

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 39

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr

Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 39 / 30. September 2010

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

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

reception@hotelleriesuisse.ch
Schlüsselkompetenzen für
den Hotelempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
Telefon 031 370 43 01

HOTEL CAREER
Aktuell über 1.200 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.
Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

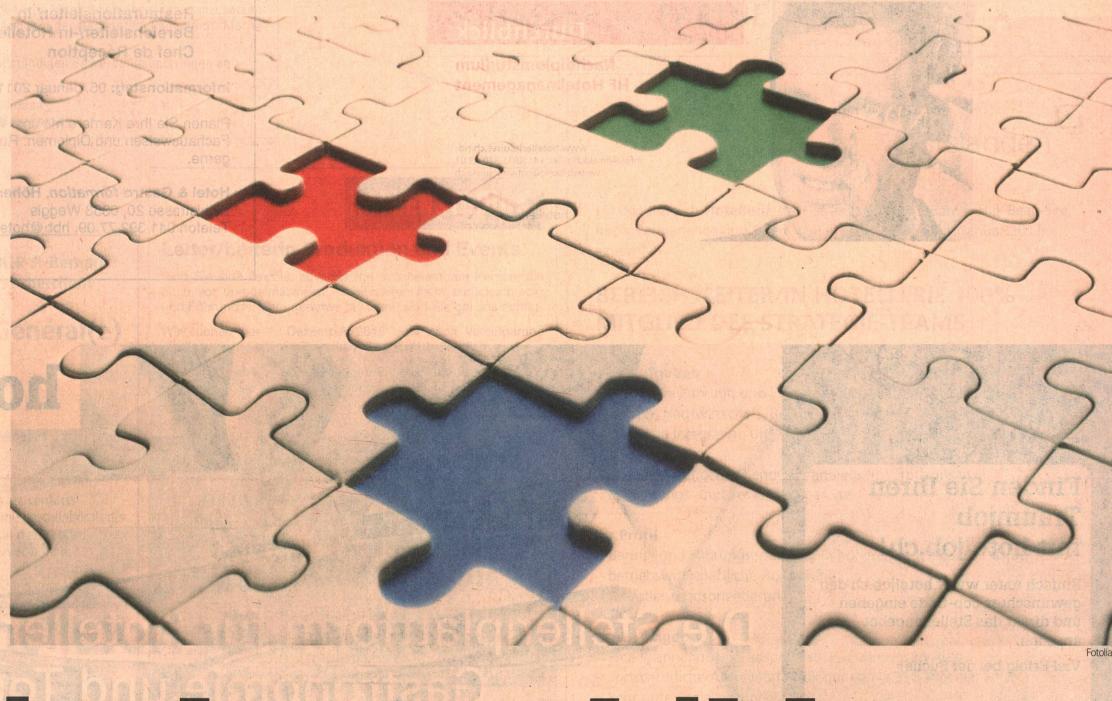
www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastropros – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-8
Suisse romande	7
Svizzera italiana	9
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	9
Immobilien	11

Die Lücke

Die Diskrepanz
zwischen
Führungs-
anforderung und
Führungsleistung
ist manchmal
beängstigend.



Fotolia

Gap in der Ausbildung



PETER B. GROSSHOLZ
LIC. PHIL. I
LEITER WEITERBILDUNG
HOTELLERIESUISSE

Gut gibt es Fremdwörter. Sie präzisieren, sie erklären, bringen es auf den Punkt, klären Fakten – wenn man sie richtig zu verwenden weiß. Andere sind einfach Mode oder praktisch, weil kürzer. Oft ist man froh über sie, denn sie machen Eindruck und helfen, Ungenauigkeiten saloppfähig zu machen. «Gap» ist so ein Fremdwort. «Gap» törichtig wichtig, etwas unverbindlich, es lässt Raum, ist nicht wirklich ernsthaft gefährlich. Übertragen in unsere Sprache, zeigt es seine ganze krasse Direktheit. Unter anderem bedeutet es: Lücke, Bresche, Loch, Diskrepanz. Das sind harte negative Bezeichnungen. Welches sind denn «Gaps», die wir nur so und nicht anders zu benennen wagen? Die von Kunden geforderte oder erwartete Qualität der Dienstleistung müsste – sollte sie allen Anforderungen genügen –

professionell, sicher, unauffällig, nachhaltig, bedürfnisgerecht, zufriedenstellend erbracht werden. Das können nur höchst kompetente, gut ausgebildete, motivierte Mitarbeitende. Bemühen sich in unseren Betrieben nicht allzu oft mangels Besserem verunsicherte Praktikanten oder ungelenke Ungerlernte? Solche Lücken zwischen geforderter und effektiv erbrachter Dienstleistung nennen wir beschönigend «Gaps».

Fehlendes Fachpersonal

Haben wir es in den letzten Jahren nicht zugelassen, dass in unsere einheimische Dienstleistungskompetenz eine Bresche geschlagen wurde? Warum gehören eigene ausgebildete Fachleute im Service, in der Hauswirtschaft zu den aussterbenden Arten, die auf eine Rote Liste gehören? Das

kommt nicht plötzlich, es ist das Resultat einer langen, nachvollziehbaren Entwicklung. Eine solche immer grösser werdende Bresche in der einheimischen Kompetenz «Gap» zu nennen, ist etwas gar blauäugig. Versuchten wir das Loch in unseren Mitarbeiterbeständen nicht auch schon mit allen Mitteln zu stopfen? Wir finden kaum noch die richtigen Leute. Von «Gap» zu sprechen zwischen verzweifeltem Stellenangebot und inexistenter Nachfrage, ist nicht einmal tröstlich.

Fehlende Führungs-kompetenz

Stürmische Mitarbeitende übernehmen auch unüberlegt Führungsaufgaben. Bis die Realität sie mit unvorhergesehenen Problemen, mit persönlichen Anwürfen,

mit grossen Aufgaben konfrontiert. Die Diskrepanz zwischen Führungsanforderung und Führungsleistung ist manchmal beängstigend, die Konsequenzen von inkompromittierendem Verhalten sind fatal und immer nachhaltig. Lücken, Breschen, Löcher sind nicht von heute auf morgen zu beheben. Verhaltensänderungen sind gefragt aber nur langwierig zu erreichen. Aber solche Zustände als «Gap» zu tarnen, zuzudecken, das ist nicht wirklich mutig oder unternehmerisch. Besser und vor allem nachhaltiger ist es, den «Gap» in der Führungskompetenz zu beheben.

Konkrete Führungsausbildungen stehen hier bei www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung bereit. Der Nutzen ist belegbar, und dabei liefern wir auch Instrumente für die Arbeit an andern «Gaps».

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

**COOLE DRINKS
HEISS GELIERT**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**

**DER
BAR
KURS**

VON GASTROSUISSE

TERMINI WEITERE
INFORMATIONEN?

SOMMER: 30.08. bis 04.09.2010 Gastrosuisse
HERBST: 15.11. bis 20.11.2010 8904 Zürich
PRIS 1100.- inkl. Diplom
www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE

Italienisch in Florenz**Spezialangebot:**

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

Fragen Sie uns bezüglich längerer
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

Hotel & Gastro**formation**

by
Hotel & Castro Union
Gastrosuisse
hotellerieuisse

DUOS reduziert auf 180,- CHF je Tag

Ihr Vorteil - Weiterbildung neu mit

- interessanter Finanzierungsmöglichkeit durch den Landes-Gesamtarbeitsvertrag im Gastgewerbe
- und
- modularisierten Lehrgängen für die Berufsprüfung

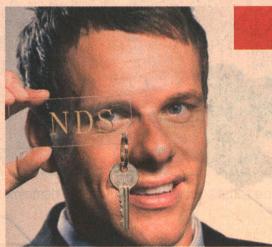
Beginn: März 2011

**Chefcoach/-köchin
Restaurationsleiter/-in
Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
Chef de Réception**

Informationstag: 05. Januar 2011, 14.00 – 16.00 Uhr in Weggis

Planen Sie Ihre Karriere mit uns! Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen. Rufen Sie uns an - wir beraten Sie gerne.

Hotel & Gastro formation, Höhere Berufsbildung
Eichstrasse 20, 6353 Weggis
Telefon 041 392 77 09, hbb@hotelgastro.ch, www.hotelgastro.ch

**Durchblick****Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement**

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

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

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

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

Viel Erfolg bei der Suche!

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

hoteljob.ch

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsassistent/JuniorGouvernante	Region Zürich	J19645
Servicemitarbeiter/-in A la carte	Region Zürich	J19646
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J19711
Comme de rang	Region Graubünden	J19612
Commis de rang	Region Zürich	J19629
Frühstückskellner 60%	Region Zürich	J19734
Sommelier/Sommeliere (VAE - Dubai)	International	J19654
Sommelier/Sommeliere (England - London)	International	J19653
2. Chef de service	Region Bern	J19656
Chef de rang	Region Bern	J19657
Chef de service	Region Bern	J19658
VIP Hostessen/Serviceaushilfen	Region Bern	J19722
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J19480
2. Chef de service	Region Oberwallis	J19478
Betriebsassistent	Region Bern	J19709
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J19688
Banketttauhilfe	Region Zürich	J19714

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barfachangestellte/r	Region Graubünden	J19648
Anlassleiter	Region Zürich	J19620

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gouvernante	Region Oberwallis	J19663
Femme de chambre/lingère Aide de maison	Region Waadt/ Unterwallis	J19453
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J19664

Beauty / Wellness / Fitness / Spa

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in	Region Oberwallis	J19479

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1414 Administration	CH	per sofort	D F E E S		
B273 Arbeit im Gastro Bereich	CH	per sofort	D F		
B739 Chef de Bar, Bankett, Events	CH	per sofort	D F E S		
B1442 Chef de Bar/Chef de Service	CH	per sofort	D E		
B275 Eventkoordination / Marketingassistentin	CH	per sofort	D F E E S		
B1452 Geschäftsleitung/stv. Geschäftsleitung/ F&B	CH	per sofort	D F E E		
B180 Housekeeping, Gouvernante	CH	per sofort	D		
B731 Küchenchef	DE	per sofort	D F E		
B1374 Küchenchef	CH	per sofort	D F E E		
B1395 Küchenchef / Chef de Cuisine	CH	per sofort	D F E		
B206 Marketing	CH	per sofort	D F E E S		
B140 Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	DE	per sofort	D E		
B1443 Projektleitung	CH	per sofort	D F E		
B970 Réception/Housekeeping	CH	per sofort	D F E		
B1148 Servicefachangestellte	CH	per sofort	D		

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age
4 Nationalität - Nationalité
5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Stand per 27.9.2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



Engadin Airport Samedan – der höchstgelegene Flughafen Europas

sucht auf die Wintersaison 2010/11 eine/n Pächter/in für das Restaurant 21 und den Camping Gravatscha

Die Einzigartigkeit des neuen Ganzjahres-Campingplatzes liegt in der naturnahen Gestaltung der Anlage, die sich optimal in den lichten Waldbestand einfügt und den Gästen ein unmittelbares Naturerlebnis vermittelt. Der Campingplatz ist in drei Zonen unterteilt und verfügt über 21 Stellplätze für Zelte und 32 für Wohnwagen und Camper. Neu und einzigartig für das Engadin sind die 5 Mobile Homes in Fertigbauweise, mit Küche, Schlaf- und Wohnbereich. Kernstück des Campingplatzes ist das neue Betriebsgebäude mit dem öffentlichen Restaurant 21. Die moderne und doch naturnahe Gestaltung verleiht dem neuen Restaurant einen ganz speziellen Charakter und die Lage, in unmittelbarer Nähe des Gravatschsees, der Wanderwege und der winterlichen Langlaufloipen, bedeutet für das Restaurant einen weiteren Pluspunkt. Das Restaurant verfügt über 78 Sitzplätze im Innenbereich und 52 auf der geräumigen Terrasse.

Sind Sie ein/e erfahrene/r und versierte/r Fachfrau/Fachmann mit mehrjähriger Berufserfahrung, die eine neue Herausforderung sucht? Als neuer Gastgeber des Camping Gravatscha und Restaurant 21 bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Ideen umzusetzen und einen neuen Betrieb im touristischen Angebot der Destination Engadin St. Moritz zu verankern.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Engadin Airport AG
Christian Gorfer, Piazza Aviatica 2, 7503 Samedan
Tel. 081 851 08 51, christian.gorfer@engadin-airport.ch

La Destination VERBIER St-Bernard et Verbier Tourisme cherchent

Directeur/trice Général(e)

Votre mission

Mener à bien l'opérationnel de la Destination

Développer de nouveaux événements

Gérer le management de cette structure

Entretien des relations suivies avec les partenaires

Développer un marketing performant

Votre profil

Personnalité communicative et à l'aise dans les contacts
Aptitudes à diriger une équipe d'une trentaine de collaborateurs

Formation souhaitée en économie ou gestion d'entreprise

Parfaite maîtrise du français et de l'anglais avec bonne

connaissance de l'allemand

Lieu de résidence à Verbier ou dans les environs immédiats

Préférence sera donnée au candidat bénéficiant d'une expérience dans le tourisme

Vos avantages

Vous serez à la direction d'une magnifique région comprenant une station à la renommée internationale

Vous serez à la tête d'une équipe motivée qui aura pour mission de développer et de réaliser des projets passionnantes.

Vous travaillerez dans un environnement offrant une grande qualité de vie

Etes-vous intéressé/e ?

Nous vous prions d'envoyer votre candidature à l'attention

de VERBIER St-Bernard, M. Christian Sarbach, Président,

Case Postale 300, 1936 Verbier jusqu'au **16 octobre 2010**.

M. Sarbach est à votre disposition pour répondre à vos

éventuelles questions (tél. 079 416 23 04).

LA TOURNÉE - VALERI BAUMS

BE40-BE41

Herzlich Willkommen im Paradies.

Das Boutique-4-Sterne-Superior Hotel über dem Thunersee, in der schönsten Buche Europas, ist bekannt durch sein innovatives Konzept und seine ausgezeichneten Leistungen als eines der Top 50 Ferienhotels der Schweiz. Zusätzlich wurde unser Angebot ab März 2010 mit einem aussergewöhnlichen Tagungs- und Eventbereich bereichert – den perfekten Rahmen für Anlässe von der privaten Sitzung bis zur Hochzeit. Auch unser Fit- und Wellnessbereich wurde mit neuen Räumen ergänzt.

Es erwarten Sie eine einzigartige Atmosphäre und viel «Raum zum Sein», unter anderem mit 43 wunderschönen Zimmern, einer Gastronomie mit Restaurant, Bar und Terrasse sowie einem wunderbaren Park und einer gemütlichen Bibliothek.

Wir suchen ab Ende 2010 oder nach Vereinbarung

Chef de Service (ServiceleiterIn)

Mit Ihrer extrovertierten, dynamischen Persönlichkeit sind Sie der geborene Gastgeber und Verkäufer, der unsere Gäste mit offener Ausstrahlung, Flexibilität und grosser Dienstleistungsbereitschaft begeistert. Mit Sozialkompetenz und Organisationsstärke motivieren und inspirieren Sie Ihr Team von über zehn Voll- und TeilzeitmitarbeiterInnen zu ausgezeichneten Leistungen.

Ihre Management- und Führungsaufgaben erstrecken sich vom Frühstücks-, Pensions- und à-la-carte-Service bis hin zur perfekten Ausrichtung von Anlässen in Zusammenarbeit mit der Meeting & Event ManagerIn.

Für diese herausfordernde Kader-Position verfügen Sie über eine abgeschlossene branchenbezogene Ausbildung und haben sich idealerweise breit weitergebildet. Sie suchen eine neue langfristige Aufgabe und sind in ähnlicher Position bereits zwei Jahre tätig. Muttersprache Deutsch bzw. Schweizerdeutsch sowie sehr gute Kenntnisse der englischen und französischen Sprache sind Voraussetzung für die Stelle als TeamleiterIn und Kadermitglied.

Wir bieten Ihnen die einmalige Möglichkeit, in einem optimalen Arbeitsumfeld, einem eingespielten Team und wunderschönem Ambiente, persönlich wie auch beruflich zu wachsen.

Kontaktieren Sie Gerald Nowak, Direktor für weitere Informationen oder senden Sie Ihren Lebenslauf, auch per Email (direktion@eden-spiez.ch) an nebenstehende Adresse.

One of the most beautiful towns in the world.

Willkommen im lokal besten und zugleich grössten First-Class-Hotel mit über hundert Komfortzimmern und Deluxe-Suiten an absoluter top Lage. Der hervorragend ausgestattete Betrieb mit grossem Wellness-Bereich, Indoor-Pool, Saunen und Erlebnisduschen, diversen Restaurants 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.

Ziel der attraktiven Ganzjahresstelle: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Führung der sechs- bis siebenköpfigen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange, Erreichung eines optimalen Auslastungsgrades durch tägliche Kontingenzerwartungen und guten Kontakt zu Geschäftspartnern, T.O's sowie zum Corporate Sales Office. Aspekte wie «how to manage rates» bzw. Begriffe wie «Yield» oder «Revenue Management» spielen eine wichtige Rolle.

Front Office Manager w/m

des grössten und lokal führenden 4**** Superior Hotels

Unter Ihrer dynamischen Leitung werden die Reception und die Lobby zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einem beliebten Meetingpoint, der auf die anspruchsvolle internationale Kundschaft einen bleibenden positiven Eindruck hinterlässt. Auf Stufe Empfang und Rooms Division können Sie dank solider FOM-Praxis – Sie haben bereits als 1. oder 2. Chef de Réception gearbeitet – Akzente setzen. Anfragen für spezielle Anlässe, Tagungen, Bankette und Incentives werden durch Ihr Team entgegen genommen und zusammen mit dem Event Office bearbeitet.

Idealprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersönlichkeit Typ GastgeberIn: D/E/F, weitere Fremdsprachen wie z.B. Italienisch sind von Vorteil. Flair für Zahlen; Führungserfahrung ist ein Muss. – Fühlen Sie sich wohl in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Réception? Dann sind wir gespannt auf Sie. Am effizientesten für den Erstkontakt: Lebenslauf mit Foto per E-Mail einsenden oder ganz einfach anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende erreichen Sie Ihren Berater auf Mobile +41 79 402 53 00

Ihr Berater: **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

hirslanden

Für den **Bereich Hotellerie** der Hirslanden-Kliniken Bern (Klinik Beau-Site, Klinik Permanence und Salem-Spital) suchen wir per 1. Januar 2011 eine/n

BEREICHSLEITER/IN HOTELLERIE 100% MITGLIED DES STRATEGIE-TEAMS

Ihre Aufgaben

- Innovative Führung und Weiterentwicklung des Bereiches Hotellerie (Küche, Hauswirtschaft, Restauration und Room-Service)
- Optimale Integration unserer Service-Dienstleistungen in das moderne Pflegekonzept
- Pflege eines hochstehenden Brandings in Verpflegungs-, Einrichtungs- und Servicekompetenz

Ihr Profil

- Berufs- und Führungserfahrung in höherer Kaderposition sowie eine betriebswirtschaftliche Ausbildung
- Dienstleistungsorientierung

Unser Angebot

- Eine spannende und anspruchsvolle Führungsposition
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen (z.B. 5 Wochen Ferien)
- Sehr gute Sozialleistungen

Für weitere Informationen steht Ihnen Daniel Freiburghaus, Direktor, **T 031 337 68 56**, gerne zur Verfügung.

Neugierig? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hirslanden Bern
Marlise Winkler-Reber, Leiterin Personal
Schänzlihalde 11, 3000 Bern 25
hr.bern@hirslanden.ch

Attraktives Arbeiten

www.hirslanden.ch

EDEN HOTEL
RAUM
ZUM SEIN

Seestrasse 58
Postfach 221
CH-3700 Spiez
T +41 33 655 99 00
F +41 33 655 99 01
welcome@eden-spiez.ch
www.eden-spiez.ch

8645-8649

Hotel *** Toggenburg Wildhaus

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Haben Sie Flair für die traditionelle, sowie die italienische Küche? Dann könnten Sie schon bald unser neuer

Küchenchef (in)

sein. In unserem Familienhotel mit 50 Betten und einer regen Restauration, führen Sie ein kleines Team mit 6 bis 8 Mitarbeitern. Kreativität, Menuplanung, Einkauf, Hygiene- und Qualitätskontrolle sind Ihnen geläufig. Sie arbeiten gerne aktiv am Herd und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu motivieren. Idealalter 25 – 35 Jahre. Eintritt per 1. Dezember oder nach Absprache. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus
Tel. 071/ 998 50 10
toggenburg@beutler-hotels.ch

HOTEL FEX

Für das wunderschön in die beeindruckende Bergwelt des Fextals im Oberengadin eingebettete Berghotel mit 15 Gästezimmern suchen wir auf Dezember 2010

den Küchenchef oder die Küchenchefin

die Ideen einbringt, das Team führt und die Zahlen im Griff hat

Jungköche oder Küchenmitarbeiterinnen

die gerne in einem kleinen kreativen Team arbeiten

den Serviceprofi m/w

dem eine grosse Terrasse mit Tagesgästen genauso liegt wie der gepflegte Service im Speisesaal

Ein besonderes Augenmerk richten wir auf das Restaurant mit Terrasse für unsere Tagesgäste und den Teesaal sowie den Speisesaal für die Hotelgäste. Wir pflegen eine frische, von der Vielfalt der regionalen Spezialitäten inspirierte Küche und einen erlesenen Weinkeller. Unsere Nachmittagsgäste verwöhnen wir mit einem feinen Teeangebot und hausgemachten Kuchen und zur blauen Stunde gibt es etwas kleines Salziges.

Wir bieten Saison- oder Jahresstellen, attraktive Arbeitsbedingungen, Wohnmöglichkeiten am ehemaligen Arbeitsort und ein kleines, sympathisches Team.

Bitte Bewerbungsunterlagen mit Bild an

brigitte.kunz@blue-mail.ch oder Brigitte Kunz / Wasserstrasse 93 / 8037 Zürich

1871

Essen. Trinken. Sein.

Mitarbeiten im 1871 in Luzern

1871 Essen. Trinken. Sein. steht für eine erfrischende, raffinierte Küche und eine charmante, persönliche Gästebetreuung. Das Restaurant an bester Lage in der Stadt Luzern sucht ab **1. Dezember oder nach Vereinbarung** zur Verstärkung engagierte Persönlichkeiten und Teamplayer, welche Individualität und Aussergewöhnliches suchen.

Chef de Partie w/m

Aufgestellt, selbstständig und verantwortungsbewusst.

Commis de Cuisine w/m

Aufgestellt, motiviert und verantwortungsbewusst.

Servicemitarbeiter w/m

Als aktive Gastgeber wirken und mit Charme Gäste betreuen.

Servicepraktikant w/m

Aufgestellt, selbstständig, verantwortungsbewusst.

Wir freuen uns über die vollständigen Unterlagen mit Foto per Post oder Mail an Roger Widmer:

1871
Essen. Trinken. Sein.
im Grand Hotel National
Haldenstrasse 4
6006 Luzern
restaurant@1871.ch

Grossraum Bern-Thun-Langnau

Für unseren modernen, gut unterhaltenen und komplett eingerichteten Betrieb suchen wir aus gesundheitlichen Gründen eine Nachfolgeleitung im Pacht-Verhältnis. Wir bieten einem seriösen und engagierten Nachfolger die Gelegenheit, zu attraktiven Bedingungen den lebhaften und gut laufenden Betrieb mit rund Fr. 1,5 Mio. Umsatz ohne Zeitdruck zu übernehmen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Referenznummer unter Chiffre 8649-4951 an hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern zu. Diskretion wird zugesichert.

Institution: Kries Kinderzoo, Restauration, Rapperswil/SG

Funktions: Stv. Geranten (m/w)

Aufgaben: Stv. Führung unserer Selbstbedienungsbetriebe (Restaurants, Außenbuffet, Kiosk, Souvenirpavillon) sowie unseres Personals

Wir erwarten: Eine Persönlichkeit mit Freude an Gästen (mehrheitlich Kinder) und Mitarbeitenden aus verschiedenen Kulturkreisen. Sie denken und handeln unternehmerisch und verantwortungsbewusst, haben eine solide Erfahrung in Mitarbeiterführung (inkl. Aushilfen auf Stundenbasis), Eventmanagement, Merchandising sowie in administrativen Belangen.

Wir bieten: Selbstständige, vielseitige, abwechslungsreiche Tätigkeit zu branchenüblichen Konditionen, ohne Eigenrisiko-investment

Personal: 100%, Saisonbetrieb, Februar bis November

Stellenantritt: 15. Februar 2011

Weitere Auskünfte: 055 220 67 62

Bewerbungsadresse: Kries Kinderzoo, Direktion, Obersee-strasse, 8640 Rapperswil

betreuung

realisierung

planung

Jungfrau Hotel*** Wilderswil

www.jungfrau-hotel.ch

In unserem integrativen Hotel im Berner Oberland suchen wir für die Leitung Hauswirtschaft eine profilreiche

Hotelfachfrau/Hofa

Ihr Profil: Mehrjährige Hotelpräxis Erfahrung in Personalführung und Berufsausbildungen.

Schriftliche Bewerbung an:
Zentrum Seeburg
Ruth Eichenberger
3807 Iseltwald

KOHLMANNS essen und trinken

KOHLMANNS – essen und trinken ist ein vor 9 Monaten eröffnetes Restaurant mit frisch bürgerlicher, überraschend regionaler Küche, 130 Innen- und 170 Außenplätzen und grossartigem Ambiente im Herzen von Basel.

Für Dich kann es DIE grosse neue Herausforderung sein! Du bist 20 bis 30 Jahre jung, hast die Hotelfachschule abgeschlossen oder nach der Berufsschule bereits wichtige Erfahrungen in einer Kaderstelle sammeln können. Du verfügst über natürliche Autorität, perfekte Umgangsformen sowie ein sicheres und motivierendes Auftreten. Du bist eine gewinnende und qualitätsbewusste Persönlichkeit und liebst es, den Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Wir suchen per 1. November 2010 einen stellvertretenden Geschäftsführer (m/w)

Zusammen mit dem Geschäftsführer bist Du für den reibungslosen Betrieb von KOHLMANNS – essen und trinken verantwortlich. Wir garantieren Dir ein tolles und professionelles Arbeitsumfeld, einen grossen und vielfältigen Arbeitsbereich sowie viel Spass bei der täglichen Arbeit.

Wenn Du davon überzeugt bist, dass dies Deine neue Herausforderung sein soll, dann bewirb Dich schriftlich oder per E-Mail:

KOHLMANNS – essen und trinken
Stefan Styger, Steinenberg 14, 4001 Basel
s.styger@gastrag.ch - www.kohlmanns.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der deutschsprachigen Schweiz sowie mehr als 180 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das neu von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen

Engelgasse 9, 4052 Basel

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgaben: Sie unterstützen die Betriebsleitung bei der betriebswirtschaftlichen Organisation und Führung des Betriebes, helfen bei der Einsatzplanung, Führung und Schulung der Mitarbeitenden mit und übernehmen die Bearbeitung diverser administrativer Aufgaben. Zudem sind Sie für die Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien verantwortlich. Das Personalrestaurant der Helvetia Versicherungen besteht aus einem Selbstbedienungsrestaurant mit Sommerterrasse, einer Cafeteria, einem bedienten Direktionsrestaurant sowie Seminarräumen. Zudem werden regelmässig Caterings durchgeführt.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine Grundausbildung im Gastgewerbe sowie von Vorteil über den Abschluss einer Hotelfachschule und bringen gute PC-Kenntnisse mit. Zudem konnen Sie bereits erste Führungserfahrungen in der Gemeinschaftsgastronomie sammeln. Sie sind teamfähig, flexibel, haben Freude an Ihrem Beruf und arbeiten gerne selbstständig. Zudem sind Sie eine gepflegte und frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein hohes Qualitätsbewusstsein sowie unternehmerisches Denken verfügt.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

hpmisteli

Im Sommer 2011 ist es soweit – das neue Fussballstadion in Thun Süd mit seinen 10 000 Plätzen öffnet die Tore. Das Super-League taugliche Stadion bietet eine repräsentative, multifunktional nutzbare VIP Lounge mit 350 Sitzplätzen. Während den Heimspielen des FC Thun werden die Gäste in den prestigeträchtigen Lounges verpflegt, für das Wohl der Fussballfans ist in 7 Bureaux gesorgt. An den über 300 matchfreien Tagen bildet das Stadion eine geeignete Plattform für professionell betreute Events, Konferenzen sowie sportliche und kulturelle Grossanlässe. Im Mittelpunkt der kreativen Gastronomie stehen innovative Gourmetfreuden und überraschende Dienstleistungen auf hohem Niveau.

Im Auftrag der Stadion Thun AG suchen wir mit Vorteil einen in der Stadiongastronomie erfahrenen und soliden

Gastronomiepartner Stadion Thun

Ab Juli 2011 führen Sie als Partnerfirma die gesamte Gastronomie und tragen die Investitionskosten gemäss den Beteiligungsverhältnissen mit. Dank Ihrer langjährigen Gastrokompetenz schaffen Sie eine ideale Verbindung zwischen Fussball und Business und prägen den vielseitigen Betrieb durch Organisations-talent, Dienstleistungsorientierung und hohe Professionalität. Das einzigartige Ambiente der Räumlichkeiten, Ihre offene Art und Freude am Umgang mit Menschen verhelfen der Stadion-Gastronomie zu neuen Adressen in Thun.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und lassen geeignete Bewerber gerne unsere Dokumentation zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte
wattenwyweg 28, 3006 bern
info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch

Solaria

Feriensiedlung in Davos

Die Solaria ist die ideale Kombination zwischen individuellem Wohnen wie in den «eigenen 4 Wänden» und dem Dienstleistungskomfort eines Hotels. Unsere innovative Ferienanlage** umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur luxuriös eingerichteten Panorama-Aittikawohnung. Mit ausgeprägter Bedürfnisorientierung betreuen wir unsere internationalen Gäste.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Führungspersönlichkeit als

Leiter Housekeeping

in Jahresstelle, 100%

Wir erwarten:

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung
- Erfahrung in der Führung von MitarbeiterInnen (ca. 20 MitarbeiterInnen)
- Erfahrung im selbstständigen Arbeiten und Organisieren
- Erfahrung im Verhandeln, Einkauf bei Lieferanten
- Sprachkenntnisse (D/E)
- EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Protel von Vorteil)
- Ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und Dienstleistungsorientierung

Wir bieten:

- Abwechslungsreiche, selbstständige Tätigkeit
- Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen Team
- Zeitgemäss Entlohnung

Herr Stephan Huber, Geschäftsführer
Solaria Ferienförderung, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Tel. 081 416 35 05 oder stephan.huber@solaria.ch gerne zur Verfügung.



HOTEL **** ZURICH

AMBASSADOR à l'Opéra

Wir suchen Liebhaberin oder Liebhaber, welche unsere Fööisch-Produkte verwöhnt und veredelt, damit sie von Liebhabern genossen werden können!

In unseren einzigartigen Opernrestaurant bilden frische und kreative Fischspezialitäten den Hauptakt – dank der meisterhaften Zubereitung unseres Küchenteams.

Chef de Partie

Wir suchen per Oktober oder Vereinbarung versierten Chef, gerne auch eine Frau, welche/r die Verantwortung für die kalte Küche übernimmt. Haben Sie Lust, Ihre kreativen Ideen bei der Speise- und Menüplanung einzubringen, bei der Lehrlingsausbildung mitzuhaben, sich weiterzubilden und unsere Gäste zu verwöhnen? Ja, dann sollten Sie sich bei uns melden!

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die Stelle und die fort-schriftlichen Anstellungsbedingungen, die mann/frau im Jahr 2010 erwarten kann.

Besuchen Sie unsere Homepage: www.ambassadorhotel.ch es lohnt sich.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktanfrage.

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

8072-4953



Engelberg-Titlis Tourismus AG ist die Schaltstelle für alle touristischen Belange der Destination Engelberg-Titlis. Für unsere Organisation inmitten eines pulsierenden Winter- und Sommersportortes mit 800 000 Logiernächten pro Jahr suchen wir eine/n

Buchhalter/in (100%)

per 1. 12. 2010 oder nach Vereinbarung

DEINE AUFGABEN

- Verantwortung und Führung der Finanzbuchhaltung von Engelberg Titlis Tourismus AG (inkl. Nebenbücher)
- MwSt.-Abrechnung / Budgeterstellung
- Erstellen der Monatsabschlüsse / Jahresabschluss bis und mit Revision
- Controlling in Bezug auf Budgetvorgabe und Liquidität
- Personaladministration
- Mitarbeiter im OK beim Weltcup-Skispringen
- Unterstützung und Mithilfe erhältst du von einem Sachbearbeiter und einer Lernenden

DEINE STÄRKEN

- Fachspezifische Ausbildung Fachausweis Finanz- und Rechnungswesen oder in Ausbildung dazu (mind. Sachbearbeiter RW)
- Mehrjährige Berufserfahrung
- Selbstständiges und teamfähiges Arbeiten
- EDV-Kenntnisse, Abacus sollte kein Fremdwort sein
- Fremdsprachenkenntnisse
- Kunden- und dienstleistungsorientiertes Denken

WIR BIETEN DIR

- Ein abwechslungsreiches und eigenverantwortliches Aufgabengebiet
- Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Ein professionelles Umfeld und die Mitarbeit in einem jungen und kollegialen Team

Kannst du dir auch vorstellen in Engelberg zu wohnen? Dann freuen wir uns auf deine vollständigen Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail an:

Engelberg-Titlis Tourismus AG

z. H. Barbara Stark, Tel. 041 639 77 88

Klosterstrasse 3, 6390 Engelberg, barbara.stark@engelberg.ch

www.engelberg.ch



Sachbearbeiter/in Kundenbetreuer/in

Leben und arbeiten wo andere ihre Ferien verbringen.

Der Marktleader im Bereich BackOffice Software für die Schweizer Hotellerie und Gastronomie freut sich auf Ihre Unterstützung!

Wir, eine erfolgreiche Softwarefirma mit Sitz in Davos, haben uns auf die Entwicklung von betriebswirtschaftlicher Software für die Hotellerie und Gastronomie spezialisiert.

In unserem jungen, dynamischen und zukunftsorientierten Unternehmen bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, entwicklungsfähige Aufgabe mit grosser Eigenverantwortung und direktem Kundenkontakt.

Modernste Infrastrukturen und ein ungewöhnliches Arbeitsklima in einem motivierten Team ermöglichen eine kontinuierliche Weiterentwicklung Ihrer persönlichen Fähigkeiten.

Ihre Aufgaben:

Unterstützung und Beratung unserer Kunden und Partner am Telefon

Analyse von Supportfällen und Lösungsfindung

Qualitätssicherung durch das Testen von neuen Programmversionen

Mithilfe bei der konzeptionellen Weiterentwicklung der Programme

Leitung von Kursen für MIRUS-Anwender/innen in Davos

und beim Kunden vor Ort

Präsentation der Programme an Fachmessen und bei Interessenten

Ihr Profil:

Kaufmännische Grundausbildung
Kenntnisse im Human-Ressource-Bereich und/oder im Finanz- und Rechnungswesen

Freude am Kontakt mit Kunden

Gute Kenntnisse der MS-Office-Programme

Analytische Fähigkeiten und ein gewisses Flair für Technik

Von Vorteil bringen Sie zudem zusätzlich mit:

Arbeitserfahrung in der Hotellerie

Abschluss einer Hotelfachschule

Grundlegendes technisches Verständnis

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und sich von dieser vielseitigen und spannenden Aufgabe angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für ergänzende Fragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Herr Paul Petzold freut sich auf den ersten Kontakt.

MIRUS Software AG

Tobelmühlstrasse 11, 7270 Davos Platz

Telefon 081 415 66 88, Fax 081 415 66 78

petzold@mirus.ch / www.mirus.ch



Heidadorf Visperterminen sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

60–100%

Ihr Profil:

Tourismusfachmann/-frau oder kaufmännische Ausbildung mit Erfahrungen im Marketing, gute Office- und Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch), selbstständige Arbeitsweise, belastbar, gepflegtes Auftreten, freundlich, kundenorientiert und gute Kenntnisse in Buchhaltung. Wenn Sie unseren Ort und die Region bereits kennen, so ist dies zu Ihrem Vorteil.

Wir bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Job in einem kleinen Team, einen modern eingerichteten Arbeitsplatz und zeitgemäße Anstellungsbedingungen.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 11. Oktober 2010.

Heidadorf Visperterminen, Christoph Zimmermann, Tourist Office/DLZ CH-3932 Visperterminen, Tel. +41 (0)27 948 00 48, www.heidadorf.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Cuoco m/w

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

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

Wir suchen per sofort .

50% nur abends ab 17.00 Uhr

Servicemitarbeiter m/w

zwischen 20 und 35 Jahre mit Erfahrung Ristorante Pizzeria Dario (Da Pippo) Hauptstrasse 71, 4133 Pratteln www.ristorantedario.ch restaurantdario@vtxmail.ch oder Telefon Herr Cunsolo zwischen 14.00 Uhr-18.00 Uhr 079 227 17 20

10-Tage-Job

Zuger Messe 23. Oktober bis 1. November

Möchten Sie mit einem «Kurzeinsatz» bei sehr geringer Entlöhnung mitarbeiten od. die Zwischensaison überbrücken?

Service-Angestellte/Köche/-innen Buffet- und Hilfspersonal

Rufen Sie an

K. Nussbaumer Restauration, Party und Catering Sattelstr. 3C-H-6315 Morgarten / Oberägeri / ZG Tel. 041 750 40 40 Fax 041 750 40 40



Fasten Seat Belts, it's Check-in Time

Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurantkonzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Ambiente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Passagierflugzeug, Jahrgang 1957) und entführen diese mit unseren aufgestellten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen motivierte/n und belastbare/n

Front-Office-Mitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

Sind Sie interessiert, in einer einmaligen Atmosphäre zu arbeiten? Der Fliegerelai nahe sein, ohne Jetlag, Zeitverschiebung und standig aus dem Koffer leben? Dann sind Sie bei uns richtig! Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank ihrer Erfahrung an der Rezeption und im Service und ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und viele interessante und abwechslungsreiche Events.

Servicemitarbeiter/in

(Vollzeit oder Teilzeit)

Mit ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere Crew optimal. Dank ihrer Erfahrung im Service und ihren Sprachkenntnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch einen

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Keine Frage, es ist Check-in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Unterlagen. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen unsere Geschäftsleitung, Frau Tina Soltermann.

RUNWAY RESTAURANTS AG
Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg
www.runway34.ch E-Mail info@runway34.ch
Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16



Zur Verstärkung unseres Gastro-Teams im Restaurant gastro elemänt und im Bowlingcenter suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurationsfachmann/frau REFA Barmaid/Barman/Bartender

Wir suchen aufgestellte Persönlichkeiten, welche motiviert, engagiert und zuverlässig sind. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und Berufserfahrung. Sie lieben es, in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten und kennen sich in allen Restaurationstätigkeiten von à la carte, Bistro,

Lounge, Bar bis zu Selbstbedienung aus.

Ihre Arbeitsweise ist klar organisiert und zielerichtet. Sie behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick.

Sie erwarten ein angenehmes Arbeitsklima in einem aufgestellten Team sowie eine herausfordernde Aufgabe und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Interessenten senden ihre Bewerbung bitte direkt an:

Restaurant gastro elemänt | Peter Müller
Lotzwilstrasse 66 | 4900 Langenthal | 062/919 01 10

oder an:
p.mueller@boesiger-langenthal.ch

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

Alleinkoch Saagi-Stübl

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 erwartet 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

Der Landgasthof zum Löwen in Nänikon (Nähe Uster und Zürich) möchte sein Team verstärken. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de Partie oder
Commis de cuisine**

Wir verwöhnen (16 Gault&Millau) unsere Gäste mit asiatisch-mediterraner Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag Restaurant geschlossen.

Bis 6 Wochen Betriebsferien. Sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Stephan Stalder, Zürichstrasse 47
8606 Nänikon

Bewerbungen:
info@loewen-naenikon.ch
www.loewen-naenikon.ch

Für die Wintersaison 2010/11 oder länger suchen wir:

Sous-Chef und Jungkoch

Für unser Berggasthaus mitten des Skigebietes Kleinenalp-Stockhütte. Sie vertreten resp. unterstützen den Küchenchef während der Wintersaison und Produkte bei Bedarf sorgen. Sie sollen frontorientiert sein und den Umgang mit unseren Gästen schätzen. Unterunft im Haus bei Bedarf vorhanden.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Berggasthaus Panorama, Reto Roos, Klewen 1, 6375 Klewenried; Tel: 041 620 29 22, panorama@klewenalp.ch



Hotel Schützen Lauterbrunnen AG
Fam. Andreas von Almen-Schäfer
Fuhren 439
3822 Lauterbrunnen
www.hotel-schuetzen.com
direktion@hotelschuetzen.com

Das Restaurant Schützen sucht auf Mitte Dezember 2010 noch folgende Verstärkungen:

Servicefachangestellte (auch Aushilfen gesucht)

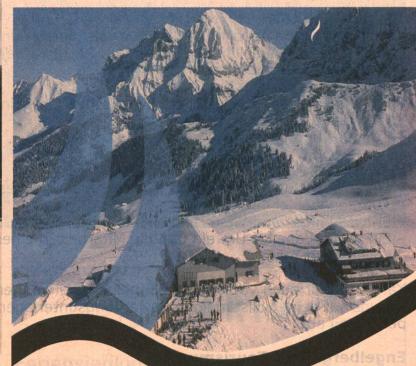
Rezeptionistin (60-100 %)

Allrounderin für Service, Rezeption, Etage (60-100%)

Bäcker/Pâtissier (neue Stelle! Aufbauarbeit!)

Ihre Mission: Neuen Wind in unser Restaurant bringen.
Bedingung: Berufliche Ausbildung, Erfahrung, Mehrsprachigkeit. Und viel Spaß an Ihrem Beruf!

Wir freuen uns auf Ihr komplettes Bewerbungsdossier mit Foto.



Das Kurhaus Bergün ist eine einzigartige und unkomplizierte Mischung aus Hotel, Familien-Ferienwohnungen, Restaurant, Veranstaltungen und Zeitreise; eine authentische Jugendstil-Erfahrungswelt im Albulatal.

Um die Zukunft dieser historischen Perle zu gestalten, erwarten wir per Dezember das Gastgeberteam um folgende (Jahres-) Stellen:

Betriebsassistent/in Réception/Events/Stv. Direktion
Küchenchef kleines à-la-carte/Bankette>Showküche

Bist Du bereit für diese Herausforderung? Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten gerne allfällige Fragen.

Maya & Christof Steiner-Schlup

KURHAUSBERGÜN

Kurhaus Bergün AG, 7482 Bergün
www.kurhausberguen.ch
info@kurhausberguen.ch
T: +41 (0)81 407 22 22



UKBB
UNIVERSITÄTS-KINDERSPITAL
BEIDER BASEL

Das Universitäts-Kinderhospital beider Basel (UKBB) ist ein eigenständiges, universitäres Zentrum für die Kinder- und Jugendmedizin sowie der Universitären Lehre und Forschung. Den UKBB-Neubau an einem Standort an der Spitalstrasse 33 in Basel werden wir Ende Januar 2011 beziehen.

Wir suchen für unsere **Réception** (Empfang, Telefonzentrale, Kiosk) per **1. Dezember 2010** oder nach Vereinbarung eine/einen

Leiter/in Réception 80 - 100%

Zu Ihren Aufgaben gehören

- die Sicherstellung eines qualifizierten Empfangs-, Auskunfts- und Informationsdienstes gegenüber unseren Patienten, deren Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitenden
- die Führung und die Planung der Mitarbeitenden für einen reibungslosen Tagesablauf im 7x24-Betrieb
- die betriebswirtschaftliche Führung des integrierten Kiosks sowie verschiedene Zusatzaufgaben

Sie bringen dafür mit

- eine Berufserfahrung in der Hotellerie, mehrjährige Réceptions- und ausgewiesene Führungs erfahrung sind zudem zwingend erforderlich
- Deutsche Muttersprache, sehr gute Kenntnisse einer zweiten Landes- und einer Fremdsprache
- Freude an Führungsaufgaben sowie an abwechslungsreicher Auskunfts tätigkeit
- Eigenschaften, die Sie als belastbar, selbstständig, flexibel, teamfähig und überdurchschnittlich engagiert ausweisen
- eine persönliche Ruhe, aus der heraus Sie Stresssituationen meistern und Kunden einfliehend abholen können
- gute MS-Office Anwenderkenntnisse und EDV-Flair

Wir bieten Ihnen

eine interessante und spezielle Herausforderung mit der Möglichkeit, beim Aufbau einer neu zu gestaltenden Réception mitzuwirken, wobei Ihre Ideen und Ihre Erfahrung gefragt sind. Unterstützt werden Sie von einem ca. 10-köpfigen Team.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Senden Sie diese an das **Universitäts-Kinderhospital beider Basel (UKBB)**, Personalabteilung, Postfach, 4005 Basel.

www.ukbb.ch/stellen.cfm

Für unser neu umgebauten Free-Flow Restaurant mit angrenzender Schirmbar suchen wir ab Mitte Dezember für die Wintersaison 2010/11

**Sous-Chef / Jungkoch (m/w CH)
Barmitarbeiter/in mit Erfahrung im Gastgewerbe**

Sie sind frontorientiert und schätzen den Umgang mit den Gästen. Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus, ein vergünstigtes Skiauto und allem voran eine erlebnisreiche Wintersaison. Weitere Informationen über unser Haus finden Sie auf www.hahnenmoos.ch.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Adelboden-Lenk... dank!

Berghotel Hahnenmoospass AG | Bernhard und Marianne Spori-Beutter
CH-3715 Adelboden | Telefon +41 (0)33 673 21 41 | info@hahnenmoos.ch



Richard und Yvonne Stöckli
3812 Wilderswil-Interlaken
Tel. 033 828 35 50 · Fax 033 828 35 51
www.hotel-alpenblick.ch

Ein starker Auftritt inmitten der Jungfrauregion

Unser Gourmetstübli wurde mit 1 Stern Michelin und 17 Punkten Gault Millau ausgezeichnet. In unserem qualitätsbewussten Team suchen wir:

Réceptionssekretär/-in

Sie haben in den letzten Jahren Erfahrung gesammelt und sind bereit für eine längerfristige Anstellung. Den Kontakt mit anspruchsvollen Gästen pflegen Sie in D/E/F, eine hohe Einsatzbereitschaft und grosses Verantwortungsbewusstsein zeichnen Sie aus.

**Chef de Partie (m/w) und
Pâtissier (m/w)**

mit Erfahrung in der Hotel- und Gourmetküche

Servicefachangestellte (m/w)

in unserem à-la-carte-Restaurant und Gourmetstübli. Mit gepflegtem Service, Freundlichkeit und sachlicher Kompetenz verwöhnen Sie internationale Gäste.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erzählen Ihnen gerne, was wir alles zu bieten haben.

Wir suchen ab Mitte Oktober oder nach Vereinbarung einen/eine Chef de Partie und Service-Aushilfe

Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen, sind belastbar, kreativ, teamfähig und haben Lust auf eine neue Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frank Noordhoek & Lieping Fung Hauptplatz 1, 6403 Küsnacht a.R. E-Mail: info@küsnacht-engel.ch www.küsnacht-engel.ch Tel. 041 8509217

8566-4871

Steakhouse Ochsen
„Heisse Stei“

Für die kommende Wintersaison in Davos suchen wir zur Verstärkung unseres Teams noch folgenden Mitarbeiter:

Sous-Chef oder Chef de Partie Saucier

Der Ochsen ist bekannt für seine Spezialität „Fleisch auf dem Heissen Stein“. Nur abends geöffnet.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Christian Leisi, Geschäftsführer Leisi Gastro GmbH, Talstrasse 10 7270 Davos Platz, 076 303 29 56 info@ochsen-davos.ch

8565-4078



Wir suchen für einen Privathaushalt junge, motivierte Mitarbeiter mit fundierter Ausbildung und Berufserfahrung:

- Koch (Wintersaison 2010/11, Gstaad)
- Kellner (Wintersaison 2010/11, Gstaad)
- Hauswirtschaftsgepaar (Gstaad & Palma)
- Hauswirtschafterin m. Kochkenntnissen (Gstaad & Palma)

Barbara Matti

Dorfstrasse 106 | CH-3792 Saanen - Gstaad

079 345 86 19 | 033 744 30 40

info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch

Koch (m/w, 60–100%)

Per Anfang Oktober oder nach Vereinbarung suchen wir einen gereierten Koch, mit der Möglichkeit ab Mitte Dezember Stellvertretung des Küchenchefs zu übernehmen.

Sie sind es gewohnt in einer gut frequentierten Restaurantküche zu arbeiten und ergänzen unsere 6-köpfige Küchenmannschaft durch Teamgeist, selbstständiges Arbeiten, mit kreativen Ideen und viel Liebe zu Ihrem Beruf? Sie möchten Ihre erfolgreich erworbenen Kenntnisse auf allen Posten umsetzen und behalten auch in hektischeren Zeiten den Überblick?

Dann freut sich das Sonnen-Team auf Ihre schriftliche Bewerbung!

SONNE Hotel • Restaurant • Pizzeria Hauptstrasse 82, CH-8840 Einsiedeln Tel. +41 55 412 28 21, Fax +41 55 412 41 45 info@hotel-sonne.ch, www.hotel-sonne.ch

8567-4841

Hotel Wellenberg – Ihr Zuhause in Zürich

Wir suchen für unser gepflegtes First Class ***Hotel Wellenberg mit 45 Zimmern, in der Altstadt von Zürich gelegen, nach Vereinbarung

Réceptionist(in)

Sie sind eine jüngere Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung und fühlen sich in einem kleinen Team wohl. Zudem sind Sie gepflegt, kommunikationsfreudig und gerne bereit, zusätzliche Verantwortung zu übernehmen. Sie sprechen flüssig Deutsch und Englisch und/oder Französisch. An unserer Réception sollten Sie mit Ihrer positiven Ausstrahlung überzeugen und Freude im Umgang mit unserer anspruchsvollen, internationalen Kundenschaft haben.

- ✓ Fidello-Grundkenntnisse
- ✓ Microsoft-Office-Anwender-Kenntnisse
- ✓ Gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift

Eine spannende Herausforderung und ein junges Team erwarten Sie. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung und stehe Ihnen bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.

HOTEL WELLENBERG***

Tina Nessmann, Assistant Front Office Manager Niederhofstrasse 10 8001 Zürich

tina@hotel-wellenberg.ch
www.hotel-wellenberg.ch

8563-4850

Limone's

Big Ben Pub - Pizzeria - CaffèLounge

Wir suchen (per Oktober) eine junge und motivierte Persönlichkeit als:

Bar-Chef Big Ben Pub

Das Limone's ist ein beliebter Treffpunkt für Junges und Junggebliebene im Herzen von Appenzell. Wir suchen Sie, als Unterstützung für unser kleines und liebenswertes Team:

- ✓ Sie bedienen unsere Gäste mit viel Charme, Lebensfreude und Energie
- ✓ managen die Bar effizient und kompetent
- ✓ sind aufgestellt und kreativ
- ✓ Sie arbeiten vertrauenswürdig und diszipliniert
- ✓ und sprechen flüssig Deutsch

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto) per E-Mail.

Daniele & Michèle Limone-Weibel Tel. 071 787 41 22 Limone's www.limoness-bigben.ch Bankgasse 6 info@limones-bigben.ch 9050 Appenzell

8579-4865

AMBASSADOR à l'Opéra

HOTELOPERA

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

Réceptionistin

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

Sie lieben das Besondere...

Die beiden renovierten Erstklasse-Business-Hotels Ambassador und Opera sind technisch auf dem neusten Stand. Dank tollen Mitarbeitern und besserer 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, mit Erfahrung an der Réception eines ähnlichen Betriebes 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 interessante Stelle 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

8566-4860



Das Metropole Hotel im Ortszentrum von Interlaken – inmitten des Berner Oberlandes – mit direktem Blick auf die Alpen und das Jungfraumassiv. 4-Sterne-Hotel SHV, 52 Deluxe-Zimmer, 42 Standard-Zimmer, 2 Suiten, Spezialitätenrestaurant Bellini, Panorama-Restaurant Top o'Met, Seminar- und Bankettbereich, Metro-Bar, Hallenbad mit Sauna.

Wir suchen per 1. November oder nach Vereinbarung eine/n

LeiterIn Verkauf & Veranstaltungen

Aufgabenbereich:

- gesamte interne und externe Werbung
- Erstellen und Verwalten aller Marketingaktivitäten
- Kreieren von Mailings
- Verantwortung für Homepage
- gesamte Organisation von Banketten und Seminaren
- Offertenstellung
- Informationsweitergabe an alle involvierten Departemente
- persönliche Betreuung der Anlässe vor Ort
- Rechnungsstellung und Nachbetreuung

Anforderungen:

- Dienstleistungsbereitschaft, Organisationstalent, Kreativität und Flexibilität
- korrektes und verbindliches Auftreten sowie sehr gute Umgangsformen
- Marketingkenntnisse
- sehr gute PC-Kenntnisse
- gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch
- Erfahrung in der Hotellerie

Sie werden in dieser Position tatkräftig durch Ihre Assistentin unterstützt.

Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsvolle Position mit einem abwechslungsreichen Aufgabengebiet in einem jungen und motivierten Team.

Weitere und ausführlichere Informationen zu dieser Stelle finden Sie auf unserer Homepage.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, inklusive Foto und Lohnvorstellung, per Post oder E-Mail an:
Hotel Metropole AG
Esther Seiring, Leiterin Human Resources

Höhenweg 37, Postfach 145, CH-3800 Interlaken
Tel.: +41 33 828 66 66 Fax: +41 33 828 66 33
personal@metropole-interlaken.ch
www.metropole-interlaken.ch

8531-6941



Berghotel Distelboden

CH-6068 Melchsee-Frutt
Zentralschweiz

Telefon 041 41 669 12 66
Telefax 041 41 669 13 77

www.distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 10/11 noch folgende Mitarbeiter/innen als

Koch, Commis de Cuisine

Hilfskoch

Büffetangestellte

Für unsere Selbstbedienungsanlage sowie für den Frühstückservice

Hausangestellte

für Zimmer/Lingerie und Office sowie allgemeine Reinigungsarbeiten.

Guter Verdienst, Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

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

Hotel *** Toggenburg Wildhaus

Für unser Familienhotel mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir auf Dezember 2010 in Saison- oder Jahresstelle junge, aufgestellte und teamfähige Mitarbeiter:

Chef de Partie/ Sous Chef

Commis de cuisine

Servicefachfrau

HOFA

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Peter Arn, Dir.
9658 Wildhaus

Tel. 071/ 998 50 10

www.beutler-hotels.ch

toggenburg@beutler-hotels.ch

8510-4852

Suisse romande

Hotel National Champéry cherche pour le 1^{er} décembre

CHEF DE PARTIE

Avec CFC + 2 à 3 ans d'expérience
Contrat à l'année

Faire offre avec CV + certificat de travail
à M. Michel Gatinois
reception@lenational.ch

8075-4862



HOTEL DU GOLF & SPA

Villars-Gryon

Nous recherchons les collaborateurs suivants pour compléter notre équipe dès mi-décembre pour la saison d'hiver 2010-2011

CUISINE

1 pâtissier polyvalent
2 cuisiniers tournants

SERVICE

1 chef(fe) de rang
1 serveur(euse) de salle
1 barman(ma)

Nous offrons:

- un cadre type familial
- petite brigade indépendante
- cuisine traditionnelle et créative
- polyvalence et flexibilité
- sens des responsabilités

Les candidat(e)s sont prié(e)s de nous envoyer un dossier avec CV et lettre de motivation par fax, courrier ou e-mail à :

Hôtel du Golf & Spa - M. Angelini - place de la gare - 1884 Villars
Fax.: 024 495 39 78 www.hotelgolf.ch direction@hoteldugolf.ch

8545-6948

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

0800 880 830

adecco.ch

8520-4857

8510-4852

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer / Betriebsassistent	Region Bern	J19609
Betriebsleiter/in	Region Schaffhausen	J19623
Betriebsleiter	Region Schaffhausen	J19712
Direktionsassistent	Region Oberwallis	J19702
Pächter	Region Bern	J19732
Vizedirektor	Region Graubünden	J19639
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J19465
Vizedirektor F&B Manager	Region Graubünden	J19435
Hotel Manager	Region Bern	J19652

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Manager	Region Zürich	J19466
Hotelvermarkter/in	Region Graubünden	J19691
Account Manager Hotels	Region Zürich	J19640

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
BuchhaltungsmitarbeiterIn 50%	Region Zürich	J19444
Direktionssekretär/in	Region Zürich	J19617
Leiter Finanzen & HR	Region Bern	J19438
Mitarbeiter HR	Region Bern	J19439
HR Beraterin	Region Zürich	J19434

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Purchasing Manager	ganze Schweiz	J19460

Réception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Réception	Region Oberwallis	J19473
Nachportier (m)	Region Bern	J19481
Nachportier (ca. 40%)	Region Zürich	J19442
Front Office Manager	ganze Schweiz	J19625
Chef de Réception	Region Zürich	J19609
Chef de réception	Tessin	J19641
Réceptionniste qualifié(e)	Region Freiburg	J19601
Front Office Manager	Region Bern	J19436
Réceptionist/in 80 - 100%	Region Bern	J19455
Réceptionistin	Region Oberwallis	J19705
Réceptionist	Region Basel	J19700
Réceptionist(in)	Region Zürich	J19699
Chef de réception	Region Bern	J19710
Réceptionniste	Region Bern	J19727
Réceptionniste	Region Graubünden	J19445
Chef de Reception	Region Oberwallis	J19693
Receptionist/in	Region Bern	J19659
Réceptionist/in	Region Oberwallis	J19474

Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Reservierungssekretär/in	Region Bern	J19613

Food & Beverage

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Food & Beverage Manager	Region Bern	J19437
Sous-Chef	Region Bern	J19686
F&B Manager	Region Basel	J19451
F&B Assistant m	Region Zürich	J19632
F&B Trainee m	Region Zürich	J19631
Frühstücksmitarbeiter 50-60%	Region Basel	J19644
Chef de rang	Region Neuchâtel/ Jura	J19626
F & B Manager Agypten	International	J19694
F&B Assistant	Region Oberwallis	J19697
Restauranteleiter	Region Bern	J19679
Serveur(se)	Region Waadt/ Unterwallis	J19482

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Basel	J19610
Chef de partie	Region Bern	J19432
Chef de Partie	Region Bern	J19457
Chef-Koch	Region Zürich	J19443

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Bern	J19611
Demi-chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J19643
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J19458
Küchenchef	Region Zürich	J19462
Banquet Sous-Chef/Chef Pâtissier/Commis	Region Zürich	J19464
Sous-chef	Region Zürich	J19622
Chef Pâtissier	Region Zürich	J19621
Chef de partie	Region Oberwallis	J19477
Chef pâtissier	Region Oberwallis	J19476
Sous-chef	Region Oberwallis	J19475
Japanischer Koch oder Hilfskoch	Region Basel	J19624
Chef de partie	Region Zürich	J19602
Demi-chef de partie	Region Bern	J19647
Commis de Cuisine	Region Zürich	J19603
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J19642
Commis de cuisine	Region Bern	J19649
Chef de partie	Region Graubünden	J19650
Chef pâtissier	Region Graubünden	J19651
Chef de partie	Region Bern	J19655
Alléinkoch	Region Bern	J19660
Commis de cuisine	Region Bern	J19662
Chef pâtissier	Region Freiburg	J19689
Demi-chef de partie	Region Basel	J19681
Chef de partie	Region Basel	J19682
Küchenchef	Region Basel	J19683
Chef de partie	ganze Schweiz	J19661
Chef de partie	Region Bern	J19684
Commis de cuisine	Region Graubünden	J19690
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J19673
Commis Pâtissier	Region Mittelland (SOAG)	J19674
Küchenchef	Region Zürich	J19675
Tournant	Region Mittelland (SOAG)	J19676
Küchenchef Tagesstelle	Region Basel	J19678
Pâtissier	Region Bern	J19696
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J19707
Küchenchef/Produktionsleiter	Region Bern	J19708
Bäcker-Konditor	Region Bern	J19703
Koch	Region Bern	J19706
Pâtissier	Region Zürich	J19715
Chef de partie	Region Zürich	J19718
Commis de cuisine	Region Zürich	J19719
Jungkoch	Region Bern	J19721
Vizedirektor	Region Bern	J19724
Chef de partie Patissier	Region Bern	J19723
Koch für temporären Einsatz	Region Bern	J19725
Sous chef	Region Bern	J19728
Dätkoch	Region Bern	J19729
Chef de partie	Region Zürich	J19733

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restauranteleiter/in	Region Graubünden	J19692
Restaurantsfachfrau/fachmann	Region Bern	J19456
Restauranteleiter	Region Zürich	J19713
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SOAG)	J19730
Speisewagen Steward/ess	ganze Schweiz	J19677
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J19717
Servicemitarbeiter(in), Aushilfe	Region Zürich	J19452
Chef de rang	Region Oberwallis	J19704
Chef de rang	Region Bern	J19683
Betriebsassistenten (m)	Region Zürich	J19687
Serviceaushilfe	Region Bern	J19726
Stv. Chef de Service	Region Zentralschweiz	J19685
Restauranteleiter	Region Zürich	J19619
Servicefachangestellte	Region Zürich	J19615
Servicefachangestellte Mo-Fr	Region Bern	J19731
Sommelier	Region Graubünden	J19695
Banketteleiter	Region Bern	J19720
Jeune Cuisinier/ère	Region Freiburg	J19680
Restauranteleiter	Region Zentralschweiz	J19616
Servicemitarbeitende	Region Graubünden	J19454
Chef de Rang	Region Zürich	J19463
Demi-chef de rang	Region Zürich	J19628
Chef de Rang	Region Zürich	J19698
Chef de Rang	Region Zürich	J19461
Chef de rang (Ireland - Kerry)	International	J19459
Chef de service	Region Zürich	J19630
Chef de rang	Region Zürich	J19627
Servicemitarbeiter	Region Bern	J19701

**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**
www.continentalparkhotel.ch

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir folgende Arbeitsstelle an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen an:

Edgar Fassbind
Posta Vernate
CH-6992 Vernate

8546-4853

ALBERGO REMORINO LUGANO

«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (24 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüßen?

Ab März 2011 suchen wir eine

Empfangsmitarbeiterin

Wenn Sie

- den Umgang mit anspruchsvollen Feriengästen schätzen
- über eine Ausbildung in der Hotellerie verfügen
- bereits Erfahrung an der Réception haben
- gute Sprachkenntnisse in D/F/E evtl. I besitzen
- zwischen 20 und 35 Jahren alt sind

dann bieten wir Ihnen gerne

- viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin
- gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team

Neugierig? Dann schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto z. Hd.
Frau Silke Cingari, Direktionsassistentin
(Unvollständige Bewerbungen werden nicht berücksichtigt.)

Relais du Silence ALBERGO REMORINO
VIA VERBANO 29 6648 MINUSIO-LOCARNO
TEL. 091 743 10 33 FAX 091 743 74 29
albergo@remorino.ch www.remorino.ch
8627-4839

**PARCO
PARADISO
LUGANO**
SUITE HOTEL

Im Zuge der Erweiterung unseres jungen und sehr erfolgreichen Teams, suchen wir ab sofort neue Mitarbeiter für folgende Positionen:

Koch (m/w)

Kochen Sie gerne? Sind Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein sowie Flexibilität und Kreativität keine Fremdwörter für Sie, dann können wir Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Sprachliche Anforderungen sind Italienisch-Kenntnisse

Assistant Manager (w)
mit Schwerpunkt Logis & Administration

Wenn Sie eine Position mit weitem Betätigungsfeld in einem jungen, hochmotivierten Team suchen und Aufgaben selbstständig, flexibel und mit hoher Eigenverantwortung angehen, dann können wir Ihnen einen Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Wir setzen mehrjährige, w. m. internationale Erfahrungen in renommierten Betrieben sowie Team-Fähigkeit und eine erkennbar positive Ausstrahlung voraus.

Sprachliche Anforderungen sind D, E, F, I

Computerkenntnisse für Fidelio & MS-Office

Ihre komplette Bewerbung mit Bild
wollen Sie bitte einreichen an:
SUITEHOTEL PARCO PARADISO****
z.Hd.: Frau D. Pfleiderer
direktion@parco-paradiso.com
Via Carona 27 6900 Lugano
Tel. 091 993 11 11 Fax 091 993 10 11

8627-4977

Stellenvermittlungen

Coole Jobs in Flumserberg
Saison- und Jahresstellen
in Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren
Alle Infos unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

8646-4854

HOTEL CAREER **HORESTO**
Jobs
www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

5801-4855

**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
Gouvernanten
Zimmermädchen
Rezeptionnistinnen /
Rezeptionnistinnen**

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 01
Fax : 031 332 50 01
norma.gehin@lurati.ch
www.lurati.ch

7870-4510

Stellengesuche

DIPL. TOURISMUSEDPERTIN ÜBERNIMMT MANDATE

- Geschäftsführung
 - Projektmitarbeit/-leitung
 - Reorganisation/Relaunch/Sanierungen
 - Mystery- und Qualitätschecks
- Langjährige Erfahrung in Betriebsführung/Projektleitung,
Großes Netzwerk, Einsatz auf Zeit oder Dauerauftrag möglich.
- Kontaktangaben und eine kurze Mandatsbeschreibung erbeten
unter Chiffre 8618-4936 an htr hotel revue, Monbijoustrasse
130, Postfach, 3001 Bern.
- 8618-4936

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: hotellerieuisse, 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: Elisabeth 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, Alain Hänni

E-Mail: inserate@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/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 Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

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

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Termine

	Nr. 40/2010	Nr. 41/2010	Nr. 42/2010	Nr. 43/2010
- Ausgabe / Numéro				
- Erscheinet / Parution	7.10.2010	14.10.2010	21.10.2010	28.10.2010
- Anzeigenschluss / Délai	4.10.2010	11.10.2010	18.10.2010	25.10.2010

Anzeigenschluss / Délai

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

Doppelnummern

Numéros couplés Nr. 27/28 / 8.7.2010 Nr. 29/30 / 22.7.2010 Nr. 50/51 / 16.12.2010

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.

In dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden.

Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten 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

©2010-2010

Zu vermieten ab sofort im Industriegebiet Uznach, SG
Bestehende Cateringfirma / Produktionsbetrieb 500 m²

Von beiden Seiten befahrbar (2 elektr. Rolltore), Aussenparkplätze, Raum mit Abwaschmaschine gekachelt 50 m², Beladeraum für Fahrzeuge 50 m², sep. Küche, Lager, Herren- und Damentoilette, Umkleiden mit Spinds, zwei sehr helle Büros mit Laminat 50 m², Bewilligungen vorhanden.

Mietzins Fr. 4750.–/Monat.

Folgendes Inventar muss übernommen werden (Preis Fr. 180 000.–):

Sehr helle Produktionsküche in Chromstahl mit Granitabdeckung schwarz (gekachelt mit Umluftöfen, Vakuummaschine, Lips, Salamander, Kochinsel, auch gut geeignet für Kochkurse oder als Showküche), begehbarer Frigo 5 m x 3 m (mit Regalen), begehbarer Tiefkühler 3 m x 2 m, Abwaschmaschine, zwei Lüftungen, zwei Condecta-Container mit Regalen 5 m x 3 m (Lagermöglichkeiten z.B. Ekonoma), Waschmaschine, Tumbler und Eismaschine, zwei Gewerbe-Abfallkontainer.

Auf Anfrage kann auch das komplette Inventar übernommen werden (komplett eingerichtete Küche mit Blechen, Töpfen, Maschinen usw., Geschirr, Besteck, Gläser, Stühle, Houssen, Tische usw. für ca. 600 Personen), Preis auf Anfrage.

Kontakt 079 600 90 97

Gutgehendes Restaurant

im Zürcher Kreis 6 (Nähe Bucheggplatz)
mit grossem Garten zu verkaufen.
Parkplätze beim Objekt. Ablösersumme
Fr. 250'000.– für Mietvertrag, Mietzins
Fr. 10'000.– pro Monat. Interessiert?

Nicolas Bättig, Tel. 079 824 80 42,

gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

8619-4937

Hotel bei Darmstadt

Frankfurter Messe und Flughafen 30 km,
67 Zimmer, Restaurant, Bar, Tiefgarage.

Zu verkaufen oder vermietet

atoptaner@yahoo.com

8703-4987

In typischem Tessiner Dorf, auf Sonnen-
terrasse, oberhalb des Luganersees zu
verkaufen (ehmalige Gelegenheit)

besteingeführtes 3-Sterne-Hotel

(7000 m² inkl. Garten), 50 Zimmer mit
allem Komfort, Sauna, Swimmingpool,
Fitness, verschiedene Restaurants, Park
mit grosser Liegewiese. Absolut ruhige
Lage. Langjährige, zufriedene Kund-
schaft vorhanden.

Anfragen: Tel. 079 621 8372

8601-4955

Stadt Winterthur



Die Stadt Winterthur verpachtet per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung das

Restaurant Schlosshalde Mörsburg

in Winterthur-Stadel

- Gaststube und Stübl (ca. 60 Plätze)
- Schlosshaldenkeller (ca. 60 Plätze)
- Gartenrestaurant (ca. 130 Plätze)
- Wirtewohnung und Angestellenzimmer

Wir wenden uns an eine kreative Persönlichkeit mit ausgewiesener Erfahrung, die gewillt ist, dieses Ausflugs- und Speiserestaurant an vorderster Front selber zu führen und die Gäste mit gutbürgerlicher Schweizer Küche zu verwöhnen.

Wenn Sie sich von dieser neuen Herausforderung angesprochen fühlen, senden wir Ihnen gerne unsere Verpachtungsdokumentation.

Stadt Winterthur
Departement Finanzen
Immobilien
Lindstrasse 6, Postfach, 8402 Winterthur
Peter Huber
Telefon 052 267 67 68
e-mail: peter.huber@win.ch

Im Auftrag des Grundstückseigentümers wird verkauft:
An einem der schönen Standorte in Österreich
– am Wolfgangsee/Salzkammergut –
am Süd-Ostufer

See-Grundstücksareal mit rd. 15 200 m² in Strobl am Wolfgangsee

mit touristischer Widmung

inklusive nutzbarem Hotel-Altbau mit ca. 90 Zimmern.

Weitere Unterlagen erhältlich bei

ETB Edinger Tourismusberatung GmbH

Dr. Jakob Edinger

MMag. Markus Zwölfer

Kaufmannstrasse 58, A-6020 Innsbruck

E-Mail: innsbruck@etb.co.at

RICHISAU



Neue Pächterschaft gesucht per Anfang 2011

Im oberen Klöntal an der Pragelpassstrasse (Kanton Glarus), inmitten prachtvoller Bergahornbäume auf rund 1100 m ü. M. gelegen, vereint das Gasthaus Richisau moderne Architektur mit alpiner Landschaft, Kunst und Kultur. Das Richisau ist ein Kraftort.

Angebot

- Drei miteinander kombinierbare Gaststuben mit je 30 bis 40 Plätzen, Gartenwirtschaft mit bis zu 100 Plätzen, separates Sitzungszimmer, 11 komfortable Doppelzimmer, einfache Mehrbettzimmer mit total 40 Plätzen, Wirtewohnung und Personalhaus
- Die Ausstattung ermöglicht einen vielseitigen Restaurations- und Hotelbetrieb. Bewährt hat sich ein Saisonbetrieb von März bis Anfang November
- Fairer Pachtzins, vollständiges Pächterinventar inklusive, durchgehender Betrieb während der Postautoaison, Verzicht auf Fremdwerbung

Anforderungen

Sie verfügen über Erfahrung in der Führung eines Gastronomiebetriebs und sind in der Lage, ein den Besonderheiten des Ortes Richisau entsprechendes, eigenständiges gastronomisches Angebot zu entwickeln und auch selbst umzusetzen.

Weitere Informationen sowie Kontakt und Bewerbung Unter www.richisau.ch/aktuell kann ein Faktenblatt heruntergeladen werden. Fragen oder Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Melchior und Katharina Kammm-Menzi Stiftung
c/o Christian Portmann, Scheuchzerstrasse 132
8006 Zürich, oder per E-Mail an
christian.portmann@bluewin.ch

8881-4955

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 39 / 30. September 2010

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

Auch unterwegs.

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

Nachfolge

Erfolgreiche Unternehmensnachfolge

wird von verschiedenen Faktoren ge-

prägt – Zeitdruck und «Prinzip Zufall»

sind schlechte Ratgeber.

Ratgeber.



Fotolia

Nachfolgeregelung



PETER BAUMGARTNER
PARTNER BDO AG,
LEITER BRANCHENLEADERTEAM
HOTELLERIE UND GASTRONOMIE
WWW.BDO.CH

«Marschiere nicht schneller, als die Musik spielt» Ausgangspunkt einer erfolgreichen Nachfolgeregelung ist die Erkenntnis, dass solche Transaktionen einem gewissen Ablauf folgen, den es einzuhalten gilt. Mit dem 4-Phasen-Modell wird eine systematische Vorgehensweise skizziert, die im Idealfall zur erfolgreichen Nachfolge führt:

1. Vorbereitungsphase

Zentrale Elemente dieser Phase aus Sicht des Verkäufers sind die Erstellung des Verkaufskonzepts sowie die Ermittlung des möglichen Unternehmenswerts. Das Verkaufskonzept soll die Chancen für den Verkauf aufzeigen, dem Käufer ein wertvolles Hilfsmittel für eine konsequente Transaktionsabwicklung bieten und ihm helfen, den optimalen Käufer zu finden. Bei der

Wertermittlung ist zu beachten, dass der Investor bereit ist, in zukünftige Gewinne zu investieren und sich nicht an der Substanz des Unternehmens orientiert.

2. Marktansprache

Nach Abschluss der umfangreichen Vorbereitungsarbeiten folgt der Übergang in Phase 2 – die Marktansprache. Das heisst, dass der Markt bzw. potentielle Interessenten und Investoren von der zu verkaufenen Unternehmung Kenntnis gewinnen sollen. Anhand von Analysen und Abklärungen sowie festgelegtem Verkaufskonzept geht man, meist mit dem Blindprofil (kurze allgemeine Dokumentation, ohne Namensnennung) auf den Käufermarkt. Die Frage «Wie müsste der ideale Käufer aussehen?» hilft sowohl bei der gezielten

Suche wie auch beim Erkennen möglicher Kaufmotive.

3. Verhandlungs- und Abschlussphase

Art und Umfang der Transaktionsverhandlungen werden im Wesentlichen von der in der Vorbereitungsphase erstellten Verkaufsstrategie geprägt. Zusätzlich ist das Zurechtlegen einer möglichst erfolgreichen Verhandlungstaktik unabdingbar. Ein Schlüssel zum Erfolg in dieser Phase ist, dass weder Verkäufer noch Käufer sich unter zeitlichen Druck setzen lassen gemäss dem Motto «gut Ding will Weile haben». Weitere Erfolgsfaktoren sind gegenseitiges Vertrauen zwischen Verkäufer/Berater und Käufer, vollständige Transparenz und Information betreffend Verkaufsobjekt, «stim-

mige Chemie» zwischen den Parteien sowie der Wille aller Beteiligten, den Transaktionsprozess erfolgreich zu gestalten.

4. Integrationsphase

Entscheidend für den nachhaltigen Erfolg einer Transaktion sind die ersten zwölf Monate nach der Vertragsunterzeichnung bzw. dem Closing. Der Gestaltung des Integrationsprozesses kommt eine entscheidende Bedeutung zu. Unabhängig von Motiven und Zielen einer Transaktion löst deren Ankündigung bei den meisten betroffenen Personen, Parteien und Interessengruppen Verunsicherung aus – glaubwürdige Informationen sowie Transparenz bezüglich der weiteren unternehmerischen Zukunft zuhören aller betroffenen Anspruchsgruppen sind unabdingbar.

Gelesen von Entscheidungsträgern!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue