

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 13

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 13 / 1. April 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché d'emploi de la branche
Osternausgabe Nr. 14/2010
erscheint am Do., 8. April 2010
Anzeigenchluss Do., 1. April 2010, 9.00 Uhr

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

reception@hotelleriesuisse.ch
Schlüsselkompetenzen für
den Hotelempfang erwerben
Anmeldung
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastoprofs – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	8
Svizzera italiana	7
International/Marché international	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Web 2.0

Wie kann ein Hotelier Web 2.0 erfolgreich für sein Unternehmen einsetzen?



Fotolia

Zwischen Flirt und Banalität



MARTIN BLATTER
LIC. PHIL. I, DIPL. PUBL.
PROFESSOR HES-SO WALLIS –
STUDIENGANG TOURISMUS,
DOZENT AM NDS HF
HOTELMANAGEMENT

Der Begriff Web 2.0 bezieht sich, gemäss Wikipedia, neben spezifischen Technologien oder Innovationen wie Cloud Computing primär auf die veränderte Nutzung und Wahrnehmung des Internet. Wer jedoch heute von Web 2.0 redet, der denkt primär an Facebook. – «Was bringt mir als Hotelier das weltweite Geplapper, das sich an Kindlichkeit teilweise kaum überbieten lässt?» Doch hält es gibt auch interessante Beispiele: Da fragt einer: «How much snow is there already? We are coming to Montafon at the end of february...» Antwort aus dem Hotel: «Hy Sam, it's snowing – for skiing it's perfect... see you soon:-)»

Neues Potenzial

Dieses Beispiel zeigt gut auf, dass sich das Internet mit Web 2.0 zu einem nicht zu un-

terschätzenden Opinion-Leader-Medium mausert. Zur Erinnerung: im Tourismusmarketing sind Tipps und Empfehlungen von Bekannten und Freunden das A und O. Facebook kann solche Meinungsbildungsprozesse tatkräftig unterstützen.

Neue Möglichkeiten

Während Web 2.0 Wirklichkeit ist, dümpelt das Online-Marketing vieler touristischer Anbieter immer noch vor Web 1.0. Im Kartext heißt das: Hier hat der Benutzer keine Zuschauerfunktion, in Web 2.0 greift der User aktiv in das Geschehen ein. Das World Wide Web wird vom Zuschauer-Web zum Mitmach-Web. Ein grosser Vorteil von Web 2.0 ist die hohe Glaubwürdigkeit vieler Inhalte. Viele User stehen der Werbung skeptisch gegenüber, zweifeln aber meist

nicht an der Richtigkeit von Web-2.0-Inhalten. Der Grund: Der Inhalt wird auch von Usern generiert. Andere Benutzer behandeln die gefundenen Informationen, als kämen sie von Experten. Dies erklärt auch die steigende Popularität von Bewertungsseiten.

Fanpages im Web

Weitere Beispiele gefällig? Pizza Hut hat rund eine Million Fans auf Facebook – da nimmt sich sogar der Vizepräsident des Fanpage-Themas an! Restaurants in den USA gehen noch einen Schritt weiter: Sie nehmen Reservierungen via Fanpage (Facebook-Widget von OpenTable) an. Für Hoteliers könnte das interessant sein: Facebook bietet Fanpages für Unternehmen, Destinationen, Hotels und so weiter. Facebook-

Fanpages können Fotostrecken, Videos oder eigene Programmierungen aufnehmen und sind wesentlich besser für touristische Akteure geeignet als etwa Facebook-Gruppen. Hier entsteht ein sozialer Raum ähnlich wie ein Stammtisch. Facebook taugt nicht für lange Geschichten, sondern interaktiven Small Talk. (Diese Tipps stammen von www.tourismuskunft.de – ein Klick lohnt sich!) Dieser Flirt könnte schnell jenseits der Banalität enden.

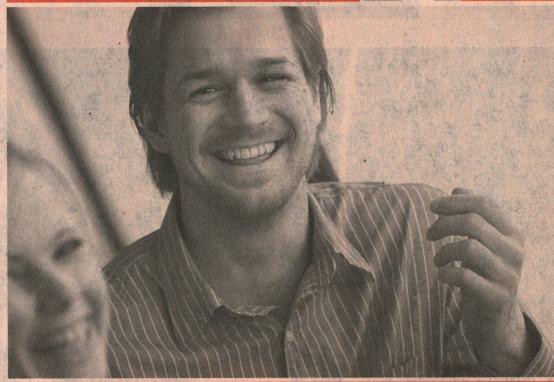
Möchten Sie Web 2.0 auch effizient nutzen? Wir zeigen es Ihnen, neben andern Themen, in einem modernen Lehrgang, bei dem Sie sich übrigens den Grossteil des Wissens von zu Hause aus aneignen können. Mehr unter www.rizycampus.ch. Weitere Informationen erhalten Sie auch unter www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- + Zusätzliche Ausbildungsinhalte
- + Modularer Aufbau
- + Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
- + Lernreflexionskonzept
- + Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111
Telefax 0848 377 112

E-Mail info@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE



Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

Den Gipfel Ihrer Karriere erreichen Sie bei uns dank der internationalen Spitzenhotellerie. Alle anderen Gipfel ganz bequem mit den 62 Bergbahnen unseres riesigen Skigebietes. Willkommen in Gstaad!

Look for the best hotel jobs:
www.yourgstaad.ch

6534-3758

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
Inventory – nichts fehlt

Komplett renovierter Betrieb mit optimalen
Betriebsabläufen

Räumlichkeiten:

Restaurant 35 Sitzplätze

Gourmetstube 45 Sitzplätze

Speisesaal 60–80 Sitzplätze

Speisesaal 35 Sitzplätze

Carmotz/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 hotel revue,

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

5806-3714

Wir sind ein innovatives und junges Resort direkt am Walensee und dem Flumserberg gelegen mit Ferienwohnungen, Hotellerie und Gastronomie, eigenem Yachthafen und Beach Bar.

Für die Verstärkung unseres wachsenden Teams suchen wir Sie:

Chef de Réception

Abgeschlossene Berufsschule mit langjähriger Erfahrung in ähnlicher Anstellung, fließende Deutsche- & Englische Sprachgewandtheit, mündlich und schriftlich sind Grundvoraussetzung. Holländische Sprachkenntnisse von Vorteil.

Barkeeper/in / DJ

Abgeschlossene Berufsschule oder langjährige Erfahrung, absolvierte Berufsschule, Sie sprechen fließend Deutsch und Englisch, Holländisch von Vorteil.

Für unser neues Pizzaangebot
suchen wir zusätzlich ab 1. Mai 2010

Pizzaiolo

Langjährige Erfahrung, eigenständige Arbeitsweise und zuverlässige für den reibungslosen Ablauf auch in hektischen Servicezeiten.

Es erwarten Sie eine interessante und spannende Arbeitsstelle in einem jungen und gestärkten Team mit guten Vertragsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto per E-Mail oder Post.
roberto.pagano@resortwälensee.ch



Resort Wälensee

Hotel - Restaurants - Bar - Wellness
Gostenstrasse 20, CH-8892 Unteruzzen
E: www.resortwälensee.ch
T: +41 (0) 81 - 725 90 90

6530-3717



Hotel Arvenbüel Amden

auf der Sonnenterrasse über dem Walensee, sucht für die Sommersaison vom 1. Mai bis 15. Nov. jüngere, motivierte und belastbare Mitarbeiter

2 Servicefachangestellte m/w

1 Büffettöchter auch zur Mithilfe im Service.

Sind Sie Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Rüedi, Hotel Arvenbüel
8873 Amden
Tel. 055 611 60 10 Fax 055 611 21 01
info@arvenbuel.ch
www.arvenbuel.ch
Montag Ruhetag

The Future Is Now – Welcome To The Future

Die mit einem COO vergleichbare Position beinhaltet sowohl die generell operativen Aufgaben als auch den Aufbau des Unternehmens und des Management-Teams, die Entwicklung von Services und neuen (Hotel-) Betrieben verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Es bedingt erprobtes Marketing-Know-how, die Fähigkeit neue Businesspartner & Investoren zu gewinnen, hohe Affinität zu Themen wie Organisation, Administration, Unterhalt & Technik sowie zur strategischen Planung. Einschlägige Erfahrung mit Pre-Openings & Open Procedures ist ein Must.

