Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2010)

Heft: 41

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

stellengevue htr bergrösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche la branche

htr hotel revue Nr. 41 / 14. Oktober 2010









Inhalt/Sommaire
Aus- und Weiterbildung2
Direktion/Kaderstellen 3-6
Deutsche Schweiz5-9
Suisse romande
Svizzera italiana
International/Marché international 11
Stellengesuche/Demandes d'emploi
Immobilien

Weiterbildung

Weiterbildung bringt «Sauerstoff» ins Unternehmen! Wie kann Weiterbildung den Unternehmen unmittelbar nützen?



Lernprojekte



ROLF WIDMER
GESCHÄFTSFÜHRER UND
PARTNER VON TUNE
MANAGEMENT & TUNING AG

Wen der liebe Gott bestrafen will, dem schenkt er sieben erfolgreiche Jahre, sagt der Volksmund. Erfolgreiche Jahre für ein Unternehmen sind immer auch Lebensabschnitte für die Schlüsselpersonen, die ihr Herzblut und ihre Energie in das Unternehmen gesteckt haben. Nach Jahren erfolgreichen Schaffens steht nicht nur das Unternehmen, sondern auch die Schlüsselpersonen selber an einem anderen Ort. Sie können jetzt andere Interessen, andere Lebensperspektiven haben.

Vom Talent zur Schlüsselperson

Wenn Sie für Ihr Unternehmen voraus schauen, fragen Sie: Welche neue Impulse braucht unser Unternehmen und welche sind die künftigen Schlüsselpersonen? In solchen Momenten geht der Blick auf die Talente im Unternehmen, die am meisten bewegen. In unserer Branche sind das die mitreissenden Teamleiter, die in der Regel das Handwerk von Grund auf gelernt haben. Jetzt stellt sich die nächste Frage: Wer von diesen Talenten hat neben zupackender Energie längerfristig auch die Fähigkeit und das Bauchgefühl, Entscheidungen aus unternehmerischer Perspektive zu treffen und umzusetzen?

Zur gezielten Förderung solcher Talente gehört auch eine fundierte unternehmerische Ausbildung. Für unsere Branche bietet sich hier das Nachdiplomstudium NDS HF Hotelmanagement («Unternehmersemina») an. Was bringt eine solche Weiterbildung? Den Teilnehmern Erfahrungsaustausch mit Talenten aus anderen Betrieben,

aktuellstes Management-Know-how, umfassendes unternehmerische Denken und nicht zuletzt Zeit für Reflexion, die im Alltag meist fehlt.

Konkretes Lernprojekt für Weiterbildung

Bringt dem Unternehmen eine solche Weiterbildung unmittelbar mehr als eine Bindung eines Talents an das eigene Unternehmen? Häufig leider nicht. Der Nutzenfür das Unternehmen kann aber erheblich gesteigert werden: Geben Sie Ihrem Talent im Laufe der Weiterbildung den Auftrag, ein konkretes Projekt auszuarbeiten und umzusetzen. Aus unserer Erfahrung ist es sinnvoll, gesamtunternehmerische Aufgaben erarbeiten und umsetzen zu lassen (etwa eine Zimmerrenovation, eine neue

F&B-Philosophie, ein Mitarbeitenden-Konzept, ein Online-Marketingkonzept, usw.),Wichtig dabei ist aber, dass es sich um ein Projekt handelt, das dann auch wirklich umgesetzt werden kann.

Nutzen für die Unternehmung

Mit einem solchen Spezialauftrag wird Weiterbildung mehr als nur Incentive für den Teilnehmer. Es wird zum Pilotprojekt für eine unternehmerlsche Aufgabenstellung, und das Unternehmen erhält damit gleichzeitig Impulse und «Erfolgs-Sauerstoff» für die nächsten Jahre! Schauen Sie auf Ihre Unternehmensentwicklung-Agenda: Welche Projekte bringen Ihr Unternehmen weiter? Welches eignet sich als Lernprojekt für welches Talent?

Alles für eine erfolgreiche Karriere! hoteljob.ch

htr hotel revue



Italienisch in Florenz

Spezialangebot:

2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung

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

Scuola Toscana Via dei Benci, 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039/055 244583



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

hotelleriesuisse

Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch - jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!

hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.





per sofort



per sofort Alle









htr hotel revue

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

ht 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: hoteleriesuisse, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:
Monbijoustrases 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la Clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendlenst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
E-Mail: Incentalistic M. Homparage www.th.

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

Anzeigentarif (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

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus

CHF 1.60

4-farbig/quad

CHF 1.80

4-farbig/quad 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi) 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/quadri CHF 2.10

- Ausgabe / Numéro Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai Nr. 42/2010 18. 10. 2010

Nr. 43/2010 28. 10. 2010 25, 10, 2010

4. 11. 2010 1, 11, 2010 11, 11, 2010 8. 11. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften-Rubriken / in obilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

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

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

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

KUCHENDIREKTOR/IN

STELLENBESCHRIEB

Direkt dem Geschäftsführer unterstellt / Verantwortung über 2 Hotels / Planung und Engineering des gesamten Food-Angebots / Führen von 2 Küchenbrigaden /

Eidg. dipl. Gastronomiekoch / GaultMillau-Erfahrung / Mehrjährige Tätigkeit als Küchenchef in 4- oder 5-Stern-Hotels / Erfahrung im Bankettbereich und in der Gourmet-Restauration / Führungs- und Motivationsqualitäten / Hohe

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch

Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon Telefon +41 43 388 33 84, info@hotel-belvoir.ch



Faszinierende Symbiose: Top Hotellerie & Medical Health Resort

Die als «Gastgeberin» definierte, spannende Position beinhaltet den Auf- fl Ausbau des Unternehmens auf Prozess-ebene, die Schaffung von Strukturen und strategischen Erfolgspositionen, die Rekutierung des Kaders sowie die Entwicklung von attraktiven Services verbunden mit dem Auftrag einer optimalen Positionierung des Gesamtprodukts. Das bedingt erprobtes Marketing-Know-how, Stärken im Bereich Sales, inspirierende Ideen, hohe Affinität zu Themen wie Ablaufe Organisation, Human Resources, Administration und Finance sowie einschlägige Erfahrungen mit Pre-Openings it Opening Procedures.

Die harmonische Verbindung aus «Starker Marke des Unternehmens, exzellentem Angebotsmix, erstklassiger Hotellerie. Det lainnoische Verbundung aus Stater warze des Orientenmens, exzeientem Angeotismx, erstaassiger Hotelene, Wellness-Oase et Spa, Relax-Ambiente und spezialisiertem Medical Center bildet ein echtes Alleinstellungsmerkmal. Domizil: An bevorzugter Lage einer der wichtigsten Deutschweizer Metropolen. Gute Ausgangslage für Profis der Hospitality-Branche: Sie kennen die verschiedenen Stufen der integrierten Unternehmensplanung (Rolling Forecast) und sichern dank geschickter Führung Ihrer zukünftigen Department Heads bzw. durch konsequente Einhaltung der Plandaten die Erreichung der ambitionierten Ziele.

Hotel Manager w/m

für die Gesamtleitung eines exklusiven neuen Hotels mit Wellness Clinique

Gesamtiertung eines exklusiven neuen Hotels mit Wellness Clinique Sie kommunizieren exzellent auf allen Ebenen, sind (fremd-lyarachich begabt und haben wertvolle Erfahrungen in der internationalen Hotellerie gesammelt. Idealprofil: Absolvenz einer Hotelachschule – vorzugsweise ergänzt durch eine höhere betriebswirtschaftliche Zusatzausbildung – und mit den schweizerischen Besonderheiten respektive mit der CH-Mentaliät bestens vertraut. Grössere Hotelberriebe haben Sie als Direktorih bereits wirtschaftliche erfolgreich geführt. Es reizt Sie im Spannungsfeld Bauherrschaft, Hotel Operations und Health Care durch Professionalität und Ausstrahlahung zu überzeugen.

Als Hotelbre/Hotelier mit Sinn für Aspekte wie «ganzheitliches Wohlfühlen, Beauty 8 Care, Body 8 Health, sowie mentale Särken bahen Sie sich zum Ziel gesetzt eine Plonieraufgabe mit Bravour meistern zu wollen. Dazu bieren wir Ihnen die entsprechende Plattform und die einmalige Chance im Rahmen von Neu- und späteren Erweiterungsbauen im Gesamtunternehmen mitzuwachsen. – Wenn Sie sich inspiriert fühlen: CV/Foto per Mail senden oder ganz einfach anrufen. Wir sind auch ausserhalb der Bürooffhungszeiten und am Wochenende für Sie erreichbar; +41 79 402 53 00. Ihrem Kontakt sehen wir erwartungsvoll entgegen! Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER TL. 044 802 12 00. Fax 044 802 12 01 www.schaeferpartner.ch

die firma jürg landert gastronomie. konzept. consulting Itd bietet ihren kunden diverse professionelle gastronomische dienstleistungen an. unter anderem sind dies gesamt- & teilkonzepte, consulting & coachings, be-

triebsrechnungen & businesspläne, referate & workshops, ausschreibungen & betreibersuche.

für diese äusserst spannenden und komplexen aufgaben suchen wir möglichst bald verstärkung für unser team (termin nach vereinbarung).

als projektmitarbeiter/in erstellen sie z.b. fundierte analysen und visionä-re konzepte und betreuen projekte konzeptionell, inhaltlich und administrativ vom ersten angebot über recherchen und ausführung/realisation bis hin zur schlussrechnung.

sie sind zwischen 25 und 35 jahre alt, verfügen über einen hotelfachschul- oder gleichwertigen abschluss, kommunizieren stilsicher in deutsch (vorzugsweise auch in englisch) und kennen sich mit den gängigsten ms-office-programmen bestens aus.

erste tätigkeiten und/oder erfahrungen und weiterbildungen in den bereichen administration, projektarbeit, unternehmensführung und/oder unternehmensberatung sind für uns zwingende voraussetzung.

sie haben ein ausgeprägtes analytisches flair, freude am schnellen wechsel zwischen parallel laufenden projekten und sind zukunfts- und lösungsorientert. eine jederzeit zurückhaltende und entgegenkommende dienstleistung und professionelles auftreten gegenüber unseren kunden sind für sie eine oderbeit werkenden. selbstverständlichkeit.

wir wünschen uns eine fleissige, belastbare, flexible persönlichkeit mit rascher auffassungsgabe und präziser, effizienter und konstanter arbeitsweise.

wenn sie zudem ein organisationstalent sind, vernetzt denken und bereit sind, mit ausdauer (qualitativ & quantitativ) hohen einsatz zu leisten, dann freuen wir uns auf ihre aussagekräftigen und kompletten bewerbungsunterlagen mit motivationsschreiben an jl@jlz.ch

wir bieten eine verantwortungsvolle, selbständige und abwechslungsreiche tätigkeit in einem lebhaften jungen team, ein den hohen anforderungen entsprechendes gehalt und weitere interessante rahmenbedingungen.

für einen detaillierten einblick in unsere tätigkeiten und referenzen empfehlen wir einen besuch unserer website: www.jlz.ch

jürg landert, gastronomie, konzepte, consulting itd. renggerstrasse telefon: +41 44 480 29 29. fax: +41 44 480 29 49. e-mail: ji⊛jiz.ch w





Wir suchen nach Vereinbarung

Bankettleiter/-in

Sie haben einige Jahre Berufserfahrung oder einen Hotelfachschulabschluss in der Tasche und sind für Ihren nächsten Karriereschritt bereit.

Mit Ihrer gewinnenden Persönlichkeit und Ihrem Fachwissen überzeugen und begeistern Sie unsere Klientel.

Sie mögen Menschen und motivieren Ihr Team von 16 Mitgastgeberinnen, Auszubildenden und Praktikanten.

