

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 19

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: 17.02.2026

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

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de la branche
Nr. 21
Mai 2010
1000 Uhr

Le principal marc
de la branch

Pfingstausgabe Nr. 21
erscheint am Do. 27. Mai 2010
Anzeigenschluss Fr. 21. Mai 2010,

www.hoteljob.ch

htr hotel revue

Schlüsselkompetenzen für den Hotelempfang erwerben

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

Topjobs und Gastropromis – ganze Schweiz



GastroJob

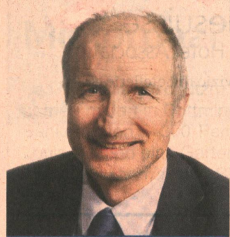
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

| | |
|--|-----|
| Aus- und Weiterbildung | 2 |
| Direktion/Kaderstellen | 3-4 |
| Deutsche Schweiz | 4-5 |
| Suisse romande | - |
| Svizzera italiana | 2 |
| International/Marché international | 2 |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi | 2 |
| Immobilien | 7 |

Ein sauber aufgestellter Businessplan kann als Führungs- und Kommunikationsmittel erfolgreich genutzt werden.



Fotolin



URS BACHMANN
DIPL. HOTELIER/RESTAURATEUR
SHV/VDH

eines Businessplans das Umfeld, die Märkte und der Betrieb systematisch analysiert werden. Die Massnahmen in den einzelnen Managementbereichen müssen danach konsequent auf die Bedürfnisse und Erwartungen der verschiedenen Anspruchsgruppen ausgerichtet werden. Dadurch wird dem Unternehmer immer wieder der Spiegel vorgehalten, und er muss die Betriebsführung objektiv und systematisch hinterfragen.

Ein Businessplan ist für viele gastgewerbliche Unternehmer leider nach wie vor ein Buch mit sieben Siegeln, und sie wissen oft nicht, was zu tun ist, wenn eine Bank oder ein anderer Kapitalgeber im Rahmen einer Finanzierungsanfrage einen Businessplan verlangt. Das ist schade, denn ein Businessplan kann auch im betrieblichen Alltag ein wertvolles Führungshilfsmittel sein. Erstens müssen bei der Erarbeitung

Bei der Erarbeitung von Jahreszielen kann der Businessplan für das gesamte Kader ein wertvolles Arbeitspapier sein, das man laufend den neuen Gegebenheiten anpassen sollte. Damit wird bei allen Beteiligten Einigkeit und gleicher Wissensstand

über die vereinbarten Massnahmen erreicht. Der Betrieb wird agiler und fitter, wenn er sich verändernden Marktsituationen anpassen muss. Die Betriebsleitung und das Kader kennen und verstehen die Zusammenhänge der Unternehmensführung und können so gemeinsam an einem Strick in die gleiche Richtung ziehen.

Ein zusätzlicher Vorteil eines guten Businessplans ist, dass die Grundlagen der Geschäftsführung schriftlich festgehalten sind. Der gesamte Plan oder Teile davon können ohne Probleme weiter verbreitet werden. So kann der aktuelle Businessplan zusammen mit dem Jahresabschluss dem Kapitalgeber zur Verfügung gestellt werden, neue Mitarbeiter erhalten einen Auszug aus

dem Businessplan, um sich in den Betrieb einzulesen, oder Werber und Architekten wissen rasch, welches die Bedarfsgruppen, die Vision und die Marketingziele sind. Oftmals hat der Unternehmer seinen Businessplan zwar im «Kopf», aber von dort kann er nur unzureichend an berechnete oder interessierte Personen kommuniziert werden.

Aus diesem Grund wird an der Hotel-
fachschule Thun und im Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement von Hotellerie-
seuise die Erarbeitung eines Businessplans
an praktischen Beispielen geübt. Ziel der
Ausbildung ist es, dass die Studierenden die
Systematik und Vorgehensweise der Erar-
beitung möglichst oft üben, damit sie den
Businessplan als hilfreiche Kür und nicht
als lästige Pflicht erkennen.



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

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM «FRONT-OFFICE»

DER REZEPTIONS KURS

**DAS INTENSIV-
SEMINAR
VON GASTROSWISSE**

TERMIN: 4 mal 3 Seminare
FRÜHLING: Start: 05.05.2010
HERBST: Start: 20.10.2010

WEITERE
INFORMATIONEN?
Gastroswisse
Büro Zürich
Tel. 044 372 111
weiterbildung@
gastroswisse.ch
www.gastroswisse.ch

PREIS:
Minglet Gastrosuisse AG
Mitarbeiter von Minglet Gastrosuisse
CHF 2900.- inkl. Diplom

GASTRO SWISSE
079 35 81

Svizzera italiana

Parkhotel Brissago
BRISSAGO

Laddove non è facile partire!
Dort wo Ihnen der Abschied nicht leicht fällt!
L'endroit qu'il n'est pas facile de quitter!

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams,
als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeitende/r, die/der
ihren/seinen Beruf liebt, suchen wir Sie!

Folgende Stellen sind ab sofort bis 31. Oktober 2010 zu besetzen:

- **Réceptionist/in** D/I/F, mit Hotelerfahrung
- **Chef de rang** D/I/F für la carte

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, Urlaub während der
Saison sowie Benützung unserer Sport-Infrastruktur.
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Natascha Rothermann, Direktions-Ass./Personalchefin
Via Sacro Monte 21, 6614 Brissago
Tel. 091 786 81 11 / Fax 091 793 40 56
www.bressino.ch E-Mail: team@bressino.ch

International

Wir suchen im Auftrag unseres Klienten eine(n)

HOTELDIREKTOR/IN

für die Leitung eines 5-Sterne-Boutique- und Traditionshotels an einem besonders
wertvollen Standort.

Der Betrieb umfasst rd. 40 Zimmer und Suiten sowie ein kleines Restaurant, richtet sich
ausschließlich an ausgewähltes Privatklientel und wird 2-saisonal geführt.

Für diese Position sollen Sie – nach einer grundlegenden Hotelausbildung und Erfahrung
in der Führung eines alpenländischen Top-Ferienhotels – vor allem Motivationsfähigkeiten
zur Sicherung des Mitarbeiterstammes (Stammpersonal) sowie Freude an direktem
Gästekontakt zur Bindung von Stammgästen mitbringen.

Falls Sie eine derartige Herausforderung interessiert und Sie gerne in Westösterreich leben
wollen, so übermitteln Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen (Post, Fax, Mail).

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung mit
absoluter Diskretion behandelt.

