

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 16

Anhang

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. 16 / 22. April 2010

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

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Es isch Zii ... für en Veränderig!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 850 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

**Wir sorgen für
Nachwuchs**

htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



www.luzern-hotels.ch



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	4-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	-
International/Marché international	9
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	10

Speed

Leistung und
Regeneration,
Aktion und Ruhe
müssen einander
ablösen.



Wer mehr Gas gibt gewinnt?



HANNA E. RYCHNER LIC.PHIL.
DIREKTORIN UND INHABERIN
DER INTERNATIONALEN SCHULE
FÜR TOURISTIK AG IN ZÜRICH
UND IN LAUSANNE

Jeden Morgen wacht in Afrika eine Gazelle auf. Sie weiß, dass sie heute wieder schneller rennen muss als der Löwe, sonst wird sie gefressen. Der Löwe weiß, dass er schneller rennen muss als die Gazelle, sonst verhungert er. Und die Moral von der Geschichte? Ganz egal, ob Löwe oder Gazelle: Wenn die Sonne aufgeht, müssen sie rennen.»

Bewusste Effizienz

Wir leben hier im Land mit dem höchsten Lebenstempo. Nicht minder rasant ist das Leben in Irland, Deutschland, Österreich oder Japan. Der Zeiftforscher Robert Levine hat dazu übrigens nachgewiesen, dass schnelle Orte wohlhabender werden und wohlhabende Orte noch schneller. Dieser Kreislauf ist uns aus unserem beruflichen Alltag wohl bekannt: Trends setzen,

schneller mit einem Angebot auf dem Markt sein als die Mitbewerber, Veränderungen im Umfeld vorwegnehmen. All dies kann der Schlüssel zum Erfolg sein. Ganz nach dem Motto: «Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit.» Speed heisst aber nicht, einfach drauflos rennen. Speed kann nur Erfolg haben, wenn man auch ein konkretes Ziel Augen hat. Dieses Ziel gilt es, möglichst effizient zu erreichen. Effizienz ist bei dem, was wir tun, enorm wichtig. Aber das bedeutet: «Erst denken, dann rennen.»

Speed und Erfolg in unserer High-Speed-Gesellschaft brauchen jedoch Energie. Diese Energie können wir nachhaltig nur aus einer bewussten Lebensgestaltung und -rhythmus schöpfen. Zeitmanagement ist Lebensmanagement – eine gesunde Balan-

ce zwischen Zeiträumen für Arbeit und Zeiträumen für den Ausgleich.

Lebenslang neugierig auf Neues

Was sich jedoch dem Takt der Ökonomie weitgehend entzieht, ist die Aufnahme und nachhaltige Verankerung von neuem Wissen und Können. Am lebenslangen Lernen führt auch in unserer schnellebigen Zeit kein Weg vorbei. Wenn wir am Ball bleiben wollen, müssen wir ein Leben lang neugierig auf Neues bleiben und uns auf einen Bildungsdauerlauf einrichten. Und der Lernprozess folgt einem eigenen Gesetz, nämlich jenem des menschlichen Lebensrhythmus. Hier gilt: Wissen braucht Mass und Bildung braucht Zeit. Diesen Rhythmus vermögen auch Methoden wie Speed Rea-

ding und Speed Learning nur bedingt zu beschleunigen. Neues Wissen nachhaltig aufzunehmen, ist kaum möglich, wenn wir ständig am Rennen sind. Damit Raum für Neues und Kreatives entstehen kann, müssen Leistung und Regeneration, Reaktion und Ruhe einander ablösen.

Bewusst entschleunigen

Unser Ziel sollte nicht bloss ein gefülltes, sondern ein erfülltes Leben sein. Dazu gehört, zwischendurch bewusst zu entschleunigen. Wir brauchen Auszeiten vom beruflichen Alltag. Genau diese sind es, die wir ja im Tourismus auch unseren Gästen verkaufen. Glaubwürdig können wir das nur tun, wenn wir selbst wissen, was es heisst, in der Nonstop-Gesellschaft bewusste Pausen einzulegen und innezuhalten.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

COOLE DRINKS
HEISS GELIEBT

**DER
BAR
KURS**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**
VON GASTROSUISSE

TERMINI
Blisskurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

FRÜHLING: 03.09. bis 08.09.2010
Sommer: 30.08. bis 04.09.2010
HERBST: 16.11. bis 20.11.2010

GASTROSUISSE
GastroSuise
8046 Zürich
Tel. 0648 377 111
wertebildung@
gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

PREIS
CHF 1'100.- inkl. Diplom

GASTROSUISSE
GASTROSUISSE

Hotel & Gastro formation
by
Hotel & Gastro Union
Gastrosuisse
hotellerieuisse

Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Diplomen:

Vorbereitungskurse auf die Höheren Fachprüfungen

- Küchenchef/in / Produktionsleiter/in
- Restaurationsleiter/in
- Hauswirtschaftsleiter/in

Beginn: 14. Juni 2010

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe.