Der starke Auftritt der weltweit erfolgreich operierenden Gesellschaft und der exzellente Angebotsmix bilden ein Alleinstellungsmerkmal. Ideale Ausgangslage für Top Profis der Hospitality-Branche. Sie sehen sich in einer langfristig angelegten Stellung und kennen sich bestens aus mit den verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast). Mit geschickter Führung Ihrer Department Heads in den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, FM, Sport- & Resort-Facilities bzw. mit konsequenter Einhaltung der Pläden sichern Sie die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Head Operation Hotels & Resort Schweiz Mitglied der Geschäftsleitung – w/m

Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Auslandspraxis, z.B. EMEA/Nordafrika und/oder USA bringen Sie mit. Als Absolvent einer der etablierten Hotelfachschulen haben Sie Ihr Wissen durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung abgerundet und sind mit den schweizerischen Besonderheiten respektive der CH-Mentalität vertraut. Dass Sie bereits grössere Hotelbetriebe oder Resorts wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt haben, wird vorausgesetzt.

Im Spannungsfeld «Bauherrschaft, Immobilien, FM, Konzernhotellerie und potentiellen Investoren» überzeugen Sie durch Kompetenz und Ausstrahlung. Als Hotelier/-Hoteller mit Sinn für Lifestyle, Design & Avantgarde – Idealalter vierzig bis fünfundfünfzig – spielen Sie auf «Champions League-Niveau» und wollen mit Nachdruck ein Zeichen setzen! Dazu bieten wir Ihnen die entsprechende Plattform mit Ausbaupotential – Interesse? Für den Erstkontakt am besten vorab CV mit Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Büroöffnungszeiten und am Wochenende auf +41 79 402 53 00. Volle Diskretion ist garantiert. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

6517-3708

Seehotel Rigi-Royal

Für unser *** Familienhotel am Zugersee mit einer saisonal wechselnden Spezialitätenkarte suchen wir zur Verstärkung unseres Teams von sofort oder nach Vereinbarung:

- Geschäftsführer m/w

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto

Seehotel Rigi-Royal
Rückstuhl AG
6405 Immensee

Tel: 041 850 31 31
E-Mail: info@hotel-rigi.ch

6529-3716

Kadernachwuchs (w/m)

«Interessante und
vielseitige Aufgaben.»



weitere Jobs unter www.migros.ch

Entscheidend ist Ihr Potenzial!
Die Gastronomie der Migros Ostschweiz ist im Aufwind. Um den Erfolg sicherstellen zu können, suchen wir junge (Idealalter 26-30 Jahre) und engagierte Kadernachwuchsleute, die den Wunsch haben, innerhalb einer individuellen Laufbahnplanung spannende und herausfordernde Leistungsfunctionen zu übernehmen. Wir suchen nach Vereinbarung

Kadernachwuchs (w/m) für die Zielfunktion Leiter/in Migros- Restaurant im Raum Ostschweiz

Ihr Aufgabengebiet

In einem 1- bis 2-jährigen individuell auf Sie zugeschnittenen Ausbildungsprogramm lernen Sie die Bereiche der Migros-Systemgastronomie kennen und werden auf die zukünftigen Anforderungen an eine/n Restaurante/-in vorbereitet.

Unsere Anforderungen

Grundbildung im Bereich Gastronomie, z.B. Koch, Hotelfachassistent/in usw.

- Weiterbildung Niveau eidg. Fachausweis oder die Bereitschaft, diesen zu erlangen

- Mehrjährige relevante Berufserfahrung im Bereich der Systemgastronomie mit Führungserfahrung

- Dienstleistungs- und gästegeorientiertes Denken und Handeln

- Hohes Sozialkompetenz

- Teamorientierte Persönlichkeit

- Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit

- Überdurchschnittliche Leistungsberuflichkeit

- Hohes Mobilitätsbereitschaft mit Zug oder Auto (Einsätze finden an verschiedenen Standorten statt)

Wir bieten

Die Migros bietet die besten Arbeits- und Anstellungsbedingungen im schweizerischen Detailhandel!

Wir suchen frische und qualitätsbewusste Mitarbeitende, die gemeinsam mit uns die Zukunft der Migros erfolgreich mitgestalten. Zudem bieten wir die Möglichkeit, in einem innovativen Unternehmen ein Kadernachwuchsprogramm zu absolvieren und eine interessante Stelle zu übernehmen.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau C. Willi, Fachleiterin Personal, gerne unter Telefon 071 493 23 62 zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/DE/Stellen/stellenboerse.

Genossenschaft Migros Ostschweiz
Cornelia Willi, Personelles

MIGROS

6552-3731

Für unser schönes ***Ferien & Seminarhotel Säntis im herrlichen Toggenburg/SG suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung folgende Teamplayer:

Chef de Service m/w

Küchenchef m/w

Jungkoch/Chef de Partie m/w

Hilfsbursche m/w

Gerne freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren geschätzten Anruf.

**** Ferien- & Seminarhotel Säntis · CH-9657 Unterwasser
Telefon: +41 (0)71/998 5020 · saintis@beutler-hotels.ch

Ein Hotel der Beutler Hotel Gruppe

6463-9662

TROPENHAUS
FRUTIGEN

www.tropenhaus-frutigen.ch

Geschäftsführer Tropenhaus (m/w)

Das Tropenhaus Frutigen hat seine Tore im November 2009 eröffnet. Mit grossem Erfolg. Zahlreiche Besucher geniessen täglich die tropische Atmosphäre, die attraktive Ausstellung sowie die einzigartige Erlebnisgastronomie.

Das faszinierende Konzept mit nachhaltiger Wärmenutzung, Früchte-, Fisch- und Kaviarproduktion greift. Das Tropenhaus Frutigen ist immer Kürze als touristisches Highlight über die Region hinaus bekannt geworden und erfreut sich grosser Beliebtheit. Ein kompetentes Team von 60 Personen kümmert sich mit Engagement und Herzblut um die Zufriedenheit der Besucher. Da der bisherige Geschäftsführer nach einer äusserst intensiven Aufbauphase entschieden hat, sich beruflich neu zu orientieren, sind wir nun beauftragt, seinen Nachfolger als

Geschäftsführer (m/w)

für das Tropenhaus Frutigen AG zu finden. Sie setzen die erfolgreiche Startphase fort und machen aus dem Haus eine Marke und ein Magnet mit internationalem Ausstrahlung - und etablieren es als einen einzigartigen Treffpunkt für Touristen, Natur- und Technikinteressierte wie auch für kulinarische Feinschmecker. Der Angebots-Mix bietet vielerlei Aktivitäten: Zum einen Produktionsanlagen für tropische Früchte und Pflanzen, eine in der Schweiz einzigartige Störzucht mit Kaviarproduktion und ein

Energiepark mit erneuerbaren Energien welche den Besuchern offen stehen. Zum anderen Entwicklung kulinarischer Produkte für den Verkauf, Schweizer Kaviar aus den Bergen zum Geniessen, Restauration – auch für gehobene Ansprüche und Eventgastronomie. Ziel ist, den Weg zur wirtschaftlichen Selbstständigkeit fortzuführen und sich als wichtige Arbeitgeber der Region weiter zu bewähren.

Wir suchen einen erfahrenen, organisatorischen und kreativen Macher mit fundierten Kenntnissen in Marketing und Betriebswirtschaft im Bereich Event/Gastronomie/Tourismus sowie der Fähigkeit, ein Team von motivierten Mitarbeitenden zu führen. Dieses Haus als Gastgeber führen und prägen, in Frutigen Wurzeln schlagen und sich engagieren – das können Sie sich vorstellen.

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung!

Kontakt: Markus Theiler
René Barmettler

Jörg Lienert AG
Unternehmensberatung
in Personalaffären
Hirschastrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 30
luzern@jorg-lienert.ch

Luzern, Zug, Zürich
und neu auch in
→ Basel.