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH
z.H. Herrn M.Mag. Markus Zwölfer
Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck
Fax: 0512/344231-10
Mail: m.zwoelfer@etb.co.at

Stellengesuche

**SWISS MANAGER, 51, G/E/F/I/D
LOOKS FOR A NEW CHALLENGE AS A
RESIDENT MANAGER IN DUBAI*******

HOTEL & RESORT, HIGHLY QUALIFIED,
COULD START 1. JUNE.

Stellenvermittlungen

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 Bin-
ningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotella.ch

**GRAND CAFE
AL PORTO**

Le piacerebbe partecipare al successo
del "Salotto di Lugano" in un ambiente
suggestivo e colmo di storia?

Nella funzione di

F & B Manager

Resp. Ristorante Grand Café Al Porto

accoglie e consiglia i nostri stimati
ospiti nelle lingue nazionali, collabo-
ra attivamente nel servizio "à la carte"
e banchetti, conducendo con profes-
sionalità e competenza un team affiatato di
quadri e collaboratori.

Le sue mansioni richiedono spirito or-
ganizzativo, come pure esperienza nella
gestione aziendale e amministrativa.

Non esiti a inviare il suo Curriculum
Vitae completo all'attenzione del

Dir. A. Froschauer
Ristorante Grand Café Al Porto
Via Pessina 3, CH 6900 Lugano
www.grand-cafe-lugano.ch

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

httr **hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi**
- immobilienrevue / marché immobilier

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

Herausgeber / Editeurs: 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: Elisabeth Homeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@httr.ch / **Homepage:** www.httr.ch
Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigen tariff (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/quadr CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadr CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)
1 Woche / semaine CHF 50.-, 2 Wochen / semaines CHF 70.-, 4 Wochen / semaines CHF 100.-

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.- verrechnet.

| Termine | Nr. 20/2010 | Nr. 21/2010 | Nr. 22/2010 | Nr. 23/2010 |
|---------------------------|-------------|----------------------|-------------|-------------|
| - Ausgabe / Numéro | 20. 5. 2010 | 27. 5. 2010 | 3. 6. 2010 | 10. 6. 2010 |
| - Erscheint / Parution | 20. 5. 2010 | 27. 5. 2010 | 3. 6. 2010 | 10. 6. 2010 |
| - Anzeigenschluss / Délai | 17. 5. 2010 | 21. 5. 2010 9:00 Uhr | 31. 5. 2010 | 7. 6. 2010 |

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

| Doppelnummern Numéros couplés | Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 | Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 | Nr. 50/51 / 16. 12. 2010 |
|----------------------------------|------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Doppelnummern Numéros couplés | Nr. 27/28 / 8. 7. 2010 | Nr. 29/30 / 22. 7. 2010 | Nr. 50/51 / 16. 12. 2010 |

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

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

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

Club zum Rennweg

Wir suchen per Mitte Dezember 2010 einen

Executive Chef

Im Club zum Rennweg trifft sich die jüngere Generation der Exponenten aus Schweizer Wirtschaft, Politik und Kultur und deren Gäste zum Gespräch bei einem vorzüglichen Essen oder einfach nur zu einem Drink.

Unser sehr exklusiver Betrieb befindet sich an exklusiver Lage in der Zürcher Altstadt. Der Club besteht aus einem Restaurant, einer Bar, Bankettsaal und einer Dachterrasse.

Für diese Aufgabe suchen wir den ausgewiesenen dpl. Küchenchef mit sehr guten Leistungsweis und mindestens 5 Jahren Berufserfahrung im F&B. Wichtig ist Sicherheit in der Kalkulation, einwandfreie Produktkenntnis, exzellente Mitarbeiterführung, sehr gute Umgang mit den Lieferanten, EDV Kenntnisse und grosse Einsatzbereitschaft hinsichtlich unserer anspruchsvollen Gäste. Ihre Kreativität nutzen Sie, um alle zwei Monate mit Ihrem Team eine neue Speisekarte zu entwerfen und diese von mittags bis mittags mit demselben Plan zu präsentieren.

Sie tragen die Kosten- und Budgetverantwortung für den Küchenbetrieb mit und engagieren sich mit persönlicher Note als Chef und Teamplayer in der Küche. Sie zeichnen sich ferner aus durch ihr organisatorisches Geschick, Loyalität dem Unternehmen gegenüber und als stetiges Vorbild Ihres Crew.

Den Kandidaten im Idealfall von 32 bis maximal 40 Jahre erwartet eine gut dotierte, interessante, vielseitige, langfristige und mit grosser Selbstständigkeit vorgesehene Aufgabe in einem der besten Business Clubs der Schweiz.

Come, erwarten wir Ihre Bewerbung per Post oder Mail.
Es werden nur Bewerbungsunterlagen mit vollständiger Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Referenzen berücksichtigt.

Club zum Rennweg
Nadia Böhrer, Club Manager
Fornengasse 12
8001 Zürich
Nadia.boehrer@clubzumrennweg.ch
www.clubzumrennweg.ch

Oberengadin 4 **** Hotel sucht

Hoteldirektionsehepaar

Da es viel aufzubauen gibt, können Sie sich optimal einbringen.

Wir erwarten:
Ausserordentlichen Einsatz
Arbeits- und Führungspersönlichkeit
Erfahrung in ähnlicher Stellung
Sprachen: I, E, D

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 7074-4059 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

CASINO Restaurants Bern CASINO relais

Verantwortliche/r Relais und Ratsstube (m/w) 100% ab 1. Juli oder nach Vereinbarung

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurationsfachfrau/-mann mit Praxiserfahrung mit. Von Vorteil besitzen Sie eine Weiterbildung als Chef de Service oder Restaurantleiter mit Fachausweis. Sie sind zwischen 25-35 Jahre alt und können zwei kleinere Betriebe mit Unterstützung von ca. 3 Mitarbeitenden selbstständig führen. Sie sind dem Restaurantleiter unterstellt, sind jedoch verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf und haben die Mitverantwortung bei der Angebotsplanung. Sie sind ein zukommender Gastgeber, Weinkenner und ein Verkaufstalent.

Deutsch ist Ihre Muttersprache, Sie kommunizieren mühelos in Französisch und als frontorientierte Persönlichkeit sind Sie ein Organisationstalent. Auch in hektischen Situationen behalten Sie jederzeit den Überblick, Flexibilität, Belastbarkeit und die Liebe zum Detail sind keine Fremdwörter für Sie!

Eine Stelle, die ebensoviel Innovation zulässt, wie sie Verantwortung, Loyalität und Sozialkompetenz verlangt.

Sind Sie das neue Mitglied unseres professionellen Teams?

Das sind wir:
Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freundlich – flexibel – frisch ist unser Credo.

Casino Restaurants Bern AG
Kontaktperson Frau Laila Zoller
Herengasse 25, 3011 Bern
laila.zoller@casinobern.ch oder 031 328 03 01
www.casinobern.ch

Le Poisson

Damit das Restaurant **Le Poisson** (40 Plätze) das Top-Fischrestaurant in Zürich bleibt und das italienische Restaurant **Vivace** (40 Plätze), die Bar (22 Plätze) und der Bankettaum (50 Plätze) seine anspruchsvolle Kundschaft weiterhin mit einer qualitativ konstant guten Leistung verwöhnen kann, suchen wir Sie auf Mitte Juni, Anfangs Juli 10 als unseren neuen gesamten verantwortlichen

KÜCHENCHEF

Ein bestens motiviertes Team (5 Köche, 3 Lehrlinge) steht Ihnen für die Bewältigung dieser vertrauens- und anspruchsvollen Aufgaben zur Seite. Das fachlich gut ausgewiesene Service-Team unter Leitung von Werner Klement garantiert dafür, dass Ihr Endprodukt bei den Gästen mit Begeisterung verkauft wird. Eine aussergewöhnliche Kaderstelle, mit einem ausgezeichneten Entwicklungspotential! Unser Haus gehört zu den Top****Hotels im Herzen von Zürich.

www.hotelglarnischhof.ch informiert Sie über alles weitere unseres vielfältigen Innenlebens. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL ZÜRICH
Claridenstrasse 30 - 8022 Zürich 2
Rolf Benz, Direktor - Tel. 044 286 22 33

hoteljob.ch **hotelleriesuisse**
Swiss Hotel Association

Veränderungen beginnen hier

www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

tune quality
Qualitätsmanagement • Strategie • Training

Das weit herum bekannte Weherschloss Bottmingen hat sich in den letzten Jahren durch eine konstante Führung und eine qualitativ hochstehende Leistung einen sehr guten Namen bei der Bevölkerung in der Region und den Firmen aus Basel und Umgebung gemacht.

Nach fast 40 erfolgreichen Jahren möchte das heutige Mieterhepaar etwas kürzer treten.

Für unseren Kunden suchen wir deshalb per Februar 2011 für die erfolgreiche Weiterführung zwei passionierte, führungserprobte und charmante Persönlichkeiten als

Mieterpaar

Das denkmalgeschützte Weherschloss aus dem 14. Jh. ist ein Ganzjahresbetrieb mitten in Bottmingen. Es verfügt über sechs stilvolle Räumlichkeiten für Bankette von 8-300 Personen, ein Gourmet A-la-carte-Restaurant im Stil von Louis XVI und eine Gartenterrasse.

Als Schlossherr/in sind Sie für die Führung des gesamten Betriebes verantwortlich.

Sie verfügen über eine solide Grund-, Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie sowie erfolgreichen Leistungsnachweis in der Führung (mind. 5 Jahre) eines vergleichbaren Betriebes.

Sie packen an der Front mit an, haben Erfahrungen im Verkauf von Banketten, sind ein Organisationstalent und haben ein Flair für historische Bauten. Korrespondenz und Bankettbesprechungen in Deutsch, Englisch und Französisch fallen Ihnen leicht.

Mit Ihrer Dienstleistungsbereitschaft und Ihrer Freude am Beruf begeistern Sie Ihre Gäste und freuen sich, Schlossherr/in dieser einzigartigen Lokalität zu sein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte per E-Mail an Sandra Pacheco senden.

tune management & training ag,
Sandra Pacheco
spa@tune-quality.ch
www.tune-quality.ch

propers.ch

Mitte Oktober 2010 wird das Restaurant «Overtime» in der neu erstellten Localnet-Arena in Burgdorf (www.localnet-arena.ch) eröffnet. Ein aussergewöhnlicher Restaurantsbetrieb mitten in einer modernen Eis-Sportinfrastruktur, verkehrstechnisch günstig gelegen mit rund 200 Parkplätzen und auch für eine Sommernutzung vorgesehen. Dafür suchen wir im Auftrag unseres Kunden per 1. Oktober 2010 oder evtl. früher eine erfahrene Persönlichkeit als

Teamleiter Gastronomie (100%) m/w

Das sind Ihre Aufgaben:
In dieser interessanten und abwechslungsreichen Funktion sind Sie u.a. verantwortlich für das attraktive Mittagsgeschehen für das umliegende Industrie- und Gewerbegebiet sowie für die Matchevents mit speziellen Cateringlösungen. Sie beteiligen sich aktiv am Aufbau und bringen Ideen zur Weiterentwicklung des Betriebes ein. Als Vorgesetzter werden Sie tatkräftig von einem Team von 8 – 10 Mitarbeitenden unterstützt, für welches Sie die Gesamtverantwortung tragen. Um den reibungslosen Service und eine hohe Qualität des Kundenservices sicher zu stellen arbeiten Sie natürlich auch selber tatkräftig an der Front mit.

Was wir von Ihnen erwarten:
Als unternehmerisch denkender «GastgeberIn» verfügen Sie über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit Weiterbildung zur/zum Chef de Service oder RestaurantsleiterIn mit Fachausweis. Als team- und frontorientierte Persönlichkeit zeichnet Sie Ihr Motivations- und Organisationstalent aus und Sie blicken auf Erfahrung in einer vergleichbaren Position zurück. Eigeninitiative und aktive Mitarbeit sind für Sie selbstverständlich und Ihre Übersicht und Flexibilität überzeugen auch in hektischen Situationen. Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse und sprechen idealerweise weitere Fremdsprachen.

Und das bieten wir Ihnen:
Sie finden in dieser Position eine abwechslungsreiche Herausforderung die viel Eigenverantwortung und Selbstständigkeit abverlangt. Es erwartet Sie ein teamorientiertes Arbeitsumfeld mit moderner Infrastruktur und zeitgemässen Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, welche Sie mit Vermerk der Referenznummer 10-1177 auf dem Postweg oder per E-mail zustellen. Diskretion ist für uns oberstes Gebot; deshalb behandeln wir auch Ihre Unterlagen unter Berücksichtigung dieses Anspruchs. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Dieter Blaser unter der Nummer 034 420 01 23 gerne zur Verfügung.

Die wichtigste Investition, ist die in den

M e n s c h e n

propers.ch
Referenznummer 10-1177

Eystrasse 16
3422 Kirchberg

bewerbung@propers.ch



Gesucht
auf Wintersaison 2010

Geschäftsleiter/in Hoteldirektor/in

zur selbstständigen Führung unseres
*** Garni-Hotels (70 Betten)

Zu Ihrem Aufgabenbereich zählt die operative, personelle und betriebswirtschaftliche Leitung. Dazu sind gute Sprachkenntnisse D/E/F, touristische Ausbildung und mehrjährige Berufserfahrung in der Hotellerie vorzuweisen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Alois Julen
BK Anlage 125, Chumme 2, 3911 Ried-Brig
079 353 73 53, alois.julen@antika.ch

7027-4263



Für unser Restaurant Carlton
im Zentrum von Zürich suchen wir zur Verstärkung
unseres Teams:

Chef de Partie Garde-Manger (100%)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung
(mit Foto)!