Sie sind mit Herz und Seele bei der Sache und behalten beim Do-how dank Ihrem Know-how einen kühlen Kopf.

Mit Ihrer Kreativität und dem Flair für Qualität holen Sie unseren Gästen die Sterne vom Himmel.

Und wenn Sie mit uns einmal pro Jahr den Calanda (2800 m ü. M.) erklimmen möchten, sind Sie genau die/der richtige Frau/Mann.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung

Adrian K. Müller Mitbesitzer - Gastgeber und Hotelier





Echt spannend

Saas-Fee/Saastal Tourismus hat zur Hauptaufgabe die Mitgestaltung, Lenkung und Entwicklung des Tourismus in seiner Destination, welche jährlich 1.4 Mio Logiernächte erzielt. Die Tourismusorganisa-tion erreicht Bruttoeinnahmen von 5.3 Mio Franken jährlich und sein Tätigkeitsgebiet erstreckt sich

Wir suchen eine effiziente, erfahrene und zielorientierte Persönlichkeit als

Direktor/in Saas-Fee/Saastal Tourismus

Als Tourismusdirektor/in einer der führenden Schweizer Bergdestinationen beeinflussen Sie entschei-dend den weiteren Erfolg der Tourismusregion Saas-Fee/Saastal. Zusammen mit Ihren rund 30 Mitar-beitenden setzen Sie die Destinationsstrategie konsequent und erfolgreich um und profilieren die Marbeitenden setzen Sie die Destinationsstrategie konsequent und erfolgreich um und profilieren die Marke Saas-Fee/Saastal nachhaitig in den in- und ausländischen Zielmärkten. Ihnen obliegt die strategische Leitung des Marketingpools Saas-Fee/Saastal und mit Ihrer umsichtigen Finanzpolitik sichern Sie
die notwendigen Mittel für eine erfolgreiche Vermarktung der Destination. Die bouristischen Dienstiets
ungen und Produkte der Destination überprüfen Sie regelmässig und entwicklen diese in Zusammenarbeit mit den Leistungsträgern permanent weiter. Ihre Partner vor Ort binden Sie in diesen Prozess
optimal ein und gewährleisten damit einen integralen Qualitätstourismus für die gesamte Destination.
Sie vertreten die touristischen Interessen gegenüber der Wirtschaft, Politik und Gesellschaft und arbeiten eng zusammen mit dem Vorstand, den Verbänden, den touristischen Partnern und Dachorganisa-

Wir wenden uns an eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit fundierter Aus- und Weiterbildung in Betriebswirtschaft u/o Tourismus. Unternehmerisches Denken, Organisationstalent und Kreativität zeichnen Sie aus. Den Erfolg suchen Sie im Team, dem Sie mit gutem Beispiel vorangehen, und das Sie zu Bestleistungen motivieren können. Sie sind verhandlungssicher in Deutsch, Französisch und Englisch und bringen vorzugsweise Erfahrungen im Tourismus mit. Ein überzeugendes Auftreten, eine leistungsorientierte und selbständige Arbeitsweise sowie gute Kommunikationsfähigkeiten runden Ihr Profil optimal ab.

Sind Sie an dieser vielseitigen Herausforderung in der attraktiven Destination Saas-Fee/Saastal interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an:

Beat Anthamatten, Präsident Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, CH-3906 Saas-Fee www.saas-fee.ch / hr@saas-fee.ch

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg treten Sie ein in den Europäischen Hof Hotel Europe. Was 1904 begann, in den Zuppaschen nor hote zurübe. Was 1909 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiterlnnen gleichermassen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison in 3*-Seminar- & Ferienhotel folgende qualifizierten und motivierten Mitarbeiterlnnen für die Abteilungen Front Office, Housekeeping, Restaurant & Küche:

FO Manager/in - Chef de Réception

ab 1.11.10 oder nach Vereinbarung in 1998 de 1998. Sie bringen Réceptionserfahrung mit, vorzugsweise bereits in ähnlicher Stellung, sind Gastgeber/in durch und durch und führen kompetent unser FO Team. Dabei zeichnen Sie sich verantwortlich für die Réception und die täglichen Arbeiten, Monatsabschlüsse, Debitorenbuchhaltung, Kommissionsabrechnungen und die Betreuung unserer Gäste

Réceptionist/in

ab 1.11.10 oder nach Vereinbarung Sie sind gästeorientiert und zeichnen sich für den reibungslosen Ablauf am Frontoffice verantwortlich. Ihre offene, zielorientierte und verantwortungsbewusste Persönlichkeit zeichnen Sie ebenso aus wie Ihre Berufserfahrung.

> Etagengouvernante ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte (d/e) ab 1.11.10 Barmitarbeiterin (d/e) ab 1.12.10

Küchenchef ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung Jungkoch ab 1.12.10 oder nach Vereinbarung Commis de Cuisine ab 1.12.10

Wir bieten Ihnen einen lebendigen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz, ein junges, aufgestelltes Team und internationale Gäste. Ihre vollständige Bewerbung mit Lichtbild senden Sie bitte an:

Europäischer Hof Hotel Europe Herr Thomas Dittrich Dorfstrasse 40 6390 Engelberg www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste - eine Schöne Zeit!

MY STOP

Die Gotthard Raststätte ist eine der führenden Autobahnraststätten der Schweiz - auf der A2 im Kanton Uri - zwischen Luzern und Lugano/Locarno. In unseren Selbstbedienungsrestaurants beidseits erwarten unsere Gäste eine speditive, Autobahn abwechslungsreiche und qualitativ einwandfreie Küche. Im MY STOP. SHOP bieten wir unsere Reisenden und Pendler ein attraktives Angebot von MY STOP Produkten, MY STOP. REGIONAL Produkten, Frischwaren, Zeitungen und Magazinen, CDs und DVDs, Autopflegeprodukten und Souvenirs.

Für dieses interessante und abwechslungsreiche Umfeld suchen wir

eine/n Leiter/in Restauration

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf in unseren Selbstbedienungsrestaurants sowie der fortlaufenden Weiterentwicklung des F&B Angebotes. Als Vorgesetzter sind Sie ein Vorbild für Ihre Mitarbeitenden und unterstützen das operative Geschäft auch an der Front. Überdies sind Sie für die Sicherstellung einer einwandfreien Produkte- und Servicequalität verantwortlich.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie mehrjährige fundierte Erfahrung in einer ähnlichen Position.

Unsere Anforderungen

Sie sind sich zielorientiertes Arbeiten gewohnt und verstehen es, Ihre Mitarbeitenden zu motivieren und zu führen. Sie sind flexibel und schätzen neue Herausforderungen, wobei Sie auch in hektischen Situationen die Ruhe und Übersicht bewahren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen

Gotthard Raststätte, A2 Uri AG, 6467 Schattdorf Gaby Walker, Personalleitung Tel. 041 875 05 90 gaby.walker@mystop.ch www.mystop.ch



GASTR SUISSE

Der Verband für Hotellerie und Restauration

GastroSuisse ist det nationale Verband für Hotellerie und Restauration. Über 20'000 Mitglieder (Restaurants, Hotels, Gasthöfe, Cafés etc.), organisiert in 26 Kantonalsektionen und vier Fachgruppen, gehören dem grössten gastgewerblichen Arbeitgeberverband an. Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für die Leitung des Verbandes mit Hauptsitz in Zürich eine Persönlichkeit als

Direktorin/Direktor

gut vernetzte und integrierende Führungspersönlichkeit

Was Sie erwartet
In dieser vielseitigen Vertrauensposition führen Sie mit Ihrem Kader und rund 70 Mitarbeitenden den Branchenverband GastroSuisse. Ihre Aktivitäten fokussieren Sie darauf, den Verband weiterhin als kundenfreundliches Kompetenzzentrum in der Branche zu positionieren. Zusätzlich zur operativen Leitung des Verbandes und dem Führen und Fördern Ihrer Mitarbeitenden geht es darum, vorteilhafte Rahmenbedingungen für die Mitglieder zu schaffen und ein Frühwarnsystem für gesellschafts- und wirtschaftspolitisch sensible Themen und Trends zu entwickeln. Sie betreuen Verbandsorgane und Kommissionen, sind bestens werserzer erscheiten Erstechiedungszenudlagen für den Verstand und sionen, sind bestens vernetzt, erarbeiten Entscheidungsgrundlagen für den Vorstand und setzen dessen Ziele um.

Wir wenden uns an unternehmerisch denkende Personen mit einer höheren Ausbildung, betriebswirtschaftlichen Kenntnissen und mehrjähriger Berufserfahrung in einer leitenden Funktion (z.B. Verband, NPO oder Privatwirtschaft). Idealerweise verfügen Sie über ein gures Netzwerk in der Hotel-, Gastro- und Tourismusbranche. Sie gelten als eine Integrierende und diplomatisch handelnde Person mit dem nötigen Durchsetzungsvermögen. Weiter zeichnen Sie ein sicheres und mediales Auftreten, exzellente Kommunikations-fähigkeiten sowie Sinn für das Machbare aus. Sprachen: Deutsch oder Französisch mit sehr guten Kenntnissen der anderen Sprache. I + E gute Kenntnisse.

Haben Sie ein Bewusstsein für eine Branche, in der 24 Stunden an 365 Tagen gearbeitet wird und ein Verständnis für sämtliche Sprachregionen der Schweiz? Karin Grisenti Schneider freur sich auf Ihre komplette Bewerbung. Weitere Informationen über unseren Auftraggeber finden Sie auch unter www.gastrosuisse.ch.

ick Institut für emotionale Kompetenz AG, Spitalackerstrasse 60, Postfach 560, CH-3000 Bern 25, Tel. +41 (0)31 333 42 33, kaderselektion@iek.ch

Lenzerheide -Valbella

Ein Hotel ist immer nur so gut wie seine Mitarbeiter! Wir sind bestrebt, die BESTEN Mitarbeiter für unser Suitenhotel zu engagieren und sind überzeugt, ein tolles Arbeitsumfeld zu bieten. Auf 01.12.2010 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser PANORAMA Hotel in Lenzerheide/Valbella

Direktor/in

oder erfahrenen

Vizedirektor/in

mit dem Ziel innert Jahresfrist die Direktion zu

Sie sind Gastgeber aus Überzeugung und verantwortlich, dass der Betrieb effizient geführt wird, haben einen betriebswirtschaftlichen Background, sind eloquent, haben bereits in ähnlicher Position erfolgreich gearbeitet and sind zwischen 28 und 35 Jahre alt.

nteressiert? Qualifizierte Bewerber mit dem geeigneten Anforderungsprofil richten Ihre Bewerbung via email an Ralph-Marc Diebold, Delegierter des Verwaltungsrates
Tel 081 413 2373 davos@panoramahotels.com

www.panoramahotels.com

Das SportCafé (Gastronomie-Betrieb des HC Fribourg-Gottéron) sucht neue Teamplayer in der Offensiv-Zone für diese Hockeysaison 2010/2011:

Service-Mitarbeiter/in 60-80% Service-Aushilfe im Stundenlohn

Unsere Service-Mitarbeiter erwartet ein lebendiger Betrieb mit vielschichtigem Zielpublikum. Ein junges, aufgestelltes und erfahrenes Team steht dabei an deiner Seite. Bist du flexibel und motiviert?

Wir freuen uns auf deine schriftliche Bewerbung mit Foto!

