

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 35

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: 09.12.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 35 / 2. September 2010



Aktuell über 1.200 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelieriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hotelieriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch

Topjobs und Gastprofis – ganze Schweiz



GastroJob

Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	3-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	10
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi...	10
Immobilien	11

Gepackt vom Virus

Die Liebe zur Branche wurde mir in die Wiege gelegt, und der Virus hat mich bereits früh gepackt.



Gestaltungs-Strategie



CAROLINE BERNHARD
LEITERIN NACHWUCHSMARKETING HOTELLERIESUSSSE

«Wenn du über das Buffet im Restaurant schauen kannst, darfst du mithelfen». So die Aussage meiner Eltern auf meine Frage, wann ich endlich im elterlichen Betrieb mitarbeiten dürfe. Ich konnte es kaum erwarten, anzupacken und die Gäste zu bedienen.

Die Berufung

Eine Frage, die sich jeder immer wieder stellt! Die einen entdecken ihre Berufung früher, andere brauchen etwas mehr Zeit. Schlussendlich bleibt es ein lebenslanger Prozess. Das Team Nachwuchsmarketing von hotelleriesuisse sieht seine Aufgabe unter anderem darin, angehenden Berufsläuten auf die Sprünge zu helfen und sie für die Branche zu begeistern – sie ein wenig mit dem Gastgeber-Virus zu infizieren. Da-

bei geht es nicht primär darum, möglichst viele junge Leute für die Ausbildung zu gewinnen, sondern vor allem die Richtigen für diesen Berufsweg zu motivieren.

Ein Stück Lebensschule

Eine Ausbildung in der Hotellerie und/oder in der Gastronomie ist ein gutes Stück weit auch Lebensschule. Der Umgang mit verschiedenen Anspruchsgruppen, mit Gästen und Mitarbeitenden aus unterschiedlichen Kulturräumen prägt und unterstützt die Entwicklung der eigenen Persönlichkeit.

Eine gefestigte Persönlichkeit und die Überzeugung, auf dem richtigen Weg zu sein, verbunden mit einem starken Umfeld in Kontakt zu kommen. Oder an den faszinierendsten Orten dieser Erde tätig sein zu können. Die beruflichen Möglichkeiten

späteren Berufsalltag. Natürlich braucht es dann vor allem motivierte Berufsbildner und Berufsbildnerinnen, die dem Nachwuchs nicht nur die nötigen Fachkenntnisse, sondern auch die nötige Sozialkompetenz vermitteln. Und das Allerwichtigste, eine gehörige Portion Freude an ihrem Berufsvorleben. Ich bin überzeugt, dass wir alle dazu beitragen müssen, den Nachwuchs zu ermutigen den eingeschlagenen Weg zu Ende zu gehen und der Branche treu zu bleiben.

Denn welche Jobs bieten eine solche Vielzahl an Arbeits- und Entwicklungsmöglichkeiten? Sei es die Chance, mit den verschiedensten Menschen und Kulturen in Kontakt zu kommen. Oder an den faszinierendsten Orten dieser Erde tätig sein zu können. Die beruflichen Möglichkeiten

sind grenzenlos, auch im geografischen Sinn.

Persönliche Gestaltungsstrategie

Nach 17 Jahren Berufserfahrung bin ich immer noch gepackt vom Virus und fasziniert von unserer Branche. Nach dreijähriger Tätigkeit im Nachwuchsmarketing verlasse ich hotelleriesuisse und kehre «nach Hause» zurück. Denn in der Zwischenzeit bin ich gross genug, um über das Buffet zu sehen und mit den Kunden das Gespräch zu suchen. Ich bin auch gross genug, um meine Erfahrung und das Virus an vorderster Front weitergeben zu können.

Als begeisterte Gastgeberin freue ich mich, eine Familientradition – in der 13. Generation – weiterführen zu dürfen.

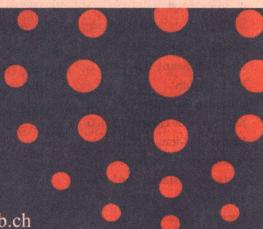


Travel Industry Club Schweiz

der Wirtschaftsclub für Entscheidungsträger der Reiseindustrie

Nächster Anlass: 22. September 2010 „Frauenpower“
Chancen und Auswirkungen in der Reiseindustrie“

www.travelindustryclub.ch





Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

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

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

Scuola Toscana
Via dei Benci, 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039/055 244583
www.scuola-toscana.com

501-509

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich

0800 880 830

adecco.ch

hoteljob.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.**

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber

Junior Convention Sales Executive

Barfachangestellte/r

Supervisor Meeting & Event (m)

Seminar/Bankett Assistent

Koch/ Köchin

Barmitarbeiterin

Ort

Region Zürich

Region Graubünden

Region Zentralschweiz

Region Zürich

Region Bern

Region Graubünden

Job-Code

J18356

B1243 Allrounder, Küchenhilfe

B275 Eventkoordinator / Marketingassistentin

B1381 Hotelchassistentin, Service

B18468 Küchenchef

B1374 Küchenchef, Geschäftsführer

B1395 Küchenchef / Chef de Cuisine

B1206 Marketing

B373 Neue, interess. Herausforderung in einer kreativen Küche

B140 Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung

B1392 Réception

B680 Réception/Front Office

B354 Restaurant- / Empfangs-, Bankett oder Meetingassistentin

B1358 Restaurantleiter/Geschäftsführer

B1148 Servicefachangestellte

B1378 Service/Housekeeping/Bar

B1337 Service/Reception

B1272 stv. Direktor, F&B Manager

B1332 Tourismus / Hotellerie

B1364 Allrounder

B1338 Wäscherei- Etagenmitarbeiterin

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber

Hilfs-Gouvernante / Tournante

Stellvertretung der Gouvernante w/m

Ort

Region Zürich

Region Zürich

Job-Code

J18464

B17736

Diverses

Position, Arbeitgeber

Allrounder (In), Küche und Etage

Diverse Stellen

Ort

Region Graubünden

Region Zürich

Job-Code

J18354

J18485

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber

Hotelfachmann/-frau

Koch/Köchin

Cuisinier/Cuisinière

Employé/e de commerce HGT

Kaufmann/-frau HGT

Spécialiste en hotellerie

Restaurationsfachmann/-frau

Spécialiste en restauration

Receptionspraktikant/in

Praktikant/in Restauration

Ort

Ganze Schweiz

Ganze Schweiz

Toute la suisse

Toute la suisse

Ganze Schweiz

Toute la suisse

Ganze Schweiz

Toute la suisse

Region Zürich/ Schaffhausen

Region Zürich

Job-Code

J5419

J5422

J5551

J5427

J5423

J5426

J5421

J5424

J5337

J18427

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
1 Referenznummer – <i>Numéro des candidats</i>	3 Eintrittsdatum – <i>Date d'entrée</i>	5 Nationalität – <i>Nationalité</i>			
2 Beruf (gewünschte Position) – <i>Profession (Position souhaitée)</i>	4 Sprachenkenntnisse – <i>Connaissances linguistiques</i>				
3 Alter – <i>Age</i>					

Stand per 30.8. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Als Internationaler Leader in der Systemgastronomie haben wir heute 148 Restaurants in der Schweiz offen. Rund 60% dieser Restaurants werden von selbständigen Franchisenehmern betrieben. In diesem Rahmen suchen wir einen/e:

McDonald's Franchisenehmer/-in Region Bern

Sie suchen eine neue Herausforderung als selbständiger/-e Unternehmer/-in im Rahmen einer dynamischen und serviceorientierten Organisation in der Systemgastronomie. Sie wollen sich voll und ganz in Ihre Aufgaben als Franchisenehmer/-in für ein unserer McDonald's Restaurants langfristig investieren und sind auch an bestehenden Entwicklungsmöglichkeiten interessiert.

Sie sind über 10. Jahre berufstätig und haben Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden. Sie denken und handeln unternehmerisch und verantwortungsbewusst, haben eine solide Erfahrung in Mitarbeiterführung oder/und eine Hotelfachschule besucht und bringen die finanziellen Voraussetzungen mit. Sie können operativ in der Branche tätig sein, sowie durch ihr verankertes Netzwerk zur Repräsentation von McDonald's Schweiz beitragen. Sie denken, dass die geknüpfte und gepflegte Beziehungen zu den Mitarbeitenden, zu Gästen und Behörden sowie die Bewirtschaftung von qualitativ hochwertigen Produkten massgebend für den Erfolg sind, dann möchten wir Sie gerne kennen lernen.

Schicken Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen (Motivationsschreiben, Lebenslauf, Arbeitzeugnisse, Diploms).

Auf der Internetseite <http://www.mcdonalds.ch/de/karriere/franchising-willkommen-4-102.htm> finden Sie ebenfalls mehr Informationen und können Sich dort aus, bewerben.

Kontakt:

McDonald's Suisse Franchise Sàrl
Bernard Domon
Ref. „O/O Mittelland“
Rue de Morges 23 / CP
1023 Crissier



Lust auf eine Hauptrolle!

Im Auftrag suchen wir für ein Business- und Ferienhotel mit grosser Restauration im Berner Oberland eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger als

Direktorin/Direktor

Sie leiten an zentraler Lage ein ****-Hotel mit 40 Zimmern sowie eine gepflegte Restauration mit Terrasse. Ganzjahresbetrieb.

Wenn Sie einerseits jung (28-38 Jahre), verkaufstark, innovativ, führungsicher und ein/e echte/r Gastgeber/in sind und andererseits jederzeit in der Lage sind, kurzfristig den Service oder die Küche zu führen, dann sind Sie der/die richtige Nachfolger/in.

Eintritt: nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto und Vision. Anfragen unter Chiffre 8206-4730 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Seminarhotel mit 120 Betten und einer grosszügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad. Freundlichkeit und Qualität werden deshalb bei uns gross geschrieben. Wir begeistern unsere Gäste!

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Oktober oder nach Vereinbarung in Jahresstelle folgende gut ausgebildete, aufgestellte und motivierte Mitarbeiterinnen:

Chef de Réception (d/e/f)

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder Erfahrung in einer ähnlichen Position, sind offen, verkaufsorientiert und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu begeistern. Fidelio-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Chef de Service (d/e/f)

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder Erfahrung in einer ähnlichen Position, sind offen, verkaufsorientiert und mit Herz und Seele Gastgeber.

Per Mitte Dezember suchen wir in Saison- oder Jahresstelle:

Chef de Rang (d/e)

Sie sind bestens ausgebildet, extrovertiert, teamfähig und ein guter Verkäuferin.

Chef de Partie

Sie sind mit Leib und Seele Koch und sind sich gewohnt mit Frischprodukten zu arbeiten.

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.



RÉGION DU LÉMAN

L'Office du Tourisme du Canton de Vaud est une association qui a pour but de promouvoir le tourisme vaudois en Suisse et à l'étranger, 23 collaboratrices et collaborateurs y travaillent. Ses membres sont le Canton de Vaud, les offices du tourisme locaux et régionaux, les associations professionnelles de la branche et les sociétés de développement. Il mène ses projets en étroite collaboration avec ses membres et Suisse tourisme, l'organisme national de promotion touristique. Suite au prochain départ à la retraite de l'actuel titulaire du poste, nous sommes à la recherche d'une personnalité pour assumer le poste de

Directrice/Directeur

Votre rôle
Vous êtes chargé d'organiser et de coordonner la promotion de la place touristique vaudoise dans le but d'augmenter la fréquentation des destinations et valoriser l'image du canton. Pour cela vous mettrez en place la stratégie de l'office du tourisme et prendrez les mesures opérationnelles nécessaires à l'atteinte de ces objectifs. Vous mettrez en valeur l'offre de prestations actuelle et l'élargirez en donnant des impulsions innovantes. Vous travaillerez en étroite collaboration avec tous les acteurs de la branche, en particulier les différentes régions touristiques du canton. Vous aurez un rôle de leader en ayant à cœur collaboration, écoute et esprit de service.

Votre profil

Vous êtes au bénéfice d'une formation universitaire, HES ou équivalente. Vous avez une expérience professionnelle de gestion et avez été à la tête d'une équipe ayant à son actif l'élaboration, la mise en œuvre et la réussite de divers projets. Des connaissances du tourisme seraient un avantage. Vous avez une expérience de marketing et avez déjà eu à travailler au niveau international. Sur un plan plus personnel, vous êtes imaginatif, dynamique et persévérant, tout en sachant faire preuve de sensibilité et d'entretenir. Vous savez poser des objectifs et vous donner les moyens de les atteindre. Vous avez des capacités de négociation. Vous êtes un bon communicateur et savez faire passer votre message aussi bien par oral que par écrit. Vous maîtrisez parfaitement le français et avez d'excellentes connaissances de l'allemand et de l'anglais. La pratique d'autres langues serait un plus.

Si ce poste vous intéresse, merci d'adresser votre candidature, avec votre dossier, d'ici au 22 septembre 2010 à Monsieur Charles Favre, Président, Office du Tourisme du Canton de Vaud, Avenue d'Uchuy 60, Case postale 164, 1000 Lausanne 6.

RESTAURANT REUSSBRÜCKE



Kochen mit Leidenschaft auf hohem Niveau
Wenn Sie dieser Satz ansprechen, dann sind Sie unser Mann (oder Frau). Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Für Infos Telefon 044 760 11 61,
Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
Telefon 044 760 11 61
www.reussbruecke.ch

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unserer bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiativ, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/-in – Stv. Direktion
mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Alsloyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatenorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anpacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entwicklungs möglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.
Unique Hotel Post Zermatt
z.H. Martin Perner, Direktor
Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt
martin.perner@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch

Unique HOTEL POST Zermatt
restaurants • bars • clubs



GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL ZÜRICH

Adecco Hotel & Catering, der führende Personaldienstleister für die Hotellerie und Gastronomie.

«All unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen genießen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen». (Hotel Glärnischhof)

Für unsere Mandantin, die Glärnischhof AG in Zürich, suchen wir per Frühjahr 2011 oder nach Vereinbarung einen

Hoteldirektor

Ihre Herausforderung

Sie sind verantwortlich für die Gesamtleitung des Betriebes mit rund 55 Mitarbeitenden. Neben 62 Zimmern in 4 Kategorien gehören auch das Restaurant «Vivace» mit feiner, ausgewogener, mediterraner Küche, das mit dem goldenen Fisch ausgezeichnete «Le Poisson» sowie die gediegene «Glärnischhof Bar» zum Umfang Ihres Betriebes.

Ihre Kompetenz

Sie bringen eine Ausbildung an einer renommierten Hotelfachschule mit. Erfahrung in der 4-5* Stadthotellerie in einer vergleichbaren Position oder mehrjährige Erfahrung als Vizedirektor. Marktkenntnisse im Raum Zürich sind ein Muss. Sie besitzen sehr gute Betriebswirtschafts- sowie Marketingkenntnisse und vermögen Ihr Team vom umfassenden Dienstleistungsgedanken, mit dem Ziel einer konsequenten Kunden ausrichtung, zu überzeugen. Dank Ihrer ausgeglichenen Persönlichkeit und Ihrer hohen Eigen- und Sozialkompetenz verlieren Sie auch in hektischen Situationen nie den Überblick. Deutsch ist Ihre Mutter sprache, von Vorteil Schweizerdeutsch. Sie verfügen über ausgezeichnete Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Jede weitere Sprache ist von Vorteil. Idealalter 35-45 Jahre.

Ihre Perspektiven

Sie sind bereit für ein langfristiges Engagement und können sich vorstellen, Ihren Lebensmittelpunkt im Grossraum Zürich zu beziehen. Auf Sie wartet eine interessante und spannende Herausforderung in einem familiären und Mitarbeiterorientierten Unternehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an: Adecco Human Resources AG, Hotel & Catering, Herr Lucien Geyer, Gessnerallee 46, PF 4125, CH-8021 Zürich, +41 44 297 79 79, lucien.geyer@adecco.ch

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

adecco.ch

Swanstrasse 91, CH-6390 Engelberg

Marion Vogel, Betriebsassistentin

Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21

www.waldegg-engelberg.ch

terrasse

wir sind Gastgeber aus Berufung und mit Freude und orientieren uns an der Vision: terra Erdeverbundenheit und Bodenbearbeitung vite Rebe, Wachstum und Entwicklung vita Lebensfreude im Kontakt mit unseren Gästen und Mitarbeiterinnen

Das Terrasse-Haus zählt zu den schönsten freistehenden Bauten der Stadt Zürich, das Bellevue dominierend. Der Raum fasziniert mit seiner Grosszügigkeit und Transparenz, Konzept und Einrichtung widerstreichen eine zeitgemäss Interpretation von Belle-Époque-Traditionen. Koexistenz und unkomplizierte Gastlichkeit prägen das Profil des terrasse - ein Raum für alle, alles, zu jeder Zeit.

Im terrasse wird die italienisch-mediterrane Küche gepflegt, täglich frisch zubereitete Teigwaren, hausgemachte Pâteserie und hochwertige Weine aus Italien, Spanien, Frankreich und Südamerika runden das Angebot ab. Geöffnet an sieben Tagen; 122 Restaurant-, 42 Lounge-, 176 Bar- und rund 110 Garten-Plätze.

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

TeamleaderIn Service.

Sie sind 25-30 Jahre jung, bringen eine abgeschlossene gastronomische Ausbildung mit und verfügen über Service-Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Dienstleistungsbereitschaft, Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch sowie Flexibilität zählen zu Ihren persönlichen Stärken. Als Gastgeberin mit Herz und Seele führen und unterstützen Sie unser 15-köpfiges Service-Team in allen Belegschaften.

Sie erwarten ein junges, aufgestelltes Team und die Möglichkeit, in einem Betrieb der BINDELLA Unternehmungen erste Führungserfahrung zu sammeln.

Saucier (m/w)

Sind Sie Koch aus Berufung? Schlägt Ihr Herz für die mediterrane Küche? In dieser abwechslungsreichen Position sind Sie zuständig für den Saucier-Posten und zaubern köstliche und qualitativ hochstehende Speisen auf die Teller unserer Gäste. Um diese Herausforderung mit Bravour zu meistern, sind eine abgeschlossene Lehre als Koch, Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie und sehr gute Produktenkenntnisse nötig. Zudem sind Sie flexibel, einsatzfreudig und behalten auch in hektischen Momenten den Überblick.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

Restaurants terrasse
Herr Tüym Sahn, Geschäftsführung
Limmatquai 3,
8001 Zürich

822-4744

LE VIEUX MANOIR

Im Le Vieux Manoir, dem Top-Hotel direkt am Murtensee, ist vieles unverschämt neu, vieles ganz antik und alles ganz aussergewöhnlich.



Nach 3-jähriger Karriere widmet sich Frau Brigitte Karl einer neuen Herausforderung. Sie und wir wünschen uns eine begleitete Nachfolge:

TEAMLEITER/IN FRONT OFFICE (D, F, E)

Sie lieben die Vielseitigkeit einer kleinen Rezeption und den Anspruch einer 5*-Klientele. Durch Ihr Fachwissen möchten Sie zum Aufbau und der Neupositionierung unseres Landhauses in der führenden Schweizer Hotellerie beitragen.

Ihnen obliegen der Empfang, die Beratung und Betreuung unserer anspruchsvollen Kund:innen, die aktive Förderung des Zimmerverkaufs und die Koordination der verschiedenen Verkaufskanäle, die Organisation, Supervision und Optimierung der Rezeption sowie die Budgetüberwachung, Zielerichtet und mit exakter Arbeitsweise führen und fördern Sie Ihr Team, bestehend aus 7 Mitarbeitern.

Unsere Erwartungen an Sie:

- Erfahrung in der Position als Chef de Reception oder Stellvertretung, vorzugsweise in der 5*-Hotellerie
- Muttersprache in Deutsch oder Französisch, gute schriftliche und mündliche Sprachkenntnisse in der zweiten Sprache sowie Englisch
- Kundenorientiertes, kommunikatives und sicheres Auftreten
- Belastbare, führungsstarke, teamorientierte und sozialkompetente Persönlichkeit
- Verhandlungsgeschick, Eigeninitiative und Entscheidungsfähigkeit
- Gute EDV Kenntnisse (Online-Portale, MS-Office, Protel)

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und entwicklungs-fähige Kaderposition in Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Senden Sie Ihre Bewerbung an: Regula Beglinger, Leiterin Human Resources.

Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für weitere Stellenangebote.

Relais & Châteaux Hôtel Le Vieux Manoir 3280 Murtten-Meyriez Tel 026 678 61 61 humanresources@vieuxmanoir.ch www.vieuxmanoir.ch 8164-4709



Das sportliche Hotel mitten in Zermatt

Unsre Gäste aus aller Welt schätzen die gehobene, rustikale und sportliche Atmosphäre, wie auch unser freundliches und fröhliches Team. Das moderne und luxuriöse Hotel hat 114 grosse, wohnliche Zimmer und Suiten. Für Gaumenfreuden sorgt ein weitreichendes Angebot im Dining Room und des 3 à-la-carte-Spezialitätenrestaurants. Unser grosszügiger Wellnessbereich «Sempervium» erfreut sich besonderer Beliebtheit. Die kleinsten Gäste werden im Winter im hausigen «Nico Kids Club» betreut.

Für das grösste 4*-Superior Hotel Zermatts suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de réception

welche/r mit Freude und Elan sein/ihr Team führt und unsere Gäste betreut.

Wir bieten Ihnen eine Kaderposition in Jahresstelle im sympathischen Familienhotel der Seiler Hotels. Eine interessante, abwechslungsreiche Stelle in einem lebhaften Hotel- und Restaurantsbetrieb sowie ein junges und innovatives Team warten auf Sie. Lassen Sie sich zudem vom einzigartigen Freizeit- und Naturparadies rund um Zermatt verzaubern.

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung und Führungserfahrung an der Reception der gehobenen Hotellerie mit. Es macht Ihnen Freude, ein junges Team von 5-7 Mitarbeitenden zu führen. Sie sind stilistisch in Deutsch, Englisch, Französisch und von Vorteil in Italienisch. Mit Ihrer herzlichen, überzeugenden und verantwortungsbewussten Art nehmen Sie die Vorbildfunktion unseres Teams war.

Suchen Sie die Herausforderung in einem spannenden, vielseitigen Betrieb und fühlen sich in den Bergen wohl? Dann freuen wir uns auf Ihr vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Schweizerhof ****

Mitarbeiterbüro
Barbara Lauber
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 53
hr@seilerhotels.ch



8209-4727



Die Schweizer Jugendherbergen betreiben über 50 Betriebe mit rund 450 voll- und teilzeitbeschäftigten Mitarbeitenden. Per 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir eine Führungspersönlichkeit als

BereichsleiterIn Services & MediensprecherIn

Ihr Aufgabe In dieser Funktion arbeiten Sie eng mit der Geschäftsführung zusammen und pflegen unter anderem Kontakte zu den touristischen Verbänden und anderen nationalen und internationalen Partner-Organisationen.

Ihnen sind zwei Abteilungen mit 15 Mitarbeitenden unterstellt:

Die Abteilung Marketing umfasst die Bereiche Produkte/Segmente, Vertrieb, Promotion und Partner. Sie arbeiten selber in diesem kleinen Team, welches Sie auch leiten. Zusätzlich sind Sie MediensprecherIn der Schweizer Jugendherbergen.

Der Abteilung Gästeservice sind die Bereiche Contact Center, Datenmanagement/Direct Marketing und Logistik angegliedert. Hier laufen sowohl die Fäden unserer 103'000 Mitglieder wie auch der 56 Jugendherbergen zusammen.

Ihr Profil Sie bringen für diese Position den Abschluss als Marketingleiter oder eine andere, gleichwertige Ausbildung mit und verfügen über mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position. Wenn Sie zudem auch journalistisch gearbeitet haben, rundet dies Ihr Profil optimal ab. Sie sind eine un-

ternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Affinität zu nachhaltigem Handeln und verfügen über gute Kommunikationsfähigkeiten in deutscher, französischer, englischer und allenfalls italienischer Sprache. Sie sind initiativ, belastbar und haben eine hohe Reisebereitschaft.

Ihre Perspektiven Diese Aufgabe eröffnet Ihnen die Chance, mit einem hohen Grad an Selbständigkeit und mit einem professionellen Team etwas zu bewegen. Daneben bieten wir Ihnen einen modernen Arbeitsplatz mit allen technischen Hilfsmitteln an zentraler Lage in Zürich.

Falls Sie diese anspruchsvolle Führungsaufgabe ansprechen, senden Sie uns bis 17. September 2010 Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Arbeitsproben zu:

Schweizer Jugendherbergen

Fredi Gmür, CEO
Schaffhauserstrasse 14
Postfach, CH-8042 Zürich
E-Mail: f.gmuer@youthhostel.ch



Schweizer Jugendherbergen. So muss es sein.

8209-4715

8209-4715



RESTAURANTLEITER/INNEN

gibt es viele!

WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz – in einem der führenden Häuser der Schweiz – suchen wir per November 2010 ein neues Kadermitglied.

Anforderungsprofil:

- Erfahrung in der 4*- und/oder 5*-Hotellerie
- Führungseigenschaften und Durchsetzungskräfte
- Grosse Einsatzbereitschaft und Flair für Detailpflege
- Loyal, innovativ und offen für Neues
- Freude am Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Ferien- & Seminargästen
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
- EDV-Erfahrung
- Ausbildung von Servicelernenden
- Sehr gute Weinkenntnisse
- Kongress- und Seminarerfahrung
- Idealalter 25 bis 40 Jahre

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
- Verantwortung für Service in zwei Halbpensionsrestaurants, einem GaultMillau-Restaurant (16 Punkte) und dem neuen Seminarzentrum (Eröffnung Dezember 2010)
- Aktive Mithilfe bei der Verbesserung unserer Serviceleistung
- Dynamisches und junges Führungsteam
- Weiterbildung und jährlicher Workshop

Alles Weitere und noch viel mehr erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im Waldhotel National. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

WALDHOTEL NATIONAL

Steffen Volk, Direktor
7050 Arosa
www.waldhotel.ch



PRIVATE SELECTION HOTELS

8209-4715



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 Sorel Hotels, öffentliche Restaurants, Personarastrants 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 sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef (w/m)

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst verschiedene Mise en Place Arbeiten, die Produktion in der kalten und warmen Küche, die Speiseausgabe am Buffet, die Warenannahme/-kontrolle und den Warenumschlag, die Mithilfe beim Einkauf der Food- und Nonfood-Artikel sowie die Mithilfe bei der Angebotsplanung. Zudem übernehmen Sie die Stellvertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheiten, führen und fördern die 3 Mitarbeiter und sind mitverantwortlich für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Dienstag und Sonntag in verschiedenen Diensten zwischen 8.00 und 20.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen am Abend einsatzbereit.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung. Von Vorteil haben Sie bereits in einem Selbstbedienungsbetrieb gearbeitet, bringen ein hohes Qualitätsbewusstsein mit und sind flexibel sowie bereit, grossen Einsatz zu leisten. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil, sind ehrlich sowie direkt und finden kreative Ansätze zur Problemlösung.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZfV-Unternehmungen

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

 **berndorf**
LUZERN

Wir sind Markt- und Innovationsführer im Bereich geckter Tisch für die Gastronomie und die Spezialisten für Speiseverteilersysteme (Grossküchenlogistik für Spitäler, Heime und Bankette)

Unser langjähriger Vertreter für die Nordschweiz (Kanton Zürich ohne Stadt, Amt und Seegemeinden, die Kantonen Thurgau und Schaffhausen sowie Teile der Kantone Aargau und St. Gallen) nimmt eine neue Herausforderung innerhalb unserer Firmengruppe an. Wir suchen deshalb eine engagierte und kontaktfreudige 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 Marktvertreter 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 Integrierung in ein motiviertes Team
- Selbstständiger Verantwortungsbereich in einem wachsenden Umfeld
- Einen Innendienst, welcher fast das gesamte Backoffice für Sie erledigt
- Langzeitperspektive in einem bekannten Traditionunternehmen mit klaren Führungsstrukturen und überschaubaren Organisationsprozessen

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

Berndorf Luzern AG
Frau Rebekka Beerli
Industriestrasse 15
6203 Sempach Station
rebekka.beerli@berndorf.ch
www.berndorf.ch



Select Service Partner gehört weltweit zu den führenden Betreibern in der Verkehrsgastronomie. In der Schweiz führt SSP verschiedene Betriebe an Flughäfen und Bahnhöfen in Zürich, Genf, Aarau, Biel, Basel und St. Gallen.

Die Sports Bar - Das moderne und trendige à la Carte Restaurant verdankt seinen Namen dem Turnhallenboden und den sportlichen Uniformen der Mitarbeiter, sowie dem übergrössen Flat Screen mit Sportübertragungen, die sein Erscheinungsbild prägen. Kulinarisch bietet die Sports Bar marktfrische, internationale Köstlichkeiten für jedermann.

Für die Eröffnung der Sports Bar im Airside Center am Flughafen Zürich suchen wir per Mitte Oktober:

Koch & Servicefachangestellte w/m

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung und/oder einige Jahre Erfahrung im jeweiligen Bereich mit. Von Vorteil kennen Sie sich in der gehobenen Gastronomie aus, sprechen fließend Deutsch sowie Englisch und arbeiten gerne in einem internationalen und pulsierenden Umfeld. Zudem sind Sie motiviert und belastbar und verstehen es auch in hektischen Situationen Ruhe zu wahren und den Überblick zu behalten. Sie sind eine dienstleistungsorientierte Persönlichkeit mit Gastgeberflair, die es versteht unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem nicht alltäglichen Umfeld. Schichtdienste ohne Zimmerstunde sowie zeitgemäss Anstellungsbedingungen (13. Monatslohn ab dem 1. Tag, vergünstigte Mitarbeiterverpflegung, Zugabonnement, Parkplatz, vergünstigtes Einkaufen am Flughafen und viele mehr).

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsdossier inkl. Foto an die untenstehende Adresse und stehen Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung.

Select Service Partner (Schweiz) AG

Angelika Baumann
Postfach 2472
CH - 8060 Zürich-Flughafen
Tel. 043 816 84 84
angelika.baumann@ssp-ch.com



Hotel Therme Vals

Das einzigartige Hotel mit der einzigartigen Therme an einem einzigartigen Ort.

Wir suchen für die laufende Saison:
an der Réception
Réceptionistin

II. Hausdame
im Roten Saal
Servicemitarbeiterin
in der Küche
Chef de partie

im Restaurant Chessi
Servicemitarbeiterin
im Restaurant Chessi
Servicemitarbeiterin

an der FLEE Bar
Servicemitarbeiterin
(Après-Ski-Bar)

Die Saison dauert bis 3. April 2011.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto
oder melden Sie sich per e-mail bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Sonja Dietrich
Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80
Fax 081 926 80 00
e-mail: sonjadietrich@therme-vals.ch
homepage: www.therme-vals.ch

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Stv. Restaurationsleiter/in Giardino

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant „Giardino“

Chef de Service Allegretto

Für unser Lifestyle-Atrium-Restaurant Allegretto

Servicemitarbeitende/r

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant „Giardino“
sowie für unser Lifestyle-Atrium-Restaurant Allegretto

Barmitarbeitende/r

Für unsere freudige Allegro Bar mit internationalem Flair

Sind Sie auf der Suche nach einer spannenden und vielseitigen Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig!

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten sowie ein junges, engagiertes Mitarbeiterteam. Weitere Informationen finden Sie auch unter www.kursaal-bern.ch

Haben wir Sie begeistert? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kongress + Kursaal Bern AG
z.Hd. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, CH - 3000 Bern 25
Tel: +41 / 31 339 55 00, E-Mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

Das Familiär geführte Hotel Restaurant Landhaus in Münster / VS sucht auf Dezember 2010 oder nach Übereinkunft eine Persönlichkeit als

Direktionsassistent/ in – Stv. Direktion

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und familiäres Arbeitsumfeld mit grossen Entwicklungsmöglichkeiten.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:

Frau Elisabeth Weger Tel. 027 973 22 73

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung die Sie wie folgt senden: Weger AG, Dorfweg 20, 3985 Geschinen www.landhaus-muenster.ch

Landhaus
HOTEL RESTAURANT

(wir) anreisefreies

Valentino Gastronomie AG
Für unser Ristorante Celina im Herzen von Bern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/-in

Ihnen obliegt die Führung eines stark frequentierten Ristorante an bester Lage. Mit Ihrem Team gewährleisten Sie reibungslose Abläufe und einen grossmöglichen Kundennutzen. Gästezufriedenheit ist unser oberstes Gebot.

Sie sind eine leidenschaftliche/r Gastgeber/in mit Herz. Sie verfügen über Organisationstalent und Flair für die italienische Küche.

Dank ihrer sympathischen und vertraulichen Art ist es leicht für Sie, auf allen Ebenen zu kommunizieren. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder verfügen über Erfahrung in der Führung eines Restaurants. Schön, wenn Sie ein bisschen Italienisch sprechen.

Auf Sie wartet eine sehr herausfordernde Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen direkt einbringen und umsetzen können. Viel Führungsfachverantwortung sowie eine selbstständige Tätigkeit innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen, eine motivierte Crew und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Alles in allem die Chance, Ihr Leben unter Beweis zu stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Gern erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Valentino Gastronomie AG
Herr Peter Vespa, Lerzenstrasse 19, 8955 Dietikon
Telefon 043 322 45 30 E-Mail: p.vespa@vgag.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage: www.vgag.ch

AMBASSADOR
 HOTEL **** ZÜRICH

HOTELOPERA
 ZÜRICH

Herzlichen Dank allen unseren Mitarbeitern
 für ihren tollen und langjährigen Einsatz.
 Wir sind stolz auf unsere Mitarbeiter und freuen uns jeden Tag,
 gemeinsam unsere Gäste glücklich zu machen.

Möchten auch Sie in Zukunft mit uns arbeiten? Und suchen Sie
per Oktober oder nach Vereinbarung eine abwechslungsreiche,
 selbstständige und verantwortungsvolle Stelle als

Receptionistin

den Umgang mit netten Gästen aus aller Welt, attraktive Arbeitszeit mit 5 Wochen Ferien, Weiterbildungsmöglichkeiten und aufgestellte Kollegen/-innen?

Suchen Sie DIE STELLE im SERVICE (per Sept. oder Vereinb.)

Stv. Chef de Service – Chef de rang

wo Sie mit viel Freude nette Gäste aus aller Welt aufmerksam betreuen können – die einen guten Service zu schätzen wissen – und den Chef de Service an dessen Frei-/ Ferientagen vertreten? Sie helfen mit beim Führen des Restaurants und bei der Lehrlingsausbildung. Neue Ideen sind willkommen und wir unterstützen Sie gerne bei Ihrer Weiterbildung. Die Stelle ist auch gut geeignet um erste Führungserfahrungen zu sammeln, z. B. nach der Hotelfachschule.

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklass-Business-Hotels Ambassador und Opera sind technisch auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und besser Lage im Herzen von Zürich sind wir das bevorzugte «home away from home» für unsere Gäste aus aller Welt.

Wir suchen Sie: eine junge, motivierte Frau oder Mann mit Erfahrung in einem ähnlichen Betrieb und mit guten CH-D., E., evtl. F-Kenntnissen.

Wir bieten Ihnen: bessere Anstellungsbedingungen, als man/frau im Jahr 2010 erwarten kann, mit Weiterbildungsmöglichkeiten.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessanten Stellen persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opera
 Martin Spycher, Resident Manager
 Falkenstrasse 6
 8008 Zürich
 Tel. 044 258 98 98
www.ambassadorhotel.ch

8226-4140

Wir suchen Sie!


Kelly Services ist im laufenden Jahr von einem gesunden Wachstum geprägt – daher suchen wir für diverse Filialen in der Deutschschweiz

**PERSONALBERATER/INNEN
FACHBEREICH BÜRO ODER TECHNIK**

Aufgaben: Sie vermitteln Temporär- oder Dauerstellen. Sie betreuen selbstständig einen bestehenden Kundenkreis und bauen diesen weiter aus. Sie rekrutieren Kandidaten, führen Interviews und begleiten die Bewerber professionell durch den gesamten Rekrutierungsprozess. Administrative Tätigkeiten sowie aktives Personalmarketing gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Anforderungen: Sie sind eine offene Persönlichkeit, bringen Verkaufspraxis, verhandeln sicher und kommunizieren mit Überzeugung.

Zusätzlich zu Ihrer Verkaufs- oder Dienstleistungserfahrung bringen Sie einen Berufsausbau mit, idealerweise ergänzt durch eine Weiterbildung (z.B. kaufmännisch, Verkauf, Personalwesen). Deutsch ist Ihre Muttersprache, zudem verfügen Sie über gute Englisch- und/oder Französischkenntnisse.

Eine solide Einführung sowie die Unterstützung des gesamten Teams begleiten Sie beim Einstieg in dieses leistungsorientierte Umfeld.

Reitz Sie diese Herausforderung?

Dann richten Sie Ihre Online-Bewerbung an myfuture@kellyservices.ch

KELLY

kellyservices.ch

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

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir sofort einen

Küchenchef (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie übernehmen die Organisation des gesamten Küchenbereichs sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Die Führung, Schulung und Qualifikation der Ihnen unterstehenden 8 Mitarbeitenden liegt ebenso in Ihrer Verantwortung wie die Durchführung von Caterings. Zudem sind Sie für die Küchenendite, die Erstellung der Menüpläne, den Einkauf sowie die Inventarbearbeitung zuständig und überwachen die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Ihr Profil: Wir suchen 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 sowie gute PC-Kenntnisse. Sie stecken sich anspruchsvolle Ziele, bleiben auch bei kaum überschaubaren Aufgaben arbeits- und handlungsfähig und verfügen über Englischkenntnisse. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag von 6.00 bis 15.00 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-UNTERNEHMUNGEN

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

8218-4739

Die Gastronomiegruppe
zfv

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

Für das von uns im Auftrag geführte

UBS Restaurant Guggach

Käferholzstrasse 40, 8057 Zürich

suchen wir sofort eine

Betriebsleitung (m/w)

Ihre Aufgabe: in dieser interessanten Funktion sind Sie in erster Linie für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet hauptsächlich die Angebotsplanung eines kreativen, saisonalen und frischen Angebots, der Einkauf der Food- und Non-Food-Artikel, die Mitarbeiterreisplanzung sowie das Führen und Schulen dieser, die Kosten- und Budgetverantwortung, die Durchführung von Caterings und Seminaren, die aktive Mitarbeit in der Küche und an der Front sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien. Im Weiteren gehören das Wahrnehmen der Gastgeberrolle, der Küchenchefkunft und die Kundenpflege zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine klassische Gastronomieausbildung. Eine Zusatzausbildung als dipl. Betriebsleiter oder den Abschluss einer Hotelfachschule sowie eine Ausbildung zum Koch sind von Vorteil. Sie sind weiter eine Gastgeberpersönlichkeit. Selbstständigkeit und Eigeninitiative sind eine Selbstverständlichkeit für Sie. Sie haben Freude an Ihrem Beruf und zeigen ein hohes Mass an Flexibilität und Einsatzbereitschaft. Kommunikationsfähigkeit und eine hohe Sozialkompetenz sind keine Fremdwörter für Sie. Sie sind Team- und Integrationsfähig und Dienstleister mit Herzblut. Der Betrieb hat an 7 Tagen geöffnet. Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Freitag von 07.30 – 23.00 Uhr und am Samstag und Sonntag von 10.00 – 18.00 Uhr.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flielastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

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

info@zfv.ch, www.zfv.ch

Wir suchen ab Frühling 2011
Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe
 Jungfraujoch und Eigergletscher
 Martin Soche
 3823 Eigergletscher

8079-4651



Ein malerischer Garten, die sanften Wellen des Lago Maggiore, Kulinarik auf höchstem Niveau, innovativer Gästeservice, paradiesische Ruhe, ein privater Badestrand und ein Panorama-Bootssteg – das sind die Komponenten des Erfolgs für das Hotel Eden Roc in Ascona. Innovativer Gästeservice ist eine verinnerlichte Konstanz für das 180-köpfige Team unseres eleganten Fünfsternehauses, zu dem wir auch Sie gerne zählen würden.

ASCONA PUR

Zur Verstärkung unseres zuvorkommenden Gastgebeteams, das soeben mit dem prestigereichen Titel „GaultMillau Hotel des Jahres 2010“ ausgezeichnet wurde, suchen wir ab Herbst 2010 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in folgenden Positionen:

FRONT OFFICE
 Reservierungsmitarbeiter
 Receptionist
 Praktikant Reception / Reservierung

ETAGE

1. Gouvernante

FOOD & BEVERAGE

3. Maitre d'hôtel
 Chef de rang
 Commis de rang
 Service-Praktikant
 Commis de cuisine

EDEN ROC SPA

Kosmetikerin / Coiffeuse

Möchten Sie in der Sonnenstube der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf www.tschuggenhotelgroup.ch Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!


hirslanden

Die Klinik Beau-Site sucht für die optimale Betreuung unserer PatientInnen nach Vereinbarung einer/n

**MITARBEITER/IN
GUEST RELATION 80–100%**

Ihre Aufgaben

- Empfang der PatientInnen beim Spitäleteintritt
- Persönliche Betreuung von PrivatpatientInnen und deren Angehörigen
- Professionelles Reklamationsmanagement

Ihr Profil

- Ausbildung als Hotelfachassistentin/Gastronomieassistentin oder vergleichbare Ausbildung
- Hohe Sozialkompetenz
- Gute Kenntnisse einer zweiten Landessprache
- Bereitschaft zu Wochenendeinsätzen (ohne Nachtdienst)

Unser Angebot

- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (z.B. Jahresarbeitszeit-Modell, 5 Wochen Ferien)
- Attraktive Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Rolf Allemann, Leiter Pflegedienst, T 031 335 33 70, gerne zur Verfügung.

Neugierig? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Klinik Beau-Site
 Marianne Zumbach, Leiterin Personal
 Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch

Attraktives Arbeiten

www.hirslanden.ch

8218-4741

Ristorante Piacere

Für unser Ristorante Piacere im Zürcher Seefeld suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

Servicemitarbeiter/-in 50%

Sie sind mitverantwortlich für das aufmerksame Verwöhnen und Beraten unserer anspruchsvollen Gäste. Sie verfügen über Serviceerfahrung, ein gepflegtes Auftreten und arbeiten gerne selbstständig. Sie behalten Ihre Ruhe und ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist. Sie sprechen fließend Deutsch, Italienisch von Vorteil.

Empfang/Gästebetreuer/-in 50%

Sie sind die Visitenkarte unseres Hauses und mitverantwortlich für das Verwöhnen unserer anspruchsvollen Gäste, welche Sie empfangen, zum Tisch begleiten und verabschieden. Dazu arbeiten Sie eng zusammen mit unserem Service-Team. Von Vorteil verfügen Sie über erste Serviceerfahrung, sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch sind Voraussetzung. Sie haben ein gepflegtes Auftreten und behalten Ihre Ruhe und immer ein herzliches Lächeln, auch wenn es im Betrieb einmal sehr lebhaft ist.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Restaurant Mund+Art AG
Ristorante Piacere, Herr Nicola Götter
Wiesenstrasse 1, 8008 Zürich
Telefon 044 380 19 19
E-Mail: email@piacere-zh.ch

Weitere interessante Stellen finden Sie auf unserer Homepage
www.vgag.ch



SCHWEIZERHOF ZERMATT

Das sportliche Hotel mitten in Zermatt

Unsere Gäste aus aller Welt schätzen die gehobene, rustikale und sportliche Atmosphäre, wie auch unser freundliches und fröhliches Team. Das moderne und luxuriöse Hotel hat 114 grosse, wohnliche Zimmer und Suiten. Für Gaumenfreuden sorgt ein vielseitiges Angebot im Dining Room und den 3 à-la-carte-Spezialitätenrestaurants. Unser grosszügiger Wellnessbereich «Sempervivum» erfreut sich besonderer Beliebtheit. Die kleinsten Gäste werden im Winter im hausigen «Nico Kids Club» betreut.

Für das grösste 4*-Superior Hotel Zermatts suchen wir für die Wintersaison 2010/11:

F&B Assistent/in (D/F/E) Réceptionist/in (D/F/E)

Nachtportier tournant

Sous-chef de cuisine

Chef pâtissier

Chef de partie

Commis de cuisine

Chef de rang

Commis de rang

Servicepraktikant/in

Servicemitarbeiter à la carte (D/F/E)

Barmitarbeiter (D/F/E)

Masseur/in

Kindergärtnerin (D/F/E)

Wir erwarten von Ihnen eine dem Job entsprechende Aus- oder Weiterbildung und Berufserfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Hotelierei In- oder Ausland.

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im sympathischen Familienhotel der Seiler Hotels. Interessante und abwechslungsreiche Tätigkeiten in einem lebhaften Hotel- und Restaurationsbetrieb warten auf Sie. Lassen Sie sich von einzigartigen Freizeit- und Naturparadiese rund um Zermatt verzaubern.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Seiler Hotel Schweizerhof ****

Mitarbeiterbüro
Barbara Lauber
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 53
hr@seilerhotels.ch www.seilerhotels.ch



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir Persönlichkeiten als

Restaurationsfachfrau/-mann und qualifizierten Barmitarbeiter/in

Anforderungen

- Servicelehrer und Erfahrung in der gepflegten Gastronomie
- Frontorientiert, dynamisch, freundlich, kommunikativ und flexibel
- Zuverkommender Gastgeber
- Barmitarbeiter - cocktailkundig
- Sprachen D/F

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Verantwortung, Kompetenz und Selbstständigkeit in sich vereint.

Stellenantrag: sofort oder nach Vereinbarung. Wenn Sie diese interessanten Stellen ansprechen, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Murten AG, Petra Haas, Bernstrasse 7, 3280 Murten oder ph@hotelmurten.ch

Deutsche Schweiz

HOTEL GSTAADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants, sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Wintersaison folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Service

Chef de Rang

Chef de Partie Tournant

Alleinkoch Saagi-Stübli

Réceptionist/in

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine „aufgestellte“ Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwarten Sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli CH-3780 Gstaad
Tel +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

8105-4711



Wir sind ein lebhaftes ***B&B-Stadthotel QQ mit 33 Gästzimmern/Appartements und suchen ab sofort oder nach Über-einkunft eine(n)

Réceptionist/in 100%

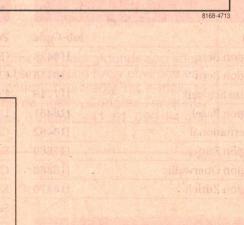
D, E, F in Wort und Schrift, Fidelio-Front-Office-Kenntnisse von Vorteil.

Sie verfügen über ein fröhliches Wesen, sind teamfähig, loyal, flexibel und belastbar.

Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind charmant und hilfsbereit. Sie arbeiten gerne in einem kleinen, individuellen Hotel mit einem jungen Team.

Frau Sina Nikulossi (Leitung Reception) freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme! Gerne erwarten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel City Weissenstein***QQ
Davidstrasse 22-24
9000 St. Gallen
[Info@cityweissenstein.ch](http://www.cityweissenstein.ch)
www.cityweissenstein.ch



Wir sind ein stark expandierendes KMU im Bereich der Medizintechnik in Regensdorf und entwickeln und produzieren technisch hochwertige Infusionsgeräte, welche weltweit vertrieben werden. Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, eine/n

Sachbearbeiter/in D/F/E

Wir Aufgabengebiet umfasst v.a. die Auftragsabwicklung Schweiz & Export, das Erstellen von Offerten und allgemeiner Korrespondenz in D/F/E, die Verkaufsunterstützung im Verkaufsinnenstand, das Erteilen telefonischer Auskünfte, das Mithelfen bei Marketingaktivitäten sowie die Bedienung der Telefonzentrale und des Empfangs.

Um diese Aufgaben erfolgreich zu bewältigen, verfügen Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, stilsicheres Deutsch, sehr gute Französischkenntnisse sowie gute Englischkenntnisse.

Wir stellen uns eine jüngere, motivierte, zuverlässige und belastbare Persönlichkeit vor, welche auch in hektischen Zeiten die Übersicht nicht verliert. Neben einer guten Einführung in Ihren Arbeitsbereich bieten wir Ihnen eine herausfordernde, vielseitige Tätigkeit in einem internationalen Umfeld.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung (nur Direktbewerbungen) mit Foto an folgende Adresse:

Arcomed AG, Frau Susen Akermann, Althardstrasse 150, 8105 Regensdorf, Tel +41 43 388 90 31
susen.akermann@arcomed.com

8105-4718

Bocken:

Seminar- und Eventhotel Bocken

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilt, einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen, ein Restaurant und eine Bar. Das Seminar- und Eventhotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadt Nähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unser Serviceteam suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. RestaurationsleiterIn

Als frontorientierte Persönlichkeit unterstützen Sie unsere Restauranteleiterin und gewährleisten eine tadellose Führung der Restauration. Zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet gehören neben dem Beraten der anspruchsvollen Gäste auch die Sicherstellung der Kunden- und Gästezufriedenheit an speziellen Anlässen wie Hochzeiten und Firmenevents.

Ihr Profil

- Lehre im Gastgewerbe und mehrjähriger Berufserfahrung (Hotelfachschule von Vorteil)
- fundierte Weinkenntnisse
- Erfahrung im Bankettbereich, gepflegte Umgangsformen
- Führungserfahrungen
- Sprachkenntnisse in D/E

Wir bieten

- hohe Eigenständigkeit
- interessantes und spannendes Umfeld
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- strukturierte Betriebsabläufe

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

SV (Schweiz) AG, Seminarhotel Bocken, Stephan Schué, Bockenweg 4
8810 Horgen, 044 727 55 55, stephan.schue@bocken.ch, bocken.ch



3100 Kulmhotel Gornergrat summit experience

Höchstgelegenes Hotel der Schweizer Alpen, 25 einzigartige Gipfzimmer, gemütliches Walliser Restaurant, eindrücklicher Panorama Saal, Summit Shopping.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort folgende/n kompetente/n Mitarbeiter/in:

RÉCEPTIONIST/IN

Sprachen D/E/F. Ihr Haupteinsatz ist die Réception, wo Sie internationale Gäste betreuen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen und erwarten gerne Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

F. Clemenz / Kulmhotel Gornergrat / CH-3920 Zermatt
+41 (0)27 966 64 00 / +41 (0)27 966 64 04
gornergrat.kulm@zermatt.ch / MyGornergrat.com
Member of Hotels and Restaurants of the Matterhorn Group

8105-4723

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

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!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Direktionsassistentin	Region Bern	J18428
Innovativer Gastronom	Region Bern	J18413
Gastronomischer Leiter	ganze Schweiz	J17719
Gastgeber (m/w)	Region Basel	J18461
General Manager m/w	International	J18462
Betriebsassistentin	Region Zürich	J17680
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J18388
Personalberater/in 50%	Region Zurich	J18470

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter	Region Bern	J17720
Sales Manager	Region Zürich	J17716
Stv. Leiterin Events & Sales	Region Zürich	J17677
Verkäufer m/w	International	J18424

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
HR / Buchhaltungsverantwortlicher	Region Bern	J18197
Kundenberater/in Cash Service	Region Bern	J18460
Direktionssekretär/in	Region Zürich	J18366
HR Manager (w/m) D/E	Region Zentralschweiz	J17688
Consultant / Personalberater-in	Region Zürich	J18373

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Front Office Manager (w/m)	Region Zürich	J17729
Réceptionist/in	Region Bern	J17697
Réceptionist/in	Region Bern	J18399
Receptionist/in	Region Oberwallis	J18422
Réceptioniste qualifié(e)	Region Waadt/ Unterwallis	J17668
Receptionist/in (England - Wiltshire)	International	J17703
Leiter/in Telefonzentrale u. Empfang	Region Zürich	J18429
Receptionistin w/m	Region Zürich	J18488
Front Office Manager (w/m)	Region Zürich	J18364
Empfangschef/in	Region Zürich	J18483
Guest Service Mitarbeiter (Réceptionist/in)	Region Ostschweiz	J18472
1. Receptionist/in	Region Oberwallis	J18443
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J18444
Front Office Managerin	Region Zürich	J17705
Rezeptionistin	Region Bern	J18445
Réceptionniste polyvalent/e	ganze Schweiz	J17700
Receptionist/in=Allrounder/in	ganze Schweiz	J17699
Receptionistin	Region Zürich	J18469
Réceptionist (m,w)	Region Oberwallis	J18377
Réceptionistin	Region Zürich	J17693
Réceptionist/in	Region Bern	J18407
Mitarbeiter/in Empfang 60%	Region Bern	J17675
Chef de Reception (m/w)	Region Bern	J17676
Receptionist/in	Region Bern	J18417

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Waiter Filini m/w	Region Zürich	J18355
Bankekleiter	Region Bern	J18397
Betriebsassistent	Region Bern	J18408
Chef de Rang w/m	International	J18423
F&B Trainee (m)	Region Zürich	J18452
Pâtissier (m/w)	Region Basel	J18394
Chef de Service	Region Basel	J18360
Dekorateur w/m	International	J18459
Commis de bar (m/w)	Region Basel	J18361
F&B Coordinator (m/w)	Region Basel	J17735
Chef de Partie	Region Oberwallis	J18425
Chef de Rang (m/w)	Region Bern	J18419
Chef de Service (m/w)	Region Bern	J18418
Betriebsassistent	Region Bern	J18403
Chef de Partie Tournant	Region Bern	J18421
Betriebsassistent	Region Bern	J18410
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J18398

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine (England-Gloucestershire)	International	J17669
Sous-chef	Region Bern	J18390

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J18391
Chef de partie	Region Bern	J18392
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J18359
Demi chef de partie (m/w)	Region Basel	J18362
Chef de partie (Ireland - Carlow)	International	J18363
Sous-chef (Wintersaison)	Region Graubünden	J18379
Chef de partie	Region Bern	J18396
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J18402
Sous chef	Region Bern	J18411
Chef de partie	Region Bern	J18412
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J18404
Chef pâtissier	Region Freiburg	J18381
temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J18414
Commis de cuisine	Region Bern	J18416
Alleinkoch	Region Bern	J18420
Commis de cuisine	Region Graubünden	J18430
Köchin 80-100%	Region Ostschweiz	J18438
Chef de partie (England - Sussex)	International	J18439
Commis pâtissier	Region Freiburg	J18441
Chef pâtissier	Region Graubünden	J18456
Chef de partie	Region Freiburg	J18457
Konditor/Confiseur	Region Graubünden	J18463
Küchenchef	Region Graubünden	J18465
Chef de Partie	Region Zürich	J18471
Commis de Cuisine	Region Graubünden	J18475
Küchenchef/in	Region Zürich	J18484
Chef pâtissier	Region Graubünden	J17665
Chef de partie (England - Gloucestershire)	International	J17670
Pâtissier m/w	Region Zürich	J17674
Chef de Partie	Region Waadt/ Unterwallis	J17671
Chef de partie	Region Bern	J17689
Commis de cuisine	Region Bern	J17690
Demi-chef de partie (England - Gloucestershire)	International	J17691
Chef pâtissier	Region Zürich	J17701
Chef de partie	Region Basel	J17721
Demi-chef de partie	Region Basel	J17722
Alleinkoch	Region Bern	J17732

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18477
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18480
Servicemitarbeiter m/w 40-60%	Region Zürich	J18482
Frühdienst - Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J17692
Chef de rang - (England - Sussex)	International	J18440
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J18365
Sommelier (m/w)	Region Bern	J18467
Servicefachangestellte/r	Region Zentralschweiz	J18374
Commis de rang (England - Sussex)	International	J18458
Chef de rang	Region Oberwallis	J18455
Commis de rang	Region Oberwallis	J18442
Barmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	J18474
Chef de Rang (w/m)	Region Ostschweiz	J18473
Servicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J17713
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18476
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18479
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18481
Chef de Rang (m/w)	Region Zürich	J18478
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J18486
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J18431
Hauswirtschaftsass./JuniorGouvernante	Region Zürich	J18487
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J18358
Servicecaushilfen	Region Mittelland (SO/AG)	J18415
Servicefachangestellte/r	Region Graubünden	J18383
Banquet-Aushilfe	Region Zürich	J18453
Servicemitarbeiter	Region Bern	J18389
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO/AG)	J18409
Chef de service Banquet m	Region Zürich	J18448
Servicecaushilfe auf Abruf	Region Bern	J18406
Betriebsleiterassistent/in	Region Zürich	J17681
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J18400
Chef de rang	Region Bern	J18395
Commis de rang	Region Zürich	J18450
Servicemitarbeiter	Region Bern	J18393
Chef de rang	Region Oberwallis	J18378
Chef de Service	ganze Schweiz	J18376
Chef de Rang	Region Graubünden	J18466



Die Gastronomie-Firma Creative74 AG sucht für ihr bekanntes Restaurant-Konzept «Punkt» in Bern und Fribourg, nach Vereinbarung, motivierte Persönlichkeiten als

Asiatischen Spezialitätenkoch

sowie als

Servicemitarbeiter/in

Sie sind Asiat, oder konnten bereits mehrjährige Erfahrungen in asiatischen Küchen sammeln, sprechen gut Deutsch und/oder Englisch, dann sind Sie die richtige Person für unser Küchenteam.

Sie sind gelernte Servicefachkraft oder haben bereits viel Erfahrung. Sie sprechen sehr gut Deutsch und verlieren auch in hektischen Momenten nicht gleich den Überblick, dann sind Sie die richtige Person für unser Serviceteam.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Ibrahim Ben.

Creative74 AG
Ibrahim Ben
Rathausgasse 73, 3011 Bern
031 318 18 88
ibrahim.ben@restaurant-punkt.ch
www.restaurant-punkt.ch

8101-4725

CONGREX

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

Accommodation Purchasing Assistant Consultant (part time of 50 %)

You will assist the purchasing team in accommodation purchasing for national and international projects.

Profile

- Experience in the tourism or hotel industry would be a great asset
- Fluent in German and English, basic knowledge in French (other languages beneficial but not mandatory)
- Excellent knowledge of all established IT programmes (Excel, Word, Outlook, Powerpoint)
- Team player, good communication and social skills
- Driving license preferable

If you are open to different cultures and backgrounds and adapt very quickly to a continuously changing and lively environment, then please send your application, preferably by e-mail, to silvia.agster@congrex.com or Silvia Agster, Congrex Travel AG, Freie Strasse 90, 4002 Basel, Telefon +41 61 690 94 23, www.congrex.com

8108-4725



Für unser familiär geführtes 3*-Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Receptionist/in Hotel (Dauerstelle 100%)

Sie verstehen es, unsere Kunden mit Charme zu begeistern und kompetent zu beraten. Zu Ihren Aufgaben gehört es, unsere Gäste zu Empfangen, Reservationen vorzunehmen, Erstellung von Reservierungsvorschau, Kassaführung und Debitorbuchhaltung sowie Telefondienst und allgemeine administrative Arbeiten wahrzunehmen.

Für diese Position wenden wir uns an eine frontorientierte Person. Sie sind kontaktfreudig, flexibel und zuverlässig und verfügen idealerweise bereits über Erfahrung an der Réception. Ihr städtisches Deutsch, Ihre guten Englisch-, Italienisch- sowie EDV-Kenntnisse unterstützen Sie in dieser vielseitigen Aufgabe in einem lebhaften Umfeld.

Interessiert? Dann senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie uns an:

Hotel Maria Arka AG, Sils-Maria, Frau Karin Möckli
081 832 61 00, info@hotel-maria.ch www.hotel-maria.ch

8108-4719

Suisse romande

www.hotel-maria.ch

CRANS AMBASSADOR

Crans Ambassador Luxury Sport Resort ****

Hôtel de 63 chambres, situé à Crans-Montana – Suisse, rouvre ses portes en décembre après une période de rénovation complète.

Établissement de renommée internationale, l'hôtel recherche des collaborateurs professionnels, motivés et multi – langues dans les domaines suivants:

RESTAURATION

Exécutif sous-chef

Chefs de partie

Chef pâtissier

Sous-chef pâtissier

Commis de cuisine

Steward

Maitre d'hôtel

Premier chef de rang

Chef de rang

Barman

Serveuse

Hôtesse

Cantine staff

SPA

Réceptionniste femme

Stagiaire réception

Thérapeute, esthéticienne/masseuse

Housekeeping, femme de ménage, homme à tout faire

Personal Trainer h/f, qualifié en pilates

HOUSEKEEPING

Gouvernante générale

Gouvernante d'étage

Femme de ménage/lingère

FRONT OFFICE

Réceptionniste

Concierge

Chasseur/Bagagiste

Voiturier/Chauffeur

Night audit

Opératrice

SALES ET MARKETING

Reservation Manager

ADMINISTRATION

Secrétaire de direction

comptable

Les CV doivent être envoyés à l'adresse suivante:

recruitment@cransambassador.ch

Crans Ambassador, 3 Rte du Petit Signal, CP 117, 3963 Crans-Montana 1

LUXURY SPORT RESORT

7039-629

HOTEL**** à Lausanne cherche de suite ou date à convenir

Sommelier/sommelière

Expérience souhaitée

Un(e) réceptionniste

anglais-allemand souhaité

Un(e) chef de partie

Un(e) commis

Veuillez svp envoyer vos offres
sous chiffre 8221-4742, htr hotel revue,
Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

8221-4742

Hôtel 3* à Vevey cherche

Un(e) réceptionniste (100%)

Conditions requises:

- Français, Allemand, Anglais
- Capacité de travailler de manière autonome
- Maitrise du programme FIDÉLIO
- Bonne présentation
- Expérience et référence souhaitées

Date d'entrée: 1^{er} septembre ou à convenir.

Merci d'envoyer votre dossier complet
par e-mail à hotellevevey@gmail.com
référence Réceptionniste.

7039-629

Le Golf club de Sion recherche pour son club house,
également ouvert au public son

CHEF DE CUISINE

Nous recherchons un professionnel ayant déjà fonctionné dans un poste similaire, âge idéal 25-35 ans.

La personne recherchée doit être dotée d'un sens de l'organisation, créatif, flexible et diplomate tout en sachant gérer une petite équipe.

Elle aura l'entièreté de responsabilité de la cuisine en ayant le souci du rendement et de la qualité. Le travail est varié laissant libre cours à une cuisine inventive et créative.

De caractère sociable et responsable elle aura constamment à l'esprit la satisfaction du client pour la bonne marche de l'entreprise.

Nous proposons une place stable dans un cadre agréable avec une rémunération en fonction du travail fourni.

Entrée 1 décembre 2010 ou à convenir

Merci de nous faire parvenir votre candidature écrite ou par mail

Bistro du Golf, Daniel Loretan, Rte de Vissigen 150, 1950 Sion
bistrogolf@netplus.ch

8171-4716

MANOTEL

Manotel SA est un groupe hôtelier suisse constitué de 6 hôtels de catégories trois et quatre étoiles offrant 610 chambres à Genève. Les établissements Royal, Epsom, Auteuil, Kipling, Jade et Edelweiss cultivent chacun un univers unique, qui les distingue les uns des autres tout en défendant des valeurs communes.

Nous recherchons pour le Head Office de notre groupe:

Un/une Attaché/e commercial/e (externe)

Missions:

- Assurer le développement et le suivi des marchés selon l'attribution
- Gérer, développer et fidéliser les clients existants des sociétés nationales et internationales
- Acquérir de nouveaux clients
- Etablir des propositions contractuelles avec les partenaires commerciaux
- Représenter et promouvoir le groupe lors de diverses foires professionnelles
- Organiser des voyages de promotion selon le plan d'actions annuel

Profil:

- Formation hôtelière ou dans le tourisme
- Première expérience dans la vente et dans l'hôtellerie
- Excellente maîtrise de l'allemand (indispensable), du français et de l'anglais
- Forte aptitude commerciale
- Facilité de communication et aisance relationnelle
- Personne dynamique ayant un esprit d'équipe
- Disponibilité pour les voyages

Vous avez envie de rejoindre un groupe en pleine évolution, envoyez-nous votre dossier complet (lettre de motivation/CV/certificats de travail).

Nous vous offrons un cadre de travail agréable au sein d'une équipe dynamique et enthousiaste avec des possibilités de formation et d'évolution de carrière.

Seules les candidatures correspondant au profil seront prises en considération.

Manotel SA, Ressources Humaines
jobs@manotel.com www.manotel.com www.manotel.com

Rue Jean-Dassier 8, 1201 Genève

8170-4715

**PARCO
PARADISO
LUGANO**
SUITE HOTEL

Für unser
SUITENHOTEL PARCO PARADISO**** in Lugano
suchen wir zur Verstärkung
unsere Frontoffice-Teams ab sofort

Rezeptionistin/Assistant Manager w

Wir offerieren:
ein junges Team, selbstständiges Arbeiten,
interessantes Arbeitsumfeld sowie ein angemessenes Gehalt.

Wenn Sie bereits Erfahrungen in gleichwertigen Positionen gesammelt haben, etwas Italienisch-Kenntnisse mitbringen und Teil eines aufgeschlossenen und hochmotivierten Teams werden möchten, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto

an: direktion@parco-paradiso.com
091 650 180

SUITENHOTEL PARCO PARADISO,
Frau Pfluger, Via Carona 27, CH-6900 Lugano oder
per E-Mail an: direktion@parco-paradiso.com
www.parco-paradiso.com

International

CONGRESS

MOVENPICK
Hotel Kuwait

Passionately Swiss.
www.movenpick-hotels.com

Mövenpick Hotel Kuwait is looking for a young and dynamic Sous-Chef, specialized in Western Cuisine to head a team of 11 chefs, and who will be in charge of the All Day Dinning Restaurant, plus will supervise the Latin and Italian Restaurant. Education: Cooking Certificate in related fields. Qualification:
- Swiss or German National preferred single, age 28 till 33.
- 3 years experience as a Chef de Partie or Sous-Chef.
- Good guest relation skills, good command of English, creative and imaginative.
- Salary is based on experience.
Only short-listed candidates will be contacted.

Number: +965 2461 00 33
Email: hotel.kuwait@movenpick.com
Contact person: Mr. Marco Saxer

Stellenvermittlungen

**LURATI
EMPLOI**

Wir suchen fortlaufend für unsere Kunden in und um Bern für Feststellen sowie temporäre Einsätze / Aushilfen

**Küchenchefs
Köche
Jungköche
Casseroliers
Restaurationsleiter
Servicemitarbeiter
Buffetdamen
Gouvernantes
Zimmermädchen
Rezeptionisten /
Rezeptionistinnen**

Unsere Anforderungen:
- mindestens 2 Jahre Berufserfahrung
- gute Deutschkenntnisse
- gültige Arbeitsbewilligung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme:
LURATI EMPLOI GmbH
Norma Gehin
Waisenhausplatz 22
Postfach 7160
3001 BERN
Tel.: 031 332 50 00
Fax: 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch
www.lurati.ch

Stellengesuche

Gerantenehepaar

mit langjähriger Erfahrung sucht
Stelle im Raum Bern (Stadt)
Interessenten senden ihre Unterlagen bitte unter Chiffre 8205-4728
an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Coole Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch

Link „Jobs“ auf Startseite

hoteljob.ch

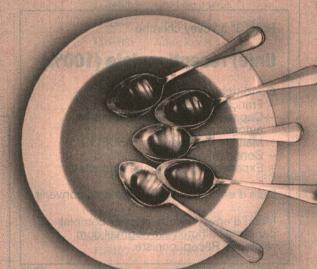
La piattaforma per l'impiego leader

nei campi dell'industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Un servizio di hotelleriesuisse

Partagez votre repas le 16 octobre!

Offrez une partie de vos recettes lors de la Journée mondiale de l'alimentation à Terre des hommes - aide à l'enfance.

En partenariat avec:

10^e Semaine
du Goût
16.-26.09.2010

60 francs permettent de financer 10 kits d'aliments de base pour des femmes enceintes et leur nouveau-né en Afghanistan. Avec 120 francs, nous assurons soins et alimentation à un enfant pendant une année! Pour nous soutenir: CCP 10-11504-8 ou www.tdh.ch

Terre des hommes

Aide à l'enfance | Kinderhilfe
aide à l'enfance | child relief | www.tdh.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**htr hotel revue - stellen revue / marché de l'emploi
- immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Der Markt für die Dienstleistungen der Hotellerie, der Gastronomie und des Tourismus.

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobis Wyss, Monika Hausammann

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

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

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

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

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

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi) 1 Woche / semaine CHF 100,- 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/quadrat CHF 2.10

1 G2b bis spätestens Freitag vor Erscheinen - zusätzlich G2d werden mit je CHF 30,- verrechnet.

Termine

Ausgabe / Numéro	Nr. 36/2010	Nr. 37/2010	Nr. 38/2010	Nr. 39/2010
Erscheint / Parution	9. 9. 2010	16. 9. 2010	23. 9. 2010	30. 9. 2010
Anzeigenschluss / Délai	6. 9. 2010	13. 9. 2010	20. 9. 2010	27. 9. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

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

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

HESSEN

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restaurierung
seit 35 Jahren

Wir 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 zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekte. Eine erste Analyse zum
Aufzeigen der Verbesserungsmög-
lichkeiten ist kostenlos.

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

5172-2815

Zu verkaufen in der Agglomeration
Interlaken an sehr ruhiger, romantischer
Aussichtslage

Bijou-Kleinhotel

15 Gästekabinen, Restaurant, Terrasse,
Parkplätze und Einstellhalterplätze.
Separates 3½-Zimmer-Haus mit Garage.
Die Liegenschaft befindet sich in sehr
gutem Zustand. Teilerneovation 2010.
Kaufpreis CHF 2,2 Mio.

Solvente Interessenten melden sich unter
Chiffre 8165-4710 an htr hotel revue,
Monbijoustr. 130, Postfach, 3001 Bern.

5165-4710

FLIMS

Zu verpachten für die kommende
Wintersaison

Restaurant in Flims mit 80 Sitzplätzen
Günstige Konditionen
Inventar vorhanden
Keine Investitionen notwendig

Solvente Interessenten wenden sich bitte an:

Café Restaurant Bar Cioccolino
Promenade 45, 7270 Davos Platz
081 413 68 61
cioccolino@bluewin.ch

5200-4750

Gesucht: Käufer/Betreiber

für ein 3-Sterne-Hotel Garni, im Kanton Neuenburg, langjährig
geführtes Hotel mit 40 Zimmern, Bahnhofsnahe (fussläufig
5 Min.) Zentrumslage, weitere Details:

Engel & Völkers Commercial Bern
Tel. 031 550 15 10
christian.steinmeyer@engelvoelkers.com

8175-4720

Landgasthof an der Nordseeküste D.

Familienbetrieb aus gesundheitlichen Gründen zu ver-
kaufen. Renommierte Küche, Brauerei frei.

Ca. 700 Quadratmeter, Gaststube, Clubraum, grosser
Saal, Hof/Garten, Lagerraum, 4-Zimmer-Wohnung im
Obergeschoss. Parkplätze vor dem Haus.

Ab sofort zu verkaufen **Preis 210'000 Euro.**

Kontaktaufnahme:
Günther Mehrens, Tel. 00491744751511.

5907-4720

ZÜRI - WEST

Zwischen Zürich und Aarau, in attraktiver Kleinstadt,
historische Liegenschaft mit Restaurant und Terrasse,
vier Wohnungen sowie freistehendem Gewerbehaus mit
Gewölbekeller an innovativen Gastronom und/oder
solventen Investor zu verkaufen. Richtpreis: CHF 2.3 Mio.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. P. Russen-
berger, Tel. 044 222 12 34.


Quadrige Immobilien AG
Rennweg 6 CH-8001 Zürich
044 222 12 33 info@quadrige.ch

8197-4724

 Hotel & Catering
better work, better life

Aarau – Basel – Bern – Genève –
St. Gallen – Luzern – Lausanne – Zürich
0800 880 830 

8197-4724

Anzeigen**Wär git mir Winter-Asyl?**

CHICK-N-PICK - s'beschi Schwiizer Poulet-Iklämmt!
Ich bi's chline, fräche Konzept vo dä Macher vom
beschi Schwiizer Grill-Poulet NATURA GÜGGLI!

Ich suechä für d'Winter-Saison 10/11 no en
attraktive Platz imene Schwiizer Ski-Gebiet. Du chasch
mich ja zum Beispiel auf Dineria schöne, grosse Terrasse,
näbed ere fätzige Schnee-Bar oder einfach zmitzt uf dä
Piscite isetze und ich hilfe Dir aktiv mit, Dine Gescht
öppis einfach und super feijs aazbüüte, tolli Umsätz
z'mache und au d'Spitze z'bräche. Bi mir git's ebe
CHICK-N-PICK - s'beschi Schwiizer Poulet-Iklämmt.
Wousch mee über mich wüsse, dänn iueg is Internet.

www.chick-n-pick.ch
piaggio@chick-n-pick.ch

Wänn Du mir wettisch Winter-Asyl
gewähre, dänn muesch pressiere,
dänn ich bin eimalig. Min Bstizer, dä
Stephan M. Pagnoncini™, GF vo dä
Natura Güggeli AG, verzelt Dir gärn
alles über mich und was ich chan!

Lüüt doch einfach aa: 071 654 65 69



Ich freue mich uf Dich!

8160-4705

Susten-Leuk vor Leukerbad

Verkaufen oder vermieten wir an innova-
tive Gastgeber

Hotel-Restaurant-Bar

Hotel 30 Betten, Restaurant 55 Pl.,
Terrasse 65 Pl., Bar 35 Pl., 2 Finnische
Saunaanlagen, 40 Parkplätze

Gut unterhaltene Liegenschaft.
Interessanter Preis und Mietkonditionen
Übernahme nach Vereinbarung

Besuchen Sie uns auf www.tennehotel.ch
Für Infos oder einen Besichtigungstermin
melden Sie sich über info@tennehotel.ch
Oder VALOREST AG 079 406 18 44

8000-4622

**Echte Gastgeber gesucht!****Natur – Tourismus – Weinbau**

Im Auftrag zu vermieten im Wallis (Sprachgrenze)
per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung ein
1998 neu erstelltes

***** - Hotel - Restaurant**

Ein Ort der Begegnung, der über alle Grenzen
hinweg bekannt ist. Ein pulsierender
Mittelpunkt des Dorfes.

Andere wichtige Eckdaten des Jahresbetriebes:

- Restauration mit ca. 105 SP ca. 40 SP
- Sonnenterrasse, Saal ca. 80 SP
- 28 stilvoll eingerichtete Hotelzimmer
- Umsatzgrösse zwischen CHF 1-1,5 Mio.
- Kaufinventar ca. CHF 100 000.-

Eine luxuriöse 4½ Zimmer-Wohnung und alle
notwendigen sonstigen Betriebsräume sind vorhanden.

Ideal für innovative Unternehmer!

Wenn Sie als Mieter-Paar einerseits verkaufsstark,
innovativ, führungssicher und andererseits in der Lage
sind, den Service und die Küche zu führen, dann sind
Sie die richtigen Nachfolger. Treue Stammkundschaft
und ein kulantes Mietverhältnis mit Kaufoption
warten auf Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Jürg Zumkehr, Verkauf von Hotels und Restaurants,
3800 Interlaken, Natel 079 656 56 88
www.zumkehr.ch, jürg.zumkehr@quicknet.ch

8177-4724

Ideal für Ausstattung von Hotelzimmern
oder Restaurant

Bilderreihe

inkl. Holzrahmen, div. Grössen, Einzel-
oder Serienverkauf ab Fr. 150.—/Stk.

Bilder zu sehen unter:

www.acpartner.ch/WP/Pepperwood.html

ac& hotel ag
telefon 041 4 197 197
mail@acpartner.ch

8060-3504

8177-4724

8177-4724

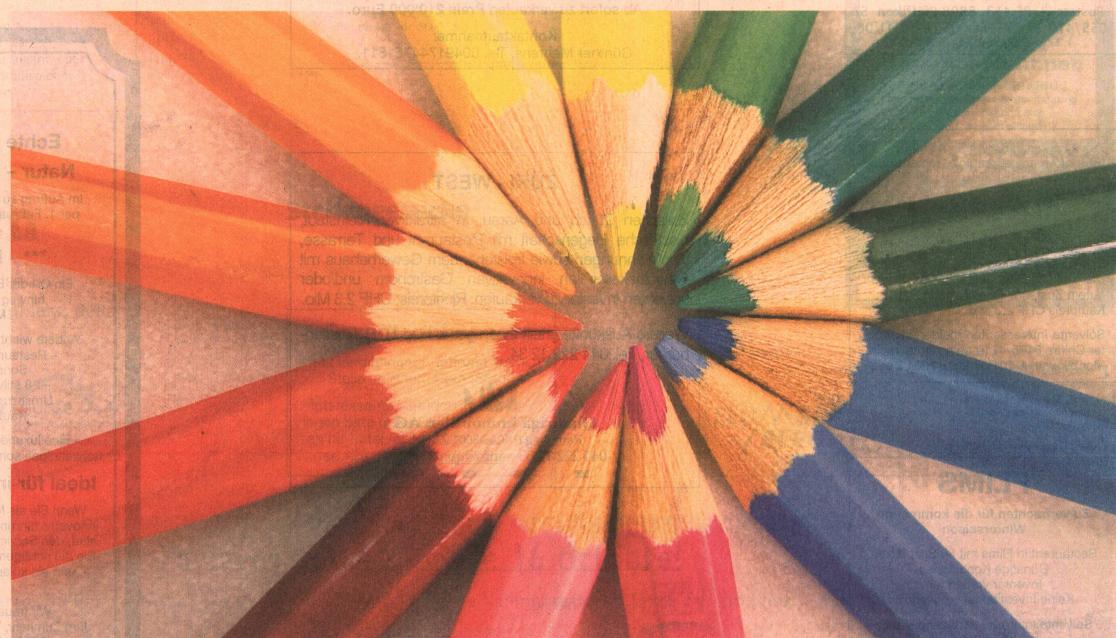
immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 35 / 2. September 2010

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

Material & Farbe

Das richtige Farb- und Materialkonzept kann wesentliche Wettbewerbsvorteile bringen.



Farb-/Materialkonzept



MARTIN TANNER
FARBBERATUNG &
DESIGN IACC/NA
WWW.TANNER-
FARBBERATUNG.CH

Der Besuch eines Hotels oder eines Restaurants soll für den Gast immer ein besonderes Erlebnis sein. Dieses Erlebnis setzt sich aus vorzüglichen Speisen, Getränken und einem erstklassigen Service zusammen. Ganzwichtig ist aber auch ein hochwertiges und dem Anlass angepasstes Ambiente, das eine anregende Abwechslung zum Alltag bietet. Eine durchdachte Innenraumgestaltung kann entscheidend dazu beitragen, dass sich ein Gastbetrieb von den Mitbewerbern positiv abheben kann. Bei der Planung von Um- oder Neubauten sowie bei der Erneuerung der Inneneinrichtung empfiehlt sich daher der rechtzeitige Bezug von Fachleuten wie Farberatern oder Farbdesignern. Eingriffe in die Innenraumgestaltung bekommen immer auch eine strategische Bedeutung. So ist unbedingt

darauf zu achten, dass Farbgebung und Materialwahl dem Anspruch gerecht werden, den ein Hotelbetrieb an sich stellt.

Zielgruppenanalyse

Ausgangspunkt für eine gelungene Planung bilden die Bedürfnisse der angepeilten Zielgruppen. Will ein repräsentativer Betrieb ein anspruchsvolles Publikum erreichen, sollte dies in einer entsprechenden Farbgebung und einer hochwertigen Materialisierung zum Ausdruck kommen. Die Zielgruppenanalyse bildet die Grundlage für einen Masterplan, der als Leitfaden für die Gestaltung des gesamten Hauses dient. Repräsentative Bereiche wie der Empfang, Konferenzräume und Restaurants werden ebenso erfasst wie Hotelzimmer und Wellnessräume, die eher privaten Charakter

aufweisen sollen. Ein solcher Masterplan definiert die Sprache, in der die Ausstrahlung eines Hauses geschrieben werden soll. Er gestaltet zudem die Aufteilung der Erneuerungsarbeiten auf mehrere Etappen und verschiedene Investitionsschritte.

Farbe wirkt

Häufig wird die Bedeutung von Farben für das Empfinden von Gästen und Mitarbeitenden unterschätzt. Dabei entfalten Farben nicht nur auf die Psyche der Menschen eine Wirkung. Auch regen sie physiologische Prozesse im Körper an, indem sie Funktionen des vegetativen Nervensystems stimulieren und auch die Ausschüttung von bestimmten Hormonen fördern. Ein Farbberater oder Farbpsychologe, der gestützt auf wissenschaftliche Erkennt-

nisse arbeitet, setzt je nach Funktion eines Raums das richtige Mass an Reizen, um die gewünschte Raumatmosphäre zu erzielen. In Räumen, in denen gespeist wird, ist auch die synästhetische – das heisst sinnübergreifende – Wirkung von Farben mit zu berücksichtigen. Die Vorstellung von Frische und Appetitlichkeit kann zum Beispiel durch die richtige Farbwahl unterstützt werden. Nicht zu vergessen ist außerdem das Licht. Es entscheidet nicht nur darüber, wie die Gäste die Farben der Speisen wahrnehmen. Auch das behagliche Ambiente eines Raums hängt von der Qualität des Lichts und seiner richtigen Verteilung ab.

Hervorragend zubereitete Speisen sollten erstklassig präsentiert werden und Gäste kehren gerne an einen Ort zurück, an dem sie sich wohl fühlen.

Biologisch und fair



Schwob
textiles of Switzerland

Schwob AG
Leinenweberei und Textilpflege
Kirchbergstrasse 19
3401 Burgdorf
Tel. 034 428 11 11
www.schwob.ch