Carlton Restaurants & Bar, Andi D'Alberty
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 19 Fax +41 44 227 19 27
E-Mail: dalberty@carlton.ch

7042-4268

Die Gastronomiegruppe



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

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation der Bistrotküche 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 Aufgabengebiet. 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 Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

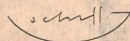
Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

7020-4268

Restaurant Schiff -



Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffstube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuell gestalteten Zimmern.

In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

Gastgeberin / Chef de Service (w/m)

(ganzjährig oder Saison)

Sie sind warmherzig, humorvoll, etwa 23–36 Jahre jung, haben bereits gute Service- und erste Führungserfahrung. Sie verstehen Ihr Handwerk, wissen 4 bis 8 MitarbeiterInnen vorzustehen und unsere Gäste echt zu begeistern.

Ein wunderschöner Ort, eine anspruchsvolle Aufgabe, ein junges Team und Unterstützung erwarten Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen.

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 416 17 18 www.schiff-paefikon.ch

7029-4264

Wir suchen per sofort

1 BARMAID

deutschsprachig, in eine Disco
auf dem Land, im Kanton Nidwalden.
Viele junge Leute erwarten eine auf-
gestellte Powerfrau, wir auch!

Happy Day
6386 Wolfenschiessen
Sepp Durrer
079 358 65 20
sepp@happyday.ch

7032-4262



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin
mit integrierter Rehabilitation

Im grossen Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen,
125 Betten und 200 Mitarbeiter

Für den gepflegten Speiseservice im Speisesaal, auf dem
Zimmer, im Garten oder in den Salons suchen wir eine/n

Demi-chef de rang (m/w)

(als Tournant) 100%-Pensum

Könnten Sie sich vorstellen, in einer der führenden Kliniken,
mit privater Trägerschaft, zum Wohle der Patienten tätig zu
sein und sich in einem traditionellen Ambiente wohlfühlen?
Dann lesen Sie weiter...

Die Einführung und Tätigkeit als Demi-chef de rang ermög-
licht es später, eine eigene Station zu übernehmen.

Was erwarten wir?

Ein gutes Fachwissen für den professionellen und reibungs-
losen Arbeitsablauf. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt,
haben eine gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
sowie eine abgeschlossene Berufslehre. Fremdsprachen sind
von Vorteil.

Was bieten wir?

Ein aufgestelltes Team, angenehme Arbeitsbedingungen bei
einer geregelten 42-Stunden-Woche sowie fortschrittliches
Personalmanagement. Die Abenddienste im Sommer dauern
bis 22.00 Uhr und im Winter bis 21.30 Uhr.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
mit Lebenslauf, Passfoto, Zeugnissen an die nachfolgende
Adresse. Für telefonische Auskünfte verlangen Sie bitte
Herrn Harry van Eeuwijk, Maître d'hôtel.

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



7020-4268



ALTES TRAMDEPOT
BRAUEREI & RESTAURANT

Für unser lebhaftes Restaurant mit integrierter Bierbrauerei
suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen
engagierten

CHEF DE SERVICE (M/W)

Aufgabenbereich:

Gästekbetreuung, Bankett- und Serviceorganisation,
Mitarbeiter-Coaching, Kontrolle der Tagesabrechnungen,
Qualitätskontrolle und F&B-Bestellungen runden den
abwechslungsreichen Aufgabenbereich ab.

Ihr Profil:

Sie verfügen über den Abschluss einer Hotelfachschule oder
langjährige Erfahrung in einer Führungsposition im
Gastgewerbe. Sie sind eine Person mit Pfiff und
diplomatischer Durchsetzungskraft. Wenn Sie eine
belastbare, qualitätsorientierte und aktive Persönlichkeit
sind sollten wir uns kennenlernen.

Herr Marco Maeder, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre
schriftliche Bewerbung.

Am Bärengraben
Gr. Muriestalden 6, 3006 Bern
T 031 368 14 15 F 031 368 14 16
www.altestramdepot.ch

6760-3857



Unternehmensführung, Beratung und Treuhand für
Hotels und Gastronomie

Wir sind eine Verwaltungs- und Management-
Gesellschaft für gastronomische Betriebe in
der Deutschschweiz.

In der historischen Brasserie Löwenzorn mit
Gaststube, Sälen und Hofgarten mitten in der
Basler Altstadt verwöhnen wir unsere Gäste
mit einem gepflegten à la Carte und
Bankettangeboten.

Da Küchenchef J. Siquoir innerhalb der
Berest-Gruppe eine neue Aufgabe übernimmt,
suchen wir seinen Nachfolger.

Sind Sie der neue

Küchenchef

der dir Löwenzorn-Küchenbrigade aktiv leiten und
zu Höchstleistungen motivieren kann?

Als versierte Kochpersönlichkeit wollen Sie unsere
Gäste mit einer abwechslungsreichen Küche in
hochstehender Qualität begeistern.

Sie sind dynamisch und zählen Durch-
haltewillen, Durchsetzungsvermögen und
unternehmerisches Denken zu Ihren
Stärken.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann
mit Führungserfahrung. Der Bereitschaft für Ihr
grosses Engagement stehen interessante
Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team
gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an unter
061 228 95 55 oder senden Sie mir direkt Ihre
Unterlagen mit Foto:

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30
4054 Basel
r.hoegger@berest.com
www.berest.com

7023-4262

Karriereplanung
beginnt hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

LINDNER
HOTELS & ALPENTHERME
LEUKERBAD

Für die Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine (m/w)

Night Auditor (m/w)

Mitarbeiter Spa Rezeption (m/w)

Rezeptionist (m/w)

Commis de Bar (m/w)

Für nähere Informationen rufen Sie uns an oder besuchen Sie unsere Homepage:

www.lindnerhotels.ch

Lindner Hotels & Alpentherme Leukerbad
Andrea Kuonen, Human Resources
Dorfplatz 1, CH-3954 Leukerbad
andrea.kuonen@lindnerhotels.ch
Tel. 027 472 17 06

**Parkhotel
Waldau** ★ ★ ★ ★
Rorschacherberg

Das Parkhotel Waldau am Bodensee ist ein Haus mit Esprit und Charme. Eingebettet in eine herrliche Parkanlage bietet es seinen Gästen 42 Zimmer, einen Wellnessbereich, ein à la carte Restaurant „Giardino“ mit Seeterrasse und Gartenwirtschaft, 3 Seminarräume, 3 Gruppenräume und zwei grosse topmoderne Säle für Bankette und Hochzeiten.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n motivierten, jungen, dynamischen