Peter van Damme SportCafé Fribourg Patinoire St. Léonard Allée du Cimetière 1700 Fribourg

***HOTEL AAREHOF BAHNHOFSTRASSE 5 CH-5103 WLDEGG

Das Hotel Aarehof ist ein renoviertes 3* Hotel mit einer neuen und jungen Führungscrew. Zur Umsetzung unseres Konzeptes suchen wir einen

Küchenchef m/f

Sie sind motiviert und initiativ und tragen entscheidend zur Umsetzung des Konzeptes bei. Sie legen Wert auf gute Mitarbeiterführung und behalten in stressigen Situationen den Überblick

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht und Sie diese Eigenschaften mitbringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

.übrigens, am Samstag ist das Restaurant nur abends geöffnet und am Sonntag geschlossen.

Hotel Agrehof Wildegg

Harald Raab harald.raab@aarehof.ch Bahnhofstrasse 5, 5103 Wildegg 062 887 84 84

Weitere Infos unter www.aarehof.ch ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

LEITER/IN RESTAURATION

STELLENBESCHRIEB

Führung der Servicebrigade / Verantwortlich für Qualitäts- und- Dienstleistungs standards / Aktive Gästebetreuung / Verantwortung über alle operationellen

STELLENPROFIL

Fachspezifische Zusatzausbildung / Lehrmeisterausweis / Gute kommunikative Fähigkeiten sowie Sprachkenntnisse in D/E / Hohe Sozialkompetenz



Adecco Hotel & Catering better work, better life

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

0800 880 830

Grossraum Bern-Thun-Langnau

Für unseren modernen, gut unterhaltenen und komplett eingerichteten Betrieb suchen wir aus gesundheitlichen Gründen eine Nachfolgeregelung 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 Referenzen unter Chiffre 8649-4951 an
hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach
3001 Bern zu. Diskretion wird zugesichert.



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Soreil Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winter-thur, Bern, Arosa, Aarau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterlnnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Sorell Hotel Seidenhof

Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

suchen wir per Ende Oktober 2010 eine

Stv. Gouvernante

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Stellvertretung der Gouvernante bei deren Abwesenheiten, insbesondere die Zimmer-kontrolle sowie die Bearbeitung von Bestellungen und des Inventars. Im Weiteren sind Sie für die Mithilfe auf der Etage und bei der Zimmerreinigung sowie für die Mitarbeit im Restaurant bei Notfällen zuständig. Zudem überwachen Sie die Einhaltung der Arbeitsund Hyglenerichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine aufgestellte und flexible Per-Ihr Profil: Wir wenden uns an eine aufgestellte und flexible Personlichkeit, welche eine abgeschlossene Lehre als Hotefachfrau sowie organisatorische Fähigkeiten mitbringt. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und packen neue sowie herausfordermde Aufgaben mit Elan an. Sie arbeiten auch unter Arbeits- und Zeitdruck ruhig und effizient und verlieren den Überblick nicht. Zudem erkennen Sie rasch das Wesentliche und lösen Probleme systematisch. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, auch hören Sie aktiv zu. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und überraschen das Gegenüber bei passender elegenplieft mit Zusafzleitzunen. Sie aheiten zwischen Montae Gelegenheit mit Zusatzleistungen. Sie arbeiten zwischen Montag und Sonntag jeweils an 5 Tagen in verschiedenen Diensten zwi-schen 07:30 bis 19:30 Uhr.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

Sorell Hotels Switzerland

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



HOTEL SEEROSE

Herzlich willkommen in unserem aussergewöhnlichen Designhotel SEEROSE CLASSIC & ELEMENTS.
Ein 4-Stern Hotel, bekannt für seine Atmosphäre, Innovation und erfolgreiche Entwicklung. Als Familienbetrieb orientieren wir uns am Wohl des Gastes und leben unsere Vision vor:

Ja-Philosophie, Harmonie und ganzheitliche Führung.

Wir suchen Sie - per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung als

VERANTWORTLICHE(R) VERKAUF & MARKETING

Diese Funktion bietet alles, was Ihnen zusagt: Ein pulsierendes und dynamisches Umfeld, ein zukunftsorientierter Arbeitgeber sowie alle den Bereich Verkauf & Marketing tangierenden Aufgaben.

Ihr Wissen um Planung, Umsetzung und Controlling von Marketingaktivitäten ist nicht von gestern – obschon es hierzu einige Praxisjahre und entsprechende Weiterbildung gebraucht hat. Heute widerspiegeln sich diese Erfahrungen mitunter in Ihrem Verhandlungsgeschick und dem sicheren Auftreten; begleitet von der stets positiven Lebenseinstellung und der Freude an der Gastronomie und Hotellerie.

Sie sind deshalb bereit, die herausfordernde Aufgabe anzunehmen, sich zusammen mit einem eingespielten Bereichsleiterteam für stetig steigende Gästezufriedenheit und sichtbaren Kundennutzen einzusetzen. Speziell unsei aktuellstes Projekt - die Wellness-Erweiterung mit Eröffnung 2012 - wird für Sie ein intensives Wirkungsfeld sein.

Dann freuen wir uns über Ihren Besuch auf unserer Website, welche weitere Informationen zu dieser interessanten Stelle für Sie bereit hält. Bitte senden Sie ihre Bewerbungsunterlagen via Post an Manuela Villiger, Verantwortliche Mitarbeiter.







HOTEL SEEROSE AM HALLWILERSEE 5616 MEISTERSCHWANDEN TEL. +41 (0)56 676 68 68 (DIREKT 60) HOTEL®SEEROSE.CH WWW.SEEROSE.CH



Erstklassige Bildung!

Wir sind eine schweizerische und internationale Internats- und Tagesschule (270 Schülerinnen und Schüler) mit Schweizer Gymnasium (eldgenössisch anerkannte Matura), International Baccalaureate (IB) Diploma und zweisprachiger Primarschule (D/E).

Auf 1. Januar 2011 (oder nach Absprache) suchen wir einen führungsstarken

Leiter Hotellerie & Infrastruktur

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Sie sind direkt dem Direktor der Schule unterstellt und verantwortlich für alle Bereiche der Hotellerie (Küche,
- Service, Office, Housekeeping)

 Über Mittag und am Abend sorgen Sie für einen reibungs-losen Ablauf im Speisesaal

 Mitarbeit bei diversen Projekten, welche die Schule als
- Mitarbeit bei diversen Projekten, welche die Schule als Ganzes betreffen
 Zusätzlich sind Sie für folgende Bereiche verantwortlich: Werkgruppe Betriebssicherheit Wohnungsverwaltung der hauseigenen Mitarbeiterwohnungen Neubauten, Renovationen, Umbauten, Bewilligungen Sommer-Camps

Wir erwarten:

- wir erwarten:

 Absolvent einer Hotelfachschule

 Ein paar Jahre Führungserfahrung sowie planerisches und organisatorisches Flair

 Stilsicher in Deutsch und Englisch (m/s)

 Erfahrung in internationalem Umfeld von Vorteil

Wir bieten Ihnen:
Eine vielseitige und anspruchsvolle Führungsaufgabe in einer angenehmen Umgebung.
In der Regel eine Fünftagewoche. 6 Wochen bezahlte Ferien.
Die Möglichkeit, Ihre fachlichen und persönlichen Stärken sowie Ihre unternehmerischen Fähigkeiten in einem internationalen Umfeld einzusetzen. Ihr Arbeitsort befindet sich auf 930 Metern Häbe in der berüchen Nettr des Zwenderung. 930 Metern Höhe in der herrlichen Natur des Zugerbergs. Eine nicht alltägliche Aufgabe für eine verantwortungsvolle

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre Be-

Bitte senden Sie diese mit Foto an folgende Adresse:

Institut Montana Zugerberg

Zugerberg CH-6300 Zug heidi.walliser@montana-zug.ch

Bitte beachten Sie auch unsere Homepage: www.montana-zug.ch

Die Internationale Schule für Touristik ist eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams von Lehrpersonen suchen wir ab Januar 2011

einen Dozenten / eine Dozentin

Tourismuspolitik

(32 Lektionen pro Sem.; Di-Abend und/oder Sa; berufsbegleitende Klassen)

Unterrichtsstoff gemäss Lehrplan.

Wenn Sie über das entsprechende Fachwissen in der schweizerischen Tourismuspolitik verfügen und Freude am Unterrichten haben, sowie wenn möglich in der Erwachsenen-bildung ausgebildet sind, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung an die Schuldirektorin, Frau H. Rychener, die Ihnen auch für weitere Auskünfte zur Verfügung steht (hrychener@ist-zurich.ch).

Internationale Schule für Touristik AG
Josefstrasse 59, 8005 Zürich
Tel 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch





Das Tropenhaus Frutigen ist eine Junge, innovative und rasch wachsende Unternehmung, Mit starken Partnern ist es gelungen, eine einmalige (dee zu verwirklichen und eine einzigartige Positionierung mit der Zucht von Stör und der Produktion von Kaviar sowie von tropischen Früchten (Zewürzen, einer attraktiven Ausstellung und anspruchsvollen Gastronomie, zu erhalten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine führungsstarke und kommunikative Persönlichkeit (w/m) als

Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

Die Position umfasst die Führung der Gastronomie (Ressaurant Terras serie und Esturgeon, Event – Bankert) und aktive Mitarbeit in bereichs übergreifende Projekten. Im Fokus steht die Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Okologie.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Person mit einem breiten gastronomischen Wissen sowie adäquater Aus-/Weiterbildung in Aufgabenbereich. Sie verfügen über einen entsprechenden Abschluss zur Führung gastgewerblicher Betriebe. Ihr ganzheitliches Denken und Ihre Kommunikationsfähigkeit ermöglichen Ihnen, sich souweran innerhalb eines breiten Spektrums an Ansprechgruppen zu bewegen. Sie kommunizieren sicher in Deutsch, Französisch und Englisch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an Tropenhaus Frutigen Beat Schmidt, Geschäftsführer Frutigen schmidt@tropenhaus-frutigen.ch



DCT UNIVERSITY CENTER SWITZERLAND

HOSPITALITY LEADERSHIP & EUROPEAN CULINARY ARTS

International Hotel Management School and Culinary Arts Center in Vitznau is looking for a

Team Leader School Kitchen

Pronie: General knowledge and experience in Swiss and inter-national cuisines, including Asian Leadership and managerial skills Flair to guide and work with international students

Flair to guide and work with international students
Ability to communicate in English and German
Good IT skills
30–40 years of age
Swiss or permit C/B
Immediate availability is preferred

We offer:

An attractive environment as a part of a dynamic team Regular working hours
Competitive compensation
Opportunity to improve your own skills in internal culinary arts programs

Please send your complete application documentation (in English or German) by mail to DCT University Center, Human Resource Department, 6354 Vitznau or by e-mail to hr@dct.edu



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungs-reich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit einem Lächeln serviert. Für unseren MISTER WONG-Betrieb in Basel suchen wir per sofort eine

Geschäftsführer-Assistentin

Ihre Aufgabe ist die Unterstützung des Geschäftsführers beim "daily business" sowie die Übernahme von Verant-wortung bei dessen Abwesenheit. Sie helfen bei der Be-treuung der Gäste sowie bei der Erledigung von admi-nistrativen und organisatorischen Arbeiten.

Sie haben eine Berufslehre in der Gastronomie absolviert, bringen Fronterfahrung (Bedingung) mit und sind ausserdem eine kommunikative und begeisterungsfähige Gastgeberin. Wir bieten ein aufgestelltes und motiviertes Team.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant MISTER WONG

Frau Madlen Loleit Centralbahnplatz 1, 4051 Basel wong.basel.bhf@gastrag.ch ♦ www.mister-wong.ch

LUZERN

Schweiz - Switzerlan Bahnhofstrasse 3 - CH-6002 Luze Phone +41 (0)41 227 17 Fax +41 (0)41 227 17 ww.luzern.com - luzern@luzern.co



siesta zoo//! Restau

anspruchsvollen Tagungsgast zu verwöhnen.

