Code
h/ Schaffhausen	J10320
th/ Schaffhausen	J10269
h/ Schaffhausen	J10321
h/ Schaffhausen	J10268
	ch/ Schaffhausen

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
kreativer Chef Pâtissier (m/w)	Region Basel	J10068
Chef pâtissier Chef pâtissier	Region Graubünden	J10295
Köche, Pizzaiolo	Region Bern	J10072
Chef de partie	Region Graubünden	J10310
Commis de cuisine	Region Bern	J10282
Chef de partie/2. Sous-chef	Region Bern	J10283
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J10057
Küchenchef/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10096
Sous-Chef Sous-Chef	Region Ostschweiz	J10097
Küchenchef/in (Luxury river cruise liner)	International	J10300
stv. Küchenchef	Region Bern	J10098
Chef de Partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10301
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J10103
Demi-chef de partie (Garten)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10061
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10306
Koch /Entremetier	Region Bern	J10307
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J10308
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10272
Chef de partie-Souschef	Tessin	J10084

Küche saag at earlie gerene meets assess as too real		48.4
Position, Arbeitgeber District Rependence of the Position of t	Jen Tredds Innovationed in trola	ob-Code
egeransk Markeung Verkaul, Marketing Werbung und Enanz-Behnenkung	Region Zürich/ Schaffhausen	J10107
Commis de cuisine a sampeuX o bau napenear de amointaiquaita O silver	Region Neuchâtel/ Jura	J10085
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10065
Chef de partie tournant (m/w), Mo-Fr	Region Zürich/ Schaffhausen	J10262
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10059
Alleinkoch	Region Graubünden	J10264
Chef de Partie (vorwiegend Tagesdienst)	Region Basel	J10075
Second de cuisine et commis de cuisine	Region Neuchâtel/ Jura	J10280
Sous Chef (m. Gastronomiekoch)	Region Basel	J10322
Chef patissier (England - Dorset) 9171 9171 917 918 (1916) (1916) (1916)	International Ward 429 to 101 mg	J10270
Diätkoch/köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10090
GaultMillau Küchenchef/in -	Region Zürich/ Schaffhausen	J10092

Service / Restauration	The second secon	
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de rang (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10287
ServicemitarbeiterInnen	Region Bern	J10076
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10081
Chef de rang	Region Bern	J10086
Stv. Restaurantleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10088
Serviceleiter 401 yeb tom3.	Region Zürich/ Schaffhausen	J10091
Stv. Serviceleiter	Asbested & M 0081 Region Zürich/ Schaffhausen	J10093
Stv. Restaurantleiterin	navitasquas bay gout Region Zürich/ Schaffhausen	J10095
Servicefachangestellte	StateM Haroz aib maron Region Bern lamatou - VIX mab	J10105
Servicemitarbeiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10109
Temporär-Einsätze beim her	Region Zürich/ Schaffhausen	J10263
Chef de rang w	Region Ostschweiz	J10265
Chef de service	Region Graubünden	J10055
Service- u. Barmitarbeiterin (Mo-Fr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10271
Servicefachangestellte (w) 60%	Region Basel	J10323
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10273
Service (Saison)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10293
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10064
Chef de rang (Spanien - Costa Brava)	International and a service of	J10297
Commis de rang (England - London)	snuperted bru shuna International contract eachige	J10299
Chef de Rang und Foodrunner	State 190 190 Region Zürich/ Schaffhausen	3 J10277
Restauratnleitung	Region Graubünden	J10302
Commis de rang	Region Bern	J10113
Servicemitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10304
Commis de rang	enedicated and esta International littles and penetrate we	J10309
Servicefachfrau / Restaurationsfachfrau	Add and add a Region Mittelland (SO,AG)	J10311
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J10278
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10062
Servicepraktikant	Region Zürich/ Schaffhausen	J10063
Serviceleiterin / Serviceleiter	bisimuzied A 29-0 M Region Ostschweiz	110069

Position, Arbeitgeber	rekt an Angela Teuro, Lelten norsoneldfenst, senden	Job-Code
2. Chef de bar	Region Graubünden	J10058
Leiter/in Service	Region Basel	J10077
Barfachangestellte	Region Ostschweiz	J10087
Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)	International	J10281
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J10056

Hauswirtschaft	killer kan siller kaller stelle de at eine Stelle j	124
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hotelfachfrau / Hotelfachassistentin	Region Bern	J10053
Leiterin / Leiter Hotellerie 80%	Region Mittelland (SO,AG)	J10082
Privatspital: Mitarbeiterin Roomservice (30%)	Region Basel	J10080

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



gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot

Viel Erfolg bei der Suche!

# hoteljob.ch Die Stellenplattionn für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

1	2	3	4	5	6
B812	Administration, Geschäftsführer, F&B,	33	AT	per sofort	D F
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)	29	SK	per sofort	DIEISK
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service	30	CH	per sofort	D F E
B92	Betriebsleiterassistent / Chef de Service/Chef de rang	29	CH	per sofort	DIFIEIES
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B934	Chef de Réception / Direktionsassistenz	35	DE	per sofort	DIFIE
B904	Chef de Serviec/Geschäftsführerin	37	Ch	per sofort	DIFILE
B872	Direktion Geschäftsleitung	47	CH	per sofort	D F I E S/NC
B666	Geschäftsführer / Betriebsleiter	30	DE	per sofort	DIE
B891	Tourismus,Geschäftsführer	33	AT	per sofort	D F I E
B796	Kellner	32	CH	per sofort	D E GR
B935	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B913	Massage, Wellness- und Spa	46	CH	per sofort	D F I E ES
B883	Masseur ca. 40%	45	CH	per sofort	DE
B835	Gastro-Konzeption, Direktionsass., Betriebsass.	30	DE	per sofort	DIFIE
			17 (2000)	THE RESERVE TO SERVE THE PARTY OF THE PARTY	\$5000 OCCUPATION OF THE PERSON

Express Stellengesuche					
- 5	22 who who show the other than	3	4	5	6
3926	Réceptionistin (Stv. Chef de Réception)	31	CH	per sofort	DIFILE
3892	Restaurantleiter	54	DE	per sofort	D
B841	Service	44	GR	per sofort	DIE
B473	Service	28	AT	per sofort	DIE
3329	Servicefachangestellter m. Verantw., Chef de service	53	AT	per sofort	DIFIE
3887	Service/ Chef de Service	36	PT	per sofort	D I E PT/ES
B3	Servicemitarbeiter Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	D F
B783	Servicemitarbeiterin	56	CH	per sofort	DIE
3898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	20	CH	per sofort	DJE
B590	Sous Chef,Chef de partie	35	HU	per sofort	D E HU

Stand per 15. 2. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

#### **Suisse romande**

Auberge La Cergniaulaz Les Avants

un cuisinier entremétier un commis pâtisserie un garçon de cuisine

Tél. 021 964 64 62

#### Stellengesuche

Suche für einen Tunesier, 30 Jahre alt, eine Arbeitsstelle in Restaurant und Hotel im Kanton Bern.

Suchen Sie noch für Sommer 2010 einen tüchtigen Mitarbeiter?

Für Service, Réception, Zimmer, Office, Küche. Sprachen: D, F, E, I. Interessenten melden sich bitte bei Frau E. Ballif, Tel. 031 859 55 20 oder Tel. 032 397 13 38.

HOTEL RESTAURANT ARCADIA, 6612 ASCONA

beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der Piazza entfernt. Zur Ergän-zung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010 (ab März)

#### Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie M. Bolz Hotel Arcadia 6612 Ascona Tel. 091 791 10 15

www.arcadia.li

info@arcadia.li

#### Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Bin-ningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch





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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeler Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue
- Stellenangebore / Demandes d'emploi
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.60
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.80
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

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

- Erscheint / Parution

Nr. 8/2010 25 2 2010 22. 2. 2010

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

Nr. 9/2010 4 3 2010

1.3.2010

Nr. 10/2010 11.3.2010 8.3.2010

Nr. 11/2010 18. 3. 2010 15. 3. 2010

- Anzeigenschluss / Délai Anzeigenschluss / Délai

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

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

hoteljob.ch



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

La plate-forme emplois 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.

#### **HESSER**

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehscheibe teilen Sie uns Ihre Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/ Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader.
- 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

#### HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen

im Oberengadin mit 80 Betten, Restaurant, Land für Wohnungen

Das Hotel befindet sich baulich in Das Hotel berindet sich baulich in einem sehr guten Zustand (Baujahr 1987) und verfügt über eine Zimmerauslastung von 70%. Das Grundstück verfügt über 4'000 m² Land, dh. es könnten ca. 2'000 m² an Wohnungen gebaut und verkauft werden. Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme.

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

#### Barmettler | 033 437 76 30 Immobilien | barimmo.ch /svit

Bar

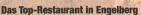
An gut frequentierter Lage im Kronen-zentrum von **Uetendorf** vermieten wir ab sofort eine

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichti gung zur Verfügung.

#### Café-Restaurant

à vendre à Fribourg (Suisse). Raison d'àge après 25 ans 'exploitation. Idéal pour jeune couple. Pierre Wirz, tél. 079 434 90 34 pierwirz@vpx.ch

engelberg TITLIS it's heaven



Wir verpachten per sofort oder nach Vereinbärung das Restaurant Hess in Engelberg. Engelberg im Herzen der Zentralschweiz, ein trendiger Ferien- wie auch beliebter. Wohnort auf ca. 1000 m Höhe, mit einem breiten Sommer- und Wintersportangebot, schönem Golfplatz und dem Tillis als Haus- und Eventberg.

Das Restaurant Hess ist der Begriff von gepflegter Gastlichkeit im zeitgemässen Stül und bietet Gastfreundschaft, ausgezeichnete Kulinarik mit dem nötigen Verständnis für den Weingenuss.

Eine grosse Stammkundschaft, die eine anspruchsvolle Küche, allenfalls mediterran oder italienisch ausgerichtet, und ein reichhaltiges Weinangebot schätzt, wartet auf Sie. hten per sofort oder nach Vereinbarung das Restaurant Hess in Engelberg.

- Restaurant mit ca. 65 Plätzen
   Raum stilvoll eingerichtet mit 35 Plätzen
   Eline sonnige Aussichtsterrasse mit ca. 40 Plätzen
   Genügend Parkplätze vor dem Haus
   Moderne Küche, grosszügig und praxisorientiert konzipiert
   Zusätzlich kann im Haus eine 4½-Zimmer-Wohnung
   angemietet werden.

  Wir suchen eine charmante Persönlichkeit keine/n Plächter/in och

angemetet werden:
Wir suchen eine charmante Persönlichkeit (eine/n Pächter/in oder ein Ehepaar) mit entsprechenden Erfolgsnachweisen, die motiviert ist und Freude hat, diesen tollen Betrieb
weiterhin auf dem Erfolgskurs zu bewirtschaften und die Gäste zu verwöhnen.

Den neuen Wirtsleuten wird die Gelegenheit geboten, ein eigenes Gastronomie- und Betriebskonzept, welches qualitativ an die Tradition des Betriebes anknüpft und des-sen Lage berücksichtigt, zu venwirklichen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Termin. Interessenten wenden sich bitte an Tel. 041 666 38 48 Eberli Partner Generalunternehmung AG, Hr. Geny Hess, Feldstrasse 2, 6060 Sarnen

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



Tessin – Pedemonte wenige Minuten von Ascona - Locarno

Zu vermieten exklusives, modernes Restaurant mit Zimmer ideal für eine raffinerte Küche

komplett renoviert 2009–2010 mit Pflege zum Detail Restaurant mit Speisesaal, Cocktail-Bar, eingerichtete Küche Terrasse, Garten, Parkplatz, 4 Zimmer mit Bad (Boutique-Hotel) und eine Wohnung, Weitere Auskünfte: 079 663 96 12 und +4191 791 39 58

#### Zu verpachten **Dorfrestaurant**

ca. 12 km von Bern, ca. 80 Plätze, Säli, Fumoir, Vinothek, Terrasse usw. inkl. 6-Zi.-Wohnung.

Auskunft Tel. +41 79 403 98 04 oder +41 79 515 84 63.

#### HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen

Hotel-Restaurant in Arosa

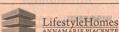
Der Betrieb umfasst 70 Betten, Restaurant, Bar und erreicht einen Umsatz von ca. Fr. 2 MIO

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

#### attraktives 3\*\*\*Hotel

im Herzen des Berner Oberlandes

32 Doppelzimmer, 64 Betten, Restaurant 32 Upppelzimire, 04 Bettelin, Nestauriam iti 70 Pl., grosse Terrasse mit Seesicht, Sääll 20 Pl., grosser unterteilbarer Saal 120m2, Aussenpool, grosser Parkplatz Richtpreis Fr. 3.6 Mio. Auskunft unter 033 821 61 54



Zu vermieten in Davos an der

#### Café Restaurant

mit 55 Plätzen.

Telefon 0041 79 286 24 35

Barmettler | 033 437 76 30

#### **Restaurant/Hotel Krone**

Das Restaurant hat ca. 65 Plätze und einen Saal.
Die Terrasse bietet für ca. 30 Gäste

Miete: Fr. 4000.-/Mt. zzgl. Nebenkosten-Akonto Fr. 1000.-

Gerne stehen wir Ihnen für eine Besichtigung und weitere Fragen zur Verfü-

Wollen Sie sich Ihren Traum im Tessin

erfüllen? Im Auftrag eines Mandanten verkaufen

#### Hotel/Restaurant und Grotto im Kt. Tessin

Das einladende Objekt befindet sich im

Sopraceneri. Restaurant/Bar und Grotto 85 Sitzplätze,

Restaurant/Bar und Grotto 85 Sitzplätze, wetterfeste Terrasse 80 Sitzplätze, 12 Zimmer mit max. 32 Betten.
Das Objekt ist für ein junges Ehepaar ideal, um sich nachhaltig eine Existenz aufzubauen.
Verhandlungspreis CHF 1 800 000.—, Interessenten erhalten weitere Informationen vort: Frau Gabriela Ingold Ingold Treuhandpartner AG Zugerstrasse 49, 8314 Unterägeri Tel, 041 754 48 00
E-Mail: gi@ingold-treuhandpartner.ch

## Marktplatz – immer am ersten Donnerstag im Monat

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 7 / 18. Februar 2010



















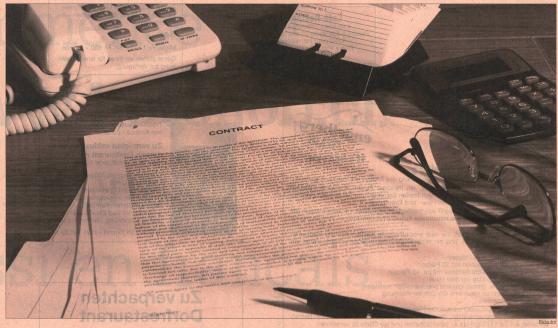


Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com



#### Betriebsverkauf

Der Verkauf eines Betriebs verlangt viel Sorgfalt. Von der Vorbereitung über den Verkauf bis hin zur Finanzierung.



# Erfolgreicher Verkauf



BERATUNG FÜR HOTFLIFRIF UND RESTAURATION, PFÄFFIKON

Der Verkauf eines Betriebs sollte detailliert geplant werden. Die sorgfältige Vorbereitung gehört dazu ebenso wie die Unterstützung des Käufers bei seinen Bemühungen um die Finanzierung des zu verkaufenden Objekts. Die Buchhaltung muss à jour geführt sein, Pläne, Grundbuchauszug, Katasterplan, Bewertung, Auflistung aller getätigten Investitionen sowie Versicherungsausweise der kantonalen Gebäudeversicherung müssen beschafft werden.

#### **Die Bewertung**

Um einen fairen Marktpreis zu evaluieren muss der Betrieb bewertet werden. Für die marktkonforme Preisevaluation eines Unternehmens werden folgende Punkte berücksichtigt: Die Kennzahlen der Buchhaltung der vergangenen drei Jahre, der Standort des Objekts, der baulicher Zustand des Objekts sowie allfällige Landreserven und technische Verbesserungsmöglichkeiten.

#### **Die Dokumentation**

Um interessierte Käufer umfassend informieren zu können, ist eine aussagekräftige Verkaufsdokumentation nötig. Darin müssen eine detaillierte Umschreibung des Betriebs, Bilder von allen relevanten Betriebsteilen, amtliche Dokumente und Pläne, die Beschreibung des wirtschaftlichen Ist-Zustands, das aktuelle Betriebskonzept, Angaben über Verbesserungspotenzial, Berechnung des Marktwerts, ein Finanzierungskonzept sowie ein 10-Jahres-Finanzplan aus Sicht des Käufers enthalten sein.

schlossen sind, kann die Ausschreibung erfolgen. Die Erfahrung zeigt, dass von eingehenden Interessensangeboten nur rund 20% die Anforderungskriterien für eine tragbare Finanzierung erfüllen. Die Verkaufsdokumentation sollte deshalb aus Diskretionsgründen nur an geprüfte Kaufinteressenten weitergegeben werden.

#### **Der Verkauf**

Mit den in Frage kommenden Interessenten findet nach dieser Prüfung ein erstes Gespräch statt. Nur wenn bis zu diesem Zeitpunkt alle Voraussetzungen stimmen und das Kaufinteresse weiterhin vorhanden ist, wird der Kontakt zum Verkäufer hergestellt, und eine Betriebsbesichtigung kann stattfinden. Im Anschluss an die Be-

besprechung mit allen Beteiligten abzuhalten, um offene Punkte in Ruhe und im Detail zu klären.Kommt es zu einer Einigung, gilt es, ein tragfähiges Finanzierungskonzept zu erstellen. Es umfasst den wirtschaftlichen Ist-Zustand des Objekts, das Betriebskonzept des Käufers, ein detailliertes Budget für das erste Betriebsjahr, eine Investitionskostenberechnung, das Marketingkonzept sowie einen 10-Jahres-Finanzplan. Die Bank wird den Betrieb ihrerseits durch einen Vertrauensschatzerschätzen lassen und aufgrund dieser Angaben einen ersten Finanzierungsvorschlag unterbreiten. Falls sowohl Eigenkapitalnachweis als auch persönliche Verhältnisse des Käufers zur Zufriedenheit geklärt sind. steht einer Finanzierung durch die Bank

### Hier bestimmen Sie den Inhalt!

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

htr hotel revue