**Ausbildungskurse für Berufsbildner/in
(Lehrmeisterkurse)**

September, Oktober 2010

Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation
Herr Jonas Schmid / Eichstrasse 20 / 6353 Weggis
Tel. 041 392 77 07 / Fax 041 392 77 70
j.schmid@hotulgastro.ch / www.hotelgastro.ch

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag,
in kleiner Gruppe und Unterbringung
in Einzelzimmern
Total SFR 790.-

Fragen Sie uns bezüglich langerer
Kursdauer bzw. spezielle Kurse
für den Tourismus.

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 055/055 244583
www.scuola-toscana.com

**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.**

hoteljob.ch

Beauty / Wellness / Fitness / Spa**Position, Arbeitgeber**

Faiburner Instruktur/in

Spinning Instruktur/in

Ort

Region Zürich/ Schaffhausen

Job-Code

J12658

Kinder/ Jugendbetreuung**Position, Arbeitgeber**

Kinderbetreuerin

Ort

Region Mittelland (SO,AG)

Job-Code

J12660

Diverses**Position, Arbeitgeber**

Metzger

Stellvertretenden Leiter Logistik

Catering Verantwortlicher (w/m)

Ort

Region Zürich/ Schaffhausen

Job-Code

J12798

Region Zürich/ Schaffhausen

J12801

Region Zürich/ Schaffhausen

J12800

Lehrstellen/ Praktikum**Position, Arbeitgeber**

Hotelfachmann/-frau

Koch/Köchin

Cuisinier/Cuisinière

Employé/e de commerce HGT

Kaufmann/-frau HGT

Spécialiste en hotellerie

Restaurationsfachmann/-frau

Spécialiste en restauration

Réceptionspraktikant/in

Ort

Ganze Schweiz

Job-Code

J5419

Ganze Schweiz

J5422

Toute la suisse

J5551

Toute la suisse

J5427

Ganze Schweiz

J5423

Toute la suisse

J5426

Ganze Schweiz

J5421

Toute la suisse

J5424

Region Zürich/ Schaffhausen

J5337

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1081	Chef de rang	32	D	per sofort	D E
B991	Chef de Service / Restaurant Manager	49	CH	per sofort	D F E
B1059	comie / demi chef de cuisine	33	DE	per sofort	D E E S CH
B994	Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin	28	CH	per sofort	D F E
B1041	Geschäftsleitung/Direktion	53	CH	per sofort	D E
B1019	Kellner	48	BiH	per sofort	D F E
B957	Koch	41	CH	per sofort	D F E
B1051	Küchenchef	41	CH	per sofort	D
B174	Kuechenchef,Koch	45	CH	per sofort	D F E S P JAP
B140	Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	44	D	per sofort	D E
B1080	Pizzaiolo/Koch/Konditor (Allrounder-Joker)	33	TUN	per sofort	D F E
B1100	Portier	42	Ita	per sofort	D F E S P
B670	Receptionistin/ Reservation/Assistenz	28	D	ab sofort	D E
B354	Restaurantkellner,Empfangskellnerin,Serviceangestellte/ Barmitarbeiterin	24	D	per sofort	D F E T U
B1025	Seminars, Event, Küche, mit der Möglichkeit zur Weiterbildung	45	CH	per sofort	D F E I
B1067	Service	50	S	per sofort	D F E S P
B473	Service	28	AUT	per sofort	D E
B351	Service	26	CH	per sofort	D
B329	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	53	A	per sofort	D F E
B1050	Servicefachangestellter mit Verantwortung, Chef de service	24	SK	per sofort	D E U
B133	Sous Chef	42	D	per sofort	D E
B835	Spitalhotellerie (Leitung oder Assistenz), Direktionsassistent	30	D	per sofort	D F E
B1023	Teilzeitarbeiter 20-50%	37	CH	per sofort	D

1 Referenznummer – Numéro des candidats

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

3 Alter - Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 19.4.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

6858-3022



Wir suchen zur Ergänzung unseres Kaders noch folgende Stellen:

Direktionsassistent (m/w)

Sie bringen folgende Qualifikationen mit:

Sie arbeiten frontorientiert und haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Position, möglichst im Bereich der Luxushotellerie. Sie führen selbstständig unser Front Office Team und übernehmen Aufgaben im Sales-, Seminar- und Eventbereich. Sie bringen bereits erste Führungserfahrung, starke EDV-Kenntnisse (bevorzugt Protel-Erfahrung) mit und sind sprachgewandt in Englisch und Französisch (andere Sprachen v. Vorteil). Sie vertreten und unterstützen die Direktion in deren Abwesenheit. Eintritt ab ca. November.

Restaurantsleiter (Chef de Service) (m/w)

Leitung unseres gesamten Serviceteams mit gehobener Holbpension, Hotelbar sowie à la carte Restaurant. Einkaufsverantwortlicher von Non-Food und Beverages. Sie bringen eine Ausbildung und Erfahrung im gehobenen Servicebereich mit Sprachen: D/F/E.

Eintritt ab ca. Juni

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an die unterstehende Adresse. Bei offenen Fragen wenden Sie sich an die Direktion: Andrea & Daniel Dürer-Fässler

Weitere offene Stellen finden Sie auf unserer Homepage.