Unser Restaurant Siesta gehört zur Zoo Restaurants GmbH, welche wiederum eine Tochtergesellschaft des Zoo Zürich ist. Für dieses lebhafte Familienrestaurant mitten im Zoo mit Bankettanteil bis zu 300 Personen am Abend, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n versierten und erfahrenen

STEIGENBERGER

Das Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen

Gelegen in einer der berühmtesten Feriendestinationen der Schweiz, bietet das wunderschöne Chalethotel mit 122 Zimmern, 8 Suiten, 1 Halbpensionsrestaurant mit 200 Sitzplätzen, 1 Å-la-carte-Restaurant mit urigem Charme und 56 Sitzplätzen, 1 Hallenbar mit Lounge-Charakter und grossen Kamin, 1 Käse-Chalet sowie 6 Tagungsräumen für bis zu 130 Personen und einem grosszügigen Wellnessangebot alles, um sowohl den Feriengast wie auch den

Für unser Chalethotel in Gstaad Saanen suchen wir herzliche Gastgeber (m/w); die motiviert jeden Tag aufs Neue unseren Gästen einen unvergesslichen Urlaub bereiten. Gehören Sie dazu? Dann bewerben Sie sich bei uns.

Für die Wintersaison 2010/2011 suchen wir:

DirektionsassistentIn (D/E/F)

• stellvertretende Empfangsleitung (m/w) Night Auditor (m/w) • Chef de rang (m/w) • Réceptionsmitarbeiterin (D/E)

 Restaurantleitung (m/w) • Barchef (m/w) Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an: Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen Herrn Ferdinand T. Salverda

Direktor & Gastgeber Schönriedstrasse 74 3792 Saanen Tel. 0041 (0)33 748 64 64 www.steigenberger.com/Gstaad_Saanen

Stv. Geschäftsleiter/in

- Sie haben bereits in einem hochfrequenz Freeflow Restaurant gearbeitet Sie verkaufen, planen und führen professionell Bankette und Events durch
- "Visual Merchandising" ist Ihre Leidenschaft und präsentieren unsere
- Frodukte optimal
 Sie sind ein Organisationstalent und unterstützen unseren Geschäftsleiter in
- administrativen Aufgaben und in dessen Abwesenheit in allen Belanger

Unsere Anforderungen an Sie

- Sie haben eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung in ähnlicher Position
 Sie lieben den Umgang mit unseren vielseitigen Gästen
 Sie verfügen über Erfahrung Bankett Bereich
 Sie haben bereits erste Führungserfahrung gesammelt
 Sie sind ein anspruchsvolles und hektisches Tagesgeschäft gewöhnt
 Sie haben den Blick für Optail zind kannansitätig und flestihel.

- Sie haben den Blick für's Detail, sind kommunikativ und flexibel
- Sie sprechen Schweizerdeutsch und sind von deutscher Muttersprache

Sind Sie interessiert an dieser neuen und anspruchsvollen Tätigkeit in tierischer Atmosphäre? Dann zögern Sie nicht lange und schicken Sie uns Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnissen und Diplomen). Angela Loewer freut sich auf Ihre Unterlagen per E-Maill

Noch Fragen? Ihre Fragen zur Stelle beantwortet gerne Herr Peter Balordi, Leiter Gastronomie telefonisch.

Angela Loewer – Leiterin Personal Zoo-Restaurants GmbH, Zürichbergstrasse 219, 8044 Zürich Telefon: 044/254 26 00 E-Mail: bewerbung@zoo.ch

Mitarbeiter/In Kommunikation

Die Luzern Tourismus AG ist das Kompetenzzentrum für Positionierung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung und Gästebetreuung im Dienst von rund 100 Partnern, die für Luzern und die Region Vierwaldstättersee erstklassige Dienstleistungen erbringen. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Februar 2011 eine Fachperson für den Bereich

Kommunikation und Media Relations (100%)

Ihre Hauptaufgaben: Als Mitglied des Kommunikationsteams sind Sie zuständig für den weiteren Aufbau und die Pflege von relevanten Schlüsselmedien im In- und Ausland sowie die Pfanung, Organisation und aktive Betreuung von Medienreisen und TV-Projekten vor Ort. Sie bearbeiten selbständig Medienanfragen, recherchieren und bereiten professionelle Pressionformationen auf. Abeitelungsübergreifend erstellen Sie Konzepte für Medien-Events und führen diese in Zusammenarbeit mit den Teammitgliedern oder weiteren luoristischen Partnern durch. Ebenfalls unterstützen Sie andere Abteilungen bei der Kommunikation.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine/n Tourismusfachfrau /-mann HF mit Vertiefung im Bereich PR & Kommunikation und Ahnlicher Berufserfahrung. Sie sind eine engagierte, belastbare, zuverlässige und kommunikative Persönlichkeit und kennen sich im Tourismus, vorzugeweise Luzeri-Vierwaldstätter-see, aus. Weltere Stärken sind Ihre redaktionellen und konzeptionellen Fahigkeiten wie auch ihre sehr und erhöhliche Ausrucksweise in Deutsch und Englisch; zusätzliche Sprachen sind von Vorteil. Eine gute Auflassungsgabe, Eigeninitiative, Freude an Teamarbeit und ein hoher Grad an Sebstadfigkeit und Plasbillati unden ihr Profilia für

Wir bieten Ihnen: Ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet mit Mitgestaltungsmöglichkei-ten in einem motivierten Team im internationalen Lumfeld, Es erwartet Sie ein freundliches Arbeitsklima an einem atträktiven Arbeitsplatz mitten in der Leuchtenstadt.

Interessiert? Frau Regina Waldis, Admin. Geschäftsführerin, freut sich auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Regina Waldis Luzern Tourismus AG Bahnhofstrasse 3 6002 Luzern regina waldis@luzern.com www.luzern.com

Wir suchen gute Leute für das Lokal «the blinker»; die Crew garantiert für Qualität auf hohem Niveau, 364 Tage im Jahr. Der Arbeitsort ist Cham. www.the-blinker.biz

Vollzeit:

Chef de partie m/w Junior Chef de partie m/w Commis de cuisine m/w Restaurationsfachangestellte/r

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zuhanden von Hubert Erni Geschäftsleiter erni@3-2-1.ch

3.2.1 hubert erni ag gewerbestrasse 9 postfach ch-6330 cham 2 fax +41-41 710 40 64 phone +41-41 710 40 60 contact@3-2-1.ch www.3-2-1.ch

WENGEN "

IUNGFRAU

Wengen Tourismus sucht per 1. Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Tourist Center (100%)

In einem internationalen Umfeld erwartet Sie eine spannende, abwechslungsreiche Herausforderung.

- Ihr Verantwortungsbereich:

 Führen des Tourist Centers mit einem Team von 4 bis 6 Personen

 Enge Zusammenarbeit mit unserer Hotellerie, Parahotellerie, weiteren
 Leistungsträgern und der Gemeinde

 Gästebetreuung

 Administrative Unterstützung der Vereins- und Vorstandstätigkeit

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung mit Weiterbildung im Touris-musbereich und bringen bereits erste Erfahrungen in der Tourismusbranche mit. Sie kommunizieren stilisicher in deutscher, englischer und französischer Sprache. Sie ver-stehen sich als Teamplayer, haben Durchsetzungsvermögen sowie Organisationsge-schick und arbeiten dienstleistungsorientiert. Sie überzeugen durch Ihre angenehme Umgangsform und ein sicheres Auftreten.

Und zur Ergänzung des Teams eine/n

Mitarbeiter/in Tourist Information (100%)

- Ihre Hauptaufgaben:

 Betreuung unserer Gäste am Schalter, am Telefon, per Post und E-Mail

 Vermittung von Informationen und Unterkünften sowie Erledigung aller
 damit zusammenhängenden Aufgaben
- Verkauf
 Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Gästeveranstaltungen

- Von unserem neuen Teammitglied erwarten wir:

 Berufserfahrung im Tourismus sowie Freunde und Engagement für die Jungfrau-Region

 Gute mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache (weitere Sprachen erwünscht)

 Vertiefte Anwenderkenntnisse in MS Office

 Dienstleistungsorientiertes Handeln, Flexibilität und Belastbarkeit

- Wir bieten unseren neuen Teammitgliedern:

 Abwechslungsreiche und spannende Arbeitsstelle im Zentrum von Wengen im neu erbauten Tourist Center mit guler Infrastruktur sowie modernen Hilfsmitteln

 Mitgestaltungsmöglichkeiten und Verantwortung

Sind Sie interessiert? Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: Wengen Tourismus, Karl Näpflin, Präsident, Postfach, 3823 Wengen, Tel. 079 3509065 oder per E-Mail an naepflin@quicknet.ch

www.mywengen.ch



Als Restaurant mit attraktivem Mittagstisch und lebhaftem Barbetrieb am Abend suchen wir Dich! Ab 1. Dezember oder nach Vereinbahrung

Servicemitarbeiter/in 100%

Profil: Serviceerfahrung, Muttersprache deutsch, zwischen 22 und 35 jährig Wir bieten: Gutes Arbeitsklima und Team, min. jedes 2te Wochenende Frei, gute Entlöhnung

Mr. Pickwick Pub, Graben 6, 5000 Aarau piwi-aarau@bluewin.ch oder 062 822 14 05



Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Win-

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 5. April 2011

CHEF DE PARTIE - TOURNANT COMMIS DE CUISINE SERVICEFACHANGESTELLTE (w) ZIMMERMÄDCHEN/ALLROUNDERIN **KÜCHENHAUSBURSCHE**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

Für die Wintersaison 2010/11 suchen

Chef de Bar (w/m)

Nr. 41 / 14 Oktober 2010

für unsere neue Schneebar inmitten des Skigebietes Klewenalp-Stockhütte!!!

Sie führen aktiv unsere neue Schneebar Sie tunren aktiv unsere neue Schneeber an der Front, sind topmotiviert, haben kreative Ideen, behalten auch in hek-tischen Momenten einen kühlen Kopf und schätzen den Umgang mit unseren Gästen.

Unterkunft im Berggasthaus bei Bedarf

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Berggasthaus Panorama Reto Roos

Klewen 1 6375 Beckenried

Tel. 041 6202922 panorama@klewenalp.ch



Wintersaison im

***CHALET HOTEL ALTE POST
3818 Grindelwald

im Zentrum direkt neben Bergbahn First.

Wir suchen für kommende Winter-saison auf 15. Dez. nette, freundliche und kontaktfreudige

TOCHTER

als HOFA-Réceptionspraktikantin

mit Sprachkenntnisser

Mithilfe an der Réception und Betreu-ung unserer Gäste an der Hotel-Skibar, sowie in unserem heimeilgen Spezialitä-tenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfre

Servicefachangestellte

fach- und sprachkundig

Es freut sich auf Ihre Bewerbung: Annagret Gruber-Abegglen Tel.: 033 853 42 42 Fax: 033 853 42 88 E-Mail: altepost@grindelwald.ch www.altepost-grindelwald.ch

HOTEL VALAISIA

Das ***Hotel Valaisia liegt sehr zentral und doch ruhig auf dem Sonnenplateau von Crans-Montana. Unsere Gäste schätzen Somienpiateau von Crans-Montana. Unsere daste schatzen den äusserst zuvorkommenden Service, die gepflegte Rüche, das grosse Spiel- und Freizeitangebot sowie den einladenden Wellnessbereich mit Solbad 33 °C. In unserem Haus fühlen sich Kinder ebenso wohl wie anspruchsvolle Geniesser, Kontaktfreudige und Sportbegeisterte.

Per Anfang Wintersaison 2010/2011 haben wir folgende Steller in der Küche und im Service neu zu besetzen:

- Koch (Commis de cuisine) - Sous-Chef mit Führungserfahrung
 - Küchenhilfe
 - Servicefachangestellte/-r

- Barmitarbeiter/-in

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre und bringen Ihre Erfahrungen in der fäglichen Arbeit mit ein, Wir suchen Persönlichkeiten mit Gastgeberqualitäten und dem richtigen Flair im Umgang mit unseren Gästen.

