Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 47

Band:

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

stellemerkt der Branche Stellemerkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche

htr hotel revue Nr. 47 / 25. November 2010

Berufsbegleitend weiterkommen im Tourismus.

IST – die Höhere Fachschule für den nächsten Karriereschritt.

Internationale Schule für Touristik
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourism
Josefstrasse 59, 8005 Zürich,

htrnews

Newsletter der htr hotel revue

htr hotel revue





Inhalt/Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	5-9
Suisse romande	9
Svizzera italiana	2
International/Marché international	
Stellengesuche/Demandes d'emploi	•
Immobilien	11

Übergaben

Wie man sich bettet, so liegt man: Liegenschafts- und Betriebsübergabe gut planen.



Betriebsübergabe



INHABERIN IMHOTEL

Tagtäglich werden Betriebe zum Kauf, zur Miete oder zur Führung angeboten und irgendwann übergeben. In der Gastronomie und in der Hotellerie beinhaltet eine Übergabe/Übernahme wesentliche Punkte aus den unterschiedlichsten Fachgebieten. Nebst Gebäuden resp. Objekten werden Inventare geschätzt und gehandelt, Konzepte und Lizenzen abgegeben, unterschiedlichste Verträge überbunden, Kauf-Mietpreise bestimmt und vertraglich festgehalten. Der Erfolg eines Verkaufs, einer Vermietung oder auch der Rekrutierung eines Managements hängt nicht zuletzt davon ab, wie detaillierte man sein Objekt am Markt präsentieren kann.

Oft stehen wirtschaftliche Ziele und Termine im Vordergrund einer Übergabe und den effektiven Grundlagen wird zu wenig

Gewicht beigemessen. Um fair anzubieten und perfekt an Interessenten zu gelangen müssen Dokumente und Informationen aufbereitet werden.

Checkliste erstellen

Fehlende Angaben können zu Verzögerungen und zum Misslingen des Geschäfts führen. Das minutiöse Zusammentragen und Aufarbeiten von Fakten geschieht anhand einer Checkliste. Diese beinhaltet u.a. die Grundbuchauszüge mit Dienstbarkeiten, die Situations- und Gebäudepläne, die Angaben zu Renovationen, die Inventarverzeichnisse, die Übersicht über Bewilligungen und alle Liegenschafts- und Betriebsverträge, statistischen Angaben. Statuten, Reglemente und treuhänderische, steuerliche Unterlagen sowie das Beantra-

gen von Revisionen sind je nach Geschäft aufzubereiten.

Terminplan und Budget

Anfänglich gesetzte Ziele in Bezug auf Preis und Termine können erst anhand der aktuellsten Unterlagen definitiv beschlossen werden. Die Übersicht über den Stand des Objektes erlaubt es auch, das Anforderungsprofilan Käufer, Mieteroder Betreiber nochmals zu überprüfen und unter Umständen anzupassen. Erst jetzt kann ein vernünftiger Terminplan für das Projekt erstellt werden. Dieser soll je nach Grösse und Schwierigkeit zwei bis drei Termine für Standortbestimmungen enthalten, dazu gehören auch Termine für Notfallszenarien und Alternativlösungen. Der Terminplan endeterst nach der Nachbearbeitung, zirka

sechs Monate nach Abschluss des Geschäftes. Das Budget für das gesamte Projekt beinhaltet Aufwände für Schätzungen, Inserate, Dokumentation, juristische und treuhänderische Unterstützung, Provisionen an Dritte, Spesen etc.

Kommunikation

Ein fehlendes Kommunikationskonzept kann das Gelingen gefährden. Es enthält die Angabe der berechtigten Auskunftsstellen und den Beschrieb des Umfangs der Informationen nach innen und nach aussen. Mitarbeitende, Gäste haben darin eine bevorzugte Stellung für den Erhalt der Informationen. Wer periodisch die Checkliste für eine allfällige Übergabe durcharbeitet, hat im akutten Fall Vorarbeit geleistet und kann sich mehr der Strategie widmen.

Mitarbeiter suchen – Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch





Durchblick

Nachdiplomstudium **HF Hotelmanagement**



Svizzera italiana



Residenza Al Parco · Muralto Locarno

La Residenza Al Parco è una struttura alberghiera privata specializzata nell'offerta di servizi di alta qualità per le persone della terza e quarta età con importanti valori e principi della collaudata filosofia del gruppo TERTIANUM.

Per completare il nostro team del Ristorante Al Parco cerchiamo uno/a

chef di servizio al 100%

a partire da subito o data da convenire

Diploma di cameriere/a con esperienza nella gestione del personale o formazione alberghiera. Indispensabile ottime conoscenze parlate e scritte dell'italiano e del tedesco, nonché disponibilità a lavorare anche nei fine settimana.

Le persone interessate in possesso dei requisiti richiesti inoltrano la propria candidatura scritta corredata di Curriculum Vitae, foto e certificati a: TERTIANUM Ticino SA, Residenza Al Parco, Ufficio del personale, Via San Gottardo 8, 6600 Muralto.

Candidature senza i requisiti richiesti non verranno prese in considerazione.

TERTIANUM Ticino SA Via San Gottardo 8 Residenza Al Parco 6600 Muralto Locarno Fax 091 759 12 12 alparco@tertianum.ch www.alparco.tertianum.ch www.alparco.tertianum.ch



Wir sind ein familiäres 4-Sterne-Hotel im wunderschönen Ascona und geniessen eine hohe Gästezufriedenheit, welche unser Haus mit Bestreben pflegt. Für unser Team, welches stets freundlich und bemüht ist unsere Gäste zu verwöhnen, suchen wir für die kommende Saison 2011 (von März bis Oktober) noch folgende Mitarbeiter/innen:

- Hotelsekretär/in D/F/I mit Hotelerfahrung
 Réceptionist/in D/F/I mit Hotelerfahrung
 Servicefachfrau/-mann D/F/I voh Vorteil
- · Chef de Partie D/I sprechend

Wir bieten Ihnen ein angenehmes, familiäres Betriebsklima, geregeite Arbeitszeiten und gute Verdienstmöglichkeiten. Bei uns haben Sie die Möglichkeit, mit Motivation etwas zu bewegen und im Team mitzuwirken. Bei guten Arbeitsverhältnissen sind wir an längeren Arbeits-

perioden interessiert. Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung: Hotel Tobler, Via Collina, 6612 Ascona Tel. 091 785 12 12 Fax 091 785 12 13 E-Mail: info@hotel-tobler.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomia und Tourismus.







hoteljob.ch

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

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Lehrstellen/ Praktikum		
	erelessamed southwareness asily one	reprinte.
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Praktikant/in Rezeption	Region Bern	J2204
Praktikant/in Reservation	Tessin	J2201
Praktikant/in Restauration	Region Zürich	J2206
Praktikant/in Rezeption	Tessin landing - etd. Her	J2204
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J541
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J542
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J555
Employé/e de commerce HGT	Toute la suisse	J542
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J542
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J542
Restaurationsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J542
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J542
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J533

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Collaborateur technique	Region Waadt/ Unter	wallis J22030

1 SHOU	Vermetung oder auch der nek uniemigg men die Sitge	3	4 13	SANS BMAL	6
B1578	60% bis 80% Service oder Reception Mo.bis Do. bis 18h	32	DE	per sofort	DE
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20	BR	per sofort	D F I E PT
B1622	Chef de Service/Betriebsassistenz	43	CH	per sofort	DIE
B1618	F&B-Management, Marketing/Sales-Assistent	26	CH	per sofort	DIFIE
B1581	Hotelfachfrau by a special rome barregebray mi enim	26	PH	per sofort	DIE
B1538	Kellner - Barkeeper	26	SK	per sofort	D E
B1522	Koch,Chef de Partie,Sous Chef	30	GR	per sofort	D E GR/BG/T
B1374	Küchenchef	52	CH	per sofort	D F I E
B174	Küchenchef,Koch	45	CH	per sofort	D F E ES/JP
B1388	Night Auditor; Kfm. Sachbearbeiter; Kellner, Betriebsass.	45	DE	per sofort	DE
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	44	DE	per sofort	DE
B1605	Praktikum oder Lehrstelle	25	BR	per sofort	D E PT
B1574	Réceptionist oder Back Office	52	CH	per sofort	DIFIIE
В3	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	DIF

Referenznummer – Numéro des candidats
Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)
Alter – Age



Für unser ****Sterne-Hotel Ascovilla in Ascona (www.ascovilla.ch) suchen wir bis spätestens zu Beginn der nächsten Saison im März 2011 eine/n

Hoteldirektor/in

In dieser Funktion sind Sie mit unserem schon bewährten und vorhandenen Mitarbeiterstamm für die komplette Führung unseres schönen Hauses verantwortlich.

Wir bieten Ihnen eine Dauerstellung und sind an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert. Von Ihnen erwarten wir fundierte Führungserfahrung im Hotelwesen, Organisationstalent sowie Mehrsprachigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Referenzen und Zeugnissen (bitte nicht per E-Mail).

> Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Frau Heseler Dreier Immobilien
> Untere Brinkstrasse 81–89
> 44141 Dortmund – Deutschland
> Tel. 0049 231 51 71 0



In Italiens sonnigem Sorrent steht in schönster Lage mit Blick auf die Bucht von Neapel und den Vesuv das GRAND HOTEL EUROPA PALACE.

Nun bietet sich ab 1. März 2011 die Gelegenheit, eine verantwortungsvolle Auf-

MAITRE D'HOTEL (w/m) zu übernehmen.

Dabei setzen wir voraus, dass Sie die Sprachen Italienisch, Deutsch und Englisch fliessend sprechen, um so den Wünschen und Weisungen unserer internationalen Gäste problemlos nach zu kommen. Sie sollten auch in der Lage sein, die Leitung von Banketten und Hochzeitsanlässen im gehobenen Standard zu übernehmen und organisatorisch erfolgreich zu führen.

Wir erwarten für diese vorbildhafte Kaderposition:

Service-Erfahrung in einer ähnlichen Funktion.

- Freundliches, sicheres Auftreten gegenüber unseren Gästen und dem Personal des Hauses.

Schnelle Auffassungsgabe und exaktes Arbeiten.

Flexibilität in der Arbeitszeit (an Wochenenden und Feiertagen). Sie handeln stets in engem Kontakt mit dem Management unseres Hotels. Innovative Ideen sind uns stets willkommen. Sollte Sie diese verantwortungsvolle, interes-

sante Aufgabe ansprechen, dann senden Sie bitte Ihre ausführlichen Bewerbungs-unterlagen per E-Mail oder per Post an folgende Adresse:

Europa Palace Grand Hotel

Via Correale, 34-36 I-80067 Sorrento Direktion

management@europapalace.com

Understatement auf Top Level.

der statement auf Top Level.

Weniger ist mehr». Das professionell geführte Erstklasshotel in einer einzigartigen Deutschschweizer Destination konzentriert sich auf das Wesentliche, das Ursprüngliche, Es ist zugleich Understatement, Philosophie und Alleinstellungsmerkmal des Unternehmens! Insbesondere das sehenswerte Design, die herausragende Architektur und das exklusive kulinarische Konzept: Eine auf hohem Niveau gelungene Verbindung aus französisch-mediterraner Küche, raffiniert ergänzu mit regionalen, saisonalen Angeboten, Nachhaltig und authentisch durch Verwendung einheimischer Frischprodukte. Ein grosszügiger Spa mit Welbeeing-Oase, Beauty-Center, wunderschönen Badern und atemberaubender Aussicht in Verbindung mit mehreren beliebten Restaurants – das bekannteste davon mit den höheren Weihen eines namhaften Gastrofilheres bedacht – ergeben ein weiteres USP des Hauses. Hier kommen Sie im Spiel: Führungsstärke, Durchsetzungsvermögen, Versiertheit in organisatorischen und F ä. B-administrativen Belangen sowie konsequente Qualitätskonrolle als Führungstool sind ihre Eckpfeiler des Erfolgs in einem Bijou von Hotel mit Höchstbenotungen durch die Gäste.

Food & Beverage Manager

als Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Für diese spannende Executive Position – rund 80 Mitarbeitende unterstehen Ihrem Verantwortungsbereich – benötigen Sie einige Jahre internationaler Erfahrung in leitender F & B-Stellung, Sie kennen die Kundenbedürfnisse und Kennzahlen grösserer Betriebe à fönd, stellen die ehrgeizigen Performance-, Quality- & Standards-Vorgaben sicher, übernehmen das zentrale Management des F & E-linkaufs (Food und Non-Food), erarbeiten effiziente Konzepte und widmen sich der aktiven Schulung & Förderung der Mitarbeitenden bzw. Nachwuchskader.

ven Schulung & Förderung der Mitarbeitenden bzw. Nachwuchskader. Idealprofil: Von der Küche her kommend, Hotelfachschulabschluss oder dipl. RestaurationsleiterIn, ausgeprägtes Zahlenflair, selbstbewusst, sprachlich fit – D/E in W et S sind ein Must, zusätzlich F oder I von Vorteil – und vertraut mit saisonalen Besonderheiten. Dank frühzeitig geplanter Nachfolgeregelung kann der Eintritistermin flexibel gehandhabt werden: Mehrmonatige Kündigungsfristen sind ok. Wollen Sie das Angebot prüffer) Unsgefungt zunächst hrt CV/Florb via Mail oder Ihr Anruf auf +41 44 802 12 00. Ausserhalb der Bürozeiten über Mobile +41 79 402 53 00. Ralf-Ansgar Schäfer

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



Unsere Philosophie: Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen umweltbewussten Ort der Begegnung zu schaffen, in welchem unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen, Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Unser Angebot an Sie:

Eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle in einem schönen und vielseitigen 4-Sterne-Stadthotel als

VizedirektorIn/PersonalchefIn

Ihre Herausforderung: Sie unterstützen unseren neuen Direktor im administrativen Bereich, übernehmen die Stellvertretung während seiner Abwesenheit und sind Koordinationsstelle für Kader und MitarbeiterInnen.

Ihr Profil:
Sie bringen eine Ausbildung an einer renommierten Hotelfachschule oder eine Weiterbildung im HR mit. Im Personalwesen haben Sie sich sollide Erfahrungen angeeignet und finden in schwierigen Situationen, unter Berücksichtigung der betrieblichen Vorgaben, mitarbeiterbezogene Lösungen.
Erfahrungen in anderen Hotelbereichen wie Front-Office, F&B und Service sind für diese Stabsstelle von Vorteil. Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse, sind engagiert und bereit, Verantwortung zu übernehmen. Ihr Alter liegt zwischen 30 und 40 Jahre.

Wir bieten:
Eine weitere Stufe in Ihrer Karriereleiter. Ein gut eingespieltes Team in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld mit vorteilhaften, partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen.

Eintritt: Anfangs März 2011 oder nach Übereinkunft.

teressiert? - Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Direktion G L Ä R N I S C H H O F**** STADT & BUSINESSHOTEL Claridenstr. 30, 8022 ZÜRICH 2 www.hotelglaernischhof.ch



Herzlich Willkommen im Paradies.

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

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

Wir suchen ab Ende 2010 oder nach Vereinbarung

Chef de Service (ServiceleiterIn)

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

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

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

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

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



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



Sind Sie Gastgeber/in aus Leidenschaft mit Gastronomieerfahrung:

Wir suchen für das freundliche Mittelklasse-

HOTEL JÜRG JENATSCH IN PARPAN

infolge Pensionierung des längjährigen Mieters des auf 1500 m.ü.M. in der Ferienregion Lenzerheide gelegenen Patrizierhauses einen/e

PACHTER/IN

Mit Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln führen Sie ab dem Jahr 2012 das gepflegte Hotel mit einer langjährigen Stammkundschaft und gutem Ruf.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Riedi - Ruffner - Theus AG Treuhand- und Revisionsgesellschaft Herr H.M. Zanetti, E-Mail: hm.zanetti@rrt.ch Poststrasse 22, 7002 Chur, Tel. 081/258 46 46

Die Gastronomiegruppe (ZIV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitende denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalresta urants von Unternehmen Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Cloud auf dem Novartis Campus

Fabrikstrasse 15, 4056 Basel

suchen wir per Ende November 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in Restaurant

Ihre Aufgabe: Sie sind für die Organisation, Koordination sowie Schulung der Service-Mitarbeitenden im Restaurant zuständig, arbeiten aktiv an der Front mit, übersetzen die Tagesmenüs ins Englische, schreiben die Arbeits- und Einsatzpläne der Service-Mitarbeitenden im Restaurant- und Cateringbereich und führen die Tages- und Monatsabschlüsse mit Kostenübersichten durch. Zudem unterstützen Sie die Betriebsleiterin in allen Belangen, Übernehmen diverse administrative Arbeiten und sind für die Einhaltung sowie Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherhe richtlinien zuständig. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag in verschiedenen Diensten ohne Zimmerstunde

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, flexible sowie ausgeglichene Person, welche über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie verfügt und von Vorteil einen Hotelfachschulabschluss mitbringt. Zudem besitzen Sie gute Deutsch-, Englischund Französisch-Kenntnisse in Wort und Schrift. Ihre PC-Anwenderkenntnisse sind auf aktuellem Stand und Sie können bereits Führungserfahrung vorweisen. Sie erkennen und nutzen Synergien mit anderen Bereichen, arbeiten strukturiert und zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft. Zudem haben Sie ein gepflegtes Erscheinungsbild, sind teamorientiert, kommunizieren offen und zeigen Sensbiltist für Personen und Situationen. An der Erarbeitung gemeinsamer Ziele beteiligen Sie sich gerne und nach Lösungen im Interesse aller Beteiligten. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebswirtschaftlich und

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch

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

Die Gastronomiegruppe (ZV)



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 1800 Mitarbeitenden, denen wijr Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZPV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant Cloud auf dem Novartis Campus

Fabrikstrasse 15, 4056 Basel

suchen wir per Ende November 2010 oder nach Vereinbarung

Betriebsassistent/in Catering

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst die Koordination und Organisation der Inhouse-Caterings, die Mitarbeiterplanung und -schulung für die jeweiligen Anlässe, die Getränkebestellung für die Caterings sowie das Restaurant, die Aufnahme des Getränke inventars sowie die Wäschebestellung. Zudem arbeiten Sie eng mit dem Küchenchef zusammen und sind für die Einhaltung sowie Umsetzung der Hyglene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zuständig. In der Regel arbeiten Sie von Mortag bis Freitag in verschiedenen Diensten ohne Zimmerstunde.

Ihr Profil: Wir suchen eine selbständige, flexible sowie ausgeglichene Person, welche über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie verfügt und von Vorteil einen Hotelfachschulder dastronning ernigt und von votreit ernien intenhaltschund abschluss mitbringt. Zudem besitzen Sie gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse in Wort und Schrift. Jede weitere Sprache ist von Vorteil. Ihre PC-Anwenderkenntnisse sind auf aktuellem Stand und Sie können bereits Erfahrung in der Organisation sowie Durchführung von Caterings bis zu 650 Personen vorweisen. Sie erkennen und nutzen Synergien mit anderen Bereichen, arbeiten strukturiert und zeigen eine hohe Einsatzbereitschaft. Zudem haben Sie ein gepflegtes Erscheinungsbild, sind teamorientiert, kommunizieren offen und zeigen Sensibilität für Personen und Situationen. An der Erarbeitung gemeinsamer Ziele beteiligen Sie sich gerne und suchen stets nach Lösungen im Interesse aller Beteiligten. Nicht zuletzt denken und handeln Sie betriebswirtschaftlich und unternehmerisch.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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



Das Grand Hotel Villa Castagnola, einziges 5-Sterne-Superior-Hotel in Lugano, renommiert für Tradition und Prestige und di-rekt am Ufer des Luganersees gelegen, offeriert seinen Gästen 60 Zimmer und 23 Suiten, die Gourmet-Restaurants -Le Relais-mit der Terrasse im Garten und das «Galleria Arté al Lago», Kon-ferenz- und Bankett-Räume sowie 2 Residenzen. Um unser junges und dynamisches Team zu verstärken suchen wir

2. Gouvernante

Eintritt per 1. März 2011 (oder nach Vereinbarung)

Sie sind fachlich gut ausgebildet und haben Freude in einem 5*****S Hotel zu arbeiten. Sie sind kundenorientiert, setzen auf Qualität, sind motiviert, belastbar und flexible bler. Arbeitszeit und bewahren auch bei grossem Arbeitsaufwand die Ruhe.

Neben Italienisch verfügen Sie auch über gute Deutsch- und Englischkenntnisse. Sie haben bereits langiährige Erfahrung in gleicher Stellung und

sind willig, die Gäste zu verwöhnen und den Teamgeist zu pfle-

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, Sie diese ab-wechslungsreiche und interessante Aufgabe anspricht und Sie gerne in der Sonnenstube arbeiten möchten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und Zeugnissen sen-den Sie bitte via Post oder E-Mail an unten stehende Adresse. Es werden nur Bewerbungen in Betracht gezogen, welche die oben genannten Anforderungen erfüllen.

Ivan Zorloni, Direktor Grand Hotel Villa Castagnola Viale Castagnola 31 6906 Lugano hr@villacastagnola.com



Matterhorn Valley Hotels ursprünglich vielfältig - Grächen

Der Verwaltungsrat der Matterhorn Valley Hotels AG sucht auf Frühjahr 2011 eine qualifizierte Persönlichkeit als

CEO Matterhorn Valley Hotels

Die Matterhorn Valley Hotels sind eine innovative Hotelgruppe mit sieben familiär geführten 3*-Häusern im kinderfreundlichen, autofreien Schweizer Ferienort Grächen – der Sonnenterrasse im Wallis.

Aufgabenbereich: Sie sind für die Führung und Weiterentwicklung der Gesell-Aufgabenbereich: Sie sind für die Führung und Weiterentwicklung der Geselischaft verantwortlich. Im Vordergrund steht die Durchsetzung der übergeordneten Unternehmenspolitik und -ziele, die zeit- und situationsgerechte Organisation der Gesellschaft sowie die kontinuierliche Überwachung, Betreuung, Förderung und Motivierung der Partnerbetriebe. Zusätzlich übernehmen Sie von 2 bis 3 Betrieben die operative Führung und sind mit Ihrer motivierten und leistungsfähigen Truppe der perfekte Gastgeber. Sie haben Freude und Energie, Angebotslücken zu identifizieren, attraktive neue Ideen zu entwickeln und erfolgreich am Markt zu verkaufen.

Für diese Aufgabe wenden wir uns an eine Persönlichkeit mit solider Grund-und Ausbildung sowie erfolgreicher Praxis in Hotellerie und Gastronomie. Sie sind ein pragmatischer Macher, überzeugen mit Sprachgewandtheit, Verhandlungsgeschick, überdurchschnittlicher Eigeninitiative und Selbst-ständigkeit gepaart mit echtem Teamgeist. Sie sind in der Lage, Ihre Partner überzeugend und motivierend zu Service-Qualität zu führen und die regionalen Beziehungsnetze zu pflegen.

Sie haben die nötige Energie, den Durchhaltewillen, die konzeptionellen Fä-higkeiten und Lust auf ein längerfristiges Engagement, um die Gesellschaft in eine gesunde und dauerhafte Entwicklung zu führen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Otto Andenmatten, Verwaltungsratspräsident (Mobil +41 79 316 02 90). Matterhorn Valley Hotels AG, Postfach 120, 3925 Grächen T +41 27 956 55 50, F +41 27 956 55 51 info@mattehornvalleyhotels.ch, www.matterhornvalleyhotels.ch



HOTEL KRONE UNTERSTRASS

ZÜRICH

Das Hotel Krone Unterstrass ist ein renommiertes ****Hotel im Zentrum von Das Hotel Krone Unterstrass ist ein renommiertes ****Hotel im Zentrum von Zürich. Der Betrieb wurde in den letzten Jahren kontinuierlich erneuert und ausgebaut. Unseren Gästen stehen neben 57 im Haupthaus gelegenen, modernen und geschmackvoll eingerichteten Zimmern auch 19 grosszügige und elegante Studios sowie Juniorsuiten mit separatem Wohnbereich im neuen «Townhouse» zur Verfügung. Bankett- und Seminarräumlichkeiten für Anlässe bis 200 Personen auf neuestem seminartechnischem Stand sowie Restaurant und Bar «differente» mit gehobener Küche und persönlichem Service, effillen die hoben Ansprüchs des anspruchsvollen Hotel- und Bestauranterfüllen die hohen Ansprüche des anspruchsvollen Hotel- und Restaurant-gastes in jeder Hinsicht. Der Betrieb beschäftigt rund 50 Mitarbeitende. Zur Ergänzung unseres Front-Teams suchen wir per Dezember 2010 oder nach Vereinbarung eine aufgestellte Persönlichkeit als

Chef de Réception (m/w)

Diese sehr spannende und abwechslungsreiche Kaderstelle umfasst die Diese sehr spannende und abwechslungsreiche Kaderstelle umfasst die Führung und Organisation des gesamten Front-Office-Bereiches. Sie haben bereits als Ass. Chef de Réception oder Chef de Réception in der Stadthotellerie gearbeitet, verfügen über sehr gute Fachkenntnisse und ausgeprägte administrative Fähigkeiten. Ebenso haben Sie ein Flair für die aktive Verkaufsförderung unseres Hauses, kennen sich mit Onlinebuchungsportalen bestens aus und kümmern sich um die Pflege unserer Stammkunden. Bestenfalls kennen Sie bereits das Front-Office-System Fidelio Suite 8 und sprechen D/E/F in Wort und Schrift. Ihnen obliegt die Führung, Planung und Activation eines Teams von 6 Mitzheitenden sowie die Umsetzung und Motivation eines Teams von 6 Mitarbeitenden sowie die Umsetzung und Weiterentwicklung der ISO- 9001-Richtlinien.

Wir stellen uns einen gepflegten, kreativen und vor allem unkomplizierten Kadermitarbeiter im Alter zwischen 25 und 40 Jahren vor, welcher mit Herz, viel Freude und der Sicherheit seiner bereits gesammelten Berufserfahrung die anspruchsvollen Aufgaben löst und die Anliegen unserer Gäste vorbildlich

Haben wir Ihr Interesse für diese tolle Stelle geweckt? Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Roger Jutzi, Hotel Krone Unterstrasse, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich, Telefon 044 360 56 56, jutzi@hotel-krone.ch, www.hotel-krone.ch

Ein Betrieb der Wüger Gastronomie AG

Adecco Hotel & Catering better work, better life

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

0800 880 830

Hotel und Ferienwohnungen Allerga Sur, Zuoz DEM PARADIES NAHE

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Dann sollten Sie unser Haus kennen lernen. Wir suchen für unser schönes, modern eingerichtetes Hotel mit Seminarbereich, nach Vereinbarung

GESCHÄFTSFÜHRER/IN **BEWIRTSCHAFTER/IN**

Unser Haus liegt in unmittelbarer Nähe zum Dorfzentrum, Bahnhof, Golfplatz und Loipe und verfügt über 15, 1.5 Zi. und 3.5 Zi. Appartements.

unternehmerischem Denken und Handeln. Mehrjährige Berufserfahrung, sowie gute Kenntnisse in der Buchhaltung und im Umgang mit Protel sind von Vorteil. Sprachen: Deutsch und Italienisch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit! Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

GPM Swiss AG, Postfach, 8500 Frauenfeld, info@gpmswiss.ch



Das Erfolgsrezept in unserem Restaurant MISTER WONG ist einfach: frische Zutaten, raffiniert und abwechslungs reich gewürzt, schnell und mit Flair zubereitet und mit ei nem 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 Betreuung der Gäste sowie bei der Erledigung von administrativen 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

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

Restaurant MISTER WONG Frau Madlen Loleit Centralbahnplatz 1, 4051 Basel wong.basel.bhf@gastrag.ch • www.mister-wong.ch



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

Für das renommierte Restaurant Schloss Bottmingen BL suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung eine/n excellenten Gastgeber/in als

Geschäftsführer/in

Als Persönlichkeit mit besten Umgangsformen und unternehmerischem Denken tragen Sie die Verantwortung für die frontorientierte Führung dieses traditionellen Hauses (15 Punkte GM) mit dem edlen Speiserestaurant, dem Schlossgarten und den verschiedenen Räumlichkeiten für Hochzeiten und Bankette.

Zusammen mit dem eingespielten Team betreuen Sie unsere anspruchsvollen Gäste. Sie sind Gastgeber mit Leib und Seele, lieben den Gästekontakt und denken und handeln trotzdem unternehmerisch.

Mit Ihrem soliden Werdegang, der gezielten Weiterbildung und der bereits gesammelten Führungserfahrung sind Sie für diese Aufgabe prädestiniert. Wollen Sie einen weiteren wichtigen Schritt in Ihre erfolgreiche Zukunft unternehmen?

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich auf vollständigen Bewerbungsunterlagen (CV, Foto,

Herr Roland Högger steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

BEREST AG Thannerstrasse 30, 4054 Basel Tel. 061 / 228 95 55 r.hoegger@berest.com www.berest.com

BELVOIRPARK

Ihre Kreativität ist gefragt

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n.

Chef A-la-carte

Sie bringen Ihre Ideen, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Ihre Wanderjahre als Koch haben Sie in guten Betrieben abgeschlossen, sind zwischen 25–35 Jahren jung und haben Freude, Ihr Wissen auch an unsere Studierenden weiterzugeben und unsere Gäste auf höchstem Niveau in unserem öffentlichen Restaurant zu verwöhnen?

Unregelmässige Arbeitszeiten mit Zimmerstunden sind für Sie selbstverständlich, dafür haben Sie regelmässig Sonntag/ Montag frei.

An der Hotelfachschule Belvoirpark bilden wir jährlich 144 Studierende aus aller Welt aus, welche auch bei Ihnen, in der Praxis mitarbeiten. Bei uns können Sie Ihr Know-how einbringen und stetig erweitern.

Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF Herr Marius Casanova Seestrasse 141 8002 Zürich Tel. 044 286 88 69 Wir freuen uns auf Sie!

Im Mittelpunkt steht bei uns der Mensch! «mitarbeiten – mitgestalten»



erantwortungsbewussten, kreativen

Chef de partie oder Jungkoch m/w

*Gute Entlöhnung *Studio/Wohnung vorhanden Der GletscherGarten ist ein kleiner Familienbetrieb mit per-sönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum. Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und haben Freude, wahre Gastfreundschaft zu pflegen.

– Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung

Chalet-Hotel GletscherGarten

Spezialitäten-Restaurant «Carl Zuckmayer-Stube
Familie Wendelin & Monika Bumann-Anthamatten
Chi-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch

: welcome@hotelgletschergarte www.hotelgletschergarten.ch







Prägen Sie als Gastgeber die Erfolgsgeschichte einer aussergewöhnlichen Start-up-Firma mit Ihrer Erfahrung in der konse quenten Umsetzung von Konzepten!

Das Tropenhaus Frutigen ist eine junge, innovative und rasch waschsende Unternehmung. Mit starken Partnern ist es gelungen, eine einmalige Idee zu verwirklichen und eine einzigartige Positionierung mit der Zucht von Stör und der Produktion von Kaviar sowie von tropischen Früchten/ Gewürzen, einer attraktiven Ausstellung und anspruchsvollen Gastronomie zu erhalten. Dabei entstanden der grösste Energiepark der Schweiz und eine komplexe Infrastruktur innerhalb eines modernen, architektonischen Meisterwerks.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine führungsstarke und kommunikative Persönlichkeit als

Leiter/in Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

Die Position umfasst die Führung der Gastronomie sowie die aktive Mitarbeit in bereichsübergreifenden Projekten auf Stufe Geschäftsleitung. Im Fokus steht die Weiterentwicklung der Dienstleistungen und des Angebots unter der Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und Ökologie.

Die ausführliche Stellenausschreibung finden Sie auf unserer Homepage unter der Rubrik "Über uns" – "Freie Stellen". Fühlen Sie sich angespro-chen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Tropenhaus Frutigen AG Barbara Bieri, Leiterin Finanzen & Dienste 3714 Frutigen barbara.bieri@tropenhaus-frutigen.ch www.tropenhaus-frutigen.ch



hotelleriesuisse (www.hotelleriesuisse.ch), der Unternehmerverband der Schweizer Hotellerie, steht zusammen mit seinen 3200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierde Schweizer Hotel- und Beherbergungswit-schaft. Die Kernaufgeben der und 100 Mitarbeitenden von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotel- und beherbergungswit-schaft. Die Kernaufgeben der und 100 Mitarbeitenden von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelkaissifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Nachwuchsförderung, Aus- und Welterbildungen. Der Hauptsitz des Verbandes befindet sich in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und in Bellinzona

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir für die Unternehmenskommunikation mit Arbeitsort Bern einen

engagierten, führungserprobten und fachlich versierten

Ihre Aufgaben, Kompetenzen und Verantwortlichkeiten: Als Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung und direkt dem CEO unterstellt, verantworten Sie zusammen mit Ihrem Team die gesamte Unternehmenskommunikation nach innen sowi aussen und stellen einen kontinuierlichen, glaubwürdigen und transparenten Informationsfluss sicher. Der Schwerpunkt der Aufgaben der Unternehmenskommunikation liegt in den Bereichen Markenpflege (Branding), Media Relations, Pflege des Internet-/ Intranet-Auftritts, sowie die Betreuung von Verbandsveranstaltungen und Verbandspublikationen. Die Umsetzung der verbandsübergreifenden Marketingkoordination nehmen Sie direkt in Ihre professionellen Hände. Ausserdem beraten Sie die Verbands- und Geschäftsleitung bei Kommunikationsfragen und erarbeiten Entscheidungsgrundlagen. Sie führen ein gut eingespieltes, professionelles Kommunikationsteam von sechs Mitarbeitenden und einem Lernenden teamorientiert und unterstützend.

Was Sie mitbringen: Sie verfügen über einen Universitätsabschluss, über eine fundierte Aus- und Weiterbildung in der Unternehmenskommunikation, vorzugsweise mit eidg. PR-Berater-Diplom, sowie über eine Marketingaus- oder weiterbildung und

bringen eine breitgefächerte Berufs- sowie Branchenerfahrung mit. Dank Ihrer Führungs- und Projektleitungserfahrung sowie Ihrem Know-how in der Unternehmenskommunikation treten Sie als integrierende, aber durchsetzungsstarke Person auf. Sie vertreten hotelleriesuisse nach aussen transparent und sympathisch. Ihre Einsatzfreude, Ihre hohe Sozialkompetenz sowie Ihre proaktive, vorausschauende und vernetzte Arbeitsweise haben Sie bereits in einer vergleichbaren Position erfolgreich bewiesen. Sie sind stilsicher in Deutsch und Französisch (m/s), Italienischkenntnisse

Wir bieten Ihnen: Eine vielseitige, generalistische und anspruchsvolle Tätigkeit, welche Sie mit viel Einsatzvermögen und hoher Kreativität ausführen. Ihr fachliches Know-how, Ihr Führungs-, Örganisations- und Kommunikationstalent sowie Ihre Dienstleistungsorientierung können Sie täglich beweisen. Es erwartet Sie ein professionelles Team, hotelleriesuisse bietet Ihnen viel Freiraum, Eigenverantworung sowie einen attraktiven Arbeitsplatz mit ausgezeichneten Sozialleistungen Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per E-Mail an zollikon.ch@mercuriurval.com mit dem Vermerk CH-706.20894-MUH oder an Mercuri Urval AG, Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen unter 044 396 11 11. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. www.mercuriurval.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!

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Vizedirektor	Region Bern	J21990
Business Development Manager	Region Zürich	J21970
F&B Verantwortlicher	Region Bern	J22001
Geschäftsführer/in	Region Zentralschweiz	J21968
Betriebsassistent/in	Region Bern	J21982
Betriebsassistentin	Region Bern .	J22073
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J21996
Geschäftsführerin/ Gastgeberin	Region Freiburg	J22057

Marketing/Verkauf/KV/IT	
Position, Arbeitgeber Short again dischange until the state of the both	Job-Code
Praktikantin/Praktikant Region Mittelland	(SO,AG) J21923
The second secon	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR

Reception/Reservation		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de reception (@@Witsiesfishorsad van ballatiw) sign onc	Region Zentralschweiz	J22047
Rezeptionist	Region Bern	J22054
Mitarbeiter/in Reservationsbüro	Region Ostschweiz	J22042
Réceptionist/in 290 et la	9 International	J21976
Rezeptionist/in / 0300 Walstage Q 330 g authourse as W sit	Region Oberwallis	J22020
Rezeptionist/in a first and a state of the control	Region Graubünden	J22011
Rezeptionist/in	Tessin	J21928
Reservations Manager/in the six applied and the least the second	Tessin	J21926
Night Audit / Réceptionniste de nuit (remplacant / tournant)	Region Waadt/ Unterwallis	J22029
Rezeptionist/in measurements and the and twenty	Region Graubünden	J21901
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J21900
Réceptionist/in 3A napit	Region Bern	J22031
Front Office Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J22059
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J21981
Guest Relation / Front Office Mitarbeiter/in	Region Zürich	J22065
Réceptionist/in	Region Bern	J22039
Empfangsleiter/in	Region Bern	J21991
Receptionistin	Region Graubünden	J22072
Chef de Reception	Region Zürich	J22070
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J21919
Reservationsmitarbeiter/in	Tessin	J22012
Réceptionist/in	Region Zürich	J21922

Position, Arbeitgeber	omiamatril ab Ort same and alon wow, access Ic	b-Code
Food & Beverage Manager	ganze Schweiz	J21924
VIP Serviceaushilfen	Region Bern	J21986
F&B Assistent/in	Region Oberwallis	J21927
F&B Assistent m	Region Zürich	J22026
F&B Trainee m	Region Zürich	J22022
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J21972
stv. Restaurant-Leiter/in	Region Mittelland (SO,AG)	J22060
Verantwortlicher Take away	Region Bern	J21989
Serviceaushilfen	Region Bern	J21997
Serviceaushilfe	Region Bern	J21984
Chef de Rang	Region Zürich	J22063
Verkäuferin Vor- & Weihnachtszeit	Region Bern	J21993
Verantwortlicher F&B Equipment	ganze Schweiz	J22014

Küche Position, Arbeitgeber Chef Entremetier Chief Entremetier Chief de partie Diätkoch/köchin Commis de cuisine Chef de partie Chef de partie	Ort Management 2019 and 16	
Chef Entremetier ndischen Koch Chef de partie Diätkoch/köchin Commis de cuisine Chef de partie	Ort Manager and St. Col. Ic	The second second
ndischen Koch Chef de partie Diätkoch/köchin Ommis de cuisine Chef de partie		ob-Code
Chef de partie Diätkoch/köchin Commis de cuisine Chef de partie	Region Zürich	J22069
Diâtkoch/köchin Commis de cuisine Chef de partie	Region Zürich	J21977
Commis de cuisine Chef de partie	Region Graubünden	J22067
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J21888
	Region Graubünden	J21889
hef de partie	Region Bern	J21890
and de partie	Region Zentralschweiz	J21895
ungkoch	Region Zürich	J21925
Alleinkoch/Küchenchef	Region Zentralschweiz	J21899
unior Küchenchef & Commis de cuisine	Region Bern	J21903
Commis de cuisine	Region Graubünden	J21904
Alleinkoch all still Am teant interest it it det and seine nandh	Region Bern	J21906
Sous-chef Restartion of the department of the second of th	Region Bern	J21910
Chef pâtissier	Region Graubünden	J21908
Commis de cuisine	Region Bern	J21909
Küchenchef		

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de cuisine	Region Bern	J21979
Chef de partie	Region Bern	J21994
Chef de partie	Region Bern	J21995
Küchenchef	Region Zürich	J21973
Koch/Küchenchef Stv. 40%	Region Mittelland (SO,AG)	J21985
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J21987
Chef de partie	Region Zürich	J22023
Jungkoch	Region Bern	J21998
temporäre Köche für Cateringanlässe	Region Bern	J22000
Küchenchef	Region Zentralschweiz	J22032
Chef de partie	Tessin Tessin	J22052

Position, Arbeitgeber	impleis Ort south attende	Job-Co
Barfachfrau Barfachfrau	Region Graubünden	J219
Chef de rang	Region Oberwallis	J218
Chef de rang	Region Oberwallis	J218
Chef de rang	Region Oberwallis	J218
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J219
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J218
Chef de rang	Region Oberwallis	J220
BuffetmitarbeiterIn	International	J220
Servicemitarbeiter	Region Bern	J219
. Restaurantleiter/in	Region Oberwallis	J22
Vaiter im Aushilfeverhältnis	Region Basel	J21
Barmitarbeiterin	Region Graubünden	J22
. Maître d'hôtel	Tessin	J22
Vaiter	Region Basel	J21
ervice-Aushilfe	Region Bern	J21
testaurant Manager/in (England – Region Wiltshire)	International	J22
Chef de rang	Region Graubünden	121
Chef de service	Region Bern	J21
Chef de rang	Tessin	122
Chef de rang	Region Bern	J21
. Chef de service	Region Bern	J21
Chef de service	Region Oberwallis	121
Chef de Brigade Bar	Region Zürich	J21
estaurationsfachfrau/mann	Region Basel	121
Chef de rang	Region Bern	J21
ervicemitarbeiter/in	Region Zürich	122
Commis de rang	Region Graubünden	J21
Chef de service	Region Bern	J21
Commis de rang	Tessin	122
ervicemitarbeitende/r	Region Bern	122
ervice Mitarbeiter/in Rôtisserie	Region Zürich	J21
ervicefachangestellte/r	Region Bern	J21
ervicefachmitarbeiter/in	Region Ostschweiz	122
Demi-chef de rang (England - Region London)	International	122
erviceaushilfe	Region Bern	J21
Servicefachmitarbeiterin	Region Zentralschweiz	122
erviceaushilfen	Region Bern	J22
Chef de rang (Irland - Region Kerry)	International	122
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	122
Sty. Chef de service Bankett	Region Zürich	122

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code	
Stv. Executive Housekeeper	Region Ostschweiz J22043	
Portier/Officemitarbeiter m	Region Zürich J22027	
Gouvernante Control of the Control o	ganze Schweiz J22028	
	7月15年2月1日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日日	

Beauty/Wellness/Fitness		
Position, Arbeitgeber	andigen Bewerbungstrolerlägen (DVI Fo	Job-Code
Kosmetikerin	Region Graubünden	J22068
Masseur/in	Tessin	J22050
Kosmetikerin 80% - 100%	Region Mittelland (SO,AG)	J22062
Kosmetikerin 40% - 60%	Region Mittelland (SO,AG)	J22061
Kosmetikerin	Region Graubünden	J21929
Kosmetikerin mit Massageausbildung	Region Bern and Bankaria	J22049
Kosmetikerin	Region Oberwallis	J22013
Wellnessleiterin	Region Graubünden	J22056
Kosmetikerin	Tessin and Average	J22019

Wallis*Tourismus

stellenrevue htr marché d'emploi

Wallis Tourismus ist die Dachorganisation des Walliser Tourismus. Als privat-rechtlicher Verein im öffentlichen Interesse hat sie zum Ziel, den Walliser Tourismus zu fördern. Das Wallis ist in den letzten Jahren zur ersten Ferienregion der Schweiz avanciert. Diese Stellung wollen wir weiter aus-

Wir suchen:

Infocenter-Verantwortliche(r)

- Aufgabenbereich:

 ★ Führung des Call/Info Center von Wallis Tourismus
- Bearbeitung von Gästeanfragen Unterstützung der Abteilungs-Verantwortlichen in diversen Projekten

- Anforderungsprofil:

 ★ Deutsche oder französische Muttersprache sowie zweite Sprache in Wort und Schrift
- Gute Kenntnisse in Italienisch und Englisch Einsatzbereitschaft und Sinn für Kundenkontakt

- Ausgeprägte Kundenorientierung
 Gute geografische und touristische Wallis-Kenntnisse
 Engagierte und kommunikative Persönlichkeit; Organisationstalent
 Fundierte PC-Anwenderkenntnisse

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, die Flexibilität und Teamfähigkeit voraussetzt.

Stellenantritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Interessierte Personen werden gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem aktuellen Foto an folgende Adresse zu senden: Wallis Tourismus, Direktion, Postfach 1469, 1951 Sion. Patrick Rey, Verantwortlicher Administration, steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung, Telefon 027 327 35 70.





hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweize Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft

Kundenberater/-in

Ihre Aufgaben

Kunden kompetent zu beraten und ihnen bedürfnisorientierte Lösungen rund um unsere Medien (Zeitung und Online) anzubieten, ist eine Herausforderung, der Sie sich gerne stellen. Ihr persönlicher Erfolg ist Ihre Motivation und es macht Ihnen Spass, sich täglich neuen Aufgaben zu stellen. Ihre Affinität zu Medien und/oder zur Hotellerie/Gastronomie erleichtert Ihnen den Einstieg in diese spannende Aufgabe.

Sie bringen eine gute kaufmännische Grundbildung mit ersten Marketing- und Medienkenntnisse mit. Ihr Verkaufsflair konnten sie bereits erfolgreich unter Beweis stellen. Ihre Korrespondenz verfassen Sie selbständig und korrekt in Deutsch und können sich auch auf Französisch verständigen. Wenn Sie zudem gerne selbständig arbeiten und flexibel und offen auch für neue Produkte und Ideen sind, würden wir Sie gerne kennenlernen

Auf Sie warten gut eingeführte Produkte in einem faszinierenden Umfeld. Nebst der Unterstützung durch ein gut eingespieltes Team bieten wir Ihnen eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Bar-Ihre Schriftliche Bewerbung bara König, Verlagsleiterin unter 031 370 42 39 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse

Ursula Imhasly Bevc Leiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

htr hotel revue



Willkommen

interio

Interio ist das trendige, innovative und preiswerte Einrichtungshaus. Wir inspirieren unsere Kundinnen und Kunden zum modernen Wohnerlebnis.

Gastropartner

Ende März 2011 eröffnen wir in Villeneuve (Fachmarktgebiet) ein neues Einrichtungshaus. Für Ende Marz 2011 errormen wir in villeneuve (Fachmarksgeleut), ein lieutes ein inchtungshaus. Für das geplante Kundencafe «interio-Bars» suchen wir einen kompetenten Partner mit Erfährung im Gastrobereich. Als Unternehmer betreiben Sie das Kundencafé auf eigene Rechnung. Sämtliche Investitionen in die gesamte Infrastruktur werden von Interio übernommen. Auch haben wir bereits ein Konzept erarbeitet, welches die Rahmenbedingungen für. Ihr Engagement stellt. Bei entsprechendem Interesse Ihrerseits können wir uns auch die Zusammenarbeit für mehrere Interio Einrichtungshäuser vorstellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Haben Sie Lust, mit Engagement und Kompetenz ein eigenes kleines Unternehmen in der Interio zu führen? Dann erwarten wir gerne Ihre Unterlagen, welche Sie an folgende Adresse senden:

Bei Fragen steht Ihnen Frau de Bruijn unter Telefon +41 79 433 68 47 zur Verfügung

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Sie sind unser Gastgeber!



Chef de Service (m/w) 100%

In dieser abwechslungsreichen Führungsposition pflegen Sie engen Kontakt zu unseren anspruchsvollen Gästen und repräsentieren mit Ihrer Persönlichkeit unser Restaurant Olivo. Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an: Grand Casino Luzern AG – Personalabteilung – Haldenstrasse 6 – Postfach – 6002 Luzern



Wallis*Tourismus

Wallis Tourismus ist die Dachorganisation des Walliser Tourismus. Als privat-rechtlicher Verein im öffentlichen Interesse hat sie zum Ziel, den Walliser Tourismus zu fördern. Das Wallis ist in den letzten Jahren zur ersten Ferienregion der Schweiz avanciert. Diese Stellung wollen wir weiter aus-

Web AssistentIn

Aufgabenbereich:

- Verwaltung und Pflege der Internetseite von Wallis Tourismus Nutzung der spezifischen Tools und Instrumente der Internetseite Assistenz der Abteilungsleiterin bei speziellen Projekten

Anforderungsprofil:

- Torderungsproni:

 Diplom einer Informatikschule oder gleichwertige Ausbildung mit ausgezeichneten touristischen Kenntnissen
 Sehr gute Kenntnisse im Bereich Webtools und -publishing
 Muttersprache deutsch oder französisch sowie sehr gute Kenntnisse
 der anderen Sprache
 Gute Kenntnisse in Englisch

- ★ Hohe Zuverlässigkeit, Organisationstalent, exakte und effiziente
- ★ Gute geografische und touristische Wallis-Kenntnisse

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, die Flexibilität und Teamfähigkeit voraussetzt.

Stellenantritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Interessierte Personen werden gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem aktuellen Foto an folgende Adresse zu senden: Wallis Tourismus, Direktion, Postfach 1469, 1951 Sion. Patrick Rey, Verantwortlicher Administration, steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung, Telefon 027 327 35 70.







Die Martel AG St.Gallen ist ein führendes, traditionsreiches Weinhandelshaus mit 35 Mitarbeitenden und spezialisiert auf Import und Vertrieb von Qualitätsweinen aus den besten Weinregionen der Welt. Wir pflegen Weinkultur mit direkten und freundschaftlichen Beziehungen zu den Winzerpersönlichkeiten im Dienste unserer Privatund Gastronomiekunden in der ganzen Schweiz.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte und initiative Person als

Weinberater/in Gastronomie

Ihre Aufgabe ist die selbständige Beratung von bestehenden und die Akquisition von neuen Kunden vornehmlich in der weinbegeisterten und/oder gehobenen Gastronomie.

Beraten und Verkaufen liegen Ihnen im Blut, Sie betreuen Ihre Kunden sorgfältig und loyal. Sie sind bereits gut vernetzt in der Branche, arbeiten vorzugsweise in der Gastronomie oder im Weinhandel und verfügen über ein breites Weinwissen. Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch und Sie verfügen über Fremdsprachenkenntnisse (I/E). Sie sind geübt in der Anwendung ihres PC und besitzen einen Führerschein. Ein sicheres und gepflegtes Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Ihr Einsatzgebiet ist der Kanton Graubünden. Da Sie hauptsächlich von Ihrem Wohnort aus arbeiten werden, ist Wohnsitz im Grossraum Chur Voraussetzung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit mit guter Entlöhnung in einem modernen Familienbetrieb. Es erwarten Sie regelmässige, interne Weiterbildungen rund um das Thema Wein.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Foto senden Sie bitte an den Leiter Verkauf, Martin Schwarz.



Martel AG St.Gallen Poststrasse 11 9001 St.Gallen www.martel.ch





Die Gemeinde Sarnen, Hauptort des Kantons Obwalden, ein-gebettet in eine wunderschöne See- und Berglandschaft, sucht per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung zuverlässige(n), ge-wissenhaft arbeitende(n) und sympathische(n)

Koch (Stv. des Leiters Gastrobetrieb) (100 %)

Mitarbeitende für Kasse/Buffet/Service (80 % sowie Stunden-Arbeitsverhältnisse)

Abwascher(in) mit Küchen-Erfahrung (100 % sowie Stunden-Arbeitsverhältnisse)

Bardame

(Teilzeit- sowie Stunden-Arbeitsverhältnisse)

Der Seefeld Park Sarnen öffnet im April 2011 seine Tore: Ein topmoderner S*-Campingplatz, eine einmalige Schwimmbadanlage sowie ein Seerestaurant locken nationale und internationale Gaste an. Um der anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden, setzen wir ab Beginn auf Ihre tatkräftige Mitarbeit.

Wenn Sie in einem der genannten Bereiche erfolgreiche Erfahrungen mitbringen, ein freundliches Auftreten für Sie selbstverständlich ist, Sie Freude am Umgang mit Menschen finden und über gute mündliche Deutschkenntnisse verfügen, so möchten wir Sie kennenlernen! Die Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten sowie Wochenendarbeiten setzen wir voraus.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 10. Dezember 2010 an: Einwohnergemeinde Sarnen, Herr Max Rötheli, Postfach 1263,

Auskunft erteilt Ihnen gerne der Betriebsleiter, Peter Siegentha-ler, 041 666 57 88, www.seefeldpark.ch

Telefon 041 666 35 35 Fax 041 666 35 10 kanzlei@sarnen.ow.ch



Für unser Restaurant, das im gutbürgerlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniessen einlädt, suchen wir ab <u>Dezember 2010</u> oder nach Vereinbarung

Jungkoch (18 - 30-jährig)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, stellen wir uns eine motivierte, qualitätsbewusste, flexible und gepflegte Persönlichkeit vor, mit Liebe zum Detail und kreativen Ideen. Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf? Dann sind Sie in unserer jungen Küchenbrigade genau die richtige Person! Logiermöglichkeit

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hotellerie, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende

Contentmanager/-in 80%

Ihre Aufgaben

- Contentmanagement für die mehrsprachigen Webseiten inklusive Intranet von hotelleriesuisse
- · Verantwortlich für die Inhalte und die Gestaltung der
- Pflegen der Struktur und der Navigation sowie inhaltliche Abstimmung und Aktualität der jeweiligen Sei-
- Koordination mit allen Geschäftsfeldern in der Aufbereitung, der Übersetzung sowie Publikation der Inhalte
- Verfassen und Redigieren von Texten, regelmässige Aktualisierung der Beiträge, Integrieren von Grafiken, Bilder oder Audiodateien sowie Vernetzen von Inhal-

Ihr Profil

- PR-Fachfrau/-Fachmann sowie fundierte Weiterbildung in online-Kommunikation
- Überdurchschnittliche redaktionelle Fähigkeiten
- · Technisches Know-how (HTML, Web Content Management Systemen, Bildbearbeitung)
- Selbständige und vernetzte Arbeitsweise, Organisations- und Planungsfähigkeit
- Muttersprache Deutsch mit sehr guten Französischkenntnissen, Englisch und Italienisch von Vorteil

Die Kernaufgaben von hotelleriesuisse umfassen die Schweizer Hotelklassifikation, die politische Interessenvertretung der Branche sowie Angebote rund um Beruf Wir freuen uns auf und Bildung. hotelleriesuisse bietet ihren Mitarbeitenden Ihre Schriftliche Bewerbung ein attraktives Arbeitsumfeld und ausgezeichnete Sozialleistungen

www.hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse Ursula Imhasly Bevc Leiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern ursula.imhasly@hotelleriesuisse.ch



Deutsche Schweiz

Bocken:

Unser stilvolles und aussergewöhnliches Seminar- und Eventhotel hat eine auf vier Häuser verteilte einmalige Ambiance. Es verfügt über 40 Hotelzimmer und 14 Seminarräume sowie einer Eventhalle für 200 Personen. Das Hotel, im Besitz einer Schweizer Grossbank, liegt inmitten von einzigartigen Kunstwerken eingebettet in der Natur und doch in Stadtnähe. Unsere anspruchsvollen Gäste geniessen internationale Gerichte mit saisonalen Akzenten sowie den Charme und die Professionalität unserer Mitarbeiter. Für unsere Anlasskoor-dination suchen wir per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Stv. LeiterIn Anlasskoordination

Sie bieten unseren Kunden qualifizierte Unterstützung, von der Pla-nung und Durchführung der Anlässe bis zur professionellen Betreuung vor Ort. Ebenso gehört auch die Sicherstellung der Kunden- und Gäs-tezufriedenheit sowie die Koordination zwischen intermen und externen Stellen dazu. Das Reservations- und Buchungssystem i Proteil unter-stürt; Sie in dieser Tätigkeit. Gleichzeitig vertreten Sie die Leiterin der Anlasskoordination während ihrer Abwesenheit und stellen einen rei-bungslosen Ablauf der Anlasskoordination sicher.

- Hohe Eigenständigkeit
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Strukturierte Betriebsabläufe

- Erfahrung in der Anlass- und Seminarkoordination
- Sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse (mündlich/schriftlich)
 Fundierte Kenntnisse im Gastgewerbe (Hotelfachschule von Vorteil)
 Vernetztes Denkvermögen und schnelle Auffassungsgabe
- Ausgeprägte Détailorientierung

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann freuen wir uns auf Ihre voll ständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Bocken Patricia Franzoni

Leiterin Anlasskoordination

Bockenweg 4 8810 Horgen

patricia.franzoni@bocken.ch www.bocken.ch

BRASSERIE MATTENHOF

BAHNHOFSTRASSE 4, 3073 GÜMLIGEN TELEFON 031 951 00 05, FAX 031 952 78 20

Die Brasserie Mattenhof in Gümligen (BE) sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Koch 60% Servicefachangestellte 60-100% Bankettaushilfen Bankettköche Büro 40%

Für unsere Brasserie mit lebhaftem Mittagsgeschäft, Sa. und So. geschlossen, suchen wir freundliche Mitarbeiter die motiviert und belastbar sind.

Gerne erwarten wir deine schriftliche Bewerbung

Stellenvermittlungen





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

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

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

Restaurant du Creux-de-Genthod

Grand Restaurant, au bord du Lac Léman à Genève

- Cuisine Moderne Clientèle Interna-tionale recherche pour compléter ses brigades de cuisine dès mars 2011
- Un second de cuisine h/f

Consultez notre site: www.creuxdegenthod.com et faites nous parvenir vos candidatures:

Restaurant du Creux-de-Genthod Service du personnel Case Postale 76 CH-1294 GENTHOD



Le Service de la Restauration du CHUV recherche pour compléter son équipe un-e :

Coordinateur-tricemaintenance (100%)

Activités principales:

- Coordonner avec le service technique interne du CHUV la maintenance préventive, corrective et curative de l'ensemble du parc d'installations et d'équipements utili-
- sés par le service de la restauration.

 Assurer une gestion rigoureuse du parc d'appareils et du matériel pour les différents lieux de production/vente.

 Agir en tant que référent lors de la définition de tout besoin
- (matériel/équipement) en élaborant le cahier des charges utilisateurs.

 Participer à l'élaboration du suivi financier, des indicateurs
- et du reporting en lien avec son activité. Gérer les demandes quotidiennes de réparation ou d'entretien demandées par les utilisateurs.

Exigences du poste:

- Au bénéfice d'un diplôme d'une Ecole technique, Ecole hôtelière, Agent de méthode ou CFC utile à la fonction.
 Expérience dans l'exploitation d'une cuisine hospitalière.
- Avoir évolué dans une structure importante et géré des projets pluridisciplinaires.
 Maîtriser les outils informatiques usuels.
 Avoir le goût pour le contact et l'esprit de collaboration.

Renseignements: M. Siegler, tél. 021 314 58 40

Si vous êtes intéressé-e, faites-nous parvenir votre dossier complet à l'adresse figurant ci-dessous

Département de la Logistique Hospitalière du CHUV Ressources Humaines, réf. VD1337 Mont Paisible 18 – 1011 Lausanne

Cahier des charges disponible sur :www.chuv.ch

Suisse romande

Valais*tourisme

Valais Tourisme est l'association faîtière du tourisme valaisan. Comme asso-ciation de droit privé d'intérêt général, elle a pour but de promouvoir le tourisme valaisan. Durant ces dernières années, le Valais est devenu la première région touristique de Suisse. Nous souhaitons à l'avenir renforcer

Nous recherchons un(e)

Assistant(e) web

Principales tâches dévolues à ce poste :

- Gérer et tenir à jour le site internet de Valais Tourisme Exploiter les outils et instruments liés au site internet
- * Assister la cheffe de département dans des projets particuliers

- ★ Diplôme d'une école d'informatique ou formation jugée équivalente
- avec d'excellentes connaissances touristiques Maîtrise des outils liés à internet et au Webpublishing
- De langue maternelle française ou allemande avec maîtrise de l'autre
- Bonnes connaissances de l'anglais Disponibilité, sens de l'organisation, rigueur
- Disponibilité, sens de l'organisation, rigueur Bonnes connaissances géographiques et touristiques du Valais

Nous offrons une activité variée et intéressante, qui requiert de la flexibilité et

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Les candidat(e)s à ce poste voudront bien adresser leur offre avec photo à la direction de Valais Tourisme, Rue Pré-Fleuri 6, 1950 Sion. Tous renseignements complémentaires peuvent être demandés à M. Patrick Rey, responsable administratif, tél. 027 327 35 70.





Grand Restaurant, au bord du Lac Léman à Genève

- Cuisine Moderne Clientèle Interna-tionale recherche pour compléter ses brigades de salle dès mars 2011
- Un responsable de salle h/f

Consultez notre site: www.creuxdegenthod.com et faites nous parvenir vos candidatures: Restaurant du Creux-de-Genthod Service du personnel Case Postale 76 CH-1294 GENTHOD

hoteliob.ch



Le changement commence ici! www.hoteliob.ch Maintenant aussi en français.

La plate-forme de l'emploi pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme. Novatrice, moderne et fonctionnelle. Grâce à elle, les rencontres sur le marché du travail deviennent plus conviviales.

Valais*tourisme

Valais Tourisme est l'association faîtière du tourisme valaisan. Comme association de droit privé d'intérêt général, elle a pour but de promouvoir le tourisme valaisan. Durant ces dernières années, le Valais est devenu la première région touristique de Suisse. Nous souhaitons à l'avenir renforcer

Nous recherchons un(e)

Responsable du Call/Info Center

Principales tâches dévolues à ce poste :

- → Organiser et gérer le Call/Info Centre de Valais Tourisme
 → Répondre aux demandes d'informations des hôtes
- * Assister les responsables de département dans des projets particuliers

- ★ De langue maternelle française ou allemande avec parfaite maîtrise de
- l'autre langue (parlé et écrit) Bonnes connaissances de l'anglais et de l'italien Disponibilité et sens de l'accueil
- Orienté clients
- ★ Bonnes connaissances géographiques et touristiques du Valais
 ★ Talents d'organisation et esprit d'initiative
 ★ Bonnes connaissances en informatique

Nous offrons une activité variée et intéressante, qui requiert de la flexibilité et

Entrée en fonction : de suite ou à convenir

Les candidat(e)s à ce poste voudront bien adresser leur offre avec photo à la direction de Valais Tourisme, Rue Pré-Fleuri 6, 1950 Sion. Tous renseignements complémentaires peuvent être demandés à M. Patrick Rey, responsable administratif, tél. 027 327 35 70.









Grosses beginnt mit einem Inserat.

Sehen Sie, was aus dem Jungen wird, und gewinnen Sie Einkaufsgutscheine von Coop City im Gesamtwert von CHF 130000.–

- 1. Lader Sie die kostenlose iPhone-App «Kooaba Paperboy» herunter.
- 2. Fotografieren Sie den Jungen mit der «Kooaba Paperboy»-App.

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

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



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 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

Zu vermieten / verkaufen in einem Sommer- und Wintersportort im

Kanton Graubünden

per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Hotel-Restaurant

Mit sehr guter und treuer Stammkundschaft

- Restaurant mit 75 Sitzplätzen
- 20 Aussensitzplätze 13 schöne Hotelzimmer mit allem Komfort
- 4-Zimmer-Ferienwohnung5 Studios für 2 5 Personen
- Der Betrieb bietet für solvente und ausgewie-

sene Fachleute eine gute Existenz. Idealer-weise ist er Koch und sie arbeitet an der Reception.

Interessenten senden Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn Th. Marthaler.

Marthaler Treuhand & Revisionen Gäuggelistrasse 20 7002 Chur Tel. 081 250 45 90 Fax 081 250 45 91

E-Mail: info@marthaler-treuhand.ch

A remettre dans le Jura Bernois

Magnifique restaurant

Café restaurant 60 places Salle 35 places Inv. 35'000.- Loyer 2100.- tél.079 232 56 84



n · Treuhand · Consulting Zu vermieten in Moutier

Discothek

Langjährig bekanntes Tanzlokal mit guter Stammkund-schaft und guter Infrastruktur.

Interessanter Mietzins. Tel. 034 423 90 45

SIGMA SOLUTION AG Tiergartenstr. 14 • 3400 Burgdorf Tel. 034 423 90 45 • Fax 034 423 90 46 info@sigma-solution.ch

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen im Kt. Aargau an bester Geschäftslage

umsatzstarken Betrieb

Der Betrieb verfügt über Restaurant, Bar, div. Seminar- u. Banketträume Hotelzimmer, Catering und erreicht einen Umsatz von über Fr. 7 MIO. Er befindet sich in einem guten baulichen Zustand. Finanzierung mit 10% Eigenkapital.

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



Ab 1. April 2011 suchen wir eine/n Mieter/in für unser

Camping-Restaurant mit Laden + Cafeteria in Brienz

Für diese anspruchsvolle Aufgabe bringen Sie folgende Erfahrungen mit:
Innovatives, unternehmerisches Denken und Handeln,

* gute Koch- und Servicekenntnisse, positive
Einstellung als Gastgeber Fremdsprachenkenntnisse

Unser Camping-Restaurant mit Laden + Cafeteria ist geöffnet ab April bis Ende Oktober

Für weitere Informationen/Bilder besuchen Sie unsere Homepage www.aa

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen:

Chalet Park Brienz AG Camping Aaregg Seestrasse 22 3855 Brienz

Anzeigen



Hotelmöbelverkauf

Im 4*-Hotel Cascada in Luzern werden in 4 Etappen 40 Zimmer umgebaut. Gut gepflegte Hotelzimmermöblierung (16-jährig), Buchenholz, wird an Hotels gratis abgegeben.

gratis adgegeden.

Bedingung:
Demontage auf eigene Kosten in der risten Januarwoche 2011 für 1. Etappe. (8 Zimmer, davon 3 mit Klappbetten). Weitere Etappen Januar 2012/13/14 – Total 40 Zimmer.

Melden unter roland.barmet@cascada.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesulisse, 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 al a Clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendlenst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni
E-Mali-incentalbrich / Homanagen www.htm.

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 Welterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue
- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue
- Stellenangebote / Demandes d'emploi
- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus
- CHF 1.60
- Kaderrubnik / rubrique cadres / Tourismus
- CHF 1.80
- Kafarbig/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.—
Immobilier veu e / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces
— Immobilier / Kleinanzeigen / petite annonces
CHF 1.60

4-farbig/quadri CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

Nr. 48/2010 2. 12. 2010 29. 11. 2010

Nr. 49/2010

9, 12, 2010 6.12.2010 16. 12. 2010

Nr. 50/51 2010 13, 12, 2010

Nr. 1/2011 6. 1. 2011

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr Anzeigenschluss / Délai

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

Doppelnummern Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

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

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

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htrhotel revue Nr 47 / 25 November 2010

Immobilien jetzt auch online unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Betthygiene

Gesunder Schlaf bedingt hohe hygienische Sicherheit im Gästebett.



Guter Schlafkomfort



RETO FRÖHLICH MANAGING DIRECTOR

Frische Bettwäsche, und das Bett sieht wiedersauber und schön aus. Und wie sieht es darunter aus - im Duvet und in der Matratze? Für einen erholsamen Schlaf im Hotelbett ist nebst einer einwandfreien Qualität des Bettinhaltes vor allem die Sauberkeit das ausschlaggebende Kriterium, damit sich der Hotelgast wohl und sicher fühlen kann.

Hygiene

Zur Hygiene gehört nebst einem gereinigten Zimmer auch ein sauberes Bett. Dank den klimatischen Bedingungen (Wärme und Feuchtigkeit) und der Nahrung (Hautschuppen) finden Milben und Bakterien ideale Lebensbedingungen um sich schnell zu vermehren. Von blossem Auge sind die kleinen Tierchen kaum sichtbar, doch können sie im Laufe der Zeit einiges an Unreinheiten (mikrobiologischer Feinstaub) produzieren und im Bettinhalt hinterlassen. Die hohe Reisefrequenz bringt es mit sich, dass im Hotel immer häufigere Gästewechsel stattfinden. Diese Gäste kommen teilweise aus Gebieten, in denen die Hygiene nicht den gleichen Stellenwert hat wie hierzulande.

Umso wichtiger ist es, dass der gesamte Bettinhalt regelmässig gründlich gereinigt und rechtzeitig wieder erneuert wird. Empfehlenswert ist ein Austausch der Matratzen, je nach Belegungsrate, nach zehn bis maximal zwölf Jahren. Duvets und Kissen sollten bereits nach zwei bis drei Jahren ersetzt werden. Neue Matratzen, Duvets und Kissen zu beschaffen, hilft aber nur kurzfristig. Nach kurzer Zeit können sie wieder von Milben besiedelt sein. Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass durch die zusätzliche Verwendung von Schutzbezügen eine deutlich verbesserte Hygiene festgestellt werden kann.

Sicherheit

Sicherheit hat viele Gesichter. Eines davon ist die hygienische Sicherheit im Hotelbett. Die gästefreundlichen MaterialeigenschaftenundumweltfreundlichenTextilien von Happy-Encasing-Schutzbezügen vermitteln den Gästen die gewünschte Sicherheit. Sie fühlen sich rundum wohl im Bett und schlafen gesund und sauber.

Encasing

Mit Schutzbezügen bleiben ungebetene Gäste draussen: Allergendichte Bezüge halten Pollen, Milben, Pilzsporen und andere Allergieauslöser sicher von Ihren Gästen fern. Mikrofilamente sind eine neue Gene ration von Mikrofasern. Das einzigartige, aus Mikrofilamenten bestehende Textilmaterial Evolon stellt die beste natürliche Barriere gegen Milbenallergene dar und genügt höchsten Anforderungen. Selbst winzigste Partikel können das extrem dichte Microfaser-Vlies aus Evolon nicht durchdringen

Selbstverständlich entsprechen die Encasing-Schutzbezüge dem Ökotex-Standard 100. Die Encasing-Schutzbezüge für Matratzen, Duvets und Kissen verfügen über gästefreundliche Eigenschaften: Sie haben keine Knistergeräusche, sind sehr komfortabel, atmungsaktivund angenehm weich. Gesunder Schlafauch im Hotel dank Schutzbezügen-gute Nacht!























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