VALSANA

CH-7050 Arosa

Telefon +41 (0)81 378 63 63 - Fax +41 (0)81 378 63 64

www.valsana.ch info@valsana.ch

MEMBER OF SCHÜCHEN HOTEL GROUP

079-308

www.schuchenhotels.com

ZUNFTHAUS RESTAURANT HOTEL
zu Metzgern

Wir sind der erste Goût-Mieux-Betrieb in Thun. Biologische-Regionale-Produkte, Nachhaltigkeit und Ökologie sind bei uns keine Schlagwörter sondern gelebte Vision.

Als
Nachfolger unseres Küchenchefs

suchen wir
auf 1. Juni oder nach Vereinbarung eine engagierte Persönlichkeit mit (ersten) Erfahrungen in ähnlicher Position

Kochen Sie mit Leidenschaft und Respekt vor dem Produkt?

Ist Ihnen die Herkunft und schonende Verarbeitung wichtig?

Sind Sie gewohnt ein Team zu leiten?

Behalten Sie in hektischen Situationen den Überblick?

Ist Ihnen die Küchenadministration geläufig?

Falls Sie die Fragen mit Ja beantwortet haben, dann sind Sie unsere Frau, unser Mann und wir würden uns freuen, Sie kennen zu lernen.

Schriftliche Bewerbungen an:

Zunfthaus zu Metzgern

Barbara Leuenberger

Untere Hauptgasse 2

3600 Thun

info@zumetzgern.ch; www.zumetzgern.ch

033 222 21 41

6511-3885

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch!
»mitarbeiten - mitgestalten«

Saas Fee / Wallis

Für die kommende Sommersaison oder auch für länger suchen wir in unserem jungen, dynamischen Team folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

verantwortungsbewussten, kreativen
Chef de partie oder Jungkoch m/w

Stv. bei Abwesenheit des Küchenchefs.

pflichtbewussten **Réceptionisten m/w**

gute Sprachkenntnisse

Mithilfe im Service und in der Gästebetreuung.

*möbliertes Studio oder kleine Wohnung vorhanden!

Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen und schenken Ihnen gerne unser Vertrauen!

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube»

Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten

CH-3906 Saas Fee

Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch

www.hotelgletschergarten.ch

6539-3904

Suite au départ du titulaire,
Nyon Région Tourisme

cherche son / sa futur(e)

Directeur / Directrice

Principales activités :

- définir avec le Comité de l'association une politique touristique pour Nyon et sa Région et l'appliquer dans le cadre du budget alloué
- promouvoir l'offre touristique sur les marchés appropriés et contribuer au développement économique et culturel de Nyon et sa Région
- coordonner les actions de marketing et de communication avec l'ensemble des acteurs locaux
- direction du personnel et gestion des bureaux d'accueil de Nyon et de St-Cergue

Profil souhaité :

- formation supérieure en tourisme (diplôme de gestionnaire en tourisme ou équivalent)
- expérience confirmée dans ce secteur d'activités ainsi qu'en communication et marketing
- capacité à travailler en réseau et disposition à développer les collaborations
- personnalité affirmée, avec une excellente capacité d'écoute
- maîtrise du français, de l'allemand et de l'anglais
- nationalité suisse ou permis C

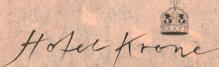
La connaissance préalable du tissu économique, touristique et politique de la région serait un atout à faire valoir.

Nous offrons un poste varié au sein d'une équipe dynamique et expérimentée, dans une région à fort potentiel touristique.

Conditions: emploi à 100%, entrée en fonction au **15 juin 2010** ou à convenir

Dossier complet avec références et photo à adresser sous pli confidentiel d'ici au **03 mai 2010** à : Nyon Région Tourisme, Monsieur Jacques Pittet, Président, Av. Violier 8, 1260 Nyon 1

6539-3905



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

Dürfen wir Sie als

- Chef de partie
- Restaurantfachfrau

engagieren?

Als Requisiten stellen wir Ihnen ein topmotiviertes Team und eine wunderschöne Kleinbühne mit einem anspruchsvollen und dankbaren Publikum.

Sprüht aus Ihren Augen die Faszination für die Gastronomie? Möchten Sie mit viel Begeisterung und Einsatz unser anspruchsvolles Publikum verwöhnen? Können Sie sich eine Bühne mit Schwerpunkt in einem Gourmetrestaurant vorstellen?

... dann freuen wir uns sehr, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gute Mitarbeiter stehen hinter unserem Erfolg!

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

6510-3901

Say yes!
to a new
career

Für unser führendes Tagungs- und Konferenzhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Assistant Director of Sales m/w

Schwerpunkte Ihrer Tätigkeit sind:

- selbstständiger Aufbau und Pflege des Kundenstamms
- Verkaufsreisen, Events, Messebesuche im In- und Ausland
- Promotions-Events vor Ort
- Entwicklung von verkaufsunterstützenden Massnahmen
- Unterstützung des Director of Sales & Marketing bei Planung und Bewertung der Verkaufs-, Marketing- und CRM-Massnahmen sowie beim Coaching des motivierten Sales-Teams

Ihre sozialen und fachlichen Kompetenzen sind:

- Vertriebsprofi mit Berufserfahrung im intl. Hotelbetrieb
- Sie arbeiten umsatz- und zielorientiert
- Hohe Kunden- und Qualitätsorientierung
- Hohes Mass an Flexibilität und Belastbarkeit
- Gute Kommunikations- und Präsentationsfähigkeiten sowie ein professionelles Erscheinungsbild und Auftreten
- D/ E flüssig in Wort und Schrift.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Willkommen in Zürich's erstem Business & Lifestyle Hotel direkt im Flughafen, das neben 330 Zimmern und Suiten in verschiedenen Designs, faszinierende Restaurant-Konzepte und dem einzigartigen Wine Tower auch das mit 3'700m² umfassendste Konferenzcenter der Schweiz bietet.

Radisson Blu Hotel, Zurich Airport
Postfach 295, 8058 Zürich Flughafen
Personalabteilung
Daniela Bichlmaier
bewerbung.zurich@radissonblu.com

Radisson BLU
HOTEL, ZURICH AIRPORT

6543-3910

WELLNESS HOTEL CHASA MONTANA ****
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 (ab sofort)

Receptionistin (ab Mai)

Gouvernante (ab Juni)

Sekretärin mit Buchhaltungserfahrung (ab sofort)

Barkeeper für gehobene Lounge (ab Mai)

Chef und Demi Chef de Rang (ab Juli)

Chef Patissier (ab Juni)

Chef und Demi Chef Entremetier (ab Juli)

Chef Tournant (ab Juli)

Friseurin (ab Mai)

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

www.hotelchasamontana.ch

6539-3906

bloom
RESTAURANT/BAR

**Lust auf ein Restaurant mit Potential,
das alles zu bieten hat?**

Das moderne, trendige Restaurant Bloom mit hoch attraktiver Bar/Lounge gehört zum Park Hotel Winterthur, dem führenden Businesshotel der Region. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Stv. Restaurantleiter mit Format (m/w)

Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, dem nichts so am Herzen liegt wie die Zufriedenheit unserer Gäste. Ihre grosse Leidenschaft sind Weine, Ihr Drive und Elan sind ansteckend und Ihre Freude am Beruf eine Bereicherung für unser Team.

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Mitverantwortung für Ihre Mitarbeiter, die Kundenbindung und den reibungslosen Serviceablauf, in Zusammenarbeit mit dem Restaurantleiter. Das Administrative wird grösstenteils im Hintergrund für Sie erledigt.

Sie suchen eine Herausforderung mit langfristigem Charakter in einer sehr gesunden und familiären Unternehmung. Ihre Loyalität, Flexibilität und gepflegte Umgangsformen, Ihr hohes Verantwortungsbewusstsein und grosser Einsatzwillen zeichnen Sie aus.

Wir haben hochgesteckte Ziele. Helfen Sie mit bei der Umsetzung!

Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit

Foto an: Eva Heller (eva.heller@ibiscusmanagement.ch)

IBISCUS Management AG, Stadthausstrasse 4, 8400 Winterthur

+41 52 267 00 67, www.ibiscusmanagement.ch

6550-3916

Stellenangebote



SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality



Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof vereint Erlebnis, Erholung und fachliches Können in einem familiären Umfeld. Es verfügt über 58 Zimmer und 26 Suiten, das Fine Dining Restaurant «Prato Borni» (14 Punkte GaultMillau, ca. 80 Sitzplätze), das Restaurant «Lusi» (ca. 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 50 Sitzplätze), zwei Bars, Bankett- und Kongressräumlichkeiten (bis zu 300 Personen) und dem Alpinen Wellness «Vita Borni» (Wohlbefinden auf 650 Quadratmetern).

Wir suchen ab Juni 2010 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Human Resources Manager (m/w)

In dieser Funktion leisten Sie einen wichtigen Beitrag in der Umsetzung der Personalstrategie und -politik. Ihre Hauptaufgaben beinhalten die Leitung der gesamten Personaladministration, -planung, -rekrutierung, -betreuung und Sie übernehmen die Koordinationsteilung unseres Qualitätsmanagementsystems. Sie tragen die alleinige Verantwortung über den gesamten HR-Bereich und stehen unseren rund 90 Mitarbeitern in sämtlichen HR-Belangen beratend zur Seite, arbeiten eng mit dem Direktor, den Abteilungsleitern und diversen externen Stellen zusammen. Des Weiteren leisten Sie fachliche Unterstützung in den Hotel- und Gastro-Betrieben der Matterhorn Group und verwalten sämtliche Personalunterkünfte.

Wir wenden uns an eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit mit kaufmännischer Ausbildung ergänzt mit einer HR-spezifischen Weiterbildung (Personalfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis) sowie einigen Jahren Berufserfahrung. Sie handeln selbstständig, eigenverantwortlich und lösungsorientiert und sind in der Lage, auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Sie arbeiten strukturiert und exakt und verfügen über gute PC-Anwenderkenntnisse. Zuverlässigkeit und absolute Discretion sind für Sie selbstverständlich. Gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (Italienisch von Vorteil) runden Ihr Profil ab.

Sind Sie interessiert?

Dann schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
Esther Haller-Biner, Leiterin HR
Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 66 00, Fax +41 (0)27 966 66 99
personalbuero@zermatterhof.ch
www.zermatterhof.ch



Swiss Deluxe Hotels
Preferred
HOTELS & RESORTS

Job offers

Marché de l'emploi

Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof vereint Erlebnis, Erholung und fachliches Können in einem familiären Umfeld. Es verfügt über 58 Zimmer und 26 Suiten, das Fine Dining Restaurant «Prato Borni» (14 Punkte GaultMillau, ca. 80 Sitzplätze), das Restaurant «Lusi» (ca. 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 50 Sitzplätze), zwei Bars, Bankett- und Kongressräumlichkeiten (bis zu 300 Personen) und dem Alpinen Wellness «Vita Borni» (Wohlbefinden auf 650 Quadratmetern).

Wir suchen ab Juni 2010 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Küchenchef (m/w)



Discover the diversity

Das Grand Hotel Zermatterhof vereint Erlebnis, Erholung und fachliches Können in einem familiären Umfeld. Es verfügt über 58 Zimmer und 26 Suiten, das Fine Dining Restaurant «Prato Borni» (14 Punkte GaultMillau, ca. 80 Sitzplätze), das Restaurant «Lusi» (ca. 40 Sitzplätze) mit Sonnenterrasse (ca. 50 Sitzplätze), zwei Bars, Bankett- und Kongressräumlichkeiten (bis zu 300 Personen) und dem Alpinen Wellness «Vita Borni» (Wohlbefinden auf 650 Quadratmetern).

Jung, trendig und hell. So präsentiert sich das Restaurant Lusi mit einladender Sonnenterrasse. Hier verwöhnen wir unsere Gäste mit einer leichten, modernen Küche, die einen Hauch von Mittelmeer in die Bergwelt bringt. Zur Führung des Teams suchen wir per 1. Juni 2010 oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service 100% (m/w)

Zu Ihren Aufgaben zählen unter anderem der Empfang und die kompetente Beratung unserer Gäste, Serviceorganisation, Mitarbeiterplanung, Kontrolle der Tagesabrechnungen, Mitarbeiterführung und -coaching sowie die Umsetzung und Fortführung unseres Qualitätsmanagements.

Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder über eine abgeschlossene Restaurationsfachausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung sowie Führungserfahrung. Wir wenden uns an eine qualitäts- und kundenorientierte Persönlichkeit mit guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch, welche in hektischen Situationen den Überblick behält, die Arbeit mit viel Leidenschaft ausübt und es versteht, ihr Team zu motivieren.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann zögern Sie nicht länger und senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

GRAND HOTEL ZERMATTERHOF
Esther Haller-Biner, Leiterin HR
Bahnhofstrasse 55, 3920 Zermatt
Tel. +41 (0)27 966 66 00, Fax +41 (0)27 966 66 99
personalbuero@zermatterhof.ch
www.zermatterhof.ch



Swiss Deluxe Hotels

Preferred
HOTELS & RESORTS

Job offers in Zermatt



Ab nächster Sommersaison (Jahresstufe 80-100%) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine motivierte

Receptionistin d/e/f

(mit Mithilfe im Abendservice)
Kaufmännische Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe sind Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Für weitere Auskünfte melden Sie sich bitte bei Jacqueline Ruch,
Tel. 033 673 85 00.

Hotel Waldhaus-Huldi,
Familie Ruch & Gygax, 3715 Adelboden
info@waldhaushuldi.ch
www.waldhaushuldi.ch

6053-3971

MARCHÉ INTERNATIONAL

ein selbständiger Unternehmensbereich der Mövenpick Gruppe mit Hauptsitz in Kemptthal (Raum Winterthur), ist mit über 110 Betrieben weltweit in 12 Ländern vertreten und Marktführer in der Schweiz, Slowenien und Norwegen.

Für die Verstärkung der HR-Abteilung Schweiz suchen wir eine/n fach- und sozialkompetente/-n

Personalfachfrau/-mann

Wir bieten
Ihnen ein anspruchsvolles und vielseitiges Aufgabengebiet, welches sich im gesamten Spektrum der Personalarbeit (ohne Rekrutierung) bewegt. Sie sind für die termin- und fachgerechte Verarbeitung des Lohn- und Sozialversicherungswesens mehrere Betriebe verantwortlich und sind kompetenter Ansprechpartner für die Geschäfts-führer.

Ihr Profil

- Berufserfahrung im Bereich Human Resources
- Gastgewerblicher Hintergrund (ev. Hotelfachschule)
- Sie sind momentan in der Ausbildung zur Personalfachfrau oder haben diese schon abgeschlossen?
- Sie sind eine teamorientierte, belastbare und vertrauensvolle Persönlichkeit mit Freude an einem lebhaften Umfeld.
- Minus-Kenntnisse sind von Vorteil
- Sehr gute Französisch- und Italienischkenntnisse in Wort und Schrift

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Aufgabe in einem aufgestellten Team mit der Möglichkeit, sich und Ihr Fachwissen aktiv einzubringen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Märkte Restaurants Schweiz AG
Christine Neubacher, MARCHÉ INTERNATIONAL
Alte Poststrasse 2
CH-8310 Kemptthal
christine.neubacher@marche-intl.com

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

6053-3971

</



hoteljob.ch

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurantleiter	Region Zürich/ Schaffhausen	J12791
Geschäftsführer für Gastronomiebetrieb	Region Bern	J12769

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Assistant (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12943
Seminar- und Kongress Koordinator	Region Zürich/ Schaffhausen	J12650
Assistant Director of Sales (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12799

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Finanz-KoordinatorIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12786
Assistentin Geschäftsleitung	Region Basel	J12667
F&B Assistant (m/w)	Region Zentralschweiz	J12645

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Nachportier (Aushilfe)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12631
FO Clerk (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12647
Receptionistin oder Receptionist	Region Zürich/ Schaffhausen	J12653
Chef de reception	Region Graubünden	J12825
Rezeptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J12780
Front Office Manager (w/m)	Region Zentralschweiz	J12781
ReceptionistIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12784
Night Auditor	Region Graubünden	J12790
Chef de Reception	Region Zürich/ Schaffhausen	J12792
Nachportier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12636
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J12833
Hotelsekretär(-in)	Region Ostschweiz	J12835
Assistant Front Office Manager	Region Zentralschweiz	J12837

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Ticketing (m/w)	Region Ostschweiz	J12666
Mitarbeiter/in für den Distribution Support	Region Zürich/ Schaffhausen	J12810

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Praktikant (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12841
Betriebsassistent/in	Region Bern	J12828
Chef de Service / Allassleiter (80-100%)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12944
F&B Assistant (m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12840
F&B Manager/in	International	J12818

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Zürich/ Schaffhausen	J12797
Chef Gardemanger	Region Basel	J12664
Koch	Region Bern	J12665
Pâtissier /-ière	Region Basel	J12668
Commis de Cuisine und Chef de Partie	Region Basel	J12669
Chef pâtissier (England - London)	International	J12670
Demi-chef de partie	Region Basel	J12623
Commis de cuisine	Region Basel	J12624
Chef Saucier (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12633
Koch (Chef Tournant) (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12632
Koch	Region Zürich/ Schaffhausen	J12649
Koch/ Tournant	Tessin	J12662
Koch	Region Mittelland (SO,AG)	J12661
Commis de Cuisine	Region Zürich/ Schaffhausen	J12656
Chef pâtissier (Ireland - Clare)	International	J12655
Demi Chef de Partie Entremetier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12652
Demi chef Pâtissier Restaurant	Region Zürich/ Schaffhausen	J12651
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12648
Commis de cuisine (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12641
Chef Entremetier (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12634
Chef de Rang (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12635
Chef pâtissier	Region Zürich/ Schaffhausen	J12845
Sous-chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J12846
Chef de partie tournant	Region Zürich/ Schaffhausen	J12839
Chef de partie (Ireland - Wexford)	International	J12830
Chef de partie	Region Basel	J12832
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J12836
Koch/Jungkoch	Region Zentralschweiz	J12838

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Basel	J12804
Chef de partie	Region Graubünden	J12807
Chef de partie (Spanien - Costa Brava)	International	J12808
Chef de partie	International	J12812
Chef pâtissier	International	J12813
Chef de partie (England - London)	International	J12821
Jungkoch für Tagesdienst	Region Bern	J12822
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12824
Chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J1278

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang - ServicemitarbeiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12638
Commis de rang (England - London)	International	J12775
Demi-chef de rang (England - London)	International	J12777
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12785
Shift Leader	Region Zürich/ Schaffhausen	J12787
Servicepraktikant/In	Region Zürich/ Schaffhausen	J12773
Servicefachfrau	Region Graubünden	J12789
Stv. Chef de Service	Region Graubünden	J12793
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J12794
Servicemitarbeiter/-in	Region Ostschweiz	J12795
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12802
Praktikant/in Service	Region Bern	J12663
Commis de rang (England - Dorset)	International	J12764
Chef de rang (England - London)	International	J12765
Chef sommelier/sommelière (England - London)	International	J12766
Chef de rang (Ireland - Wexford)	International	J12767
Restaurantleiter	Region Bern	J12770
Commis de rang (England - London)	International	J12621
Service-Mitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12630
Service Mitarbeiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12640
F&B Waiter (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12646
Frühstücksdame	Region Zürich/ Schaffhausen	J12639
Commis de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J12847
Chef de rang	Region Graubünden	J12848
Commis de rang (England - Newick)	International	J12849
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12842
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12844
Chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12831
Demi-chef de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12834
Commis de rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J12803
Commis de rang	Region Bern	J12805
Commis sommelier/sommelière (England - London)	International	J12806
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J12809
Maitre d'hôtel	International	J12815
Assistent/in Maitre d'hôtel	International	J12816
Serviceaushilfer	Region Bern	J12623
Serviceaushilfer (m/w)	Region Graubünden	J12826
Serviceaushilfer	Region Bern	J12827
Verantwortliche/r Take Away	Region Bern	J12829
Chef sommelier/sommelière (England - London)	International	J12774

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J12796
Seminar- & KongresskoordinatorIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12782
Seminar- und Anlass-OrganisatorIn	Region Zürich/ Schaffhausen	J12779
Conference and banqueting coordinator (England - London)	International	J12776
Chef de Service Bankett (m/w)	Region Bern	J12817
Assistent/in Bar Manager/in	International	J12814
Bar-Personal	Region Zürich/ Schaffhausen	J12637
Bartender (m/w)	International	J12620

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aushilfe Frühstückservice - Houskeeping	Region Zürich/ Schaffhausen	J12654
Housekeeping Manager/in	International	J12768
Housekeeping Manager Assistant/in	International	J12778
Head Housekeeper	International	J12820
Assistant Head Housekeeper	International	J12819
LeiterIn Hauswirtschaft	Region Bern	J12811

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bodytoning Instruktur/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J12657

Deutsche Schweiz



Jobs im Tschingg

Der Tschingg ist ein innovativer Pasta-Take-away mit italienischen Produkten, frischen Früchten und frisch gepressten Säften.

Wir eröffnen im Sommer 2010 eine 2. Filiale in der Stadt Zürich. Wir suchen dich als neues Teammitglied. Es sind diverse Stellen zu besetzen als

Koch/Köchin, Hilfskoch/-köchin, Verkäufer(in) Take-away.

Zu besetzen gibt es Stellen von 50%-100%

Wir bieten:

- neues, interessantes Konzept
- Sonntag frei, Arbeitszeiten in Schichten von 8.00-24.00 Uhr
- Lohn nach LGAV

Wir erwarten:

- gute Deutsch- und Italienisch-Kenntnisse in Wort und Schrift
- zwischen 20-40 Jahre alt
- Erfahrung im Umgang mit den Hygienevorschriften HACCP
- positives und gepflegtes Auftreten, gute Umgangsformen
- Freude am mediterranen Lifestyle mit frischen Produkten, Saft und Pastagerichten
- flexibel, schnell, hilfsbereit und teamorientiert, von Vorteil aus der Gastronomie

Wenn du dich angesprochen fühlst, erwarten wir gerne deine Unterlagen.

Bewerbungen an:

«Tschingg»

Nadia Blum

Schaffhauserstrasse 353

8050 Zürich Oerlikon

Telefon: 044 311 32 07;

Mail: nadia.blum@tschingg.eu



Suisse romande

Le HC Fribourg-Gottéron SA est à la recherche, pour une entrée en fonction dès le 1^{er} juin ou à convenir, d'un(e)

Gérant(e)

expérimenté(e), au bénéfice d'un CFC de cuisinier, pour l'exploitation du SportCafé ainsi que de la restauration dans la patinoire St-Léonard pendant les matchs à domicile.

Reconnu(e) en qualité d'hôte compétent par votre personnalité décidee et orientée vers la clientèle, vous menez votre équipe vers ses objectifs avec motivation. Vous avez la responsabilité de la planification de l'offre et assurez un service impeccable. Les achats et la surveillance de la qualité sont d'autres aspects importants de votre nouveau défi.

Vous êtes notre candidat si vous disposez d'une expérience professionnelle de plusieurs années dans la conduite d'établissements publics, d'une capacité d'organisation, de l'expérience de la vente, de flexibilité et de créativité, si vous possédez des compétences de conduite étendues, que vous êtes endurant et communicatif. Des connaissances dans le domaine commercial, en particulier dans le contrôle du chiffre d'affaire et des coûts, sont également très importantes. Une (très) bonne connaissance de la langue allemande constitue également une condition.

Si vous êtes intéressé par ce défi, nous vous prions d'adresser votre candidature à:

HC Fribourg-Gottéron SA

SportCafé, case postale 551, 1701 Fribourg

International

NIMO

Holding AG

Offshore catering: unique and exciting job opportunity!

Nimo Holding AG with its international companies in the airline catering industry provides catering services to the oil industry. For an offshore oil rig in Ghana, West-Africa, we are seeking for

**2 Camp Bosses/Camp Managers
2 Head Chefs/Chief Cooks**

Our job is to give the workers on the oil rig a home away from home. To provide hospitality services such as a restaurant that offers good quality and nutritious food, clean sleeping quarters, laundry service and general cleaning.

As Camp Boss you will manage the catering, laundry, cleaning and hospitality service for up to 120 persons per day.

- Bachelors degree or degree in hospitality or catering management
- Minimum five years experience in camp/hotel management
- Good communication and organizational skills
- Strong customer service focus and background
- Quality assurance and HACCP knowledge
- Leadership qualities, social competence

As Head Chef your responsibilities includes the daily cooking duties, stock controls and orderings, quality and hygiene control.

- Diploma as Cook
- Minimum five years experience as Sous-Chef and/or Executive Chef
- Good organizational skills, Passion for quality, proven leadership ability
- Very good knowledge of food handling & food safety, HACCP

A valid and current police check/excerpt from the criminal record and a medical check will be required as part of the standard recruitment and selection process.

This great opportunity is aimed at highly motivated professionals able to adjust to the lifestyle on an oil rig and able to relate and communicate with people of different nationalities and backgrounds. You will work a 4 weeks on/off rotation and have to commit for at least 1 year employment, starting in summer 2010. We offer competitive salaries, six flights per year to Europe and interesting benefits! Please email us your resume with references along with a photo to NIMO Holding AG, Mirjam Tsering, Grindelstr. 11, 8303 Bassersdorf. mirjam.tsering@firscatering.ch

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER **HORESTO Jobs**

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

GASTRO SUISSE **JOB SERVICE**

SUCHEN? VERMITTELN? FÖRDERN!

WIR SUCHEN?

FACHPROFS FÜR SERVICE UND KÜCHE!

sowie

Führungspersönlichkeiten die wissen, was sie wollen.

Job Service - Stellenvermittlung von GastroSuisse

T 044 377 55 35 - www.jobservice.ch

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

**htr hotel revue - stellerevue / marché d'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 Höbmeier

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 Hausammann

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

Stellenportal / 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/quadrif CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10
- Kaderkatalog / rubrique cadres / tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

- Immobilien / Immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrif CHF 2.10

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

Termine

	Nr. 17/2010	Nr. 18/2010	Nr. 19/2010	Nr. 20/2010
- Erscheint / Parution	29. 4. 2010	6. 5. 2010	12. 5. 2010	20. 5. 2010
- Anzeigenschluss / Décal	26. 4. 2010	3. 5. 2010	7. 5. 2010 12. Uhr	17. 5. 2010

Anzeigenschluss / Décal

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

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler 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.

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotelrevue Nr. 16 / 22. April 2010

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
- Nachfolgerregelung, 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

Chance für einen Hotelier...

Mit ca. 1,8 Mio. Eigenkapital gehört Ihnen eines der schönsten Hotels direkt am See, unweit von Luzern. 45 Zimmer, Hochzeitssaal, Restaurant, Seeterrasse. Restfinanzierung vorhanden.

Jahresgewinn zwischen Fr. 500'000.– und 600'000.– kann gem. Konzeptausweis ausgewiesen werden.

Auskünfte mit Kapitalanzeige an info@reor.ch

ReOR Beratung Hotel & Gastronomie

8185 Winkel ZH www.reor.ch 0041 (0)79 401 05 65

KULTURRESTAURANT IN 6000-M²-PARK ZÜRICHSEE

Im Baurecht abzugeben:
500 m² leerer Raum, 130 Sitzplätze
möglich und Gartenrestaurant.

Unter dem Zeltdach 130 m² Seminarraum
4-Zimmer-Wohnung 130 m², mit grosser Terrasse geeignet für Skulpturen-
ausstellung, Maler, Musiker, Lektoren, Kleinkunst, Tanz.

Interessenten melden sich bei
dischuesli@bluewin.ch

**Gesucht zur PACHT ein kleineres/
mittleres Hotel oder Garni in der Region
Zürich. Unter Chiffre 6813-3890 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130, Post-
fach, 3001 Bern.**

Fred Siebenmann AG

Kauf und Verkauf – Vermittlung und Beratung von Hotel- und Gastroliegenschaften

www.fred-siebenmann.ch

Mit einem Klick finden Sie Ihre Hotel- oder Gastroliegenschaft
oder mit einem Klick bieten Sie Ihr Objekt zum Verkauf an.

Immer top aktuelle und interessante Angebote
auf unserer Homepage

www.fred-siebenmann.ch

Gastroconsult

UNTERNEHmensBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir vermieten im Herzen des idyllischen Dorfes
Appenzell das bestens bekannte und etablierte

Restaurant Hotel Traube

- Restaurant mit typischer Appenzeller Stube 50 SP
- Speisesaala mit insgesamt 80 Sitzplätzen, flexibel unterteilbar in 30, 50 und 80 Sitzplätzen
- Gartenrestaurant und Terrasse mit 80 Sitzplätzen
- 7 komfortabel eingerichtete Hotelzimmer mit 13 Betten
- 4 1/2 Zimmer Wohnung
- 5 hauseigene Parkplätze

Das Restaurant Hotel liegt nahe zum historischen
Landsgemeindeplatz, mitten in Appenzell. Für den um-
satzstarken Betrieb bieten wir einen fairen, markt-
üblichen Mietzins. Eine langfristige Zusammenarbeit ist
erwünscht. Kleininventarübernahme nach Absprache

Mietbeginn anfangs 2011 oder nach Vereinbarung

Sind Sie die Gastroprofis und haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie die Bewerbungsunterlagen an:

Gastroconsult AG
Jürg Consoni, Fürstenlandstrasse 45, 9000 St. Gallen
jürg.consoni@gastroconsult.ch, Telefon: 071 274 95 95

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell'industria
alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Un servizio di hotelleriesuisse