Koch (m/w)

Servicemitarbeiter (m/w)

Sie sind an einer abwechslungsreichen, verantwortungsvollen Tätigkeit interessiert, bei der Sie Ihr Fachwissen, und Ihr gastgerichtetes sowie gastronomisches Flair einsetzen können?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

PARKHOTEL WALDAU ★ ★ ★ ★

Petra Beutler, Direktion
Seebleichstrasse 71, 9404 Rorschacherberg
Tel: 071 858 70 70 Fax: 071 858 70 71
www.beutler-hotels.ch

HOTEL.D
Basel – SWITZERLAND
Design & Boutique Hotel

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

Management Position:
Chef de Reception D/F/E (ab Oktober '10)
Gouvernante (ab Oktober '10)

Andere Position:
Rezeptionist/in D/F/E (ab Oktober '10)
Night Auditor (ab Oktober '10)
Housekeeping (ab Oktober '10)

Wir bitten Sie Ihre Bewerbung per email zu senden.

BLUMENRAIN 19 CH-4001 BASEL SWITZERLAND
RESERVATIONS +41 61 272 20 20 FAX +41 272 20 21
SLEEP@HOTEL.D.CH WWW.HOTEL.D.CH

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Cuoco m/w

Per il nostro Ristorante italiano für unser italienisches Restaurant mit exklusivem Partyservice.

Sie sind zwischen 20 und 35 Jahre alt und haben Erfahrung in der marktfrischen italienischen Küche. Möchten Sie in einem kleinen Team unsere Gäste mit hausgemachten Pasta und Dolce sowie täglichen frischen Fischen verwöhnen, dann sind wir auf Ihre Bewerbung gespannt.

Ristorante Pizzeria Dario (Da Pippo)
Hauptstrasse 71
4133 Pratteln
www.ristorantedario.ch
restaurantdario@vtxmail.ch

RESTAURANT EGGHÖLZLI

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/r

Sind Sie kontaktfreudig, motiviert und schätzen einen zuvorkommenden, freundlichen Service? Arbeiten Sie gerne im Team und haben Freude, Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir Sie kennen zu lernen und Ihnen unseren Betrieb vorzustellen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Restaurant Egghölzli
Frau Julia Fernandez, Restaurationsleiterin,
Weltpoststrasse 16, 3015 Bern
www.egghoelzli.ch, info@egghoelzli.ch

Für ein bekanntes und sehr erfolgreiches 3*-Hotel Region Bielersee suchen wir nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, flexible/n

Küchenchef/in

Unser Hotel hat ca. 90 Zimmer. Das Restaurant hat ca. 60 Sitzplätze.

Sie haben den Willen und die Entschlossenheit, Ihr Restaurant an die Spitze zu bringen. Die Zielgruppe ist der regionale Gast. Seminare und Gruppen sind bei uns ebenfalls herzlich willkommen.

Das regionale Umfeld ist schwierig und verlangt nach überdurchschnittlicher Qualität und Durchhaltewillen. Der Grundstein wurde gelegt. Es gilt nun, dass Sie die Arbeit Ihres/Ihrer Vorgängers/Vorgängerin weiterentwickeln. Ihre Stärke ist die Verarbeitung von Frischprodukten, wie der optimale Einkauf. Wir suchen den/die Kochkünstler/in der/die aus den regionalen Produkten göttliche Gerichte zaubert.

Wir bieten Ihnen ein modernes Umfeld mit möglicher finanzieller Beteiligung. Vorwiegend Samstag und Sonntag frei. Garantierte Ferien über Weihnachten und Neujahr.

Ihre Führungsqualitäten sind gefragt. Hungrige Souschefs, welche den Sprung auf die nächst höhere Stufe wagen, sind möglicherweise bei uns richtig. Wenn Sie Interesse haben, dann senden Sie Ihre komplette Offerte unter Chiffre 6986-4011 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

victor meyer

Wir sind ein gut eingeführtes, erfolgreiches Unternehmen der Gastronomie-Ausstattungsbranche.

Unser Marktangebot umfasst ein vollständiges Sortiment für den gedeckten Tisch sowie für Küche und Service für die Profis der Gastronomie.

Zum Ersatz unseres Reisevertreters im Gebiet Deutsch-Freiburg, Oberwallis und grossen Teilen des Kantons Bern suchen wir eine engagierte und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

Verkaufsprofi im Aussendienst

Ihre Aufgaben

- Beratung und Verkauf für unser Sortiment an einen bedeutenden bestehenden Kundenkreis
- Neukundengewinnung durch überzeugende Präsentation unseres Dienstleistungs-Paketes
- Mitwirkung bei der ständigen Qualitätssteigerung unserer Produktangebote und Serviceleistungen
- Sicherstellung des Informationsflusses der Marktvorkommnisse an den Innendienst

Was Sie mitbringen

- Gastronomische Grundausbildung sowie nachweisbare Verkaufserfolge im Aussendienst
- Volle Reisebereitschaft über die ganze Woche
- Hohe Affinität für die Gastronomiebranche in ihrer ganzen Bandbreite
- Effizienter, teamorientierter Arbeitsstil sowie Verhandlungsgeschick und Abschlussstärke

Was bieten wir Ihnen

- Sorgfältige Einarbeitung und Integration in ein motiviertes Team
- Selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionsunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

Mit Interesse erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich sichern wir Ihnen volle Diskretion zu.

Victor Meyer Hotelbedarf AG
Industriestrasse 15, Postfach 256, 6203 Sempach Station
www.victor-meyer.ch rebekka.beerli@victor-meyer.ch



Die PILATUS-BAHNEN AG mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bietet ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten. Weitere Verpflegungsmöglichkeiten gibt es in den Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmüntegg und im Restaurant Chälet.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomieteams suchen wir – per Juni oder nach Vereinbarung

Restaurantsfachmitarbeitende - Chef de Rang

mit abgeschlossener Berufsausbildung und guten Englischkenntnissen. Sie sind zwischen 22 und 30 Jahre alt, Ihre Muttersprache ist Deutsch, Sie sind freundlich, zuvorkommend, kommunikativ, in lebhaften Situationen belastbar und gewohnt in der eigenen Station selbstständig zu arbeiten. Zudem können Sie sich mühelos mit unseren internationalen Gästen in Englisch unterhalten.

Jungkoch/in

mit abgeschlossener Berufsausbildung und Englischkenntnissen. Idealerweise haben Sie bereits einen Leistungsausweis in der anspruchsvollen Gastronomie erworben. Sie sind qualitätsorientiert und möchten aktiv zu innovativen Kreationen beitragen. Das engagierte Pilatusteam freut sich auf Mitarbeitende, die ihre Aufgabe mit Begeisterung ausüben.

Hilfskoch/in

mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Wir bieten befristete Anstellungen bis Ende Oktober/November, bei welchen Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwartet Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung, vorwiegend mit Tagdienst. Alle unsere Hotel- & Gastronomiemitarbeitende sind bereit gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal. Telefon 041 329 11 30.

PILATUS-BAHNEN AG

Schlossweg 1 • CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 • Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch • Internet: www.pilatus.ch



**Wir sorgen für
Nachwuchs
htr stellenrevue**

**Online unter
www.hoteljob.ch**



Die Region Freiamt des Kantons Aargau verbindet das schweizerische Mittelland mit der Innerschweiz und weist ein Einzugsgebiet von rund 100'000 Einwohnern auf. Frisch, farbig, neu, so präsentiert sich unser modernes Spital mit 135 Betten.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir per 1. September 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Diätköchin/Diätkoch 90-100%

Ihre Aufgaben

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Zubereitung warmer und kalter Diätkostformen, Menüplanung, Betreuung des Menüwahlsystems Logi-Men und des auszubildenden Diätkochs. Sie können auch in der Hauptküche eingesetzt werden und verwöhnen unsere Patienten und unser Personal mit feinen Kreationen.

Ihr Profil

Wir suchen eine dynamische Persönlichkeit mit abgeschlossener Ausbildung als Diätkoch/Diätköchin und einige Jahre Berufserfahrung. Sie sind es gewohnt exakt, zuverlässig, sauber zu arbeiten und haben Freude an administrativen Arbeiten. Als Diätkoch/Diätköchin werden Sie regelmässig auch am Wochenende eingesetzt.

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, selbstständig zu arbeiten, sich in einem jungen, aufgestellten Team zu engagieren und Ihre Ideen einzubringen. Wir bieten eine anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einem zukunftsgerichteten Spital.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Auf Fragen gibt Ihnen Markus Weishaupt, Leiter Verpflegungsbetriebe Tel. 056 675 11 68 gerne Auskunft. Die schriftliche Bewerbung inkl. Foto senden Sie bitte an Karin von Wyl, Leiterin Personal, Kreisspital für das Freiamt, 5630 Muri (karin.vonwyl@spital-muri.ch).

www.spital-muri.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| StellvertreterIn/ AssistentIn des Geschäftsführers | Region Zürich | J13783 |
| Betriebsleiter | Region Bern | J13880 |
| Filialleiter | Region Zürich | J13903 |
| Leiterin Hauswirtschaft | Region Bern | J13878 |
| Assistentin CEO / Leiterin Administration | Region Zentralschweiz | J13791 |
| Gastgeber als Co-Betriebsleiter | Region Graubünden | J13782 |

Verkauf / Marketing

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------|---------------|----------|
| Aussendienstmitarbeiter/in | Region Zürich | J13901 |

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-----------------------|----------|
| Personalassistentin | Region Bern | J13894 |
| Assistent/in | Region Zürich | J13781 |
| Verantwortlichen für das Personalwesen (m/w) | Region Zentralschweiz | J13912 |

Réception / Front Office

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|-----------------------|----------|
| Nachtportier (m) | Region Bern | J13808 |
| Chef de reception | Region Oberwallis | J13748 |
| Front Office Assistant Manager (m/w) | Region Zürich | J13809 |
| Chef de réception | Region Graubünden | J13802 |
| Koordination der Patientinnen und Patienten | Region Schaffhausen | J13747 |
| Rezeptionistin / Rezeptionist | Region Zentralschweiz | J13898 |
| Rezeptionist/in (England - Dorset) | International | J13908 |

Food & Beverage

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|----------------------------|---------------|----------|
| Verantwortlicher Take-away | Region Bern | J13875 |
| Tournant / Jungkoch | Region Zürich | J13892 |
| F&B Assistent | Region Zürich | J13746 |

Küche

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|------------------------|----------|
| Demi-chef pâtissier | Region Bern | J13872 |
| Chef de Partie | Region Bern | J13792 |
| Chef de partie (England - London) | International | J13750 |
| Chef de partie (England - Aviemore) | International | J13751 |
| Koch / Hilfskoch | Region Bern | J13907 |
| Chef de partie | Region Neuchâtel/ Jura | J13752 |
| Koch temporär | Region Zürich | J13900 |
| Produktionsleiter | Region Bern | J13876 |
| Tournant (m/w) | Region Zürich | J13753 |
| Koch für befristeten Einsatz | Region Bern | J13877 |
| Chef de partie | Region Bern | J13879 |
| Chef de Cuisine | Region Ostschweiz | J13755 |
| Bäcker/In/ Konditor/In oder Koch/In mit Erfahrung als Bäcker/In | Region Zentralschweiz | J13756 |
| Chef de partie (Irland - Galway) | International | J13772 |
| Küchenchef | Region Ostschweiz | J13904 |
| Chefs de partie | Region Graubünden | J13803 |
| Hilfskoch (m/w) | Region Zürich | J13905 |
| China-Koch | Region Zürich | J13807 |
| Sous-Chef / Stv. Leitung Küche | Region Bern | J13788 |
| Sous-chef | International | J13785 |
| Demi-chef de partie (England - London) | International | J13734 |
| Sous-chef (England - Channel Islands) | International | J13735 |
| Commis de cuisine | Region Zürich | J13779 |
| Chef de partie tournant | Region Zürich | J13744 |
| Chef de Partie Garde-Manger | Region Zürich | J13780 |
| Pizzaiole | Region Bern | J13737 |
| Chef de partie (Irland - Kerry) | International | J13909 |
| Chef pâtissier | International | J13869 |
| Chef de partie (England - Evershot) | International | J13870 |
| Sous-chef | Region Basel | J13749 |
| Commis de Cuisine | Region Bern | J13793 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|--|-------------------|----------|
| Chef de rang (England - Newick) | International | J13911 |
| Commis de rang | Region Zürich | J13742 |
| Servicepraktikant/In | Region Zürich | J13745 |
| Glacé Verkäufer Teilzeit ca. 80% (m/w) | Region Zürich | J13895 |
| Commis de rang | Region Oberwallis | J13738 |

Service / Restauration

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---|---------------------------|----------|
| Servicefachmitarbeiter (w/m) | Region Bern | J13738 |
| Chef de Service (w/m) | Region Bern | J13754 |
| Chef de rang | Region Neuchâtel/ Jura | J13773 |
| Demi-chef de rang (Irland - Carlow) | International | J13774 |
| Chef de service | Region Bern | J13776 |
| Betriebsassistent/In | Region Zürich | J13777 |
| Chef de Service (m/w) | Region Bern | J13778 |
| Servicefachmitarbeiterin | Region Bern | J13789 |
| Servicefachmitarbeiter w/m | Region Bern | J13784 |
| Servicefachmitarbeiter (w/m) 40-60% | Region Zürich | J13899 |
| Chef de Service (m/w) | Region Zürich | J13896 |
| Servicefachmitarbeiter (m/w) 60-80% | Region Zürich | J13897 |
| Restauranteiterin | Region Ostschweiz | J13794 |
| Bankett- und Serviceaufhelfen | Region Zürich | J13902 |
| Restaurationsfachfrau-mann | Region Bern | J13883 |
| Servicefachfrau | Region Mittelland (SO,AG) | J13884 |
| Servicefachmitarbeiter | Region Graubünden | J13804 |
| Servicefachmitarbeiterin 50% | Region Zürich | J13805 |
| Serviceangestellte /-r | Region Basel | J13889 |
| Servicefachmitarbeiterin | Region Bern | J13906 |
| Restaurationsfachfrau - Mann | Region Bern | J13790 |
| Servicefachmitarbeiter/-in à la carte | Region Zürich | J13890 |
| Loungeservicefachmitarbeiterin (Bar & a la carte) | Region Zürich | J13891 |
| Demi-chef de rang | Region Mittelland (SO,AG) | J13910 |
| Servicefachmitarbeiter(in) | Region Zürich | J13739 |

Bar / Events / Bankett

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|------------------------------------|---------------|----------|
| Stv. Bankettleiter | Region Basel | J13873 |
| Barmaid/ Barman (England - London) | International | J13775 |
| Barmitarbeiter für den Sommer | Region Bern | J13882 |

Hauswirtschaft

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|---------------------------------|------------------------|----------|
| Zimmerfrau | Region Zürich | J13743 |
| Etagengouvernante (w/m) | ganze Schweiz | J13913 |
| 1. Gouvernante | Tessin | J13786 |
| Fachfrau Hauswirtschaft 80-100% | Region Neuchâtel/ Jura | J13757 |
| Hotelfachassistentin | Region Zürich | J13741 |

Lehrstellen/ Praktikum

| Position, Arbeitgeber | Ort | Job-Code |
|-----------------------------|-----------------------------|----------|
| Hotelfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5419 |
| Koch/Köchin | Ganze Schweiz | J5422 |
| Cuisinier/ Cuisinière | Toute la suisse | J5551 |
| Employé/e de commerce HGT | Toute la suisse | J5427 |
| Kaufmann/- frau HGT | Ganze Schweiz | J5423 |
| Spécialiste en hôtellerie | Toute la suisse | J5426 |
| Restaurationsfachmann/-frau | Ganze Schweiz | J5421 |
| Spécialiste en restauration | Toute la suisse | J5424 |
| Réceptionspraktikant/in | Region Zürich/ Schaffhausen | J5337 |

Express Stellengesuche

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|--|----|----|------------|-------------|
| B847 | CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung, COO | 44 | CH | per sofort | D F E PT |
| B1081 | Chef de rang | 32 | DE | per sofort | D E |
| B51 | Hotelier/Direktion/CEO/Tourismus/Marketing | 53 | CH | per sofort | D F E |
| B994 | Eventmanager / Projektkoordinatorin/ Gastgeber/ Organisatorin | 28 | CH | per sofort | D F E |
| B617 | Hauswirtschaft/Office/Pront-Office | 21 | CH | per sofort | D F E |
| B957 | Koch | 41 | CH | per sofort | D F E |
| B174 | Küchenchef,Koch | 45 | CH | per sofort | D F E S,JAP |
| B752 | Nachtportier | 58 | CH | per sofort | D F E |
| B140 | Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung | 44 | DE | per sofort | D E |
| B1100 | Portier | 42 | IT | per sofort | D F E S |
| B354 | Restaurantassis., Empfangsassiss., Serviceangestellte/Barmitarbeiterin | 24 | DE | per sofort | D F E TR |
| B1025 | Seminar, 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 |
| B1106 | Servicefachangestellte | 26 | CH | per sofort | D |
| B1119 | Souschef-koch | 47 | DE | per sofort | D |
| B835 | Spitalhotellerie, Gesundheitswesen, Konzeption, Consulting | 30 | DE | per sofort | D F E |
| B656 | Team- oder Gruppenleiterin | 38 | CH | per sofort | D E |

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 7.5.2010, Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

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

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

0171-0811



zu verkaufen

Hotel Mohren Willisau

Eingangs Städtchen

Hotel/Restaurant
Gaststube
Saal & Säli
12 Gästezimmer
moderne Küche
Einstellhalle

Martin Wicki
Menzbergstrasse 9
6130 Willisau T 041 485 71 30
www.cas-verwaltungen.ch

CAS VERWALTUNGEN
SCHÖPFHEIM WILLISAU LUZERN

7037-404

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) auf Cardada, dem Hausberg
von Locarno mit atemberaubender Aussicht auf den Lago
Maggiore und die umliegenden Berge

Bergrestaurant / Pension Colmanicchio

Mitsamt Inventar

Typisches Bergrestaurant mit 50 SP
1. Stock und Mansarde, total 14 Betten, Toilette auf der Etage
Terrasse mit Seeblick 70 SP
Gesamthaft 1.899 m², überbaut 257 m²
+ kleiner Aussenbau

Verkaufspreis CHF 790'000.-

Interessenten wenden sich bitte an
Cardada Impianti Turistici SA, Herr Gb. Vetterli
Tel. 079 346 87 70 gbvetterli@cardada.ch

7039-403

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag unserer Kundin vermieten wir per
1. Juli 2010 oder nach Vereinbarung das

Spezialitätenrestaurant

Wildenmann

in Buonas am Zugersee
www.wildenmann-buonas.ch

Das stilvolle Haus befindet sich abseits von der
Strasse und verfügt über folgende Räumlichkeiten:

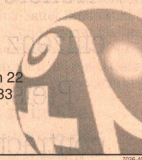
- Innenbereich **80 Plätze**
(aufgeteilt in verschiedene Stuben)
- Aussenbereich **80 Plätze**
(kleine Terrasse und Garten)

Während den Sommermonaten ist der Wildenmann
ein beliebtes Ausflugsziel, welches mit dem Schiff
erreichbar ist (Anlegestelle Buonas). Auf dem
grosszügigen Umschwung befinden sich genügend
Parkplätze, ein Ökonomiegebäude sowie das private
Seebad mit Kiosk und Badekabinen.

Sie sind Gastgeber/in aus Leidenschaft und
möchten die langjährige Tradition dieses Gourmet-
Restaurants auf hohem Niveau weiterführen? Dann
erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung | Tina Müller
Standstrasse 8 | Postfach | 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
tina.mueller@gastroconsult.ch
www.gastroconsult.ch



7038-404

Heute mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

immobilienrevue htr
marché immobilier

stellenrevue htr
marché d'emploi



Mehr Informationen zum neuen
bunten farbigen Bund unter
www.htr.ch, insetate@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr hotel revue

immobilienrevue **htr** marché immobilier

htr hotel revue Nr. 19 / 12. Mai 2010

Gelesen von Entscheidungsträgern!

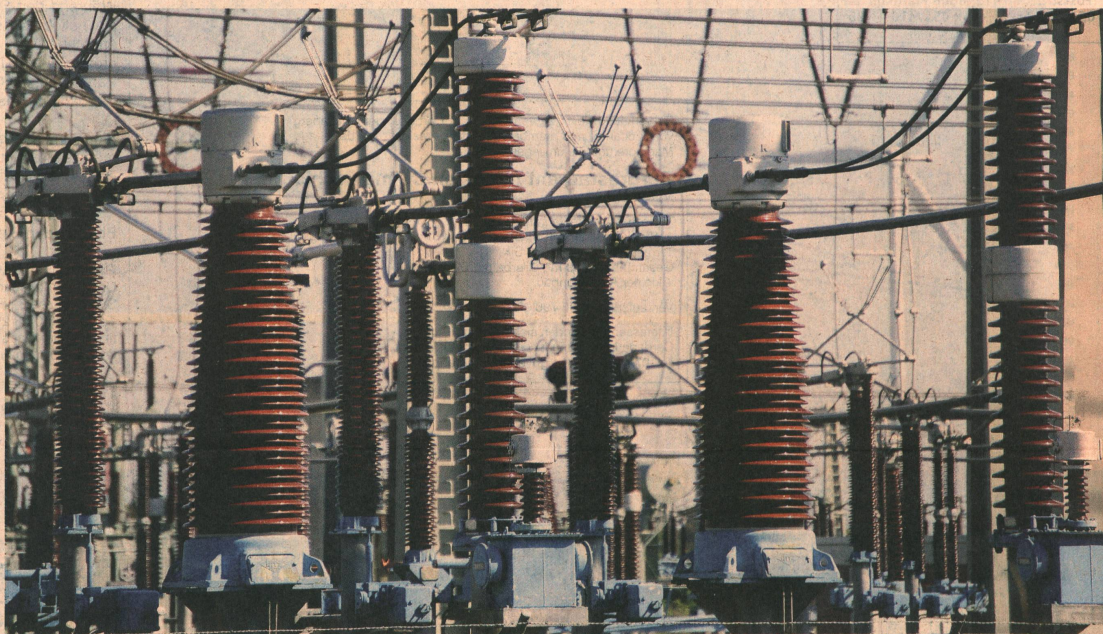
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue

Finanzierung

Höhere Energieeffizienz hat ihren Preis. Energiecontracting kann eine mögliche Finanzierungsoption sein.



Fotolia

Energiecontracting



BEAT HAGMANN

LIC. RER. POL., PROJEKTLER
WIRTSCHAFTSPOLITIK UND
NACHHALTIGKEITSBEAUF-
TRAGTER HOTELLERIESUISSE

Aufgrund der schlechten Energiebilanz des Schweizer Hotelparks werden steigende Energiepreise die Branche weiter unter Kostendruck setzen. Jeder Hotelier ist daher angehalten, sich rechtzeitig mit dem Thema Energieeffizienz in seinem Betrieb zu beschäftigen.

Es geht darum, die Wirksamkeit fossiler Energieträger im Gebäudebereich zu erhöhen, sei es durch Massnahmen im Bereich der Gebäudehülle (Dach, Fassade und Fenster) oder in der Gebäudetechnik (Heizung, Warmwasser, Kühlung, Lüftung). Zudem müssen erneuerbare Energien verstärkt zur Anwendung gelangen. Höhere Energieeffizienz hat allerdings ihren Preis. Im heutigen Kapitalmarktumfeld stossen selbst wirtschaftlich sinnvolle Investitionen oft an Grenzen. Hier bietet sich das

Energiecontracting als alternatives Finanzierungsmodell an. Für die Hotellerie sind zwei Contractingmodelle von Interesse.

Energiespar-Contracting

Der Energiespar-Contractor plant, finanziert, baut und betreibt die neue Anlage aufgrund umfassender Abklärungen vor Ort und garantiert Energieeinsparungen. Als Gegenleistung erhält er einen Teil der eingesparten Energiekosten, bis seine Aufwendungen bei Vertragsende abgegolten sind. Die erforderlichen Investitionen werden vollständig über die gesparten Energie- und Betriebskosten amortisiert.

Anlagecontracting

Bei diesem Modell lagert der Contractingnehmer die Energieversorgung an ei-

nen Contractor aus. Dieser plant, finanziert, baut und betreibt die Energieversorgungsanlage. Abgerechnet wird auf der Grundlage der gelieferten Energiemenge. Nach Vertragsende kann der Kunde die Anlage zum Zeitwert übernehmen oder den Vertrag mit dem Contractor verlängern.

Vorteile und Hindernisse

Contracting entlastet das Investitionsrisiko der Hoteliers. Weiter wird das Investitionsrisiko verringert und eine hohe Betriebssicherheit durch externe Spezialisten garantiert. Der Hotelier kann sich vermehrt seinen Kernaufgaben widmen. Energiecontracting eignet sich jedoch nur für Betriebe mit langfristig existenzsichernden Ertragsaussichten. Contracting kann die strukturellen Finanzierungsprobleme der

Hotellerie nicht lösen. Für wettbewerbswillige und -fähige Hoteliers kann es jedoch ein Vehikel sein für die raschere Verbreitung innovativer Energietechnologien.

Externe Unterstützung

Der interessierte Hotelier sollte sich jedoch bewusst sein, dass Energiecontracting ressourcenintensiv und technisch anspruchsvoll ist. Es ist daher ratsam, dass er bei der Planung und Umsetzung professionelle externe Unterstützung beizieht. Swiss Contracting ist das Schweizer Kompetenzzentrum für Energie-Contracting. Der Verband unterstützt interessierte Hoteliers bei der Realisierung eines geplanten Contracting-Projekts. Mehr Informationen zum Thema Energiecontracting findet man unter www.swisscontracting.ch.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, insetate@htr.ch

htr hotel revue