Wir bieten Ihnen ein lebhaftes Umfeld mit spannender Kontakten. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem aktuellen L-GAV des Schweizer Gastgewerbes. Unseren dem aktuelier Lava vos Schwelzer Gastgeverbes, Onserte Mittarbeitenden bieten wir Wohnmöglichkeiten im Hotel und die Benützung der Badelandschaft mit Fitnessraum, Ihnen steht mit der Ferienverein-Gruppe eine Arbeitgeberin mit interessanten Weiterentwicklungsmöglichkeiten und verschiedenen Arbeitsfeldern zur Seite. Zudem profitieren Sie von attraktiven Reisevergünstigungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen per Post oder per E-Mail an Herrn Walter Gaberthüel, Direktor.

Hotel Valaisia Herr Walter Gaberthüel Route de Vermala 10-12, CH-3963 Crans-Montana Tel. +41 27 481 2612, Fax +41 27 481 2660 walter.gaberthuel@hotel-valaisia.ch www.hotel-valaisia.ch

Die Region Thunersee zählt zu den Top-Tourismusdestinationen in der Schweiz. Ab dem 1. März 2011 suchen wir eine/n

GeschäftsführerIn/TourismusdirektorIn

- Hauptaufgaben:

 Operative Führung der Marketingorganisation Thunersee Tourismus
 Strategische Planung gemeinsam mit Vorstand und Aufsichtsrat und
 Umsetzung der zu realisierenden Massnahmen.
 Marketing: PR und Kommunikationsauffritt, Messeauffritte, Events, Aktionsplanung auf den Märkten, Werbung und Verkaufsförderung, Akquisition und persönliche Betreuung wichtiger Multiplikatoren inkl. Reisetätigkeit, intensive Kommunikation mit Journalisten und Partnern, Ausarbeitung von Programmen zur Kundenbindung/CRM, Koordinati-on und Durchführung von PR-Aktionen und Projekten, Erstellung und Auswertung von erfolgsanalysen.

 Budgetplanung, Controlling, Personalwesen

 Repräsentation des Tourismusverbandes nach aussen und Zusammen-

 - arbeit mit den Mitgliedern
 Kooperation und Zusammenarbeit mit den Leistungserbringern
 Mitarbeiterführung

- Anforderungen:

 Entsprechende Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung

 Exzellentes Auftreten und Kommunikationsfähigkeit

 Exzellentes Auftreten und Kommunikationsfähigkeit

 - Perfektes Englisch in Wort und Schrift, 2. Fremdsprache von Vorteil Teamfähigkeit, Organisationsgeschick Zahlenverständnis gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse Verantwortungsbewusstsein

 - Vertiefte Marktkenntnisse im Tourismusbereich
 - Mitarbeiterführungskompetenz
 Netzwerk

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum 1. November 2010 zuhanden von: Peter Dütschler, Präsident Thunersee Tourismus, Fliederweg 11, Postfach 2125, 3601 Thun



THUNERSEE THOMESEE



GRINDELWALD = WENGEN = MÜRREN = LAUTERBRUNNEN

Die Jungfrau Region Marketing AG als Marketing- und Verkaufsorganisation der Top-Tourismusregionen Grindelwald, Wengen, Mürren und Lauterbrunnen sucht zur Ergänzung ihres Teams eine/n

Vertriebs- und Verkaufsleiter/in

- Ihre Hauptaufgaben

 Operative Leitung der Abteilung Vertrieb und Verkauf
- Ausbau bestehender und Ermittlung bzw. Aufbau neuer Vertriebswege
 Betreuung und Pflege von bestehenden Key Accounts in Tourismus und Wirtschaft
- Gewinnung und Aufbau von Partnerschaften mit Grossunternehmungen
- für Individual- und Gruppen-Bereich

 Zusammenarbeit mit technologischen Geschäftspartnern

 Ausarbeitung von kommerziellen Strategien für den Verkauf

 Bearbeitung, Planung und Umsetzung der operativen Verkaufsaktivitäten inklusive Marktbearbeitung im definierten Gebiet (In- und Ausland),
- vor allem im B2B-Bereich

 Verkaufsorientierte Führung des motivierten Call-Center-Teams

Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Weiterbildung im Tourismus und in Betriebswirtschaft
 Erfahrung in den Bereichen Touroperating, Verkauf und Vertrieb
 Sicheres Auftreten, Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen
 Sehr gute Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache
- Innovationsorientierte Persönlichkeit
 Begeisterung für die Jungfrau-Region
 Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten und zur Reisetätigkeit

Wir bieten Ihnen

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

Saisonpässe der Jungfrau-Region

Stellenantritt: 1. Januar 2011 oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Grindelwald

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Philippe Sproll, Geschäftsführer, unter Telefon 033 854 12 70 zur Verfügung.

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

Jungfrau Region Marketing AG, Frau Ursula Mühlemann, Postfach 131, 3818 Grindelwald, ursula.muehlemann@myjungfrau.ch, Tel. 033 854 12 60 www.myjungfrau.ch

Sie wollen ab Januar 2011 oder früher zur Fortsetzung einer langjährigen Erfolgsgeschichte beitragen &

schätzen einen lebhaften Arbeitsplatz im Herzen von Zürich?!

Wir suchen

REZEPTIONSMITARBEITENDE m/w mit Shiftleader-Qualitäten

sowie guten Deutsch- und Englischkenntnissen

Sie haben eine Hotelhandelsschule besucht und/oder eine Ausbildung in der Hotellerie absolviert. Zudem verfügen Sie über Berufserfahrungen an der Rezeption sowie unternehmerisches & kundenorientiertes Denken und sind kommunikativ?!

Sie strahlen Lebensfreude aus, haben ein gepflegtes Auftreten, wollen unseren Gästen und Ihren Kolleginnen & Kollegen kompetent und beherzt mit Rat und Tat zur Seite stehen?!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!!

Hotel Central Plaza AG - Central 1 - 8001 Zürich oder personal@central.ch

www.central.ch - Member of Warwick Int. Hotels



Neues Glück im neuen Jahr? Wir suchen ab Januar 2011...

ATRIUM-HOTEL-BLUME 公本學事學事分

... eine gelernte Service-oder Restaurationsfachfrau

für unser gepflegtes À-la-carte-Restaurant mit internationaler Gästestruktur.

Sie haben Freude, in einem jungen Team selbstständig zu arbeiten? Sie sprechen fliessend Deutsch und haben gute Englischkenntnisse? Und Sie sind zwischen 22 und 35 Jahre jung?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ATRIUM HOTEL BLUME Herr Silvio Erne Kurplatz 4, 5400 Baden Tel. 056 200 0 200 www.blume-baden.ch

Aussergewöhnliches Gasthaus mit eigener Brauerei sucht dich, einen ausserge wöhnlichen

Chef de Service!

Crief de Service!

Für unseren jungen und lebhaften Betrieb wünschen wir uns einen Teamplayer (bis max. 30 J.), welcher freundlich, aufgestellt und belastbar ist, zudem Schweizerdeutsch spricht und mit Herzblut unsere Gäste verwöhnt. Ist dir das Ausbilden von Lernenden kein Fremdwort? Bist du dich zuverlässiges Arbeiten gewohnt und bewahrst auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf? Dazu wünschst du dir in einem aufgestellten Team zu arbeiten? Dann' zögere nicht, uns deine Bewerbungsunterlagen per E-Mail: stefan.schlegel@waedenswiler.ch zu senden. zu senden.



Die Jungfraubahnen Management AG vermarktet verschiedene Ausflugsziele und Bahnen. Dazu gehören Jungfraujoch – Top of Europe, Kleine Scheidegg, Grindelwald-First, Schynige Platte, Grütschalp-Mürren und Harder Kulm sowie der Wintersport der Jungfrau Region.

Marketing-Assistent (w/m)

Arbeitsort Interlaken

Zum Arbeitsgebiet gehört die Mitarbeit bei verschiedenen Projekten, Organisation von Medien- und Studienreisen, Bearbeitung von täglichen Kundenanfragen sowie die tatkräftige Unterstützung in administrativen Routinearbeiten In dieser Tätigkeit stehen Sie in regem Kontakt mit asiatischen Reiseveranstaltern, unseren Aussendienststellen und Hauptpartnern. Sie unterstützen den Leiter Marketing in seinen Aufgaben und vertreten ihn bei dessen Abwesenheit.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und können zusätzlich Berufserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Tourismus vorweisen. Nebst einer schnellen Auffassungsgabe verfügen Sie über sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift. Sie sind eine freundliche und kundenorientierte Persönlichkeit, welche effizient und motiviert arbeitet.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Stefan Pfister, Manager Marketing & Sales unter Telefon 033 828 72 40 zur Verfügung.

Bewerbungen richten Sie bitte an:

Jungfraubahnen, Therese Jaun Schmid, HR-Abteilung, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken









Hören Sie, was diese ehrwürdigen Mauern für Geschichten erzählen? Damit neue Geschichten dazukommen und dieses wunderbare Haus mit von Herzen gelebter Gastfreundschaft weiterblüht suchen wir folgende Persönlichkeiten

Das Restaurant Zum Schützenhaus in Basel ist ein öffentlicher Betrieb mit einem à la carte Restaurant der gehobenen Gastronomie mit einer regionalen, kreativen Küche. Ein grosser Garten mit Lounge & Bar, eine Terrasse sowie verschiedene Bankettsäle für bis zu 240 Personen gehören ebenfalls zum Angebot. Der Traditionsbetrieb befindet sich in einem historischen Gebäude, welches der «Ehrenwerten Gesellschaft der Feuerschützen» gehört. Rund 60 % des Umsatzes werden durch Bankette und Anlässe generiert.

Assistant F&B Manager (w/m) 100%

In dieser abwechslungsreichen Funktion sind Sie für die Bankettorganisation sowie für die Lagerhaltung und Inventur zu-ständig. Des Weiteren sorgen Sie täglich mit viel Engagement für die Gästezufriedenheit, helfen bei Banketten oder im à la carte Service tatkräftig mit. Diverse administrative Tätigkeiten runden ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil

- ene Restaurationsfachlehre
- Erfahrung im Bankettwesen organisatorisches und administratives Flair

Chef de Rang (w/m) 100% Servicemitarbeiter/in auf Abruf

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Bedienung der Gäste beim à la carte Service sowie bei Banketten. Sie besitzen gastgeberisches Flair und begeistern täglich unsere Gäste

Ihr Profil

CH-4051 Basel

- abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte/r
 Erfahrungen in gehobenem Service
 gute Deutschkenntnisse weitere Sprachkenntnisse von Vorteil

Weitere Auskünfte unter www.schuetzenhaus-basel.ch

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an

Georg Eberharter, Restaurant Manager Restaurant zum Schützenhaus Schützenmattstrasse 56



Die QDHP Swiss Management AG mit Sitz in Zug ist eine Filiale der Qatari Diar Real Estate Investment Company und Betreibergesellschaft für deren Schweizer Hotels. Wir entwickeln die Konzepte der Hotels und planen, diese legendären Betriebe für ca. CHF 500 Mio. in den nächsten fünf Jahren zu renovieren, rekonstruieren und wieder zu eröffnen.

Derzeit beschäftigt sich die QDHP Swiss Management AG mit der Projektentwicklung sowie dem Betrieb des Bürgenstock Resort®, des Hotel Royal-Savoy Lausanne und des Hotel Schweizerhof Bern.

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

IT Manager Corporate (M/F)

Ihre Aufgaben

Als IT Manager Corporate sind Sie mitverantwortlich für die IT Gruppenstrategie, den Aufbau und die Entwicklung der IT Abteilung und der Kompetenzen innerhalb der jeweiligen Betriebe. Sie begleiten, planen und organisieren die IT Realisierung des Hotels Schweizerhof in Bern (70%) und sind verantwortlich für das aktive IT Management im Bürgenstock Resort® (20%) sowie im Hotel Royal-Savoy in Lausanne (10%). Sie sind direkt dem Development Manager unterstellt und kennen sich in der internationalen Luxushotelindustrie bestens aus, idealerweise haben Sie bereits Erfahrungen im operativen IT Management eines führenden Hotels. Sie sind bis zur Eröffnung in Bern stationiert und werden danach Ihren Arbeitsplatz in das Bürgenstock Resort® verlegen.

Ihr Profil

Wir wenden uns an kommunikationsstarke, teamorientierte, motivierende und selbständig arbeitende IT- und Organisationstalente. Projekt- und lösungsorientiertes Arbeiten macht Ihnen Freude, Verhandeln und Kommunizieren in Deutsch, Englisch und Französisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, ebenso wie ein sicheres und gepflegtes Auftreten. Sie kennen sich mit operativen Problemen aus und haben keine Angst, an der Front zu stehen. Der erfolgreiche Abschluss einer Hotelfachschule / Fachhochschule rundet Ihr Profil ab.

Kontaktieren Sie uns

Sind Sie an dieser anspruchsvollen und herausfordernden Position interessiert, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Frau Susanne Immer, Office Coordinator, per Email an office@qdhp.ch gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

> QDHP Swiss Management AG Tel. 041 725 4260 - office@gdhp.ch

Berchtold

Catering and Restaurants at its best!

Berchtold Catering AG präsentiert sich als moderner Dienstleister, welcher mit verschiedenen Restaurant-Konzepten, exklusiven Caterings und der VIP-Verpflegung während den Fussball- sowie Eishockeyspielen ein breites Spektrum von Kunden begeistert.

Wir suchen per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung

Banquet Manager

Sie sind für die Vorbereitung sowie Durchführung der breitgefächerten und teilweise sehr exklusiven Anlässe bis zu 2'000 Personen im und ausser Haus verantwortlich. Sie organisieren den Aufbau und die Durchführung jeglicher Anlässe und Ihre oberste Priorität ist es, unsere Gäste glücklich zu machen. Sie repräsentieren unsere Firma gegenüber den Gästen sowie unseren Mitarbeitenden. Die Einteilung und Führung der Sexigemitzheitung nachär einbehatertiglich behachte. der Servicemitarbeitenden gehört selbstverständlich ebenfalls zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind vorzugsweise 30 – 40 jährig, haben Erfahrung in der Bankettleitung und sprechen fliessend schweizerdeutsch. In einem Bankettieitung und sprechen fliessend schweizerdeutsch. In einem lebendigen und vielseitigen Betrieb fühlen Sie sich wohl und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick. Sie führen die Mitarbeitenden klar und mit konkreten Zielen, unsere Gäste zu verwöhnen ist Ihre Leidenschaft und Sie arbeiten gerne frontorientiert. Sind Sie eine offene Gastgeberpersönlichkeit mit Freude am Umgang mit Menschen und zeichnen sich durch Ihr Organisationstalent aus?

Wir freuen uns, Ihnen bei einem persönlichen Gespräch nähere Details dieser abwechslungsreichen Position auszuführen

> **Berchtold Catering AG** Frau Claudia Kretschi St. Jakobsstrasse 395 4052 Basel c.kretschi@hbc.ch www.stadionrestaurants.ch





Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten

Infolge Pensionierung suchen wir nach Vereinbarung eine/n initiative/n

Sous Chef/in 100%

- Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

 Fachliche und organisatorische Unterstützung des Küchenchefs sowie die Stellvertretung während dessen Abwesenheiten
- · Verantwortung für die kalte Küche

Unsere Anforderungen an S

- Fundierte Ausbildung als Koch/Köchin mit mehrjähriger praktischer Erfahrung in einer ähnlichen Funktion
- anninchen Funktion
 Gute kommunikative Fähigkeiten mit einer hohen Dienstleistungsorientierung
 Kreatives Flair für eine moderne und gesunde Küche
 Betriebswirtschaftliches Denken und Handeln
- Positive Einstellung zur Arbeit und Begeisterungsfähigkeit
- Gute PC-Kenntniss

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Sozialleistungen und einen modernen Arbeitsplatz sowie attraktive Arbeitszeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr René Frei, Leiter Küche unter Telefon 056 485.52 31. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Nicole Balsiger, Leiterin Personaldienst, Rehaklimik Bellikon, 5454 Bellikon oder per E-Mail an: nicole.balsiger@rehabellikon.ch.

Spezialklinik für Traumatologische Akutrehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44 info@rehabellikon.ch, rehabellikon.ch

suvacare



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

0800 880 830



Sie haben Freude in einem Top-Team mitzuhelfen, die Gäste der bekannten Winterdestination Flims-Laax-Falera zu verwöhnen, dann suchen wir Sie:

Jungkoch/-köchin, Chef de Partie m/w

zum Mitwirken in unserer kreativen Bri-gade; Restaurantfachfrau/-mann

oder Serviceangestellte/r mit Erfahrung

für unsere Bündnerstube mit anspruchs-vollem Ä-la-carte-Service.

Eintritt Anfang oder Mitte Dezember. Englischkenntnisse erwünscht.

Das Stellenangebot gilt auch für das idyllische Restaurant CAVIGILLI im Oberdorf.

Freie Lehrstellen für HOFA, REFA, KOCH ab Sommer 2011.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL RESTAURANT BELLEVUE CH-7017 Films Marianne Tobler und Rolf Joos Tel. 081 911 3131 E-Mail: info@bellevueflims.ch http./ bellevueflims.ch



Kinderbetreuung 100%

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir eine erfahrene, kompetente Person in einem gepflegten und anspruchsvollen Haus in Zürich.

Sie unterstützen und begleiten zwei Kinder im Alter von 7/10 mit großem Engagement und Freude, in allen Aspekten.

Wir suchen eine einfühlsame, aufgestellte und absichtsvolle Person die sich ihrer Aufgabe sehr bewusst ist und die Kinder in Eigenverantwortung führt und sie auf ihren Weg begleitet.

Sind Sie eine selbständige und verantwortungsvolle Person und an einer langfristigen Anstellung interessiert? Sind Sie breit sich in die Familie zu integrieren und auch dort zu wohnen? Ein angegliedertes Studio steht Ihnen zur Verfügung. Haben Sie zudem einen Führerausweis? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, und Leumundszeunis Leumundszeugnis.

MARTINA KURTH
PERSONALVERMITTLUNG FüR IHR
ZUHAUSE
Meiersmatstr. 4, 6043 Adligenswil
Tel. 041 372 16 76
m.kurth@familycarecompany.com www.familycarecompany.com



Sie lieben Ihren Beruf und möchten in einem kleinen Team als

Koch (m/w)

mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir suchen einen gelernten Koch (evtl. Jungkoch) für eine Vollzeitanstellung (Ganzjahresstelle). Sie sollten einige Jahre Berufs-erfahrung mitbringen und Freude haben mit marktfrischen Produkten zu arbeiten. Wenn Sie gerne im Team arbeiten, flexibel und selbständig sind, dann fühlen Sie sich sicher wohl bei uns.

Wir bieten Ihnen gute Arbeits-bedingungen, faire Bezahlung und geregelte Arbeitszeiten.

Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Pius Birchler, Tulipan AG 055 418 80 80 info@tulipan.ch





Die MICROS-Fidelio Suisse AG, ein Tochterunternehmen der Micros Systems Inc. (NASDAC: MCRS), ist der führende An-bieter von hochwertigen IT-Gesamtlösungen für die Hotellerie, Gastronomie, Spitäler und Freizeitparks.

Zur Verstärkung unseres MICROS-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Installation, Schulung und Support Micros Kassensysteme

- Ihre Aufgaben:
 Ihre Aufgaben:
 Installationen Windows PCs und Server (Hard- & Software)
 Integration in der Hardware in bestehende Netzwerke
 Installationen vom Microsoft Applikation & Updates
 Kundenspezifische Anpassungen (MSSQL, Oracle & Sybase)
 Kundenbetreuung/- beratung während und nach der
 Implementierungsphase
 Konfiguration und Installation bei unseren Kunden
 Einrichten von Schnittstellen zu anderen Systemen
 Support der Kunden per Teefon, Modem, Web, eMail und
 gelegentlich Pikettdienst
 Produktpräsentation als Vertriebsunterstützung bei den
 Kunden, auf Messen und anderen Fachtagungen
 Testen neuer Versionen als Unterstützung im Produkt
 Management
 Ihr Profili

Ihr Profil:

- Ihr Profil:

 Sehr gutes, praxiserprobtes Hard- und Software Knowhow evtl. mit entsprechender Ausbildung
 Erfahrung im IT Bereich
 Fläir für technische Belange & abstraktes Denken
 Kenntnisse von MICROS Kassensystemen oder Materials Control von Vorteil
 Sprachkenntnisse DI-/E in Wort und Schrift
 Hohe Reisebereitschaft
 Freude am Kundenkontakt
 Organisationsfähigkeif und Selbstständigkeit
 Freude am Lemen und Begabung fürs Lehren
 Sicheres Auftreten und gepflegte Umgangsformen
 Belastbar und teamfähig

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen und ausgezeichnete Sozialleistungen in einem dynamischen Unternehmen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Roman Glanze unter +41 44 701 96 96 gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Bewerbung per E-Mail an rglanzer@micros.com

MICROS-Fidelio Schweiz beschäftigt heute über 80 Mitarbeiter. Vom Hauptsitz in Stallikon/Zürich und von den Stützpunkten in Morges/Lausanne und Lugano werden über 1'500 Kunden rund um die Uhr nachhaltig betreut.

micros FIDELIO BELLA)ita

MICROS-Fidelio Suisse AG | Rainstrasse 1 | 8143 Stallikon Tel. +41 44 701 96 96 | www.micros-fidelio.ch



Die MICROS-Fidelio Suisse AG, ein Tochterunternehmen der Micros Systems Inc. (NASDAC: MCRS), ist der führende An-bieter von hochwertigen IT-Gesamtlösungen für die Hotellerie Gastronomie, Spitäler und Freizeitparks.

Zur Verstärkung unseres FIDELIO-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

litarbeiter/in Installation, ichulung und Support FIDELIO Suite 8

- Ihre Aufgaben:
 Kundenbetreuung/ -beratung während und nach der

- Kundenbetreuung/ -beratung während und nach der Implementierungsphase
 Vorbereitung und Durchführung von Anwendertrainings
 Konfiguration und Installation bei unseren Kunden
 Einrichten von Schnittstellen zu anderen Systemen
 Support der Kunden per Telefon, Modem, Web, eMail
 Produktpräsentation als Vertriebsunterstützung bei den Kunden, auf Messen und anderen Fachtagungen
 Testen neuer Versionen als Unterstützung im Produkt
 Management

Ihr Profil:

chlossene Hotelfachschule o.ä.

Abgeschlossene Hotelfachschule o.ä.
(KV mit Berufsmatura)
Erfahrung als Receptionsmitarbeiter/In
Kenntnisse von Fidelio Front-Office von Vortell
Flair für technische Belange
Sprachkenntnisse DiF/E in Wort und Schrift
Hohe Reisebereitschaft
Freude am Kundenkontakt
Organisationsfähigkeit und Selbstständigkeit
Freude am Lemen und Begabung fürs Lehren
Sicheres Auftreten und gepflegte Umgangsformen
Belastbar und teamfähig

· Belastbar und teamfähig

Arbeitsort: Morges/Lausanne oder Stallikon/Zürich

Es erwarten Sie attraktive Anstellungsbedingungen und ausgezeichnete Sozialleistungen in einem dynamischen Unternehmen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Christian Mattle unter +41 44 701 96 96 gerne zur Verfügung und freut sich über Ihre Bewerbung per E-Mall an cmattle@micros.com

MICROS-Fidelio Schweiz beschäftigt heute über 80 Mitarbeiter. Vom Hauptsitz in Stallikon/Züröch und von den Stützpunkten in Morges/Lausanne und Lugano werden über 1'500 Kunden rund um die Uhr nachhaltig betreut.

micros FIDELIO BELLA Vita

MICROS-Fidelio Suisse AG | Rainstrasse 1 | 8143 Stallikon Tel. +41 44 701 96 96 | www.micros-fidelio.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







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!

Direktion / Geschäftsleitung		
Position, Arbeitgeber	sign intellegat vertigatif earen vi	Job-Code
Vizedirektor	Region Bernada	J20474
Direktionsassistent/in	Region Zentralschweiz	J20481
Operative/r Leiter/in Hauswirtschaft	Region Zürich	J20431
Betriebsassistent/in mit leitender Funktion	Region Bern	J20461
Gastgeberpaar/Gastgeber (m/w)	Region Zürich	J20287
AbteilungsleiterIn Fleisch	Region Waadt/ Unterwa	allis J20546
Gastronom	Region Bern	J20479

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistent/in Lohnadministration 80%	Region Zürich	J20435
Sales & Account Manager (w/m)	Region Zürich	J2041
Sales Manager (m/w)	Region Bern	J20313
Empfangspersönlichkeit	Region Basel	J20414
TeamleiterIn Debitorenbuchhaltung	Region Zürich	J20499
Assistant/e du Conseil d'administration et de la Direction (80-100%)	Region Zürich	J20275
Art Director w/m	International	J20276
PersonalsachbearbeiterIn 80%	Region Zürich	J20422
HR Manager/In	Region Zentralschweiz	J20489
Manager Meetings UK & Ireland.	International	J20427

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Barchefin	Region Bern	J20541
Réceptionist m/w	Region Schaffhausen	J20277
Chauffeur / Portier	Region Basel	J20279
Réceptionist/in	Region Zürich	J20312
RezeptionistIn	Region Basel	J20286
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J20417
Chef de réception	Region Bern	J20472
Chef de Brigade Front Office	Region Genf	J20505
Guest Relations Manager	Region Bern	J20471
Receptionist/in	Region Zürich	J20439
Reservationssekretär/in	Region Oberwallis	J20524
Mitarbeiterin für Rezeption und Frühstückservice	Region Oberwallis	J20424
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J20482
Front Office Manager	Region Bern	J20478
Assistant Front Office Manager (w/m)	Region Ostschweiz	J20423
Chef de Réception	Region Mittelland (SO,AG)	J20530
Receptionistin 2014 AV 100 AV	Region Oberwallis	J20537
Receptionistin	- Region Graubünden	J20536
Shift Leader	Region Zürich	J20539
Chef de reception	Region Oberwallis	J20418

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Wein	Region Bern	J20419
LeiterIn Repräsentation	Region Zürich	J20412
Bankettleiter (m,w)	Region Bern	J20476
Chef de Rang	Region Zürich	J20487
Serviceaushilfe für verschiedene Events	Region Bern	J20470
Bankettleiter w/m	Region Zürich	J20496
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J20467
Guest Relations	Region Basel	J20319
F&B Assistent m	Region Zürich	J20300
Reservationsmitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20426
Barman/Barmaid	Region Genf	J20504
Assistant Maître d'hôtel Banquets	Region Genf	J20502
Koch / Köchin	Region Zürich	J20305
Bankettleiter (m/w)	Region Zürich	J20535
MitarbeiterIn Service	Region Zürich	J20273
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J20475

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Graubünden	J20485
Chef de partie (w/m)	Region Zürich	J20498
Chef de Partie	Region Genf	J20506
Commis de cuisine	Region Genf	J20508
Commis de cuisine	Region Graubünden	J20511
Chef de partie	Region Oberwallis	J20512
Chef de partie	Region Graubünden	J20515
Chef de partie senior (Irland - Region Derry)	International	J20526
Sous-chef (Irland – Region Derry)	International	J20527

Küche		
Position, Arbeitgeber	lücklich zu machen Sinoe	Job-Code
Chef pâtissier (1962)	Region Oberwallis	J20523
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AG)	J20528
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J20532
Jungkoch / Chef de Partie	Region Zürich	J20534
Sous Chef (60) meme ni morro abreviewnoù bneze.	Region Zürich	J20540
Kochaushilfe für Events	Region Zürich	J20545
line chef (koch/köchin) 50 - 70 %	Region Zürich	J20296
Demi-Chef de Partie (m/w)	Region Zürich	J20290
Koch	Region Bern	J20291
Demi-Chef de partie	Region Zürich	J20303
Chef de partie	Region Zürich	J20302
Commis de cuisine	Region Zürich	J20304
Chef de partie m/w	Region Zürich vos aggib	J20309
Commis de cuisine m/w	Region Zürich	J20311
Frühstückskoch - OA OTHERS	Region Bern	J20314
Küchenchef (m/w)	Region Zürich	J20315
Sous Chef (w/m)	Region Zürich	J20316
Chef de partie	Region Oberwallis	J20421
Sous-Chef do grantisteour	Region Zürich	J20428
Chef de partie	Region Zürich	J20441
Kantinekoch	Region Basel	J20449
Chef de partie	Region Bern	J20452
Diätkoch (m,w)	Region Bern	J20453
Commis de cuisine	Region Bern	J20463
Bäcker-Konditor	Region Bern	J20458
Chef de partie	Region Bern	J20451
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J20466
Chef de partie Patisserie	Region Bern	J20473
Koch	Region Bern	J20465
Diätkoch/in	Region Bern	J20477
Chef patissier	Region Graubünden	J20484

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Co
Commis de rang	Region Bern	J202
Commis de rang	Region Oberwallis	J203
Commis de rang	Region Oberwallis	J203
Demi-chef de rang m/w	Region Zürich	J202
Chef de service m/w	Region Zürich	J203
Barmitarbeiter/in Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J202
Chef de service	Region Graubünden	J205
Servicemitarbeiter Servicemitarbeiter	Region Bern	J204
ront of house manager	Region Zürich	J202
Restaurantleiter	Region Zürich	J203
ervicefachangestellte/r	Region Zürich	J203
Chef de service (m)	Region Zürich	J204
ankettaushilfe m/w	Region Zürich	J203
ervicefachfrau	Region Graubünden	J204
Thef de rang	Region Bern	J202
estaurationsfachfrau/-mann	Region Ostschweiz	J20
astgeber-Persönlichkeit	Region Zentralschweiz	J20:
IP Hostessen/Serviceaushilfen	Region Bern	J20-
hef de Service (m/w)	Region Zentralschweiz	J20:
erviceaushilfe Frühstücksservice 40-60% (w)	Region Zürich	J20
ervicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20
ervicemitarbeiter (m/w)	Region Zürich	J20
hef de Service (m/w)	Region Zürich	J20
emi-chef de rang	Region Oberwallis	J20
ervicefachangestellte 80%-100%	Region Mittelland (SO,AG)	J20
hef de rang	Tessin	J20
hef de service (w)	Region Zentralschweiz	J20
erviceangestellte 20-60%-Pensum	Region Basel	J20
hef de service	Region Bern	J20
thef de Service	Region Basel	J20
hef de rang	Region Zürich	J20
erveur/Serveuse	Region Genf	J20
hef de rang	Region Genf	J20
faître d'hôtel Restauration	Region Genf	J20
ervicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J20-
ervicefachangestellte	Region Bern	J20
erviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J20
ervicefachangestellter	Region Bern	J20
erviceangestellter	Region Bern	J20
ssistant Maître d'hôtel	Region Genf	J20
ervicefachangestellte	Region Bern	120
eam member (service) 50 - 70 %	Region Zürich	J20:
Chef de service	Region Oberwallis	J20:



Unser urbanes 4* Business-Hotel in Unser urbanes 4* Business-Hotel in der Altstadt von Basel mit 206 Zimmer, dem italienischen Restaurant Filini, einem modernen Meeting&Event-Bereich und einem Catering-Service sowie einem Fitness- und Wellnessbereich mit Hallenschwimmbad ist komplett renoviert.

Zur Unterstützung unseres Service-Teams suchen wir per 1. November 2010 oder nach Vereinbarung ei-

Servicefachfrau/- mann

die/der es versteht die Wünsche unserer internationalen Gäste zu erfüllen. Sie sind flexibel, aufmerk-sam, sind sich selbstständiges Ar-beiten gewohnt und haben Freude an Ihrem Beruf. Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Service und haben zudem Erfahrung im Bankettbereich. Neben Deutsch sprechen Sie Englisch und Italie-nisch.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in einer internatio-nalen Hotelkette mit guten Karrie-remöglichkeiten sowie ein motivie-rendes Arbeitsklima in einem neuen Restaurantkonzept.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Nicolas Ott, HR Manager Radisson Blu Hotel Basel Steinentorstrasse 25, 4001 Basel nicolas.ott@radissonblu.com www.radissonblu.com/hotel-basel

Stellenvermittlungen

Coole Jobs in Flumserberg



Saison- und Jahresstellen in Gastronomie und Gewerbe Keine Vermittlungsgebühren Alle Infos unter:

www.flumserberg.ch



www.bauernhof-ulmiz.ch Tel. 031 751 10 09

Für unser Spezialitäten-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch m/w Chef de Partie m/w von Vorteil mit Erfahrung

Wenn Sie Interesse haben in einem familiären Umfeld zu arbeiten, selbestäändiges Arbeiten gewohnt sind, neue Ideen und viel Motivation mit-bringen, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

REZEPTIONSMITARBEITER/IN

STELLENBESCHRIEB

Check-in und Check-out der Hotelgäste / Reservationsannahme / Gäste-Hoteldienstleistungen

STELLENPROFIL

Berufsausbildung im Hotelfach / Erfahrung mit Betriebssystem Protel / Kundenorientiert und kommunikativ / Zuverlässig und verantwortungs-

Mehr Infos und weitere Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch



Suisse romande

Petit hôtel de charme situé au cœur de la Vieille Ville de Fribourg cherche, **de suite ou à convenir,** une personne de confiance pour le poste de

réceptionniste à 100%

- i etes: coopératif et sociable capable de travailler de manière autonome et flexible d'apparence soignée

Votre candidature nous intéresse. Faites parvenir votre dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

Romantik Hôtel-Restaurant Au Sauvage, A l'att. de Mme Buchi Planche-Supérieure 12, CH-1704 Fribourg

International

4* Hotel Australien

Restaurant / Bar Manager fliessend in Englisch, Erfahrungen als Restaurant Manager in 4*/5* international Hotel – nur single.

5* Kreutzfahrtschiff Chef de Rang / Barman / Chef de Partie

fliessend in English, abgeschlossene Ausbildung, einige Jahre Erfahrungen in 4*/5* Hotels / Restaurants Interview in Zürich Mitte November

www.wips.ch -Tel: +41(0)62 724 03 90 Bewerbung via Email: info@wips.ch

nden in und um Bern für ststellen sowie temporäre Einsätze / Aushilfen

Küchenchefs Köche Jungköche Casseroliers Restaurationsleiter Servicemitarbeiter **Buffetdamen** Gouvernanten Zimmermädchen Rezeptionnisten / Rezeptionnistinnen

Unsere Anforderungen: estens 2 Jahre Berufserfal gute Deutschkenntnisse gültige Arbeitsbewilligung

freunen uns auf Ihre Kontaktaufnahr LURATI EMPLOI GmbH Norma Gehin

www.lurati.ch

Svizzera italiana

da Gina grill bar pizza ascona

Arbeiten wo andere Ferien machen

Eine Oase der Gemütlichkeit und der Gastfreundlichkeit ist das Ristorante da Gina in Ascona. Unser junger, dynamischer Betrieb sucht ab sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte, fundiert ausgebildete Mitarbeiter mit grossem Verantwortungs-

Koch in Jahresstelle 100% (D/I)

Koch in Sommersaison April bis Oktober 2011

Servicepraktikant

Deine schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf erwarten wir unter info@dagina.ch

(w/m) (D/I)

Gina & Christoph Eichenberger; Eichenberger-Gastro-GmbH; Viale Monte Verità 19; 6612 Ascona; www.dagina.ch; info@dagina.ch



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

Folgende Stellen sind für die kommende Sommersaison Mitte März/April bis ca. 5. November 2011 zu besetzen:

- Réceptionist/in D/I/F mit Hotelerfahrung
- Réceptions-Praktikant/in D/F/I von Vorteil
- Chef de partie gardemanger I
- Commis de cuisine I
- Casserolier I
- Chef de rang D/I/F, für À-la-carte -Rest. «Brenscino Blu»
- Commis de rang 50% D/F für Saal
- Raumpflegerin I
- Portier I (Mit Führerschein und handwerklich begabt)

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

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



Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus der Kaulquappe wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130 000.-

- 1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Android-Handy. Für alle übrigen Handys: http://get.beetagg.com
- 2. Fotografieren Sie den QR-Code unten links auf dieser Seite mit dem BeeTagg QR-Reader und lassen Sie sich überraschen.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/kaulquappe



Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizerpresse.ch



SCHWEIZER PRESSE PRESSE SUISSE | STAMPA SVIZZERA | SWISS PRESS

Buffeldemon

itellenvermittlungen

THE

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten zur 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



Nr. 41 / 14. Oktober 2010

Mieter gesucht

Übernahme: ab 1. 12. 2010 Erfolgreiches Restaurant direkt am Bahnhof in Fiesch.

55 Innen- & 24 Terrassenplätze, moderne Küche, 5 Doppelzimmer sowie grosse Wirtewohnung.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an: Pension Walliser-Kanne AG z.H. Martin Albrecht CH- 3984 Fiesch oder an: info@des-alpes.ch

Tel. Nr.: 079 541 36 89

Berghotel in Zweisimmen/BE

Restaurant mit Hotelbetrieb, 80 Betten mit Gruppenzimmer, grosse Sonnenter-rasse, idyllisch abgelegen, mit Sommer-und Winterattraktionen, VP Fr. 1,48 Mio.

Tel. 079 741 88 88* / 026 322 22 88* www.immostema.ch kocher@immostema.ch

A VENDRE

magnifique et authentique auberge mon-tagnarde, proche des Diablerets. Idéale pour restaurateur motivé (très bonne table!) ou tables d'hôtel (B&B) avec chambres. Belle opportunité. Contact: info@realize-immo.ch



Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Gemeinde Ennenda GL vermieten wir per sofort oder nach Vereinbarung, das

Restaurant Gesellschaftshaus

Dieser Betrieb eignet sich besonders für erfahrene und innova-

Gastronomen

welche bereit sind, sich einer neuen Herausforderung zu stellen und ein grosses persönliches Engagement zu erbringen. Das Restaurant liegt im Dorfzentrum von Ennenda.

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind vorhanden:

- Restaurant mit rund 40 Sitzplätzen
 Säli mit rund 35 Sitzplätzen
 Sitzungszimmer mit rund 10 Sitzplätzen
 Sitzungszimmer mit rund 10 Sitzplätzen
 Gemeindestube mit rund 80 Sitzplätzen
 Terrasse mit rund 65 Sitzplätzen
 Kinderspielplatz
 40 Parkplätze
 41/2-Zimmer-Wirtewohnung

Dazu gehört ferner der angegliederte Dorfsaal mit rund 300 Sitz-plätzen inkl. Infrastruktur wie Office, Künstlergarderobe usw. Über den Betrieb/Vermietung des Saals informieren wir Sie ger-ne. Wir streben eine beidseitig befriedigende Saallösung an.

Verlangen Sie unsere Vermietungsdokumentation und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Faulhaber oder Erich Bühler **Gastroconsult AG**, Unternehmensberatung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich Mail: ub@gastroconsult.ch Tel. 044 377 54 54*

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.





hoteljob.ch

"hotel optimizer

Finden Sie Ihren Traumiob mit hoteliob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J20456
Hotelfachfrau	Region Oberwallis	J20292
Aufgestellte Servicefachkraft (1994) 7215y Nov hrasil bi helbismus/	Region Basel offer bourtees	J20298
BuffetmitarbeiterIn mit Serviceerfahrung 80%	Region Basel	J20486

Hauswirtschaft		
competition Ort racin matrix	Job-Code	
Region Graubünden	J20483	
Region Zürich	J20440	
Region Zürich	J20278	
Region Graubünden	J20513	
Region Ostschweiz	J20501	
Region Zentralschweiz	J20429	
	Region Graubünden Region Zürich Region Zürich Region Graubünden Region Ostschweiz	

Beauty/Wellness/Fitness			
Position, Arbeitgeber	Jus Hild bnu reastwist	er od Bereichen Erro	Job-Code
Réceptionistin in unserem Spa-Bereich 60 - 80%	Kosteir um 13-20% nach	Region Zentralschweiz	J20533

managementation despectant notality and strains where	restriction accepting tribus turns. That so	medina san
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Sales & Marketing	Region Bern	J20521
Praktikant/in Service	Region Bern	J20519
Praktikant/in Rezeption	Region Bern	J20516
Kaderpraktikant/in Service	Region Zentralschweiz	J20518
Praktikant/in Rezeption	Region Graubünden	J20517
Praktikant/in Service	Region Oberwallis	J20520

Diverses				
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code J20310		
Pizzaiolo 50-100%	Region Zürich			
Aushilfe Technik & Unterhalt	Region Mittelland (SO,AG)	J20274		
Debitorenbuchhaltung (m/w)	Region Zürich	J20547		

	2 TO HOS FOR BEEN TO SEE THE PARTY OF THE PA	3	4	5	6
31328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	ab sofort	D F I E PT
3373	Arbeit im Gastro.Bereich	20	CH	per sofort	D F
3739	Chef de Bar, Bankett, Events and Markett, Even	49	CH	per sofort	DIEISP
31442	Chef de Bar/Chef de Service norfaiteille and an annual service norfaiteille	30	CH	per sofort	DIE
3275	Eventkoordinatior / Marketingassistentin	28	CH	per sofort	D F I E SP
31452	Geschäftsleitung/ stv. Geschäftsleitung/ F&B	43	CH	per sofort	D F I E
3180	Housekeeping, Gouvernante, Buffet, Frühstückservice, Lingerie	31	CH	per sofort	D
3731	Küchenchef Czahramala I	42	D	per sofort	D F I E
31374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F I E
31395	Kuechenchef / Chef de Cuisine	57	CH	per sofort	D F E
31486	Manager mit Schwerpunkt Marketing, Verkauf, Kommunikation	41	CH	per sofort	DIE
31206	Marketing	34	CH	per sofort	D F E SP
3752	Nachtportier	58	CH	per sofort	DIFILE
31388	"Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner"	45	1 8 3	per sofort	D
3140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	D	per sofort	DE
1443	Projektleitung State and Arich and Arich and Bright and Bright and Arich and	51	CH	per sofort	D F E
1463	Receptionnistin / Allrounder	25	CH	per sofort	DIFIE
354	Restaurantassi., Empfangsassi., Bankettassistentin, Meetingassistentin	24	D	per sofort	DIFILETR
1465	Speziell für die Hotellerie wurde das hiel spiras	32	CH	per sofort	DIFIE
1148	Servicefachangestellten fannt longaggerif abnangiaset arrillio	26	CH	per sofort	D

- Eintrittsdatum Date d'entrée Sprachkenntnisse Connaissances linguistiques

Stand per 11. 10 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.



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

0800 880 830

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 41 / 14. Oktober 2010









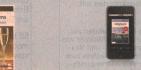














Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotel optimizer

Kennen Sie den Verbrauch und die Kosten von Energie, Wasser und Abfall in Ihrem Betrieb?



Energiemanagen



NANCY ROTH PROJEKTLEITERIN SALES + MARKETING AVIREAL AG

Umweltschutz, d.h. der Erhalt und die Wiederherstellung der natürlichen Lebensgrundlagen für Pflanzen, Tiere und damit auch für den Menschen selbst, ist eine der grossen, wenn nicht die grösste Herausforderung des 21. Jahrhunderts. Gerade für die Hotellerie und Gastronomie, die wie kein anderer Teil des Dienstleistungsgewerbes eine zukunftssichere Wachstumsbranche darstellt, gewinnt der Umweltschutz eine ständig steigende Bedeutung. Der Gesetzgeber, die Mitarbeiter und nicht zuletzt die Gäste selbst stellen verstärkt konkrete ökologische Anforderungen an die einzelnen Betriebe.

Speziell für die Hotellerie wurde das online-basierende Energietool hotel optimizer (www.hotel-optimizer.com) entwickelt, welches in einem gesamtheitlichen Ansatz die Ressourcen Energie, Wasser und Abfall bezüglich Verbrauch und Kosten erfasst und analysiert. Das Tool eignet sich für alle Hotels, aufgeteilt in die Betriebsarten Stadthotel, Seehotel und Berghotel.

Auswertungen

Der hotel optimizer gliedert die Benchmarkklassen grundsätzlich nach Sternen -Kategorien, Energiebezugsflächen und Höhenlage. Die einfache monatliche Datenerfassung kann entweder manuell oder via Fernauslesung erfolgen. Der Energie- und Medienverbrauch wird monatlich durch erfahrene Ingenieure geprüft, damit der Mehr- und Minderverbrauch sofort erkannt wird. In der jährlichen Verbrauchs statistik werden die Verbrauchszahlen des gesamten Jahres sowie des Voriahres mit

allen wichtigen Kennzahlen in Form von Tabellen und Diagrammen aufgezeigt.

Vorteile

Was zeichnet den hotel optimizer gegenüber einem vergleichbaren Energietool aus? Die monatlichen, anonymisierten Vergleiche des Energieverbrauchs gegenüber vergleichbaren Hotels sowie die empfohlenen Massnahmen, welche als Ausgangsbasis für die Planung zukünftiger Energiesparmassnahmen dienen. Durch den Einsatz von hotel optimizer konnten bei bekannten Hotels Einsparpotenziale in den Bereichen Energie, Wasser und Abfall aufgezeigt und die Kosten um 15-20% nachhaltig reduziert werden. Tatsache ist, dass ein Hotelbetrieb Sparpotenziale von 38% beim Strom und 25% beim Brennstoff aufweist (Quelle: Bundesamt für Konjunkturfragen RAVEL, Analyse von 22 Hotelbetrieben). Im Einzelfall sind dies Beträge beim Strom von bis zu CHF 140000 und beim Brennstoff von bis zu CHF 40 000 pro Jahr.

Praxisbeispiel

Jorge Oliveira ist Technischer Leiter Novotel, Ibis, Etap Zürich-West und hat den hotel optimizer seit 2002 bei allen drei Hotels im Einsatz, Für die monatliche Einpflege der Energiedaten benötigt Jorge Oliveira rund 10 Minuten. Der hotel optimizer dient ihm als Indikator für weitere Einsparungen und Empfehlungen sowie als Basis für Audits wie z.B. Green Globe. Er empfiehlt den hotel optimizer allen Verantwortlichen in Hotels, die wissen wollen wo sie bezüglich Ressourcenverbrauch stehen.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation. Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue