

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue

**Herausgeber:** hotelleriesuisse

**Band:** - (2010)

**Heft:** 23

**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>**

# stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 23 / 10. Juni 2010

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



## Veränderungen beginnen hier htr stellenrevue

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**htr hotel revue**

[www.gastrojob.ch](http://www.gastrojob.ch)

Topjobs und Gastroprosfs – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

## Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung .....	2
Direktion/Kaderstellen .....	3-4
Deutsche Schweiz .....	3-8
Suisse romande .....	-
Svizzera italiana .....	8
International/Marché international .....	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi .....	8
Immobilien .....	9

## Lebensqualität

Work-Life-Balance

– nur für flexible  
Menschen.

Doch wer will schon  
nicht flexibel sein?



SBB/Alain D. Boillat zvg

# Work-Life-Balance



FRANZISKA BISCHOF-JÄGGL  
GESCHÄFTSFÜHRERIN  
FAMILIENMANAGEMENT GMBH

Gelebte Work-Life-Balance bedeutet, sein Berufs- und Privatleben so zu vereinbaren, dass sowohl soziale Kontakte als auch die Gesundheit auf geistiger, emotionaler und körperlicher Ebene nicht auf der Strecke bleiben. Das tönt nachvollziehbar, einleuchtend und attraktiv.

Menschen ohne Work-Life-Balance hingegen funktionieren wie steuerbare Marionetten durch den Tag, durch die Woche, durch das Leben und entschuldigen sich damit, dass sie gefangen seien in Strukturen und Verantwortlichkeiten und gar nichts anders könnten – eben unflexibel sind. Die Folge ist, dass sie sich eingeengt und permanent fremdgesteuert fühlen und längerfristig auf einen gesundheitlichen oder beziehungsmässigen Absturz hin ziehen. Das tönt genauso nachvollziehbar

und einleuchtend, doch ganz ehrlich wenig attraktiv.

### Kritisches Hinterfragen

Im Allgemeinen tendieren wir Menschen dazu, den Weg des geringsten Widerstandes zu beschreiten. Weil es bequem ist, weil es sich bewährt hat, weil es auch viel zu anstrengend wäre, Gewohntes immer wieder zu hinterfragen. Wer aber nicht hinterfragt, verpasst enorm viel Innovation und Kreativität! Denn nur, wer sich an Grenzen wagt und Höchstleistungen anstrebt, sein Ganzes geben will – beruflich und privat – muss immer wieder nach neuen Lösungen suchen, kommt letztlich aber weiter! Menschen mit Work-Life-Balance haben eine hohe Selbstdisziplin und -überzeugung, weil sie die Erfahrung gemacht haben, dass

sie – trotz allen Anforderungen im Leben – Herr und Frau ihrer selbst sind. Sie setzen sich Ziele – beruflich und privat; Was möchte ich in der Beziehung dieses Jahres noch erleben? Entspricht die Aufgabentteilung im Beruf und im Privatleben mit der aktuellen Lebensphase überein? Wie ernst setze ich mich im Alltag für meine Gesundheit ein? Wie wichtig ist mir die Beziehung zu Menschen über alle Generationen hinweg? Wie zufrieden bin ich mit meinem Leben?

### Veränderung durch Krise

Solche Fragen können «gefährlich» sein, indem sie Zweifel und Lust auf Veränderung auslösen können. Entwicklungen aber – das ist bekannt aus der Entwicklungspychologie – entstehen oft erst bedingt durch eine Krise. Sie lassen den Leidensdruck gross genug werden, damit die Motivation und die Bereitschaft überhand nehmen, die Komfortzone zu verlassen und Veränderungen zuzulassen und anzupacken, Widerstände im Kopf zu durchbrechen, gegen sie und die Gewohnheiten anzukämpfen und ganz bewusst neue Wege einzuschlagen.

Dabei gehören anfängliche Widerstände bei sich und im Umfeld zur «Krise», die überwunden werden muss. Der Weg raus aus den Gewohnheiten, raus aus den Ängsten, raus aus festgefahrener Schnellspurstrassen ist riskant. Ohne Risiko aber kein Gewinn! Es lohnt sich, flexibel zu sein, und die Komfortzone ab und an zu verlassen! Sie werden belohnt durch einen grösseren Handlungsspielraum und durch mehr Lebensqualität!

## Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 23. Juni 2010 „Business Travel“

[www.travelindustryclub.ch](http://www.travelindustryclub.ch)

**ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN START AM «FRONT-OFFICE»**

**DAS INTENSIV-SEMINAR**  
**DER REZEPTIONSKURS**

von GastroSuisse

4 mal 3 Seminartage

FRÜHLING: Start: 05.05.2010  
HERBST: Start: 20.10.2010

PREIS: CHF 2'000.– inkl. Diplom  
Mitarbeiter von Mitglied GastroSuisse bzw.  
Mitglied GastroSuisse bzw.  
GASTRO-SUISSE 077-0186

WEITERE INFORMATIONEN?

GastroSuisse  
8046 Zürich  
Tel. 0848 977 111  
gastrosuisse.ch  
www.gastrosuisse.ch

**Sprachaufenthalte**  
Top Angebote von  
Annemarie + Rolf Frischknecht  
Tel 044 926 39 58  
[www.sprachausbildung.ch](http://www.sprachausbildung.ch)



Die branchenspezifische Ausbildung an der Hotel und Tourismus-Handelsschule hotelleriesuisse ist eine praxisnahe Alternative zur KV-Lehre. Bereits nach zwei Jahren (inkl. Praktikum) kann die Ausbildung mit dem Diplom für kaufmännische Mitarbeitende in Hotellerie und Tourismus von hotelleriesuisse abgeschlossen werden, nach drei Jahren folgt der Eidg. KV-Abschluss B-/E-/M-Profil der Branche Hotel-Gastro-Tourismus (HGT). Die Ausbildung kann auch zweisprachig (Englisch/Deutsch) absolviert werden.

[www.minervaschulen.ch](http://www.minervaschulen.ch)  
Aarau Baden Bern Luzern Zürich

Jetzt  
Info-Anlässe!

Vorteil  
**MINERVA®**

Eine Schule der Kalaidos Bildungsgruppe Schweiz

## 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

# Weiterbildung aktuell.

## Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Erstes eidgenössisch anerkanntes Nachdiplomstudium auf der Stufe HF zugeschnitten auf Unternehmer/innen und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Modularer Weiterbildung in vier Teilen mit den zentralen Themen aktueller Unternehmensführung inkl. BW und Real Project Management. Nachhaltiger Erfahrungsaustausch und permanente Betreuung. General Management Review auf strategischer Ebene mit direktem Bezug zur Praxis.

Kursbeginn Zyklus 37: 20. Oktober 2010

## Informationsveranstaltungen:

- 14. Juni 2010, Hotel Schweizerhof, Luzern
- 09. August 2010, Hotel Schweizerhof, Zürich
- 31. August 2010, Victoria-Jungfrau Grand Hotel + Spa, Interlaken

Mit diesen Ausweisen und mindestens 1 Jahr Führungserfahrung sind Sie zur Berufsprüfung Führungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis zugelassen.

Diese Weiterbildung wird mit L-GAV-Bildungsbeiträgen unterstützt.

Die Ausbildung erfolgt in Kooperation mit [www.akad.ch/business](http://www.akad.ch/business)

Alle Infos unter [www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)

## Führungsfachfrau/-mann FA

Lehrgang Leadership, 5 Module: Selbstkenntnis, Selbstmanagement, Teamführung, Kommunikation, Informantion Konfliktmanagement.

Lehrgang MANAGEMENT, 6 Module: Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Personalwesen, Teamorganisation, Projektmanagement, Recht.

## Qualitäts-Programm des Schweizer Tourismus

### Stufe I:

- |                              |                            |
|------------------------------|----------------------------|
| 24./25.06.2010, Muri b. Bern | 21./22.09.2010, Winterthur |
| 10./11.08.2010, Pfäffikon    | 10./11.11.2010, Lenzburg   |
| 14./15.09.2010, Basel        | 15./16.11.2010, Chur       |

Stufe II:  
30./31.08.2010, Gwatt  
25./26.11.2010, Bern  
13./14.12.2010, Lenzerheide  
Weitere Kursdaten finden Sie unter:  
[www.quality-our-passion.ch](http://www.quality-our-passion.ch)

## KOPAS-Ausbildung:

- 25.08.2010, Luzern
- 17.12.2010, Bern

[reception@hotelleriesuisse.ch](mailto:reception@hotelleriesuisse.ch), Zyklus 5

- Modul 1 Persönlichkeit: 04.-09.10.2010
- Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
- Modul 3 Kommunikation: 29.11.-04.12.2010
- Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

**We Are In Search Of Excellence. What About You?**

Manchmal ist weniger mehr: Das trifft sowohl auf das kleine eingespielte Team von 5-6 Mitarbeitenden zu als auch auf die sich im Aufschwung befindliche Privatklinik mit überschaubarer Größe – übrigens an optimaler Citylage eines zweisprachigen Kantons Hauptorts. Das Gebäude wird zur Zeit aktiv um- und ausgebaut, spannende Zukunftsvorprojekte werden umgesetzt und in Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend.

Genau hier wollen wir mit Ihnen in Zukunft Akzente setzen: Traumjob für experimentierfreudige Kochkünieler mit dem Auge für Detail, die gerne selber Hand mit anlegen wollen; ja sogar müssen! Die noch selbst auf den Markt gehen und Ideen umsetzen können. Dafür werden Sie entschärfigt mit Foodies, die Ihnen praktisch keine Grenzen setzen. Sie haben freie Lieferantenwahl und dürfen Ansprechpartner auf Augenhöhe erwarten: Ein Profi-Management aus der Luxushotellerie stammend, das darauf wartet mit Ihnen zusammen das Unternehmen weiterzubringen.

**Chef de cuisine – Küchenchef/in**

einer exklusiven Privatklinik auf Stufe Deluxe-Hotellerie

Uns schwebt vor, dass Sie neuen Wind hineinbringen, dass man von «Ihrer Küche» spricht und die anspruchsvollen Privatpatienten das Gefühl bekommen in einem First-Class-Restaurant verwöhnt zu werden. Ohne Berührungsängste besuchen die Patienten regelmässig persönlich! Nehmen Wünsche und Anregungen entgegen und führen eine pepptige, treidende Küche mit mediterranen Einschlägen ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, knackig, marktfrisch bei top Qualität und optisch ansprechend serviert. Vorteile dieser spannenden unternehmerisch geprägten Pionieraufgabe: Abends und bei entsprechender Organisation jedes zweite Wochenende frei sowie eine solide absolute Entlöhnung. Idealerweise können Sie sich auf Französisch verständigen oder bringen ausdaufähige Französischkenntnisse mit. Diätköch-Erfahrung ist nicht nötig – Are You In Search Of Excellence? Dann bitte Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder anfragen. Unter +41 79 402 53 00 – auch ausserhalb von Büroöffnungszeiten. Ich freue mich auf den Kontakt und das Gespräch mit Ihnen.

Ralf-Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

**One of the most beautiful towns in the world.**

Gastfreundschaft auf hohem Level zelebrieren. Die Wettbewerbsvorteile des lokal besten und zugleich grössten First-Class-Hotels mit über 100 Komfortzimmern und Deluxe-Suiten an allerbester Lage optimal nutzen. Verantwortung für mehrere Restaurants und für die Abteilung Rooms Division übernehmen. Die gesamten Operations leiten. Im Team hochgesteckte Ziele erreichen. Nach einem Jahr die geplante Nachfolge als Direktorin antreten. – Sind das Herausforderungen für Sie? Dann heissen wir Sie bei unserem Auftraggeber – einem Blue Chip der Branche – herzlich willkommen.

Das infrastrukturell einzigartige Hotel mit architektonisch herausragend gestaltetem Wellness-Bereich inkl. Indoor-Pool, Sauna und Erlebnisduchen sowie Conference-Center und Kids-Club gehört zu einer der exklusivsten CH-Hotelgruppen im Premium-Segment! Auch der attraktive Standort, ein weltbekannter CH-Ferienort, ist Teil des Erfolgsrezepts: Im entsprechenden europäischen Destinationsvergleich nimmt er regelmäßig im Ranking einen Spitzenplatz ein und erreicht als eine der wenigen Destinationen in den Bereichen Nachfrageentwicklung, Auslastung und Ertragskraft hohe Indexwerte.

**Resident Manager**

als zukünftige Direktorin, zukünftiger Direktor 4\*\*\*\* Superior Hotel

Für diese spannende Executive Position mit geplanter Nachfolger Regelung benötigen Sie einige Jahre Erfahrung auf Kaderebene, z.B. als Director of F & B, RDM oder Vize, sind ab ca. 30plus und verstehen sich als kommunikative Gastgeber mit Flair für Erlebnisgastronomie. Sie entlasten den Direktor in allen wichtigen Bereichen, verfügen über den Abschluss einer der etablierten, vorzugsweise schweizerischen Hotelfachschulen und haben Erfahrung in Sachen Führung mehrerer Teams bzw. starker Department Heads. Rhetorisch sind Sie fit; sprachlich auch. D/F/E sind ein Must.

Sie sind selbstbewusst, abgeklärt, kommunizieren und stimmen sich eng ab mit den Entscheidungsträgern innerhalb der Hotelgruppe und sehen eine an Sie gestellte hohe Erwartungshaltung als Steigbügel zum Erfolg. Auf den Punkt gebracht: Sie sind der Jungshotelier, die Jungihoteliere mit Potential! Wenn Sie die ultimative Herausforderung suchen und einen gehörigen Touch «Swissness» mitbringen, sollten wir uns bestimmt kennen lernen. Für den Erstkontakt reicht uns Ihr Lebenslauf mit Foto via Mail oder Ihr Anruf. Ausserhalb der Bürozeiten erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

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

**Hotel Restaurant AESCH Walchwil, am Zugersee**

per sofort oder nach Vereinbarung

**versierter Küchenchef**

**Betriebsassistentin** 60- bis 100%-Pensum

(idealweise als Paar)

In lebhaften und aufstrebenden 3-Sterne-Hotelbetrieb in 4. Generation von der Familie Hürlimann geführt, sympathisches à la carte-Restaurant, ausgezeichnete Fischküche, Seminarien und Bankette, 40 Gästezimmer, an wunderschöner Lage in Walchwil vor den Toren von Zug.

kleines, motiviertes Team, sucht neuen Chef, der unsere gepflegte Küche leitet und organisiert, Freude an der Ausbildung junger Leute mitbringt und grossen Wert auf konstante Qualität legt.

Wir suchen einen Betriebsassistenten, der die technischen und finanziellen Belange des Betriebes übernimmt und die Küchenleitung unterstützt.

**Betriebsassistentin**

zur tatkriagigen Unterstützung des Geschäftsführers in diversen Bereichen vor und hinter den Kulissen eines Hotelbetriebes.

Sie möchten neue Ideen einbringen und erfolgreiche Angebote weiterführen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Beat Hürlimann erteilen Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Hotel Aesch Tel. 041 758 11 26  
z. H. Beat Hürlimann  
Hinterbergstrasse 31  
6318 Walchwil

7250-4205

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

**Restaurant Technorama**

Technoramastrasse 1, 8404 Winterthur

suchen wir per sofort einen

**Küchenchef (m/w)**

Ihr Aufgabe: Ihr Aufgabenbereich umfasst das Führen der Küchenbrigade (ca. 4 Mitarbeiter) sowie die aktive Mitarbeit bei der Menüproduktion. Zudem sind Sie für eine innovative Angebotsplanung, den gesamten Einkauf, die Schulung der Mitarbeitenden sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich.

Ihr Profil: Sie sind eine selbständige, flexible und belastbare Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie ein grosses Mass an Kreativität. Sie arbeiten ziel- und erfolgsorientiert, sind offen für Neues und können Verantwortung übernehmen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag von 8.00 bis 17.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit. In Ausnahmefällen bleibt das Restaurant auch am Montag und an Feiertagen geöffnet.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

[info@zfv.ch](mailto:info@zfv.ch), [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

7250-4205

Wir suchen ab August 2010 oder nach Vereinbarung

**Fachfrau für Réception und Administration**

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

Führen der Réception mit der dazugehörigen Administration Entgegennahme von Reservationen für Hotel und Restaurant Mithilfe bei Personaladministration und Buchhaltung Beantwortung von Telefonanrufern Mithilfe am Buffet von 12.00 bis 13.00 Uhr

Wir bieten uns:

Kaufmännische Ausbildung Hotelréception-Erfahrung mit Geschäftskundenschaft Sehr gute Sprachkenntnisse in Wort und Schrift (D/E, F von Vorteil) Alter ca. 25-35 Jahre oft

Wir bieten Ihnen:

Hohe Eigenverantwortung und abwechslungsreiche Tätigkeit Samstag und Sonntag frei, Abend frei Familiäres Arbeitsklima

Wir sind ein Familienbetrieb von der 5. Generation geführt und haben 35 Hotelzimmer, einen Restaurationsbetrieb mit 120 Plätzen und eine trendige Bar.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Landgasthof Linde  
Sarah Schibli  
Niederrohrdorferstrasse 1  
5442 Fislisbach  
Telefon 056 493 12 80  
[www.linde-fislisbach.ch](http://www.linde-fislisbach.ch)



7251-4215

7251-4242

**Hotel Taverne zur Linde  
9220 Bischofszell**

Wir sind ein lebhafter Betrieb im Herzen des Rosentalteichs, und suchen per sofort oder nach Übereinkunft aufgestellte, flinke

**Serviceangestellte**

Muttersprache Deutsch, Englisch- oder Französischkenntnisse von Vorteil. Schichtbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Familie Aeberhard Annelies Gruebplatz Tel. 071 422 16 10, [info@hotel-linde.cc](mailto:info@hotel-linde.cc) [www.hotel-linde.cc](http://www.hotel-linde.cc)

7246-4253

**SV**

catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld **Business** suchen wir per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

**Stv. Leiter/in Küche 100 %**

Das ISO 9001:2000 wie auch OHSAS 18001 und ISO 14001 zertifizierte **Zurich Development Center in Zürich** ist ein Lern-, Arbeits-, Präsentations- und Konferenzzentrum der Zürich Versicherungs-Gesellschaft. Der Betrieb umfasst 83 komfortable Hotelzimmer, 15 verschiedenen grossen Labräume eingerichtet mit der modernsten technischen Infrastruktur, 2 Restaurants, 2 Lounges und diverse Outlets. Den Gästen steht ein Dienstleistungsangebot auf hohem Niveau zur Verfügung. In dieser spannenden Kaderfunktion sind Sie für die operative Produktion und Fertigung des Speisenangebots zuständig sowie miterantwortlich bei der Führung des Küchenteams (8 Mitarbeitende, 1 Lernender). In Zusammenarbeit mit dem Küchenchef erarbeiten Sie die Angebotsplanung der Semi-à la carte Verpflegung und führen sämtliche anfallenden Administrationsaufgaben aus. Zudem sind Sie miterantwortlich für den Einkauf von Lebensmitteln und Betriebsmaterial sowie für die Kontrolle der Bestellungen. Die Übernahme von Duty Management Diensten für das Center rundet Ihre Tätigkeit ab.

**Ihr Profil**

- Abgeschlossene Berufslehre als Koch und einige Jahre Berufserfahrung
- Abgeschlossene Weiterbildung als Gastronomiekoch
- Kreative, dynamische und kommunikationsfähige Fachpersönlichkeit
- Flexibilität sowie Teamfähigkeit
- Gepflegte Erscheinung
- ISO Kenntnisse und PC-Anwenderkennnisse
- Englischkenntnisse von Vorteil

Robert Suter, Hotel Manager, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 44 625 75 75, [www.sv-group.ch](http://www.sv-group.ch). Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG  
Zurich Development Center  
Kelenstrasse 48  
CH-8044 Zürich



722-4234

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitern, 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

**Personalrestaurant Allegro**

der Helsana AG beim Bahnhof Zürich-Stettbach

suchen wir per August 2010 einen

**Küchenchef**

**Ihre Aufgabe:** Sie führen die Küchenbrigade mit ca. 8 Mitarbeitern und arbeiten aktiv bei der Menüproduktion mit. Zudem übernehmen Sie die Angebots-, Aktions- und Aktivitätenplanung, den Einkauf sowie die Lagerhaltung. Die Einsatzplanung der Mitarbeitenden, das Schulen und Weiterbilden der Küchenmannschaft sowie alle anfallenden administrativen Arbeiten gehören ebenfalls zu Ihrem Verantwortungsbereich. Sie kontrollieren die Einhaltung und Durchsetzung der Hygiene- und EKAS-Richtlinien und führen regelmäßige Teamgespräche.

**Ihr Profil:** Sie über Ihren Beruf mit Freude aus, bringen Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie als Küchenchef mit und sind sich eine selbständige Arbeitsweise gewohnt. Sie sind kreativ, innovativ, engagiert und auch bei Anlässen außerhalb der üblichen Arbeitszeiten (zwischen Montag und Freitag im Tagesdienst) einsatzbereit. Zudem verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. Sie setzen sich selber anspruchsvolle Ziele, vertreten eine eigenständige Meinung und sind bereit Neues zu entwickeln. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können Aufgaben delegieren.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

Best Western



Freie Stellen in Zürich:  
für begeisterte Berufsleute:

**Tournante Chef de rang/  
Servicemitarbeiter (w/m)****Réceptionistin/Empfangsmitarbeiter (w/m)**

Eichwatt, Dorfstrasse 20  
CH-8105 Zürich-Regensdorf/Watt  
Tel. +41 44 870 88 88  
Fax: +41 44 870 88 99  
rg@trend-hotel.ch [www.trend-hotel.ch](http://www.trend-hotel.ch)

7342-4210

\*\*\* HOTEL  
RESTAURANT  
BAR

**Gasthof Hirschen**

CH-8105 REGENSDORF

Persönliches 3-Sterne-Hotel mit attraktivem Restaurationsangebot sucht

**den initiativen Küchenchef****Aufgaben**

- Personelle und betriebswirtschaftliche Führung der Küche mit max. 10 Mitarbeitern
- Planung und Umsetzung des gesamten Food-Angebotes
- Ausbildung der Lehrlinge

**Anforderungen**

- Führungspersönlichkeit mit Erfahrung
- Fachlich ausgewiesen
- Offener Teamplayer mit viel Freude am Beruf
- Idealalter zwischen 28-40 Jahre
- Zeitgemäss EDV-Kenntnisse

**Angebot**

- Interessante selbstständige Kaderstelle

Entsprechen Sie dem Stellenprofil, so freue ich mich auf Ihre vollständige Bewerbung an:  
**Gasthof Hirschen AG, Frau E. Bader Keller**  
Watterstrasse 9, 8105 Regensdorf  
e.bader@hirschen-regensdorf.ch



38 Betten  
[www.hotelcalifornia.ch](http://www.hotelcalifornia.ch)

**Hotel California**

Marco Callaro  
Schiffflände 18  
8001 Zürich  
m.callaro@gastrag.ch

Im Herzen von Zürichs Altstadt am Hechtplatz im \*\*\*Hotel California suchen wir zur Unterstützung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Réceptionistin**

Sie sind zwischen 20 bis 30 Jahre alt und fühlen sich wohl in einem lebhaften Betrieb. Sie beherrschen die Sprachen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und haben gute EDV-Kenntnisse. Sie führen unsere Réception mit viel Flair und Kompetenz und haben Freude am Umgang mit unseren Gästen.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

7329-4217

Die Gastronomiegruppe



Die ZfV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitern, 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

**Personalrestaurant SIG Hus**

Wüscherstrasse 6, 8212 Neuhausen  
suchen wir per 02. August 2010 einen

**Küchenchef (m/w)**

**Ihre Aufgabe:** Sie sind für die Organisation des gesamten Küchenbereichs sowie die Führung von 3 Mitarbeitenden verantwortlich. Zudem sind Sie für die Gewährleistung einer frischen, saisonalen Küche von ca. 350 Essen sowie die Durchführung von Caterings zuständig. Ebenfalls in Ihren Aufgabenbereich gehören die Erstellung der Menüpläne, das Schulen der Mitarbeitenden, der Einkauf aller Food-Artikel, die Inventarverarbeitung, die Überprüfung der Warenkosten und die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

**Ihr Profil:** Sie sind eine selbständige, innovative und verantwortungsbewusste Person, welche über eine abgeschlossene Berufsausbildung und Erfahrung in ähnlicher Position verfügt. Zudem besitzen Sie ein hohes Qualitätsbewusstsein, unternehmerisches Denken und Handeln sowie PC-Kenntnisse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit. Zudem setzen Sie sich selber anspruchsvolle Ziele und sind offen für Neues. Ihre Mitarbeitenden fördern und fordern Sie und können selbstständig Entscheidungen treffen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZfV-Unternehmungen**  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
info@zfv.ch, [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

7329-4216

Röttihubelbad · Walkringen bei Bern

**RESTAURANT HOTEL  
RÜTTIHUBELBAD**

Die Röttihubelbad AG, mit neu umgebautem Restaurant sucht per 1. August 2010 oder nach Vereinbarung

**Küchenchef / Küchenchefin****Ihre Aufgaben**

- ✓ Operative, personelle und betriebswirtschaftliche Führung der Küche
- ✓ Sicherstellung der Qualität
- ✓ Kreativ und leidenschaftlich unsere neuzeitliche Emmentaler Küche mit biologischen und regionalen Produkten erfolgreich positionieren
- ✓ Planung der à la carte-, Bankett- und Tagesmenu sowie saisonale Angebote
- ✓ Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien

**Ich Profil**

- ✓ Führungserfahrung einer Küchenbrigade und in der Lehrlingsausbildung
- ✓ Hohe Sozialkompetenz und Belastbarkeit
- ✓ Kenntnisse der vegetarischen Küche
- ✓ Offener Kommunikationsstil, team- und lösungsorientiert
- ✓ Ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein
- ✓ Vernetztes Denken und Handeln
- ✓ Gute Kenntnisse von Word, Excel

**Wir bieten**

- ✓ Interessante, abwechslungsreiche Kaderstelle sowie modernes Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Entfaltung.
- ✓ Eingespieltes Team
- ✓ Neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Informationen zu unserer Institution finden Sie unter [www.röttihubelbad.ch](http://www.röttihubelbad.ch).

Nähre Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie&Gastronomie, Tel. 031 700 88 88

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 30. Juni 2010.

**Hotel Restaurant Röttihubelbad AG**  
Personalwesen  
Röttihubel 29  
3512 Walkringen

7321-4736

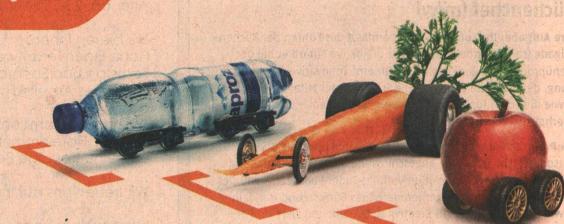
**Franchisenehmer/in****Sind Sie startbereit für eine neue Herausforderung?**

Die migrolino AG, eine Tochtergesellschaft des Migros-Genossenschafts-Bundes, betreibt an ausgewählten Standorten ein erfolgreiches Franchisekonzept mit Convenience-Shops, in welchen die anspruchsvolle Kunde alles findet, was sein Herz begeht: Ein großes Lebensmittel Sortiment mit Frischprodukten, eine Cafeteria und zahlreiche Kiosk- und Presseartikel.

**Wir suchen einen/eine Franchisenehmer/in für die Standorte Horgen Oberdorf, Zürich-Affoltern und Oberwinterthur.**

**Was Sie erwarten:**

Als Vertragspartnerin mit ausgezeichneteter Marktposition in der Schweiz bieten wir Ihnen ein Shop-Konzept, das den Convenience-Trend der Kunden voll abdeckt. Sie betreiben auf eigene Rechnung ein multifunktionales Dienstleistungszentrum und tragen die volle Verantwortung für «Ihr» Geschäft. Unterstützt werden Sie von einem professionellen und motivierten Führungsteam. Der Einstieg als Unternehmer/in wird Ihnen durch ein klares Konzept, einen idealen Standort sowie durch eine sorgfältige Einarbeitung erleichtert. Eine permanente Aus- und Weiterbildung hinsichtlich Sortimentsplanung, Verkauf, Werbung und Finanzen ist garantiert und bildet die Basis für eine erfolgreiche Zusammenarbeit und Partnerschaft.

**Was wir erwarten:**

Als unternehmerisch und kundenorientiert denkende Persönlichkeit mit grossem Verkaufsgeschick, betriebswirtschaftlichem Know-how, Führungserfahrung und Einsatzbereitschaft, weisen Sie eine erfolgreiche Berufslaufbahn, idealerweise mit Erfahrung im Detailhandel, auf. Ihre Kunden betreuen Sie mit hoher Dienstleistungsbereitschaft und Sie haben ein Flair für Zahlen.

Begeistert? Dann machen Sie sich stark und bewerben sich!

Fragen beantwortet Ihnen gerne Robert Schärz.

Telefon: 031 326 57 65, hr@migrolino.ch



7329-4248



ankommen und geniessen

- Wir suchen nach Vereinbarung

**CHEF DE PARTIE**

Wir sind ein beliebtes, vor zwei Jahren total saniertes Altstadtrestaurant und \*\*\*Hotel mittan in Bern.

Wenn Sie leidenschaftlich kochen, teamorientiert und kreativ sind, dann passen Sie ideal in unsere Brigade von 5 Mitarbeitenden.

Gerne stelle ich Ihnen den künftigen Arbeitsplatz vor und erwarte die Bewerbungsunterlagen unter folgender Adresse:

**HOTEL-RESTAURANT  
GOLDENER SCHLÜSSEL**  
Just Troxler

Rathausgasse 72, 3011 Bern

Telefon +41 31 311 02 16

Fax +41 31 311 56 88

Internet: [www.goldener-schlüssel.ch](http://www.goldener-schlüssel.ch)  
Mail: troxler@goldener-schlüssel.ch

7342-4200

Zur Ergänzung unseres Bar-Teams suchen wir ab August 2010 einen

### Barmitarbeiter (70%-100%)

mit mehrjähriger Erfahrung.

Du bist etwa 25 bis 35 Jahre alt, liebst deinen Beruf und die Menschen, schätzt einen gut organisierten Arbeitsplatz in einem jungen Team, willst dich einbringen und gerne auch noch dazulernen...

Dann freuen wir uns darauf, dich kennenzulernen und all deine Fragen zu beantworten!

Gerne erhalten wir eine schriftliche Bewerbung.

Hotel Linde  
Sarah Schibli  
Niederrohrdorferstrasse 1  
5442 Fislisbach  
Tel. 056 493 12 80  
[www.barlinde.ch](http://www.barlinde.ch)  
[www.linde-fislisbach.ch](http://www.linde-fislisbach.ch)



**barlinde**  
Fislisbach  
[www.barlinde.ch](http://www.barlinde.ch)

### STERNE<sup>®</sup> Wangs

### Gesucht Service-Fachangestellte 100 %

Auf Ende Juli 2010

Wir bieten Ihnen:

Zeitgemäss Entlöhnung, jeden 2. Sonntag, Montag und Dienstag frei, familiäres Arbeitsklima, Jahresstelle, Schichtbetrieb.

Wir erwarten:

Selbstständiges Arbeiten, Ehrlichkeit, freundlichen Umgang mit unseren Gästen. Deutsch in Wort und Schrift.

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei Eugen Kalberer, Gasthof Sternen, Dorfstrasse 12, 7323 Wangs, Tel. 081 723 11 81, E-Mail: [info@sterne-wangs.ch](mailto:info@sterne-wangs.ch), [www.sternen-wangs.ch](http://www.sternen-wangs.ch)

Betriebsferien: 26. Juni bis 22. Juli 2010. Erreichbar während dieser Zeit unter Telefon 079 956 64 57.

**JUNGFRAU**  
GRINDELWALD • WENGEN • MÜRREN • LAUTERBRUNNEN

Jungfrau Region Marketing AG sucht zur Ergänzung ihres Teams

### Mitarbeiterin Verkauf/Callcenter

#### Ihre Hauptaufgaben

- Buchungen von A (Anfrage) bis Z (Zahlung) über Reservationssystem
- Deskline vornehmen
- Offertenstellung und Follow-ups
- Durchführung von aktiven Verkaufsförderungsaktivitäten
- Akquisition, Pflege von Daten und Kontingenten im Reservationssystem
- Gestaltung von Verkaufsangeboten
- Führen von verschiedenen Statistiken

#### Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Erfahrung in der Bearbeitung von Buchungen, wünschenswert auf Desktop
- Stilistische Korrespondenz in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch (schriftlich und mündlich, Grundkenntnisse in Italienisch und Spanisch von Vorteil)
- Freude am Verkauf
- Gästeorientiertes Denken und Handeln
- Kontaktfreude
- Begeisterung für die Jungfrau-Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten

#### Wir bieten Ihnen

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungs möglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau-Region
- Saisonpässe der Jungfrau-Region

**Stellenantrag:** Herbst 2010 oder nach Vereinbarung

**Arbeitsort:** Grindelwald

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit CV und Foto an folgende Adresse:

Jungfrau Region Marketing AG, Frau Ursula Mühlmann, Postfach 131, 3818 Grindelwald, [ursula.muehlemann@myjungfrau.ch](mailto:ursula.muehlemann@myjungfrau.ch). Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Philippe Sroll, CEO, Tel. 033 854 12 70, zur Verfügung. [www.myjungfrau.ch](http://www.myjungfrau.ch)

**Sporthotel Wildstrubel**  
CH - 3775 Lenk im Simmental

Unser 3\*-Sterne-Hotel wird zurzeit komplett erneuert und in die 4\*-Sterne-Klassifizierung gebracht. Das traditionsreiche Haus verfügt über 46 Zimmer und eine grosszügige Infrastruktur mit dediziertem Restaurantsbereich und Hotelbar mit Kaminzimmer, Hallenbad mit Wellness.

Wir suchen ab sofort

### Réceptionistin w/m Chef de Service Servicemitarbeiter

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung und haben gerne Gästekontakt und Freude an der Hotellerie in den Bergen, dann sind Sie bei uns im Hotel Wildstrubel am richtigen Ort.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und auf ein persönliches Gespräch, um Ihnen unser Haus und unsere Vision von Gastfreundschaft vorstellen zu können.

Hotel Wildstrubel, Direktion, Lenkstrasse 8, 3775 Lenk im Simmental

### Restaurant Pöstli

Unser Restaurant ist im Posthotel integriert und verfügt über 80 Plätze. Die Gäste geniessen eine Frischprodukte Küche mit klassischen und modernen Ansätzen, sowie Spezialitäten vom Grill. Im Sommer belebt der Biergarten an der Oberseepromenade das Geschäft. Angegliedert ist das Restaurant Peking, wo authentische, hausgemachte Spezialitäten serviert werden.

Auf die kommende Wintersaison suchen wir in unseren lebhaften, saisonal geprägten à la carte Betrieb einen

### Küchenchef (m/w) in Jahresstelle

mit Fachkompetenz, Kreativität und Belastbarkeit. Sie gestalten ein aktuelles, saisongerechtes Angebot und prägen mit Ihrer Handschrift unsere Küche.

- Sie planen selbstständig den Einkauf

- organisieren die Küche und führen das MA-Team

- Ihr Ziel: Hohe und konstante Qualität aus der Küche

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Rest. Pöstli, Agi & Hans Tobler

Oberseepromenade, 7050 Arosa Tel 081 / 356 57 27

[agi.tobler@poestli-arosa.ch](mailto:agi.tobler@poestli-arosa.ch) / [www.poestli-arosa.ch](http://www.poestli-arosa.ch)

**berndorf**  
LUZERN

Siamo leader di mercato e innovazioni nel settore della tavola gastronomica e specialisti nel sistema distribuzione alimentari (ospedali, case di cura e banchetti).

Il nostro rappresentante per il Ticino, e per i cantoni Uri, Ob- e Nidvaldo adotta una nuova sfida. Siamo dunque alla ricerca di una vivace e socievole personalità nel settore

### rappresentante vendita esterna

#### I suoi compiti

- Consulenza e vendita per la nostra gamma di prodotti, con una grande base di clienti esistenti
- Acquisire nuovi clienti da convincente presentazione del nostro servizio-pacchetto
- Garantire il flusso d'informazioni e esigenze di mercato ai servizi interni

#### I suoi requisiti

- Formazione di base nel settore di gastronomia e dimostrabile successo di vendita
- Pronto a viaggiare durante tutta la settimana
- Ottima conoscenza dell'italiano e tedesco
- Efficiente, orientato verso il team, come la capacità negoziale e spessore finale

#### Cosa le offriamo

- Un'attenta induzione e integrazione in un team motivato
- Auto-responsabilità in un ambiente sempre più vasto
- Una collaboratrice interna che svolge tutto il Backoffice per lei
- Prospettiva a lungo termine in una ben nota azienda tradizionale con chiare strutture di conduzione e processi organizzativi gestibili

Siete interessati a cogliere quest'importante sfida e disposti a fornire il Vostro personale contributo al successo della nostra azienda? Naturalmente le garantiamo la massima discrezione. In tal caso inoltrate la Vostra candidatura possibilmente in tedesco composta di certificati ac-

7304-424

**Berndorf Luzern AG**

Industriestrasse 15  
6203 Sempach-Station  
[www.berndorf.ch](http://www.berndorf.ch)

[rebekka.beerli@kreativa.ch](mailto:rebekka.beerli@kreativa.ch)

**CASINO** restaurants bern **CASINO** relais

### Commis oder Demi Chef de Pâtisserie (m/w)

100%, per sofort

Als unser zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine abgeschlossene Berufsausbildung als Konditor mit Erfahrung in der Patisserie mit. Sie sind eine organisierte und engagierte Persönlichkeit und haben Freude, mit frischen Produkten zu arbeiten. Ihrer Kreativität können Sie bei uns freien Lauf lassen! Team- und Gästefreundlichkeit, Qualitätsbewusstsein sowie Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken. Sie haben immer ein Lächeln für unsere Gäste und Ihre Teamkollegen. Deutsch ist Ihre Muttersprache, weitere Sprachkenntnisse sind selbstverständlich willkommen!

#### Es erwartet Sie:

Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Ein multikulturelles Team, welches Freude daran hat, unsere Gäste zu verwöhnen. Unsere Anstellungsbedingungen sind gemäss L-GAV.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, in einem jungen, innovativen Team mitzuwirken!

#### Das sind wir:

Die Casino Restaurants Bern AG ist eine junge und dynamische Firma in einem klassischen, geschichtsträchtigen Haus mit viel Kultur. Freudlich – flexibel – frisch ist unser Credo. Ein aufgestelltes, fröhliches Team freut sich auf eine selbstständige, sozialkompetente Persönlichkeit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, senden Sie Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, wenn Sie weitere Fragen haben.

Casino Restaurants Bern AG  
Kontakterson Frau Laila Zoller  
Herrengasse 25, 3011 Bern  
[laila.zoller@casinbern.ch](mailto:laila.zoller@casinbern.ch)  
[www.casinbern.ch](http://www.casinbern.ch)

### KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Akutspital für Innere Medizin  
mit integrierter Rehabilitation

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

Zur Verstärkung unserer Diätküche suchen wir per sofort einen oder eine

### Diätkoch/-köchin 100% Pensum



Sie sind gelernter Koch/Köchin, im Idealfall mit einer Weiterbildung zum Diätkoch, begeisterungsfähig, kreativ, genau, aufgestellt, teamorientiert und selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Das Aufgabengebiet umfasst die Zubereitung und das Anrichten aller Diätförmchen, der vegetarischen Gerichte, Zwischenmahlzeiten und Diätdesserts. Ebenfalls gehört die Planung der vegetarischen Menüs sowie die Warenbestellung für die Diätküche zu Ihren Aufgaben. Die Einhaltung und Kontrolle der Hygienestandards sind für Sie selbstverständlich.

Eine enge Zusammenarbeit mit der Hauptküche, der Ernährungsberatung und dem Service ist Teil der täglichen Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine Ihre Ausbildung entsprechende Verdienstmöglichkeit, gute Sozialleistungen sowie die Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung. Es erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten vom 8.30 bis 13.15 Uhr und von 16.20 bis 20.15 Uhr. Bei Bedarf stellen wir Ihnen eine Wohnmöglichkeit zur Verfügung.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Claudia Ehrlicher, Leiterin Ernährungsberatung zur Verfügung. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto.

**KLINIK SCHLOSS MAMMERN AG**  
Florinda C. von Salis, Vizedirektorin/Personalchefin  
CH-8265 Mammern (Bodensee) TG

Tel. 0041 52 742 11 11  
[www.klinik-schloss-mammern.ch](http://www.klinik-schloss-mammern.ch)

**THE SWISS LEADING HOSPITALS**

7304-424

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

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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**

Pächter / Pächter-Paar

Geschäftsfleiter (w/m)

Resident Manager (m/w)

Hoteldirektor

Geschäftsführer/in

Verkauf / Marketing

**Position, Arbeitgeber**

Assistant Convention Manager

Personalvermittlungsprofi (w)

Marketing and Controlling Koordinator

### Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

**Position, Arbeitgeber**

Leiterin Administration

Personalverantwortliche/r

Sachbearbeiter/in Rechnungswesen 60-70%

### Reception / Front Office

**Position, Arbeitgeber**

Chef de Réception

Réceptionist/-in

Front Office Agent

Réceptionist/in

Front Office Manager/in

Guest Relation Mitarbeiter/in

Réceptionist (in)

Réceptionist (in)

Junior Réceptionist/in (Spanien - Costa Brava)

Réceptionist/Night Auditor (m)

Réceptionistin

Réceptionistin (w/m)

Réceptionist (n)

Sous-chef (England - Kent)

Chef de Réception

Night assistant / Nachtreception & controlling

Réceptionistin

### Food & Beverage

**Position, Arbeitgeber**

Chef de Service

### Küche

**Position, Arbeitgeber**

Chef de Partie

Commis de cuisine

Sous-chef (m/w)

Chef de Partie (m/w)

Pâtissier (m/w)

Koch (m/w)

Demi-chef de partie (England - London)

Küchenchef/in

Chef pâtissier

Chef de partie (England - Evershot)

Commis de cuisine (Ireland - Cork)

Chef de partie (Ireland - Cork)

Sous-chef

Küchenchef

Chef de Partie

Chef de Partie

Chef de partie (Ireland - Galway)

Chef de partie (England - Aviemore)

Chef de partie

Pâtissier (w/m)

Chef de cuisine - Küchenchef/in

Hilfskoch (m)

Sous Chef (m/w)

Commis de Cuisine

### Service / Restauration

**Position, Arbeitgeber**

Sommelier/Sommelière (England - London)

Aide du Patron

Commis de rang

### Service / Restauration

**Position, Arbeitgeber**

Commis de rang conference and banqueting (England - London)

Commis de rang

Servicecaushilfe

Serviceangestellte/r

Servicecaushilfen

Servicemitarbeiterin Catering 50%

Serviceangestellte/r

Servicemitarbeiter

Servicemitarbeiterin

Commis de rang

Demi-chef de rang (England - Carlow)

Commis de rang oder Servicepraktikant/-in

Chef de rang

Demi-chef de rang (Ireland - Carlow)

Commis de rang oder Servicepraktikant/-in

Chef de Service

Praktikant/in Service

Chef de service (England - Wiltshire)

Stv. Geschäftsführerin (w)

### Ort Job-Code

International

J14627

Region Zentralschweiz

J14629

Region Zentralschweiz

J14631

Region Zürich

J14633

Region Basel

J14639

Region Basel

J14641

Region Zürich

J14687

Region Bern

J14689

Region Bern

J14878

Region Mittelland (SO,AG)

J14879

Region Zürich

J14876

Region Neuchâtel/ Jura

J14727

International

J14728

Tessin

J14734

Tessin

J14733

Region Bern

J14690

International

J14696

Region Zürich

J14700

### Bar / Events / Bankett

**Position, Arbeitgeber**

Chef de bar

### Ort Job-Code

Region Oberwallis

J14606

Operations manager private dining & events (England - London)

International

J14621

Barmaid/ Barman (Spanien - Costa Brava)

International

J14619

Commis de bar

Region Oberwallis

J14607

Barmitarbeiter für den Sommer

Region Zürich

J14634

Barmaid/ Barman (England - London)

International

J14729

### Hauswirtschaft

**Position, Arbeitgeber**

1. Gouvernante

### Ort Job-Code

Region Oberwallis

J14613

Alleingouvernante

Region Zürich

J14698

2. Gouvernante

Region Bern

J14614

Head Housekeeper (Paris - Frankreich)

International

J14620

Zimmerfrau

Region Zürich

J14723

Gouvernante

Region Zürich

J14716

### Diverses

**Position, Arbeitgeber**

Charcuterieverkäuferin

### Ort Job-Code

Region Zürich

J14695

### Lehrstellen/ Praktikum

**Position, Arbeitgeber**

Receptionspraktikant/in

### Ort Job-Code

Region Zürich

J14642

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

Restaurantsfachmann/-frau

Ganze Schweiz

J5421

Spécialiste en restauration

Toute la suisse

J5424

Receptionspraktikant/in

Region Zürich/ Schaffhausen

J5337

### Express Stellengesuche

1 2 3 4 5 6

B1188 Chef de partie/Souchef

40 DE per sofort

D|F|H|E

B184 Director of Sales & Marketing / Vizedirektor / Direktor

39 CH per sofort

D|F|H|E

B362 Event/Bankett/Administration

50 CH per sofort

D|F|H|E|HU

B137 Küchenchef

58 DE per sofort

D|F|H|E

B763 Küchenchef

56 CH per sofort

D|ES

B140 Personal/ Geschäftsleitung/Verwaltung

44 DE per sofort

D|E

B354 Restaurantassi/Empfangsassi/Serviceangestellte/Barmitarbeiterin

24 DE per sofort

D|F|H|E|TR

B153 Service

35 DE per sofort

D|E

B835 Spitalhotellerie/ Gesundheitswesen/ Konzeption/ Consulting

30 DE per sofort

D|F|E

B656 Team- oder Gruppenleiterin

38 CH per sofort

D|E

B1170 Zimmermädchen/ Küchenhilfe/ Kellnerin

25 HU 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 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

7 Standort – Lieu de travail

8 Adresse – Adresse

9 E-Mail – E-mail

10 Telefonnummer – Numéro de téléphone

11 Internetseite – Site internet

12 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

13 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

14 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

15 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

16 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

17 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

18 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

19 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

20 Stand per 7. 6. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

21 Stand



Kategorie: Unikat

## Kloster Kappel

Seminarhotel und Bildungshaus

Das erfolgreiche Seminarhotel ist ein Ort der Begegnung und des Austauschs, des Lernens und der Inspiration. Es wird von der evangelisch-reformierten Landeskirche des Kantons Zürich getragen.

Im ehemaligen Zisterzienserkloster im Dreieck Zürich – Luzern – Zug gelegen, finden inmitten von Natur und Ruhe Firmenseminare und theologische Weiterbildungen statt.

Um der stetig steigenden Nachfrage gerecht zu werden, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n fachlich fundierte/n

### Réceptionisten/-in (60%)

(Reservierungssektion auf Fidelio Suite V8)

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche, anspruchsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen und attraktiven Anstellungsbedingungen. Für nähere Auskünfte steht Ihnen gerne Cornelia Patzen, (Chef de Réception), Telefon 044 764 88 10, zur Verfügung – oder besuchen Sie uns unter [www.klosterkappel.ch](http://www.klosterkappel.ch). Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlage mit Foto.

Diese senden Sie bitte bis 18. Juni 2010 an:  
Kloster Kappel, Jürgen Barth, Geschäftsführer, 8926 Kappel am Albis

7302-4219



Zu unserem lebhaften Hotelbetrieb, nur eine halbe Stunde von Zürich und Luzern entfernt, gehören 14 modern eingerichtete Seminarräume, 69 komfortable Hotelzimmer, eine moderne Bar und zwei Restaurants.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine

### Leiterin Hauswirtschaft

Sie haben eine Berufsschule als Hotelfachfrau oder -assistentin abgeschlossen, sind sehr qualitäts- und pflichtbewusst und haben eine gut organisierte Arbeitsweise. Zudem schätzen Sie den Umgang mit internationaler Kundschafft und Mitarbeitern.

Es erwarten Sie ein lebhafter und interessanter Hotel- und Gastonomiebetrieb mit moderner Einrichtung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Tanja Fess, Leiterin Personal, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

SeminarHotel am Ägerisee  
Seestrasse 10, 6314 Unterägeri  
Telefon 041 754 61 61  
Telefax 041 754 61 71  
[www.seminarhotelaegersee.ch](http://www.seminarhotelaegersee.ch)

7301-4216

### BAKER & MCKENZIE

Wir sind eine international tätige Anwaltskanzlei und beraten und vertreten schweizerische und ausländische Unternehmen in lokalen Angelegenheiten und internationalen Transaktionen. Wir gehören zu Baker & McKenzie International, zusammen mit weltweit mehr als 3400 Anwälten/innen in 70 Büros in 38 Ländern.

Nach unserem Umzug an die Holbeinstrasse 30 im Zürcher Seefeld suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung aufgrund der Teamkonstellation eine jüngere

### Mitarbeiterin Rezeption/Empfang 60-70%

Idealerweise: Montag: 16.45–20.15, Dienstag: 7.30–12.00, Mittwoch: 8.30–17.45, Donnerstag: 7.30–12.00, Freitag: 8.00–14.00 Uhr.

Bereitschaft zu Ferienvertretungen

Ihr Arbeitsbereich umfasst folgende Bereiche:

- Betreuung Telefon/Empfang im Dreiteam
- Organisation und Koordination der Konferenzräume
- Betreuung von Klienten und Gästen
- Verschiedene administrative Tätigkeiten im Zusammenhang mit Telefon- und Kurierwesen
- Erfassen interner Abweisenheiten / Datenbankpflege
- Mitarbeit in Projekten

Vorzugsweise haben Sie bereits an einer Rezeption gearbeitet oder verfügen über Erfahrung im Dienstleistungsbereich. Sie zeichnen sich durch ein hohes Mass an Dienstleistungsorientierung aus und sind gerne in permanentem Kontakt mit Menschen verschiedener Nationalität. Nebst Deutsch verstehen und sprechen Sie sehr gut Englisch und verfügen über gute Französischkenntnisse. Ihr Profil wird abgerundet durch gute PC-Anwenderkennnisse. Sie sind eine selbstständige, zuverlässige sowie pflicht- und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, die auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Auf Ihre Flexibilität, Teamfähigkeit und Ihr freundliches und gepflegtes Wesen legen wir grossen Wert.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Frau Petra Inauen, Leiterin Empfang, Tel. 044 384 14 14 (Montag, Mittwoch und Donnerstag anwesend), gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

### Baker & McKenzie Zurich

Frau Simone Blättler, Leiterin Human Resources, Holbeinstrasse 30, CH-8034 Zürich  
Telefon: 044 384 14 14, Telefax: 044 384 12 84, E-Mail: [simone.blättler@bakermckenzie.com](mailto:simone.blättler@bakermckenzie.com)

7309-4225

Für unser wunderschönes Wein  
restaurant im Herzen von Zürich suchen  
wir per sofort eine/-n



## Servicemitarbeiter/-in mit guten Weinkenntnissen

Wir suchen eine kundenorientierte, flexible und teamfähige Persönlichkeit mit ausgeprägter Weininteresse. Lieben Sie den Umgang mit Menschen und haben Sie das Talent Kundenwünsche zu erkennen und darauf einzugehen? Haben Sie Ihre Ausbildung im Service abgeschlossen und evtl. bereits erste Berufserfahrung gesammelt? Auch Wiedereinsteiger/-innen sind bei uns herzlich willkommen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Mövenpick Restaurant Bündnerstube

Stefanie Rosche

Nüscherstrasse 1

8001 Zürich

[stefanie.rosche@moevenpick.com](mailto:stefanie.rosche@moevenpick.com)

MARCHÉ INTERNATIONAL

Marché

Café

MÖVENPICK

Restaurants

7318-4231

An bevorzugter Lage in Zürich Wallisellen bietet das Hotel Belair Geschäftleuten und Individualgästen eine kleine Oase der Erholung. Das Hotel verfügt über 47 Zimmer, einen Seminarraum sowie das Restaurant La Cantinella mit seiner gehobenen italienischen Küche.

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n

### Direktionsassistenten/-in

In dieser Position sind Sie für folgende Aufgaben verantwortlich:

- Gesamtverantwortung über den Réceptionsbereich
- Bearbeitung der Buchungsplattformen inkl. Preisgestaltung
- Organisation von Banketten und Seminaren
- Mithilfe in der Buchhaltung und der Personaladministration
- Hauptverantwortung über die Umsetzung der ISO-9001-Richtlinien
- Diverse administrative Aufgaben sowie Marketing- und Sales-Aktivitäten
- Stellvertretung des Direktors bei Abwesenheit

Für diese äußerst spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit suchen wir eine motivierte Persönlichkeit, die es schätzt, selbstständig zu arbeiten und neue Ideen einzubringen. Sie verfügen über einen Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule und bringen bereits Erfahrung in den oben erwähnten Aufgaben mit. Von Vorteil kennen Sie bereits das Frontoffice-System Protel, sprechen E und F und haben bereits erste Führungserfahrungen sammeln können.

Auf Sie warten ein junges, gut eingespieltes Team und eine berufliche Herausforderung mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten. Wenn Sie an einem langfristigen Engagement interessiert sind und Sie sich beruflich weiterentwickeln möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit folgendem Adressen:

Hotel Belair  
Herr Peter K. Jörg  
Alte Winterthurerstrasse 16  
8304 Wallisellen-Zürich

Tel. +41 44 839 55 55  
[www.belair-hotel.ch](http://www.belair-hotel.ch)

[joerg@belair-hotel.ch](mailto:joerg@belair-hotel.ch)



### Einzigartiger Arbeitsplatz:

Die Kartause Ittingen ist ein vielseitiges, faszinierendes Unternehmen und gehört zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. In dieses höchst interessante Umfeld suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung**:

#### • Restaurationsfachleute:

Neben einer einmaligen Umgebung und einem tollen Arbeitsklima bieten wir überdurchschnittliche Aistellungsbedingungen.

Weitere Informationen und Jobangebote finden unter [www.kartause.ch](http://www.kartause.ch) – Über uns – Offene Stellen oder rufen Sie uns an.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen  
Karin Bühlmann, Personalassistentin  
CH 8532 Warth  
[karin.buehlmann@kartause.ch](mailto:karin.buehlmann@kartause.ch)  
Telefon +41 52 748 44 11



7319-4236

nos multimedias

### ENGADIN St. Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tales weltweit zu markieren. Unser Ziel ist es, das führende Tourismusteam zu werden und Engadin St. Moritz zur bekanntesten und insbesondere begehrtesten Feriendestination der Alpen zu machen.

Wir suchen per 1. August oder nach Vereinbarung einen

### Junior Public Relations (100%, m/w)

In Ihrer Funktion organisieren und betreuen Sie Medienreisen, schreiben und distribuieren Medienmitteilungen und zeichnen für die Organisation und reibungslose Abwicklung interner Veranstaltungen verantwortlich. Zudem sind Sie die Stellvertretung des Leiters PR und beantworten Medienanfragen.

#### Anforderungen:

- Aus- oder Weiterbildung im Bereich PR
- Erste Berufserfahrung auf Unternehmens- oder Agenturseite
- Kenntnis moderner Kommunikationsmittel
- Stilistisches und zielgruppenpezifisches Schreiben
- Schweizerdeutsch als Muttersprache, Englisch und Italienisch von Vorteil
- Besitz eines PKW-Führerscheins
- Organisations- und Kommunikationstalent
- Hohe Loyalität, Diskretion und Dienstleistungsbereitschaft
- Bereitschaft für Wochenendeinsätze
- Gepflegtes sowie sicheres Auftreten

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild bis zum 18. Juni 2010 an: Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22 [michael.baumann@sesaq.ch](mailto:michael.baumann@sesaq.ch), [www.engadin.stmoritz.ch](http://www.engadin.stmoritz.ch)

7307-4233

Wir suchen für unseren lebhaften Landgasthof per Anfang August oder nach Vereinbarung eine

### Servicemitarbeiter/in (m oder w) sowie Serviceauszulizen (w) und einen gelernten Koch (m oder w) sowie ein Sous-Chef de cuisine

Wir bieten: eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit  
Mitarbeit in aufgestelltem Team  
Montag und Dienstag frei  
geregelte Arbeitszeiten  
auf Wunsch Personenzimmer  
8 km von der Stadt Bern entfernt  
traditionelle, marktfrische Küche

Für einen ersten Kontakt melden Sie sich per Telefon an



Doris und Peter Tschannen (031 829 11 00)  
Gasthof zum Kreuz  
3033 Wohlen  
www.kreuzwohlen.ch  
info@kreuzwohlen.ch

7308-4230

### Stellengesuche

#### Koch

22 Jahre, Schweizer, sucht eine Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung (Deutschschweiz).  
Daniel Ruoss, Hotel Hulftegg,  
9613 Mühlrüti  
Tel. 079 427 41 55

7308-4230

### Stellenvermittlungen

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

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

7308-201

### Svizzera italiana



Wir sind ein wunderschön gelegenes Familienhotel mitte im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen motivierte Mitarbeiter ab sofort:

#### Servicefachangestellte

selbstständiges Arbeiten, Betreuung der Hotelgäste (Vollpension) und A-la-carte-Gäste am Mittag, einsatzbereit und teamfähig;

#### Allrounder

Junger, motivierter Mitarbeiter für alle anfallenden Arbeiten von Poolputzen zur Mithilfe in der Küche und Abwaschen ist alles dabei. Sehr abwechslungsreiche Arbeit, die Selbstständigkeit und Flexibilität voraussetzt.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in einem jungen, kollegiale Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm  
G. Mettier und S. Büsci  
6574 San Nazzaro  
Tel. 091 7852171  
www.sassdagrum.ch  
info@sassdagrum.ch

7340-4260



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

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams, als motivierte/r und fröhliche/r Mitarbeiterin/e, die ihren Beruf lieben, suchen wir Sie!

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

- Réceptionist/in D/I/F mit Hotelerfahrung
- Commis de rang 50% D/I/F für HP-Saal
- Tournante 60% I für Etage/Lingerie/Office

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.brenscino.ch E-Mail: team@brenscino.ch

7308-4260



#### Unser Team sucht Sie in Jahresstelle als Receptionsmitarbeiter/-innen Commis de rang

Jobdescription auf serpiano.ch  
Gute Italienisch-Kenntnisse sind Bedingung  
Mitarbeiter-Zimmer im Hotel verfügbar  
Einfach erreichbar auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln  
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

#### Wir freuen uns über Ihre Bewerbung!

Hotel Serpiano, Matthias Thomann, Direktor, 6867 Serpiano  
Tel. 091 986 20 00 direzione@serpiano.ch inkl. Webcam und Fotogalerie

7327-4238

### IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

#### htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché immobilier

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

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

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

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

Anzeigenkosten (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
- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadrif CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

#### Termine

- Ausgabe / Numéro	Nr. 24/2010	Nr. 25/2010	Nr. 26/2010	Doppelnummer Nr. 27/2010
- Erschein / Brutton	17. 6. 2010	24. 6. 2010	1. 7. 2010	8. 7. 2010
- Anzeigenchluss / Décal	14. 6. 2010	21. 6. 2010	28. 6. 2010	5. 7. 2010

#### Anzeigenchluss / Décal

#### Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummer Numéros couplés	Nr. 27/2010	Nr. 29/30 / 22. 7. 2010	Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

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

In diese Zeitung publizierte Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger die Inseraten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

**HESSE**  
Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/  
Marketingkonzept
- 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

Vendesi  
**Hotel ristorante pizzeria**  
con 28 camere in centro Bellinzona.  
Solo seri interessati scrivere a cifra  
T024-679840 à Publicitas SA,  
casella postale 48, 1752 Villars-sur-  
Glâne 1.

**Kreolisches Restaurant Investor gesucht**  
Die Finesse der Kreolischen Küche habe ich von meiner Grossmutter gelernt und durch diverse internationale Stationen weiterentwickelt und verfeinert. Um meine Geschäftsidee, ein Edel-Kreolisches Restaurant in Zürich zu realisieren, suche ich einen Investor. Zuschriften unter Chiffre 7344-4252 an htr revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

# Die stellenrevue der htr hotel revue – jede Woche der grösste Stellenmarkt der Branche

Für weitere Informationen zur stellenrevue,  
Preisanfragen oder für ein Abonnement  
kontaktieren Sie uns direkt: **031 370 42 42/37,**

[inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch), [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

**htr hotel revue**

# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 23 / 10. Juni 2010

## Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch)

### Marktpreise

Das Internet und neue Vergleichstools werden die Entwicklung hin zu transparenten Marktpreisen weiter vorantreiben.

BEISPIEL: Hotel Biel

The screenshot shows the Booking.com interface. At the top, there's a search bar with 'Währung im Hotel' set to 'Deutsch'. Below it, the location 'Biel/Bienne (Kanton Bern/CH)' is selected. The search results for 'Mercure Biel' are displayed, showing a 4-star rating and the address 'Neumarktstrasse 40, 2502 Biel/Bienne (Kanton Aargau/CH)'. It says there are 1712 rooms and 261 suites. A large 'Jetzt buchen' button is prominent. Below the main listing, there are several smaller images of hotel rooms and a review from 'Dieter, Thun' dated April 29, 2010, which reads: 'alles tip top wie andere male auch schon! gerne wieder...'. The bottom section shows a summary of room types and availability.

Screenshot ab

## Listenpreis ist Vergangenheit



OLIVER ZURWERRA  
CEO HOTELPARTNER

Seit der starken Verlagerung der Buchungsabwicklung vom traditionellen Weg des Reise- und Verkehrsbüros sowie des Telefonbuchs auf den neuen Weg des Internet ist der Hotelpreis transparent. Nicht nur der Gast (Nachfrager) sieht innerhalb von wenigen Minuten die Preise aller Hotels, sondern auch der Hotelier (Anbieter). Die komplette Transparenz zwischen der Nachfrage (Gast) und dem Angebot (Hotelier) führt nahezu zu einer Preisdynamik wie in einem theoretischen Marktmodell.

#### Dynamische Preise

Durch das Internet hat der Hotelier die Möglichkeit, über internationale Buchungsplattformen wie Expedia, Booking, HRS und die eigene Internetsite (Buchungsmaske), seine Zimmerpreise jeder-

zeit zu ändern und in Echtzeit zu veröffentlichen. Die Verzögerung zwischen der Entscheidung, den Zimmerpreis zu senken oder zu steigern, und dem Moment der Veröffentlichung des neuen Preises ist minimal. Aus diesem Grund publizieren Reiseveranstalter wie Kuoni, Hotelpan etc. die Preise in den Katalogen nicht mehr, sondern passen diese täglich der Nachfrage an (dynamische Preise). Je nach Entwicklung der Nachfrage und dem Angebot anderer Veranstalter sind die Preise noch während dem Drucken der Kataloge bereits veraltet. Viele Hoteliers drucken bereits keine Preislisten mehr. Der Hotelier (Anbieter) sieht jederzeit die Preisentwicklung seiner Destination und kann ohne Verzögerung darauf reagieren, indem er seine eigenen Zimmerpreise entsprechend anpasst.

Für den Gast sind Preistransparenz und Buchungsabwicklung über das Internet sehr vorteilhaft, weil er weder mit dem Hotel für eine Anfrage in Kontakt treten muss, noch ist er gezwungen sich telefonisch oder schriftlich bei anderen Hotels eine Offerte einzuholen. Da Fluggesellschaften früh erkannt haben, dass der Gast sich Informationen elektronisch beschafft sowie online buchen will, können Flugbuchungen teilweise nur noch über das Internet getätigt werden, und der Kontakt über telefonische Hotlines werden durch automatisierte Sprechsysteme und sehr teure Minutenraten bewusst erschwert (z.B. Easyjet).

Zukünftig wird die Mehrzahl der Buchungen über die bekannten internationalem Buchungsplattformen und über die Homepage der Hotels abgewickelt. Dies be-

deutet, dass alle Gäste die verschiedenen Angebote im Internet vergleichen werden und der Hotelier einem täglichen Vergleich mit anderen Hotels ausgesetzt ist.

#### Aktuelle Marktpreise

Der Hotelier wird zwangsläufig auf den Marktpreis reagieren müssen, wenn er nicht Buchungsvolumen verlieren will. Der Marktpreis ist der täglich aktuelle Preis und kann an einzelnen Tagen deutlich vom früheren Listenpreis abweichen. Gewinner von dieser neuen Dynamik wird der Hotelier sein, der den täglichen Marktpreis versteht und sich schnell und 365 Tage pro Jahr diesem anpassen kann. Verlierer ist der Hotelier, der dies nicht tut. Nicht mehr der Hotelier bestimmt seinen Zimmerpreis (Listenpreis), sondern der Markt (Marktpreis).



## htrnews – jetzt registrieren und gewinnen

Mit der htr hotel revue und dem neuen wöchentlichen newsletter htrnews sind

Sie rundum informiert über die Branche, die Trends und die Konkurrenz.

Jetzt unter [htr.ch](http://htr.ch) registrieren und eine exklusive Geschenk-Packung der

Selection-Dyhrberg gewinnen. Anmeldeschluss für die Verlosung ist der 31. Juli 2010.

**htr** hotel revue [www.htr.ch](http://www.htr.ch)