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH-
UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

6557-3730

Für die Leitung unseres Seminarhauses im Norden der Schweiz suchen wir **per sofort** eine vielseitige, motivierte, dienstleistungsbereite und ökologisch interessierte Persönlichkeit für die

GESCHÄFTSFÜHRUNG (m/w)

Ihr Profil:

- Sie möchten ein kleines gut eingespeltes Team in wunderschöner ländlicher Umgebung leiten
- Hotelabschluss oder langjährige Hotel- erfahrung
- Erfahrung im Seminar- und Veranstaltungsbereich inkl. Akquisition
- Gute Sprachkenntnisse in D und E (schriftlich & mündlich)
- Praktische Erfahrung in Hauswartung
- Interesse an aktuellem Erweiterungsprojekt
- Bewerbungen von Paaren sind willkommen

Bitte schicken Sie die Bewerbungsunterlagen mit handschriftlichem Begleitbrief bis Ende April 2010 an:

bachmann treuhand
Frau Susanna Bachmann
Grubenstrasse 1
CH-8200 Schaffhausen



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

REZEPTIONISTIN

Sie haben bereits Erfahrung an der Hotelrezeption, sind belastbar und verantwortungsbewusst, arbeiten selbstständig, kennen sich mit dem Hotelreservierungssystem PROTEL aus, sind freundlich und gästeorientiert, flexibel und auch an der Unterstützung in anderen Hotelbereichen interessiert, beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwarten Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

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

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

Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

WELLNESS HOTEL CHASA MONTANA
Samnaun - Engadin - Schweiz
Qualität & Service par Excellence....

-1 Stern Guide Michelin 2010 & 15 Punkte Gaultmillau
-Weinkeller mit mehr als 1000 Positionen
-3 à la Carte Restaurants

Wir haben folgende Positionen zu vergeben (m/w):

Chef de Reception (Jahresstelle n. Vereinbarung)
Receptionistin (Jahresstelle ab Mai)
Gouvernante (Jahresstelle ab Juni)
Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)
Chef und Demi Chef de Rang (ab Mai)
Chef Pâtissier (ab Mai)
Chef und Demi Chef Entremetier (ab Mai)
Chef Tournant (ab Mai)
Chef de Partie für Gourmetrestaurant (ab Juli)
Friseurin (ab Mai)
Wellnesstrainer mit Massageerfahrung (ab Juni)

Wellness Hotel Chasa Montana****
CH-7563 Samnaun, Dorfstrasse 30, Personalchef Dr. Verena Kronthaler
Tel: +41 (0) 81 861 9000, Fax: 9011 v.kronthaler@hotelchasmontana.ch

www.hotelchasmontana.ch

Seehotel Sternen Horw
Daniel Unternährer, Direktor
Winkelstrasse 46 • 6048 Horw/Luzern/Schweiz
Telefon +41 (0)41 348 24 82 • Fax +41 (0)41 348 24 83
info@seehotel-sternen.ch • www.seehotel-sternen.ch

Die Gastronomiegruppe **ZFV**

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern
suchen wir per sofort einen

Junior-Küchenchef (m/w)

Ihr Aufgabe: Sie sind für die Organisation der Bistroküche mit mediterranem Einfluss verantwortlich und arbeiten auf allen Posten der Küche aktiv mit. Zudem erstellen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung und sind für das Offertenwesen, den Einkauf sowie die Lagerbewirtschaftung verantwortlich. Sie führen und schulen ein Team von 2 Personen und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. Verschiedene administrative Arbeiten sowie das Durchführen von Caterings gehören ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 9.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 22.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie zudem flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie bringen fundierte Kenntnisse als Koch und evtl. bereits als Sous-Chef sowie sehr gute à la carte-Erfahrung mit und verfügen über PC-Kenntnisse (Word/Excel). Zudem sind Sie leidenschaftlicher Koch mit hohem Qualitätsbewusstsein und Kreativität, bringen Begeisterungsfähigkeit mit und arbeiten strukturiert. Führungserfahrung ist ebenfalls wünschenswert. Sie sind es gewohnt mit minimaler Infrastruktur Höchstleistungen zu erbringen und verfügen über unternehmerisches Denken und Handeln.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



PROFIS GIBT ES VIELE!

WIR SUCHEN ABER EINEN GANZ BESTIMMTEN!

Begleiten Sie uns auf unserem Weg zum neuen Waldhotel National und wir bieten Ihnen das Sprungbrett auf Ihrem Weg zum erfolgreichen Gastgeberprofi.

Wenn Begriffe wie **aktiver Verkauf, Marketing, Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement, Detailpflege, Food & Beverage, Gastgeber mit Leidenschaft** und als **Vorbild** auch selber Hand anlegen für Sie keine Fremdwörter sind, dann sind Sie die richtige Person!

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post an:

Herr Steffen Volk
Waldhotel National
7050 Arosa
www.waldhotel.ch

PRIVATE SELECTION HOTELS
zurholt geworden



Haben Sie Sehnsucht nach den Tropen ?

Im November 09 konnte das Tropenhaus Frutigen seine Tore für die Besucher öffnen. Es bietet dem Publikum eine Ausstellung und um die Themen Nachhaltigkeit, erneuerbare Energien, Ökologie, Aquakultur und Ernährung, eine Aquakulturstation für Stör und Kaviar, eine exotische Fruchtplantage, Gastronomiebetrieb, kurz: eine abwechslungsreiche Erlebenswelt mitten im Berner Oberland.

Um die grosse Nachfrage im Gruppen- und Gastronomiebereich zu bewältigen suchen wir per sofort personelle Verstärkung.

Betriebsassistentin Bankett & Sales

Sie pflegen den Kontakt zum Guest vom ersten Kontakt und der Akquisition, bis zur Durchführung und Nachbearbeitung der Anlässe. Dazu steht das Reservationssystem PROTEL zur Verfügung. Als Nebenaufgabe unterstützen Sie den Leiter Gastronomie in administrativen Bereichen.

Wir erwarten: Erfahrung im Event-/ Bankett Management; Gepflegte Umgangsformen und sicheres Auftreten; Gute PC-Kenntnisse (MS Office Applikationen); Exakte und spezifische Arbeitsweise; Belastbar, flexibel.

Idealerweise bringen Sie mit: abgeschlossene Hotelfachschule oder Touristik-Fachschule; Stilisiertes Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift

Wir bieten: Die Gelegenheit, beim Weiterausbau des Eventgeschäfts vorne dabei zu sein. Eine abwechslungsreiche Arbeit in einer wunderschönen Umgebung. Ein motivierendes Arbeitsumfeld, das Ihnen die Möglichkeit gibt, Ihre Ideen einzubringen und umzusetzen. Zeitgemäße Anstellungsbedingungen.

Für weitere Informationen steht Ihnen Fritz Jost: fritz.jost@tropenhaus-frutigen.ch / 079 247 23 67 gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf das komplette Dossier inkl. Zeugnissen.

Tropenhaus Frutigen AG, z.Hd. Fritz Jost, Postfach 14, 3714 Frutigen



Rathaus Brauerei

Restaurant

Per April/Mai oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Restaurant in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reusspromenade, mit hauseigener Schaubrauerei

Chef de Service (Saison)

Wagen Sie den Schritt in eine erste Kaderposition!

Das Führungstrio unserer Restauration setzt sich aus dem Restaurationsleiter und zwei Chefs de Service zusammen.

Als Gastgeberpersönlichkeit mit guter Serviceerfahrung kümmern

Sie sich um das Wohl unserer Gäste und sind für den Ablauf des Tagesgeschäfts verantwortlich. Ein Betrieb an unvergleichlicher Lage bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

ServicemitarbeiterIn

Wenn Sie kreativ, selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind, in einem jungen, aufgestellten Team Ihre Freude am Beruf zum Besten zu geben, dann melden Sie sich mit schriftlicher Bewerbung bei:

Restaurant Rathaus Brauerei
Hans-Ruedi Bachmann - Unter der Egg 2 - 6004 Luzern
Telefon 041 410 52 57 - Fax 041 410 59 57
www.rathausbrauerei.ch - bachmann@rathausbrauerei.ch



Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF Bern
... eine Institution des Kantons Bern

An der Berufs-, Fach- und Fortbildungsschule BFF Bern, Abteilung Höhere Fachschulen (HF) sind auf Beginn des Schuljahres 10-11 im Studiengang zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin / zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter HF (HBL HF) folgende Lehraufträge zu vergeben:

Gastronomie Grundlagen und Aufbau (ca. 45%)

Soziologie (ca. 17%)

Grundlagen der Betriebsorganisation (ca. 9%)

Studiwoche Marketing (ca. 9%)

Betriebsprojekt (ca. 9%)

Logistik (ca. 8%)

Eine Kombination mehrerer Lehraufträge und / oder die Übernahme von Aufgaben im Bereich Praxisbegleitung / Diplomarbeiten (total ca. 30%) ist sehr erwünscht. Der Unterricht umfasst verschiedene Lerneinheiten ab dem 1. August 2010.

Anforderungen: Sie haben ein Studium auf Tertiärfürst (HF, FH oder Universität) im entsprechenden Fachbereich abgeschlossen und bringen Berufserfahrung mit. Sie verfügen zudem über eine ausreichende Lehrbefähigung auf Tertiärfürst oder sind bereit, diese nachzuholen.

Die Lerneinheiten fallen aufs Jahr verteilt unterschiedlich an. Der Unterricht findet ausschliesslich in halb- oder ganztägigen Lerneinheiten statt.

Weitere Details zum Studiengang HBL HF finden Sie auf unserer Website www.bffbern.ch

Die Anstellungsbedingungen richten sich nach dem Gesetz über die Anstellung der Lehrkräfte des Kantons Bern vom 20.1.1993 (mit Änderung per 1.8.2007).

Zusätzliche Auskünfte erteilt Ihnen gerne Erika Rupp, Stv. Abteilungsleiterin HF, Telefon 031 384 33 85, erika.rupp@erz.be.ch.

Ihre Bewerbung mit den oblichen Unterlagen senden Sie bitte so bald als möglich, spätestens bis am 22. April 2010 an Herrn Dr. Thomas Roth, Abteilungsleiter Höhere Fachschulen, Kapellenstrasse 6, Postfach, 3001 Bern.

6564-3726



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungsreich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unsere MISTER WONG-Betriebe in der Region Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim „daily business“ sowie die Übernahme von Verantwortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Herr Camille Derron

Steinenvorstadt 1a, 4051 Basel

wong.basel@gastrag.ch www.mister-wong.ch

6565-3727



HOTEL ALTEIN

Arosa

Das Hotel Altein bietet rund 300 Gästen Platz. Es stehen verschiedene Restaurants, eine Bar mit Live-Musik sowie eine attraktive Wellness-Abteilung mit Erlebnisbad, Solbad, Fitness, Massage, Sauna, Dampfbad usw. zur Verfügung (Fitness und Bäder sind auch für unsere Mitarbeiter gratis zugänglich). Spielräume für Jung und Alt sowie eine Kinderecke für unsere jüngsten Gäste gehören ebenfalls zum Angebot.

Sind Sie interessiert, in dieser spannenden Umgebung unsere Gäste zu verwöhnen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison 2010, mit Option auf die Wintersaison 10/11, dynamische, motivierte und teamfähige Mitarbeiter für folgende Positionen:

Direktions-Assistenten (Jahresstelle)

Réceptionist/in (Jahresstelle)

Barmitarbeiter/in

Servicemitarbeiter/in

Officemitarbeiter

Haben Sie genausoviel Freude an der Arbeit wie unser Team und das Wohl unserer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen? Dann sind Sie genau die richtige Person.

Für weitere Informationen zögern Sie nicht, uns anzurufen. Bei einem persönlichen Gespräch möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Altein
Dominik Stalder, Direktor
7050 Arosa
Tel. 081 377 31 51
Fax 081 377 45 75
www.hotel-altein.ch
info@hotel-altein.ch



6565-3725



Das Feinschmecker-Restaurant in Zürich West

Das Restaurant Limmathof in Zürich ist bekannt für seine frische, kreative und leichte Küche. Wir verwöhnen unsere Gäste vom frühen Morgen bis Mitternacht mit vorwiegend regionalen Produkten aus nachhaltiger Produktion. Als Sozialfirma engagieren wir uns für die berufliche Integration von Mitarbeiter/innen mit einer psychisch bedingten Leistungsbeeinträchtigung.

Wir suchen per Mitte Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Stellvertreter/in Bereichsleiter/in Küche (60-100%)

dessen/deren Herz für die gepflegte moderne Küche schlägt. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin sowie über Erfahrung in der Lehrerbetreuung und verstehen es, in einem lebhaften Betrieb Mitarbeiter/innen zu motivieren,agogisch anzuleiten und zu unterstützen. Administrative Arbeiten am PC bewältigen Sie mühelos. Durch Ihre klare Sprache und Haltung sowie einem feinen Gespür, führen Sie die Küchencrew optimal. Erfahrung im Umgang mit leistungsbeeinträchtigte Menschen ist von Vorteil. Sie sind kommunikativ, arbeiten gerne im Team und verfügen über eine gesunde Portion Humor? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bei uns finden Sie ein aufgestelltes, motiviertes und junges Team, attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb) und einen sozial engagierten Arbeitgeber.

Ihre Bewerbung mit Foto richten Sie bitte bis spätestens am 9. April 2010 an: Nadja Hochreutiner, Restaurant Limmathof, Limmattstrasse 217, 8005 Zürich oder elektronisch an n.hochreutiner@arbeitskette.ch. Weitere Informationen unter: www.arbeitskette.ch

6547-3726



Buochs

Für die kommende Sommersaison sucht Caroline Keller noch motivierte Kolleginnen nach Vereinbarung

- Service-Mitarbeiterinnen - Service-Praktikantinnen

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seelplatz 3, 6374 Buochs, Tel. 041 624 48 50 www.RigiblickAmSee.ch info@rigiblickamsee.ch



Gute Fee für ein gepflegtes und anspruchsvolles Haus, 3 Tage pro Woche

Für den privaten Haushalt suchen wir eine erfahrene und gepflegte Person, die für die Reinigung und Organisation zuständig ist. Sie sind eine flexible und selbständige Person und verfügen über eine Ausbildung oder weisen Kenntnisse in der Führung eines Haushaltes vor. Gepligte Umgangsformen und -ton runden Ihr Persönlichkeitsprofil ab. Haben Sie zudem ein Flair für qualitative Materialien und arbeiten gerne flexibel und selbstständig. Sind Sie bereit, Ihr Leben neu zu gestalten und auf der Suche nach einer neuen Wohnung? Sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto und Referenzen sowie ein Leumundszeugnis an folgende Adresse:

Martina Kurth, Personalvermittlung für Zuhause, Meiersmattstr. 4, 6043 Adligenswil Tel. 041 372 16 76 m.kurth@familycarecompany.com www.familycarecompany.com

6538-3723



«Neue Projekte bedeuten Hochspannung – und die gehört für mich dazu!»

Deborah Koch, Ingenieurin Schutz



Die BKW Gruppe gehört zu den grössten Energieunternehmen der Schweiz und versorgt über eine Million Menschen zuverlässig mit Strom. Um diesen Service auch in Zukunft dynamisch weiterzuentwickeln, sind wir auf engagierte Mitarbeiter angewiesen.

Key Account Manager/in (Branchenmanager/in)

Wir wollen unseren KMU-Kunden die bestmögliche Unterstützung in ihrem täglichen Umgang mit der Energie bieten. Dafür gehen wir spezifische Partnerschaften mit Dach-/Wirtschaftsverbänden ein und bauen das Netzwerk im Bereich des Food-Sektors (Bäckerei, Metzgerei und Nahrungsmittel) weiter aus.

Ihre neue Herausforderung: Sie

- bauen die Kooperationen in den obenerwähnten Branchen aus und betreuen diese,
- akquirieren neue Kooperationspartner und
- leisten einen massgeblichen Beitrag zum Beziehungsauflauf sowie -pflege bei Schlüsselkunden innerhalb der Zielbranchen.

Sie zeichnen sich aus durch ein gutes Kontaktnetz innerhalb des Food-Sektors. Sie treten kommunikationsstark, kundenorientiert und verhandlungssicher auf. Ausserdem bringen Sie mit:

- eine abgeschlossene technische Ausbildung (Ingenieur/in oder Techniker/in) mit kaufmännischem Flair und strategischer Affinität
- Profunde Kenntnisse in und über einzelne Food-Sektoren
- eine rasche Auffassungsgabe und strukturierte Arbeitsweise
- gute mündliche und schriftliche Deutsch- und Französisch-Kenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte bewerben Sie sich online unter: www.bkw-fmb.ch/bewerben

Sollte Ihnen eine online Bewerbung nicht möglich sein, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: BKW FMB Energie AG, Human Resources Management, Viktoriaplatz 2, 3000 Bern 25.

Für Informationen steht Ihnen Anja Klingele, HR Recruiting Consultant (Telefon * +41 31 330 59 60) gerne zur Verfügung.

6538-3724



www.bkw-fmb.ch

6538-3725



Das Café «l'esprit nouveau», ein aussergewöhnliches Bistro mit 60 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 50 Sitzplätzen, hat sich seit seiner Eröffnung im 2001 zu einem kleinen Juwel mit zahlreichen Stammgästen (intern & extern) entwickelt.

Der Standort ist die Schweizerische Nationalbibliothek mitten im Museumsquartier Kirchenfeld in Bern.

Geschmackvoll eingerichtet überzeugt der beliebte Treffpunkt durch seine kreativen gastronomischen Angebote und überraschenden Dienstleistungen.

Im Mittelpunkt dieser innovativen Gastronomie stehen Sie als kommunikative/r und verbindliche/r

Gastgeber/in (Mieter/in)

Sie führen das Café «l'esprit nouveau», (ab Mitte Juli 2010) als eigenständige/r Unternehmer/in, nutzen die vielfältigen Gestaltungsmöglichkeiten und prägen diesen lebendigen Betrieb durch Ihre offene und engagierte Persönlichkeit, mit viel Flair und Liebe für die kleinen Details. Sie sind Profi oder kompetenter Quereinsteiger. Idealerweise verfügen Sie über eine gastronomische Grundausbildung in der Küche, haben den Fähigkeitsausweis und konnten Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes sammeln.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kurzbewerbung mit Lebenslauf bis zum 15. April. Die Mieter-Dokumentation versenden wir nach einer Voreselektion der eingegangenen Bewerbungen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwylweg 28, 3006 bern
annemarie.schlup@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

6527-3724



Das im Chalet-Stil erbaute Grandhotel Schönenegg ***Superior mit 36 Zimmern und zwei Suiten liegt an einer der schönsten Lagen in Zermatt. Die Küche bereitet Tagesmenüs für die Hotelgäste sowie Speisen für unser à-la-carte-Restaurant «Gourmet-Stübli». Unsere Küche ist im GaultMillau aufgeführt und mit 15 Punkten bewertet.

Folgende Posten sind bei uns zu besetzen:

Souschef Chef Entremetier Commis de cuisine Chef de rang Commis de rang

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Wir freuen uns, Sie dann zu einem persönlichen Vorstellungsgespräch einzuladen.

Grandhotel Schönenegg
Frau M.-J. Metry-Julen
Konrad Metry
2900 Zermatt
Tel. 027 966 60 66
Fax 027 966 60 65
E-Mail: direktion@schonegg.ch
www.schonegg.ch

6555-3724



Florenz: Führende Krebsforscher präsentieren bahnbrechende Behandlungserfolge gegen Leukämie...
...nur Dank Ihnen finden diese Präsentationen statt!

Als weltweit tätige wissenschaftliche Agentur mit Sitz in Reiden/LU betreuen wir seit über 13 Jahren führende Pharma-Firmen im Bereich der Eventorganisation und Wissenschaftskommunikation.

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

Mitarbeiter/in Seminar- und Eventorganisation

Ihre Herausforderung:

- Selbständiges Führen von Stand-Alone Meetings, Satelliten-Symposien, Seminaren- und Advisory Boards - von der Konzeption über die Planung und Umsetzung, inklusive Betreuung vor Ort
- Selbständige Konzeption und Führung von internen und externen Kommunikationsaktivitäten im Rahmen der obengenannten Projekte
- Zusammenarbeit, Koordination und Verhandlungen mit internen und externen Partnern

Was Sie mitbringen:

- Abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung und/oder Matura
- Weiterbildung in der Fachrichtung Kommunikation/Tourismus/Hotellerie
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung in der Projektleitung und Umsetzung von Projekten im Event- / Seminarbereich
- Sehr gute kommunikative Fähigkeiten
- Grosse Bereitschaft zu reisen und auch an Wochenenden zu arbeiten
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse (Advanced Level) in Wort und Schrift
- Sehr gute MS-Office Anwenderkenntnisse
- Effiziente, zuverlässige, strukturierte und kundenorientierte Arbeitsweise
- integre, belastbare Persönlichkeit mit eloquenten und höflichen Umgangsformen

Bezeichnen Sie sich als dienstleistungsorientiert und zielseitig, sind Sie belastbar und teamfähig? Dann sollten wir den nächsten Schritt gehen.

Rebekka Blumer freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte vorzugsweise elektronisch oder auf dem Postweg zustellen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

SAN GmbH
Kreuzmatte 1f, 6260 Reiden, Tel.: 062 749 00 80
Rebekka.Blumer@sannet.ch, www.sannet.ch



Das Hotel Terrace ist ein ***-Hotel, verfügt über 370 Betten und wird als Aktiv- und Gruppenhotel geführt. Nebst den Speisesälen Belle Epoque und Stübli stehen den Gästen das "Porticos" sowie die Disco-Bar "CAVE" mit Showprogramm zur Verfügung. Zudem bietet das Hotel zwei Seminarräume und einen aus Sauna, Dampfbad und Solarium bestehenden Wellness-Bereich.

Ab 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Assistant Executive Housekeeper

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für die Sauberkeit in den Zimmern und den öffentlichen Räumen unserer Hotels. Tatkäfig unterstützen Sie den Executive Housekeeper und vertreten Sie bei ihrer Abwesenheit. Zu Ihren Eigenschaften gehören Einsatzfreude, Pflichtbewusstsein, Flexibilität und Belastbarkeit. Ihre sympathische und aufgeschlossene Art sowie Ihre guten Englisch- und Portugiesischkenntnisse runden Ihr Profil ab.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Zeugnisse.
Hotel Terrace, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, www.terrace.ch

6553-3729



SCHIFF-BURIET

HOTEL LANDGASTHOF

www.schiff-burriet.ch

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort eine/einen

aufgestellte/n Servicefach-Mitarbeiter/in

Wir erwarten:

Teamfreudigkeit, deutsche Mutter-sprache, Flair im Umgang mit unserer vielschichtigen Gästekundschaft sowie Erfahrung im gepflegten Speiseservice.

Wir bieten:

Angenehmen Arbeitsplatz und interessante Arbeitszeiten, marktorientierte Küche mit Schwerpunkt Frischfisch- und Holzkohlegrill-Spezialitäten, Weiterbildungsmöglichkeiten (z.B. Tranchieren, Flambieren).

Zögern Sie nicht, uns für weitere Fragen zu kontaktieren unter Tel. 071 8884 4777 oder www.schiff-burriet.ch.

Wir freuen uns auf Sie.

Frau Ella Trachsel, Landgasthof Schiff, Burletstr. 1, 9425 Thal – am Bodensee

6553-3729



Sporthotel

Wildstrubel

CH-3775 Lenk im Simmental

www.wildstrubel.ch

HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT AN DER LENK

Wir zelebrieren für unsere Hotel- und Restaurangäste täglich

mediterrane sowie internationale Köstlichkeiten und saisonale Spezialitäten. Wir wünschen uns belastbare Persönlichkeiten mit

Ausstrahlung, die sich in ein junges, aufgeschlossenes Team integrieren. Im Mittelpunkt Ihres Strebens stehen die Zufriedenheit

unserer Gäste und ein dynamisches, motivierendes Miteinander.

Rezeptionist/in Tournant/e

(ab sofort mit Ablösung der Chef Rezeption, Fidelio-Erfahrung und in Ganzjahresstelle)

Rezeptionist/in Tournant/e

D/F/E

Ab 22. Mai 2010 mit Fidelio-Erfahrung

Bardame/-mann

für unsere Hotelbar

Eintritt per 28. Mai 2010

Wir zelebrieren für unsere Hotel- und Restaurangäste täglich

mediterrane sowie internationale Köstlichkeiten und saisonale

Spezialitäten. Wir wünschen uns belastbare Persönlichkeiten mit

Ausstrahlung, die sich in ein junges, aufgeschlossenes Team integrieren. Im Mittelpunkt Ihres Strebens stehen die Zufriedenheit

unserer Gäste und ein dynamisches, motivierendes Miteinander.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten und schriftlichen Bewerbsunterlagen mit Foto und Gehaltsansprüchen an:

Sporthotel Wildstrubel AG

Joe F. Theiler, Dir., Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Simmental

Tel. 033 736 31 11, Fax 033 733 31 51

6553-3729



BRASSERIE

Du Lac

RESTAURANT - TERRASSE - BAR

Wir suchen...



Für unser komplett neu umgebautes Restaurant, direkt am wunderschönen Walensee, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r Koch m/w

Um unsere Gäste erstklassig zu bewirten, sind kompetente, motivierte und qualitätsbewusste Fachpersonen bei uns genau richtig.

Sind Sie zudem teamfähig, haben Berufserfahrung und behalten in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann freut sich Herr Donat Anhorn, Geschäftsführer, auf Ihre schriftliche Bewerbung per E-Mail oder Post (anhorn@parkhotelschwert.ch).

Parkhotel Schwert · Hauptstrasse 23 · 8872 Weesen
Tel. +41 (0) 55 616 14 74 · Fax +41 (0) 55 616 18 53
info@parkhotelschwert.ch · www.parkhotelschwert.ch

6553-3729



HOTEL THORENBERG

RESTAURANT MAXIMO

WIR SIND NEUERWÖHNT

Für unser neu renoviertes Restaurant und Hotel in Littau bei Luzern, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte/r und Service-Aushilfen

Sie sind zwischen 20 und 45 Jahre, top motiviert und Flexibel. Unsere Gäste bedienen Sie mit Freude und Aufmerksamkeit. Sie haben Erfahrung A-la-carte-Service bis hin zum Bankettservice. Sie sind bereit Verantwortung zu übernehmen und möchten Ihre Erfahrungen vertiefen. Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an:

Gasthaus Thorenberg AG | Monika Lustenberger

Thorenbergstrasse 51 | 6014 Littau

Tel: 041/250 52 00 | info@thorenberg.ch

6553-3729



Conferences

Swiss Sales Conferences ist die führende Sales- und Marketingorganisation für die Schweizer Hotellerie im MICE-Markt. Wir platzieren, konzipieren und organisieren nationale und internationale Konferenzen in der Schweiz. Mit unseren Partnerunternehmen Premium Conferences und Premium Speakers bieten wir unseren Kunden aus der Wirtschaft eine ganzheitliche Kompetenz- und Servicestruktur.

Da das Seminar- und Konferenzbusiness am Aufkommen ist und wir der Quantität und Qualität der Anfragen und Reservationen gerecht werden wollen, bauen wir die Reservationsabteilung aus und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n flexible/n und motivierte/n

Reservationsmitarbeiter/in

Sie sind engagiert, zielstrebig, initiativ, verantwortungsbewusst und brauchen Ihre täglichen Erfolgergebnisse. Sie verfügen über Erfahrung in den Bereichen Reservation/Bankett und haben fundierte Kenntnisse der Seminarhotellerie. Kommunikation, Beratung und Verkauf sind Ihre Stärken – auch in französischer Sprache – Genauigkeit ist eine Selbstverständlichkeit.

Sie wünschen sich eine langfristige Herausforderung und eine Position, die Sie gekonnt weiter ausbauen?

Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Herrn Oliver Stoldt.

Swiss Sales Conferences, Steinbruchstrasse 30a, CH-8810 Horgen
Tel. +41 (0)44 718 48 00 / Fax +41 (0)44 718 41 11 / Web: www.swiss-sales.ch

6553-3729

nam ThaI
RESTAURANT TEA LOUNGE TAKE AWAY

Für unser thailändisches Spezialitäten-Restaurant «NAM THA!» in Scuol suchen wir per August 2010

Thai-Spezialitätenkoch (m/w)

Es erwartet Sie ein modernes und authentisches Thai-Restaurant mit einer unkomplizierten und zeitgemässen Inneneinrichtung, geprägt von «Thai Elements». Der Betrieb umfasst eine «Thai-Lounge» mit 20, das Restaurant mit 60 und die sonnige Südterrasse mit 40 Sitzplätzen sowie ein Take-away-Service. Das Restaurant befindet sich an zentraler Lage direkt im Engadin Bad Scuol. Das Restaurant ist ein Teilbetrieb der BELVEDERE HOTELS SCUOL.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit Verantwortung. Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie noch heute Ihre komplette Bewerbung inkl. Foto an:

Badehotel Belvair, Herr Angelo Rausa,
7550 Scuol oder direktions@belvair.ch



Rigiblick am See
 Buechs

Für die kommende Sommersaison,
 sucht Caroline Keller noch
 motivierte Kolleginnen nach
 Vereinbarung

Service-
Mitarbeiterinnen
- Service-
Praktikantinnen

Falls Sie gerne in einem schönen
 Jugendstilhotel am See arbeiten
 möchten, freut es uns, von Ihnen
 zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seplatz 3,
 6374 Buechs, Tel. 041 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
info@rigiblickamsee.ch

Unternehmensführung, Beratung und Treuhändert für Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe und suchen Sie als

Stv. Geschäftsführer m/w

für unsere Brasserie Löwenzorn in Basel.

Sie brennen darauf, tatkräftig mitzuhaben diesen anspruchsvollen Betrieb zusammen mit Geschäftsführer Erik Haenelt erfolgreich zu führen!

Aufgestellt, mutig, zäh, dynamisch, verantwortungsbewusst und engagiert wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsvormögen.

Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter

Die Bewerbungsermittlungen mit Frau
Wlr freuen uns, Sie kennenzulernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger
Hotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
0041 41 669 12 66

8549-371

Gesucht per 1. August 2010

Japanischer Koch (m) 100%

gelernter japanischer Spezialitäten-Koch
mit Erfahrung, Nationalität Japaner

Bewerbungen bitte an:
Restaurant Newstyle Tanaka
Herrn Shintji Tanaka
Bernstrasse 70, 3122 Kehrsatz
Tel. 031 961 66 22
E-Mail: stanaka@kabuki.ch
www.tanaka-restaurant.ch

6528-371

Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.
Fam. Schmid, Hotel International au Lac
Via Nassa 68, 6901 **Lugano**
Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44
e-mail: schmid@hotel-international.ch

BEREST AG
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

Schilthorn Piz Gloria

Wir suchen im Auftrag des Eigentümers für das
neu errichtete Restaurant „s' Aschach“ (Neueröffnung)
am „Schloss Camping Aschach“ in Volders ein(e) engagierte(r/s)

PÄCHTER/IN
PÄCHTERPAAR

Das Geschäftslokal wird betriebsbereit und ablösefrei zur Verfügung gestellt. Wenn Sie ein aktiver, kreativer und umsetzungsschwerer Gastronom sind, Lust auf Selbstständigkeit und Eigenverantwortung haben und sich dieser besonderen Herausforderung stellen wollen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir werden Ihnen umgehend die erforderlichen Informationen und Angebotsbedingungen zukommen lassen.



Industry Hiring Managers rank Glion among the top 3 Hospitality Management Schools in the world for an international career!

(Source: TNS, UK, Global Research, Septembre 2007)



GLION
INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION
SWITZERLAND

GLION INSTITUTE OF HIGHER EDUCATION provides quality education to some 1'500 international students per semester in the fields of Hospitality, Tourism, Event, Sport and Entertainment Management. Glion is accredited by the Commission on Institutions of Higher Education New England Association of Schools and Colleges (www.neasc.org). Glion Management Services SARL is the shared services company for the School.

Glion is part of Laureate Education Inc. (www.laureate-inc.com) - a worldwide leader in education services. The Laureate Company has a network that stretches from North & South America to Europe and Asia. Laureate has a total of 55 universities in 21 countries currently enrolling over 550,000 students.

Glion Institute of Higher Education is seeking to appoint a:

SENIOR CHEF 100%

YOUR RESPONSIBILITIES

- Manage kitchen units and food production for the Glion campus
- Support teaching and learning practices within F&B outlets
- Coordinate menu planning, orders and receiving
- Ensure the safety and sanitation of the different kitchen outlets
- Manage and leads kitchen staff
- Ensure administrative tasks related to this position

YOUR PROFILE

- 5 years experience in an International environment
- 10 years as Executive chef (or equivalent senior position) and team leadership
- Fluent in English and French
- Training / teaching / staff development experience would be an added value
- Excellent interpersonal skills, confident communicator and ability to motivate kitchen teams
- IT skills (Word, Excel)

PLACE OF WORK: Glion (Switzerland)

START DATE: 1st of July 2010

CLOSING DATE: 17th of April 2010

Interested candidates should e-mail their CV including certificates and motivation letter to : jobsgih@glion.edu

www.glion.edu - info@glion.edu

RECEPTIONISTE

recherche

une réceptionniste F/A/A

de avril à fin octobre 2010.

(poste 70 à 100% à discuter)

Veuillez adresser vos CV à:

Hostellerie des Chevaliers

Mme Carole Richoz

Directrice de l'hébergement

Ruelle des Chevaliers

CH-1663 Gruyères

026 921 80 30

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

6554-9733

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführerin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11731
General Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12195
Hoteldirektor	ganze Schweiz	J11738
Leiter/in Geschäftsstelle	Region Bern	J12212
Direktionsassistentin	Region Graubünden	J11742
Head Operation Hotels & Resort Schweiz - Mitglied der Geschäftsleitung	ganze Schweiz	J11767

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Leiter Kommunikation (m/w)	Region Bern	J11769
Charakterverkäufer/in in ZH & LU	Region Zentralschweiz	J12222
Salesmanager Convention & Events	Region Zürich/ Schaffhausen	J11737

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Personalberater / HR-Consultant (m/w)	Region Basel	J11773

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in (England - Channel Islands)	International	J11884
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J12210
Réceptionistin	Region Bern	J12200
Rezeptionistin	Region Zentralschweiz	J12211
Rezeptionist/in	Region Mitteiland (SOAG)	J12214
Reservationmitarbeiter	Region Bern	J12197
Receptionist/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12196
Night manager (England - Channel Islands)	International	J12205
Receptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12216
Rezeptionist/in	Region Bern	J11887
Rezeptionist/in	Region Waadt/ Unterwallis	J12228
Chef de partie	Region Basel	J12222
Réceptionist/in	Region Ostschweiz	J12231
Rezeptionist/in	Region Bern	J12206

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservierungsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11772
Cluster Reservations Manager (w/m)	Region Basel	J12208
Reservations agent (England - London)	International	J12203

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventmanager / Bankettmanager	Region Bern	J11765
F&B Assistant (m/w)	Region Basel	J12221
Catering Manager (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12232
Recipe Planner / F&B Consultant 90 % - 100 %	Region Zürich/ Schaffhausen	J11740

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J12207
Ambitionierter Jungkoch	Region Bern	J12209
Commis de Cuisine m/w	Region Graubünden	J12237
Küchenchef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12239
Allrounder/in Küche-Service-Office	Region Bern	J11779
Küchenchef	International	J12217
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12218
Produktionsleiter Küche	Region Bern	J12223
Demi-chef de partie (England - Berkshire)	International	J12224
Demi-chef de partie (England - London)	International	J12225
Commis de cuisine (England - Berkshire)	International	J12226
Sous-chef	Region Bern	J12234
Commis pâtissier	Region Graubünden	J12235
Sous-chef	Region Graubünden	J12236
Küchenchef (w/m)	Region Bern	J12241
Jungkoch	Region Ostschweiz	J12242
Chef de Partie/Tournant	Region Graubünden	J12243
Alleinkoch	Region Graubünden	J12244
Diät-Koch	Region Ostschweiz	J12246
Chef de partie	Region Bern	J11734
Chef de partie	Region Graubünden	J11736
Koch 40 - 60%	Region Bern	J11739
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11743
Chef Pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11747
Anfangsküchenchef	Region Bern	J11749

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J11750
Chef pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J11751
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J11755
Koch/Köchin	Region Zürich/ Schaffhausen	J11753
Sous-chef	Region Bern	J11756
Chef pâtissier	Region Graubünden	J11757
Commis de cuisine	Region Bern	J11759
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J11764
Chef pâtissier (Irland - Kerry)	International	J11766
Hilfskoch (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11771
Chef de partie (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11775
Koch/Köchin (asiatische Küche)	Region Zentralschweiz	J11776
Executive Head Chef (England - Channel Islands)	International	J11883
Chef de partie (England - London)	International	J11885
Koch	Region Bern	J12199

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Demi-chef de rang	Region Bern	J11762
Chef de Service	Region Zürich/ Schaffhausen	J12238
Chef de service	Region Zentralschweiz	J11735
Restaurant Managerassistent/in	Region Oberwallis	J11733
Servicecamarbeiter/in als Vertretung des Chef de Service	Tessin	J12213
Servicecamarbeiter/in	Region Bern	J11768
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J11732
Chef de service	ganze Schweiz	J11770
Servicecamarbeiter (m/w)	Region Bern	J12201
Service-Praktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J11752
Service-Mitarbeiter/in und Aushilfen für Wochenende (Fr/Sa/So)	Region Zentralschweiz	J11754
Commis de rang	Region Graubünden	J11758
Jungsmönnelier / Jungsommelière	Region Graubünden	J11879
Servicecamarbeiter	Region Mittelland (SOAG)	J12198
Chef de rang (England - London)	International	J11760
Commis de rang	Region Bern	J11761
Chef de rang	Region Bern	J11763
Servicefachkraft	Region Ostschweiz	J12245
Chef de Rang	Region Mittelland (SOAG)	J11774
Servicecamarbeiter Teilzeit (60- 80%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12202
Restauranteleiter/in (Stv) als Mitglied des Kaders	ganze Schweiz	J12240
Chef de rang (England - Dorset)	International	J11882
Commis de rang (England - London)	International	J12204
Servicefachangestellte/GF-Assistentin	Region Bern	J11777
Servicecamarbeiter/Innen (20 - 100%)	Region Bern	J11778
Servicecamarbeiter (m/w)	Region Oberwallis	J11878
Chef de rang	Region Bern	J12233
Servicefachangestellte	Region Bern	J12215
Buffetmitarbeiter/in (befristet bis Ende Sept. 2010)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11745
Assistent/in Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11748
Chef de rang (England - London)	International	J12193
Restaurant supervisor (England - London)	International	J12194

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barmaid/ Barman (England - Berkshire)	International	J12227
Barmaid/ Barman (England - Channel Islands)	International	J11881
Chef de Rang (Bar)	Region Ostschweiz	J12220
Barmaid	Region Ostschweiz	J12247

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jung - Gouvernante	Region Bern	J12219
Hauswirtschaftsleiterin 80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J12191
Executive Head Housekeeper (England - London)	International	J11886

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in für temporäre Stellen (befristet für 6 Monate oder 1 Jahr)	Region Zürich/ Schaffhausen	J11880
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

**Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!**

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

Viel Erfolg bei der Suche!

**Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.**

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B170	administrativer Bereich / Front Office	32	I	per sofort	D F E F
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung	44	CH	per sofort	D F E PT
B891	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B904	Chef de Service/Geschäftsführerin	37	CH	per sofort	D F E B
B434	Direktor / Geschäftsführung	39	CH	per sofort	D F E
B362	Event/Bankett/Administration	50	CH	per sofort	D F I E H U
B994	Eventmanager / Projektkoordinator/ Reisetätigkeit	28	CH	per sofort	D F E
B1014	Gebäudeunterhalter / Leiter Technik	32	CH	per sofort	D
B1019	Kellner	53	CH	per sofort	D F E
B835	Koch, Pizzaiolo	24	SK	per sofort	D F I
B174	Küchenchef, Koch	45	CH	per sofort	D F E ES,JAP
B1021	Massagen	44	CH	per sofort	D H U
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	DE	per sofort	D F E
B989	Reception / Night-Auditor / Nacht Concierge	49	CH	per sofort	D F E

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1024	Receptionspraktikantin	21	PT	per sofort	D F I PT
B1003	Ricezione / Amministrazione	53	CH	per sofort	NL
B1025	Seminar, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung	45	CH	per sofort	D F E I
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B473	Service	28	AT	per sofort	D E
B354	Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	DE	per sofort	D F E TR
B329	Servicefachangestellter, Chef de service	53	AT	per sofort	D F E
B1018	Sommelier	38	CH	per sofort	D
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistenz	30	DE	per sofort	D F E
B1037	Tellzeitarbeit 20-50%	37	CH	per sofort	D

1 Referenznummer - *Número des candidats*

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

3 Alter - *Age*

4 Nationalität - *Nationalité*

5 Einstiegsdatum - *Date d'entrée*

6 Sprachkenntnisse - *Connaissances linguistiques*

Stand per 29.03.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Stellenvermittlungen

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

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

Stellenvermittlungsbüro Hotella
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

Stellengesuche

Restaurateur- und Hotelfachmann

Schweizer sucht nach Vereinbarung in grösseren, gepflegten Hotel-, Restaurants- oder Dienstleistungsbetrieb verantwortungsvolle Aufgabe. Vorrangweise regional Raum Zürich oder der Zentralschweiz. Mehrjährig leitende Funktionen in der 4- und 5-**Hotellerie** sind vorzuweisen, ebenso in der Restauration als **Geschäftsführer**. Sie erreichen mich unter Tel. 044 201 14 75.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotel revue - stellenn 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 Holomeier

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 Nobis Wyss, Monika Hausmann

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

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

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

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzlich GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro

- Erscheint / Parution

- Anzeigenschluss / Délai

Nr. 14/2010

8. 4. 2010

1.4. 2010, 9.00 Uhr

Nr. 15/2010

15. 4. 2010

12. 4. 2010

Nr. 16/2010

22. 4. 2010

19. 4. 2010

Nr. 17/2010

29. 4. 2010

26. 4. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Doppelnummern

Numéros couples

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

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

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

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

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

HESSE
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?
Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

Südpiemont, grosses Anwesen, derzeit kleine Ferienanlage, traumhafte Aussichtslage, Pool, 650 m² Wfl. Doppelgarage, Nebengebäude, usw... 9 ha Land und Weinberge.
VP 1,2 Mio. Euro.
Tel. 0039 0173 797243
www.cascinagabriela.com



Zu verpachten auf die Wintersaison 2010/11

BERGRESTAURANT KARTITSCHA

In Obersaxen

an fachlich ausgewiesenen und initiativen Gastwirt (m/w)

Das modernisierte und umgebaute Objekt umfasst ein
– Selbstbedienungsrestaurant mit 100 Innen- und 150
Terrassenplätzen

– bedientes Panoramarestaurant mit Apéro-Bar und 50 Sitz-
plätzen sowie Aussenterrasse mit 50 Bar- und Sitzplätzen

Der Betrieb wurde im Sommer 2009 komplett umgebaut und
renoviert. Er befindet sich an sicherer Schneelage im
Zentrum unseres Schneesportgebiets.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung bis zum 15. April 2010
freuen wir uns.
(Betriebsbesichtigung bis zum 05.04.2010 möglich)

Bergbahnen Obersaxen AG
Josef Brunner, VR-Delegierter
Postfach 156, 7130 Ilanz

Anzeigen

www.burgdorf.ch

STADT BURGDORF

Schloss Burgdorf
Evaluationsverfahren Nutzung / Betrieb

Mit dem Auszug der kantonalen Verwaltung aus dem Schloss verändert sich die Nutzungs- und Interessenslage. Im Schloss Burgdorf wird Platz frei für neue Ideen.

Gesucht: Nutzungsweise

Gesucht werden Ideenträger, Promotoren und Investoren mit spezifischem Interesse am Schloss Burgdorf. Für das Einbringen und die Bearbeitung einer neuen Nutzungsweise ist ein interdisziplinär zusammengesetztes Team mit Fachpersonen aus den Fachbereichen Architektur, Kunstgeschichte, Ingenieurwesen, Gastronomie etc. zu bilden. Gegenstand der Bearbeitung ist der gesamte Schlosskomplex.

Für das Evaluationsverfahren steht den Projektorganen eine Preissumme von Fr. 40'000.- zur Verfügung. Die Programmunterlagen für das Auswahlverfahren sind verfügbar unter www.burgdorf.ch

Es gelten folgende Termine:

- Bewerbung bis 31. Mai 2010
- Selektion: Ende Juni 2010

Bewerbungen bitte an folgende Adresse:

Stadtmarketing Burgdorf
Kirchbühl 19, 3400 Burgdorf

BURGDORF
active since 1175

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 13 / 1. April 2010

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

Auch unterwegs.

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Sicherheit

Guter Feuerschutz
lässt Hoteliers
und Gäste ruhig
schlafen.



5-Sterne-Feuerschutz



THEO BÜHLMANN
GESCHÄFTSFÜHRER
CONTRAFEU AG, ZOLLIKOFEN

Viele Reisende sind auf Grund der grossen Anzahl von Bränden in Hotels und Herbergen besorgt. Die Sorge ist berechtigt. Brände in einem Hotel können sich rasch zu einem Grossfeuer entwickeln, und eine Flucht ist auf Grund der Ortsunkundigkeit der Gäste schwierig. Der Brandschutzstandard variiert von Hotel zu Hotel. Einige unter ihnen verfügen über Brandmeldesysteme und Sprinkleranlagen, andere über Rauchmelder in den Gästezimmern, und nicht selten ist überhaupt nichts vorhanden. Eine entsprechende Versicherung vermag zwar den materiellen Schaden einzuzgrenzen, aber sie schützt weder vor der Gefährdung von Menschenleben, noch vor Einbussen an Marktanteilen durch Betriebsunterbrüche. Da helfen nur vorbeugende und abwehrende Brandschutzmaß-

nahmen wie zum Beispiel ein Brandschutzsystem mit Hochdruck-Wassernebel.

Die Löschwirkung

Die durch den Hochdruck-Wassernebel verursachten Tropfen (250 Millionen bis 150 Milliarden Tröpfchen pro Liter Wasser) dringen – ähnlich wie ein Gas – in das Feuer ein und kühlen die Umgebung wirksam ab. Das Feuer wird bekämpft, bevor es sich ausbreiten kann. Im Brandfall wird so sehr wenig Wasser eingesetzt. Die Ruspertikel werden durch den Wassernebel gebunden und sinken zu Boden. Der Rauch- und Wasserschaden wird dadurch auf ein Mindestmass begrenzt. Die Anlage braucht im Gegensatz zu einer konventionellen Sprinkleranlage 90% weniger Wasser. Das ist bei Bränden ebenso wie bei Feueralösungen

oder -manipulationen ein grosser Vorteil. Praxisbeispiel: Ein Zimmerbrand in einem Pariser Hotel. Das Feuer war 30 Minuten nach Auslösen der Sprinkler gelöscht. Das Zimmer konnte bereits nach einer Woche wieder für Gäste geöffnet werden. Die darunterliegenden und angrenzenden Zimmer blieben völlig unbeeinträchtigt.

Einsatzgebiete

Hochdruck-Wassernebelsysteme eignen sich im Gegensatz zu konventionellen Sprinkleranlagen vor allem da, wo es nicht ersetzbare Güter wie Antiquitäten zuschützen gilt oder wo es, wie oben beschrieben, Hauptziel sein muss, allfällige Betriebsausfallzeiten möglichst kurz und räumlich begrenzt zu halten. Prominente Beispiele für den Einsatz einer solchen Anlage sind die

Anna-Amalia-Bibliothek in Weimar sowie das Hotel Gritti Palace in Venedig. In der Schweiz sind die ersten Hotels, welche mit dem Hochdruck-Wassernebel-Löschesystem geschützt werden, in Planung. Das System kann nicht nur in Gästezimmer eingesetzt werden sondern auch im Lobbybereich, in Tiefgaragen, Küchen, bei Abzugseinrichtungen oder in Wäscheschächten.

Installation

Die Hochdruck-Wassernebelsysteme benötigen im Vergleich zu konventionellen Sprinkleranlagen deutlich weniger Wasser und damit kleinere Rohrleitungen und Wassertanks. Auch die Zentraltechnik hat einen wesentlich geringeren Raumbedarf. Die Installation der Anlage ist parallel zum laufenden Betrieb möglich.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue