Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

- (2010)

Herausgeber: hotelleriesuisse

Heft: 49

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

stellengeviele htr de grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche le la branche de la branche le la branche

htrhotel revue Nr. 49/9. Dezember 2010







A THE PARTY OF THE PROPERTY OF PROPERTY OF THE PARTY OF T
Inhalt/Sommaire
Aus- und Weiterbildung
Direktion/Kaderstellen2-5
Deutsche Schweiz2-6
Suisse romande
Svizzera italiana
International/Marché international
Stellengesuche/Demandes d'emploi 6
Immobilien bou toy smude nesseur 7

Ziele setzen

Es ist wieder Saison der Ziele. der Zielvorgaben und der Zielvereinbarungen.



Ziele richtig formulieren



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

Unternehmen haben grosse Visionen umrissen und strategische Felder definiert, und nun müssen die Mitarbeitenden mit ziehen. Der anspruchsvollste Prozess des Jahres wird soeben wieder angeworfen. Mit brachialer Gewalt. Jetzt müssen nämlich die Ziele heruntergebrochen werden. Für Mitarbeitende ist es frustrierend, wenn sie verstehen, dass das, was «ihr» Unternehmen erreichen will, für sie zu gross sein soll. Sie kriegen bloss Teile, Stücke, Reste, Splitter. Niemand weiss, woher dieses Bild des Herunterbrechens kommt. Kann es denn sein, dass Mitarbeitende mit Puzzelteilchen oder mit Stückwerk ausgestattet werden? Und warum muss in der Dienstleitung, in der es um Vertrauen, um Teamwork, um Verständnis und um Motivation geht ein solch gewalttätiges Bild zirkulieren?

Vielleicht kommt es daher, dass für die meisten Vorgesetzten Führen immer noch eine Machtgeschichte ist und man gerade in der Disziplin der Vorgaben (was nicht gleich Ziel ist) diese Macht zeigen kann. Da werden dann vom Baum der strategischen Ziele einzelne Äste heruntergerissen und den Mitarbeitenden vorgeworfen.

Aufgaben statt Ziele

Wenn Führungspersonen ihre eigentliche Aufgabe nicht als solche sondern als Funktion verstehen, dann ist die Zielgeschichte eine gewalttätige Arbeit. Es geht dann jeweils nicht darum, gemeinsam vorwärts zu kommen, sondern den Mitarbeitenden zusätzliche Dinge aufzutragen um sie zu disziplinieren und unter Druck zu setzen: «Mehr Zusatzverkäufe machen»

(mit diesen Pennerprodukten), «endlich Ordnung im Magazin erstellen» (welche Ordnung?), «effizienter vorgehen» (weil gespart werden muss). Das wären die eigentlichen Aufgaben von Mitarbeitenden, dass es so ist, wäre Führungsaufgabe. Solche Aufgaben sind niemals anspornende Ziele.

Wirksame Ziele definieren

«Ziele sind dann wirksam, wenn sie das Unternehmen voranbringen». «Die Summe aller erreichten Ziele im Unternehmen bedeutet die Realisierung der Vision». Im NDS HF Hotelmanagement etwa wird mit solchen Argumenten die Bedeutung von Zielen klar gemacht. Auf dass die Führungspersonen ihren Mitarbeitenden sinnvolle, das heisst im Interesse des Unternehmens

brauchbare und für die Mitarbeitenden motivierende und herausfordernde Ziele mitgeben können. Mitarbeitende sollten sich weiterentwickeln können und zwar zum Nutzen des Betriebes. Gemeinsam Ziele erreichen heisst, sie den Mitarbeitenden erklären und erstrebenswert darzustellen. Ziele und die zu ergreifenden Massnahmen sollten gemeinsam definiert verden. Und es sind nicht irgendwelche Stücke, oder Teile, die «rausgerissen», «runtergerupf» oder eben «runtergebrochen.» werden. Sondern sie sind Teileines Ganzen Ich wünsche Ihnen Erfolg beim Formulieren anspruchsvoller und ansprechender Ziele für Ihre Mitarbeitenden.

Und übrigens: Gezielte Weiterbildung kann Ihnen dabei helfen. www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

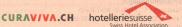


Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter: www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»





Die Two Spice AG verwaltet und führt die Restaurationsunternehmungen der Höschgass Gastro AG, Yooji's AG, Jack & Jo Ltd. und der Nooba AG.

Am 1. September eröffneten wir zwei neue Betriebe im Kesselhaus in Winterthur. Zum Einen das Lifestyle Restaurant Yooji's mit grosser Sushi Bar, Terrasse und Take Away, zum Anderen die urbane, trendige Boiler Room Bar mit einem amerikanischen Foodangebot im englischen Pubservice-Style. Wir suchen auf 1.1.2011 einen neuen "Macher" als

Geschäftsführer 100% (m/w)

Besitzen Sie ein ausgeprägtes Betriebsdenken, haben Sozialkompetenz, sind vif, sportlich und jung(-geblieben)?

Sie sind verantwortlich für die gesamten Betriebsabläufe, die Budgetpla-Sie sind verantworflich für die gesamten betriebsabilaute, die budgetpla-nung und den Erfolg dieser beiden vielseitigen und interessanten Betriebe. Dazu gehört die Mitarbeiterführung, die Einsatzplanung, die Gästebetreu-ung und Pflege, die Eventorganisation und das Bestell- und inventurwesen. Sie sind im täglichen Einsatz im Restaurant und verlieren den Überblick auch in hektischen Situationen nicht!

Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung? Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung; Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und einigen Jahren Berufserfahrung an der Front. Zudem weisen Sie bereits gute Führungserfahrung vor und/oder haben eine abgeschlossene Hötelfachschule, Ihnen ist Ordnung und eine strukturierte Organisation wichtig. Sie sind offen für Neues und für verschiedene Kulturen. Wenn für Sie zudem Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Teamfähigkeit selbstverständlich

Two Spice AG Barbara Schwegler, Riesbachstrasse 61, 8034 Zürich Tel 043 443 00 72, Fax 043 443 00 71 barbara.schwegler@twospice.ch, www.twospice.ch

ist, dann freuen wir uns auf ihre schriftliche Bewerbung mit Foto





Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schifflistube, Saal, Weinstube, Seerosenbar und 30 individuellen Zimmern. In dieser unvergleichlichen Atmosphäre leben wir Gastfreundschaft für unsere Gäste aus nah und fern.

1. Gouvernante

Sie sind etwa zwischen 22 und 38 Jahre alt, lieben Ihren Beruf und die Menschen. Kundig und tatkräftig besorgen Sie gemeinsam mit Ihren Fachfrauen und Lernenden ein aussergewöhnliches Haus. Mit Gespür für Schönes und Wesentliches Schaffen Sie so für unse-re Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe ein junges Team, Wertschätzung, Unterstützung und Weiterbil-dung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Beatrice Fuhrer, Hotel Restaurant Schiff mit Seerosenbar, 8808 Pfäffikon SZ Tel. 055 416 17 18 www.schiff-pfaeffikon.ch

Ganzjahresausflugsgebiet Sattel-Hochstuckli

Das Berggasthaus Mostelberg befindet sich auf 1200 m.ü.M. Im Sommer ist es Ausgangspunkt zu Rodelbahn, Hüpfburganlage, Erlebniswanderwege und Europas längster Fussgängerhängebrücke. Im Winter liegt es im Herzen des Schneesportgebietes mit Skiliften, Schlittelweg und Winterwanderweg.

Sie sind engagiert, flexibel, gästeorientiert und verfügen über ausreichende Erfahrung in der Führung eines Gasthau Sie sind kommunikativ, aufgestellt und verfügen über einen guten Umgang mit Menschen.

Sie sind an einer langjährigen Pacht oder Geschäftsführung mit Zukunftsperspektiven interessiert.

Ihre neue Herausforderung? Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an: Mathias Ulrich, Mitglied der Geschäftsleitung. Sattel-Hochstuckli AG, Postfach 36, 6417 Sattel Telefon 041 836 80 80 mathias.ulrich@sattel-hochstuckli.ch



Die Gastronomiegruppe Z



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

Fiir die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria der Berufsschule Niklausstrasse

Niklausstrasse 16, 8006 Zürich

suchen wir auf Anfang Januar 2011 eine

Cafeterialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: In dieser interessanten Führungsposition sind Sie hauptsächlich für die Organisation und Führung des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet das Einhalten und Umsetzen der betrieblichen und unternehmerischen Vorgaben und Abläufe, die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten Mitarbeitenden, die Menüplanung sowie die Sicherstellung der Qualität der Menüs, die Erledigung diverser administrativer Arbeiten inkl. Budgetplanung, die Bedienung der Gäste an der Front sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien.

Ihr Profil: Sie haben bereits in einer ähnlichen Funktion gearbeitet und bringen die nötige Küchenkompetenz mit. Ebenfalls verfügen Sie über gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse und können administrative Aufgaben einfach bewältigen. Sie haben ein Zahadministrative Aufgaben einfach bewaltigen. Jie naben ein Alm-lenflalir, sind kreativ und Neuem gegenüber aufgeschlossen. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient, handeln im Interesse der Unternehmung und bleiben sich dabei selbst treu. Zudem sind Sie bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende, unterstützende Atmosphäre, können angemessen mit verschiede-nen Personengruppen kommunizieren und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, gewinnen die Mitarbeitenden dafür und vertreten die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten in der vertreten die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag jeweils von 07.00 – 16.30 Uhr. Es gilt zu beachten, dass die Cafeteria während 13 Wochen Schulferien geschlossen bleibt.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeits-umfeld 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



Nach Vereinbarung suchen wir

Service-Mitarbeiterinnen Service-Praktikantinnen

Falls Sie gerne in einem schönen Jugendstilhotel am See arbeiten möchten, freut es uns, von Ihnen zu hören.

Hotel Rigiblick am See, Seeplatz 3, 6374 Buochs, Schweiz Tel. 0041 41 624 48 50 www.RiaiblickAmSee.ch info@rigiblickamsee.ch

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, 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.

Projektleiter/-in Hoteldatenbank und WEB Hotelführer

Ihre Aufgaben

- e Aufgaben
 Sie konzipieren und organisieren die permanente
 Weiterentwicklung der Hoteldatenbank bezüglich
 Datenerhebung (Statistik, Text, Bild, etc.), halten diese damit
 jederzeit aktuell und bauen die Daten systematisch weiter aus
 Sie pflegen und erweitern die Schnittstellen der Hoteldatenbank
 zu regionalen, nationalen und internationalen Informations-,
- zu regionalen, nationalen und internationalen informations-, Buchungs- und Bewertungsportalen.

 Zudem sind für die Pflege der Inhalte sowie die Weiterentwicklung des WEB Hotelführers www.swisshotels.com verantwortlich.

 Sie erstellen ein e-Marketingkonzept für dem WEB Hotelführer und setzen dieses um.

 In Ihren Arbeiten werden sie von einer Mitarbeiterin unterstützt mit welcher sie ein Team bilden für des Sie sich verantwortlich.
- mit welcher sie ein Team bilden, für das Sie sich verantwortlich

- Ihr Profil

 Sie haben eine höhere Ausbildung in der Hotellerie oder im Tourismus (Stufe HF oder FH) mit spezifischer Weiterbildung im Bereich Informatik oder eine Grundausbildung in Informatik mit einem Flair fürs Marketing.

 Sie verfügen bereits über einige Jahre Berufserfahrung im Tourismus. Dabei haben Sie sich vertiefte Kenntnisse im Bereich EDV (Datenbanken) und Marketing (insbesondere im Bereich Social Medias) angeeignet.
 Sie sind initiativ, arbeiten selbständig, exakt und gehen systematisch vor. Zudem sind Sie verhandlungsgeschickt und zielorientiert. Als Person sind sie teamfähig und kommunikativ mit einem sicheren Auftreten.
- mit einem sicheren Auftreten. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sie können sich jedoch sowohl in Französisch wie auch in Englisch mündlich und schriftlich gut ausdrücken. Italienischkenntnisse sind von Vorteil.

Der Arbeitsort ist am Hauptsitz von hotelleriesuisse in Bern. Hotelleriesuisse bletet ihren Mitarbeitern ein attraktives Umfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen und ausgezeichneten Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre Schriftliche Bewerbung

Valérie Gerbe

Sachbearbeiterin Human Resources Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch www.hotelleriesuisse.ch

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Daniel Beerli, Leiter Mitgliederservice und Kooperationen, unter Tel. 031 370 43 35 gerne zur Verfügung.





Betriebsleitung

Schweizer Jugend-

Spitzenküche | Anspruchsvolle Führungsaufgaben | Kreative Angebote

Auf sehr hohem Niveau kochen, im Bereich Führung klare Akzente setzen sowie Kompetenzen in Sachen Angebotsplanung, Kalkulation und Rezepturen einbringen: Das sind die drei Schwerpunkte! Spricht Sie der Mix aus modernstem
Küchenmanagement, Top Cuisine und anspruchsvollen Führungsaufgaben an? Dann sollten wir miteinander sprechen!
Unser Auftraggeber ist übrigens ein Firistelass-Notel in einer Deutschschweizer Destination.
In Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell, optisch ansprechend und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend
mit mediterranem Einschlag, ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei 1A-Qualität und
unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegen flinen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso am
Herzen wie der Wünsch für anspruchsvolle Gäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren.

Küchenchef/in mit Flair für Top Cuisine

oder starker Sous-chef mit Potential zur Führung der gut 20-köpfigen Brigade

In einem z.B. von Pünkten, Sternen, Hauben oder ähnlich augszeichneten Erstklassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre in einer Führungsposition Erfahrungen gesammelt. Diese hohe Qualitätsstufe in einem grösseren Umfeld umzusetzen sehen Sie gleichermassen als Chance und Herausforderung, Idealprofil: Exzellenter dlands-on Chef de Cuisine oder ein erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen and fem Sprung zum Executive Chef. Highlights der Stelle: Ganzjähnige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswege, Mitglied des Kaders, klare Vorgaben, attraktive Entlöhnung. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. — Interessier? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informiere ich gernel Am besten vorab Lebenslauf mit Foto online senden oder anrufen. Auch ausserhalb der Büroöffnungszeiten: +41 79 402 53 00. Ich freue mich auf das Gespräch mit Ihnen! Ralf-Ansgar Schäfer

EMA House

SUITE

ALL

出

house

SCHAEFER & PARTNER TIL. 044 802 12 00 Fax 044 802 12 01
Human Resources Consultants ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

KÜCHENDIREKTOR/IN

TELLENBESCHRIEB

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

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



Residential and Office Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich Phone +41 (0)44 368 36 68 Fax +41 (0)44 368 36 36 www.ema-house.ch, info@ema-house.ch

Im «EMA house – The Zurich All Suite Hotel» und in den «EMA house Serviced Apartments» bieten wir unseren Gästen «a home away from home».

Etagenverantwortung/Gouvernante

Als unsere junge, initiative und flexible Etagenverantwortliche tragen Sie mit Ihrem House-Keeping-Team von 13 Voltzeit-Teitzeit- und Aushilfsmitarbeiterinnen massgeblich dazu bei, dass sich unsere an-spruchsvollen, kosmopolitischen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Sie sind durchsetzungsfähig, gut organisiert und strukturiert und Sie scheuen sich nicht, auch mal selber anzupacken.

Wenn Sie an dieser selbstständigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert sind, angenehme Arbeitszeiten und einen zentralen Arbeitsort schätzen sowie die folgenden Anforderungen erfüllen, so freuen wi uns auf ihre schriftliche Bewerbung.

- . HOFA / GAFA oder entspr. ähnliche Berufserf.
- Teamleitungserfahrung
 Sehr gute Deutsch- (m/s) und gute Englischk. (m)
 Gute PC-Anwenderk. (MS Office, Internet, E-Mail)
- · Fahrausweis (PW)
- · Eintritt nach Vereinbarung

EMA

Für Auskünfte steht Ihnen Urs Schärer gerne zur Verfügung. Weitere Infos zu unserem Haus finden Sie auf www.ema-house.ch

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grosszügiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das Besondere suchen

Auf Mitte März 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine

Hauswirtschaftsleiterin (d/f/e)

- ein erfahrenes Team zielorientiert führen kanni mit diesem überdurchschnittliche Leistungen erbringt
- unsere auszubildenden Hotelfachfrauen betreut und begleitet?
- weiss was oekologische Grundsätze sind?
- die wirtschaftlichen Zusammenhänge erkennt?
- eine effiziente Einsatzplanung präktisch umsetzt das Departements-Netzwerk ofleat?
- als Teamle terin motivierend am selben Strick zieht?
- . tatkräffig in Zimmer und Lingerie mithelfen kann ? . den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht ?

Wenn Sie diese Person sind, freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen. Hansjörg Imhof gibt Ihnen geme weitere Auskunft.

Hotel Lindenhof CH-3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch

***HOTEL aarau WEST

Das Hauswirtschaftsteam charmant - kreativ - flink

und hält Ausschau nach einem neuen Mitglied als

Leiterin Hauswirtschaft

Ihr Aufgabengebiet:

Ihr Aufgabengebiet:
- Mithilfe und Organisation von Reinigungsarbeiten - Einteilung und Gestaltung der Mitarbeiterpläne - Teilnahme und Durchführung regelmässiger
- Schulungen -

und das sollten Sie mitbringen

- Abgeschlossene Lehre im Hauswirtschaftsbereich -Erfahrung in leitender Position oder grosser Wille -- Ausgeprätger Sinn für Sauberkeit -- Muttersprache deutsch -
- Muttersprace deutsch Möndliche Englischkenntnisse Spass am Organisieren Flexibilität und Improvisationstalent Das HOTEL aarau-WEST in Oberentfelden ist ein neues *** Business-Sport Hotel. Neben 70

Doppelzimmern verfügt das Hotel über ein modernes Sportcenter sowie eine 18-Loch Golfanlage. Zur Infrastruktur gehören unter anderem das Golfrestaurant sowie Seminarräumlichkeiten.

Wir freuen uns Sie kennen zu lernen! Bis bald!

HOTEL aarau-WEST

Theresia Volgger rv@aarau-west.ch Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden 062 737 01 01

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

HOTEL DES BALANCES

Ins-B-irierend anders kommt das Restaurant im Hotel des Balances daher. Bar, Lounge und Terrasse mit, hernlicher Sicht, auf die Reuss, marktfrisch Küche, ein beeindruckendes Weinangeböt, und ein einzigartiges Ambiente bilden den Rahmen für eines der schönsten und besten Lokale der Stadt. Hierfür suchen wir nach Vereinbarung eine motivierte Gastgeberpersönlichkeit als

RESTAURANT MANAGER

Weil Sie auch kommunikativ und sprachgewandt sind bereitet Ihnen der Umgang mit Menschen Freude und befügelt Sie, die Erwertungen unse-rer Gaste wenn immer möglich zu übertreffen. Sie verfügen über ein ausgesprochenes Flair für die Gastebetreuung, sind belescher, bringen Flexibilität und Teamgeist mit und können gut organisieren und koordi-

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team welches sich freüt, mit Ihnen die hohen Zielsetzungen anzugehen und unser Restaurant "Balances» mit Elan weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Entsprechende Kompstenzen sowie, attraktive Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstver-setzellisheite. ständlichkeit.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büsser gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungs-unterlagen mit Foto.

WEINMARKT CH-6004 LUZERN SWITZERLAND
TEL +41 41 418 28 28 FAX +41 41 418 28 38
INFO@BALANCES.CH WWW.BALANCES.CH



CAMPUS SURSEE – Lemen/Leben/Eridben

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenraumen, mehr als 340 Holetzimmen, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und
einem multi-medialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagurigszentren im Herzen der Zentralschweiz.
Unsere umfassende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Diensteistungen die ideale Platform für Seminare, Tagungen
und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der
Wirtschäft, Blüdung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als atträktiven
Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n und motivierte/n

GruppenleiterIn Hauswirtschaft

- Ihre Aufgaben

 Verantwortlich für die Organisation eines Gebäudes mit 140
 Hotelzimmen

 Mitverantwortlich für die generelle Ordnung und Sauberkeit Im
 und um die Gebäude

 Mitverantwortung bei der Führung von ca. 3. Mitarbeitenden

 Stellverterlung der Bereichsellung HVS bei deren Abwesenheit

 Ausbildungsverantwortliche für die lernenden Hotelfachleufe

 Aktive Mitarbeit beim Etagenservice in den Hotelzimmern sowie
 bei Reinigung und Sauberkeit der Seminar- und Freizeifräume,
 der Verkehrsflächen, Treppen und Sanitärräume

- r Profil
 Ausbildung als Hotelfachfrau EFZ und Lehrmeisterkurs
 Teamorientierte und belastbare Persönlichkeit
 mit erster Führungserfahrung
 Ein höhes Mass an Sozialkompetenz und Flexibilität sowie Freude im Umgang mit Lemenden
 Gepfliegte Erscheinung, gute Umgangsformen, PC-Kenntnisse
 Bereitschaft zu flexiblen Arbeitszeiten (inkl. Wochenende)

Wir bieten Ihnen

■ Motiviertes Team, keine Langeweile

Moderne irfastruktur
Anoderne irfastruktur
Langfristiges Engagement mit Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
15 Gehminuten ab Bahnhof, ÖV-Anschluss

Allfällige Fragen beantwortet Ihnen gerne Frau Regula Knobel, Bereichsleiterin Hauswirtschaft, Tel. 041 926 23 48 oder regula.knobel@campus-sursee.ch (keine Bewerbungen via E-Mail).

Sind Sie an einer abwechslungsreichen und spannenden Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Personalwesen, CAMPUS SURSEE, Postfach 6210 Sursee.

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
Unternehmerpersönlichkeiten als Pächter/in	Region Zürich	J22342
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J22411
Geschäftsführer	Region Zürich	J22421
Geschäftsführer/in	Region Basel	J22274
Betriebsassistent	Region Bern	J22414
F&B Verantwortlicher	Region Bern	J22410

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	OE DE BOE AM Job-Code
Executive Account Manager	Region Zürich	J22350
Sales Manager	Region Bern	a boundard attac J22277
ProjektleiterIn Hoteldatenbank u. WEB Hotelführer	Region Bern	J22425

Position, Arbeitgeber	Ort One dischard destroy of no Job-Co
Rezeptionist/in	Region Oberwallis J223
Teamleiterin/Teamleiter Empfang	Region Zürich J224
Rezeptionist/in	Region Oberwallis 1990 1923
Empfangsleitung	Region Bern J224
Receptionistin	Region Zürich
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern J224
Reservations Agent/in	Region Zürich J223
Réceptionistin	Region Graubünden J223
Réceptionistin/Réceptionisten	Region Zürich J224
Chef de Réception (w)	Tessin J223
Chef de reception	Region Oberwallis J223
Reservations Supervisor	Region Zürich J223
Trainee Front Office	Region Basel J222
Security Mitarbeiter	Region Zürich J223
Receptionistin	Region Zürich
Portier	Region Zürich J223
Receptionist (w)	Tessin J223
Rezeptionist/in	Region Bern J223
Chef de réception	Region Bern J224
Receptionistin	Region Zentralschweiz 1224

F&B/Catering/Events		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Anlassleiter (70%-100%)	Region Zürich	J22272
Chef de rang	Region Basel	J22279
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J22343
F&B Trainee m mgO neb risking mentral rangers, gis 60 kin silvon a tie 0	Region Zürich	J22334
Cateringmanager Additional Additi	Region Zürich	J22379
F&B Assistent m	Region Zürich	J22340
remaining our transitiests urains 60 transay upor report	TOTAL STATES TOTAL STATES	CONTRACTOR OF

Chef pâtissier Region Graubfinden J2238 Chef de partie Region Zurich J2233 Commis de Cuisine Region Bern J2233 Commis de Cuisine Region Mittelland (SO.AG) J2241 Chef de partie Region Bern J2235 Koch (Chef de Partie Region Bern J2235 Chef de Partie Region Bern J1256 Comnis de Cuisine Region Bern J1557 Comnis de Cuisine Region Bern J2238 Kuchenchef Region Bern J2238 Kuchenchef Region Bern J2238 Kuchenchef Region Bern J2238 Kuchenchef Region Zurich J2248 Koch / Köchin Region Bern J2248 Koch / Köchin Region Zurich J2242 Ingkoch Region Bern J2242 Lefer de partie Region Bern J2242 Koch der partie Region Bern J2242 Koch egion Basel J2228 Koch Region Basel J2228			200
Chef pâtissier Region Graubfinden J2238 Chef de partie Region Zurich J2233 Commis de Cuisine Region Bern J2233 Commis de Cuisine Region Mittelland (SO.AG) J2241 Chef de partie Region Bern J2235 Koch (Chef de Partie Region Bern J2235 Chef de Partie Region Bern J1256 Comnis de Cuisine Region Bern J1557 Comnis de Cuisine Region Bern J2238 Kuchenchef Region Bern J2238 Kuchenchef Region Bern J2238 Kuchenchef Region Bern J2238 Kuchenchef Region Zurich J2248 Koch / Köchin Region Bern J2248 Koch / Köchin Region Zurich J2242 Ingkoch Region Bern J2242 Lefer de partie Region Bern J2242 Koch der partie Region Bern J2242 Koch egion Basel J2228 Koch Region Basel J2228	Küche		
Chef de partie Region Zürich 12233 Chef de Partie Region Bern 12236 Commis de Cuisine Region Mittelland (SO.AG) 12241 Chef de partie Region Graubünden 12235 Küchenchef Region Bern 12235 Koch (Chef de Partie Region Bern 12235 Chef de Partie Region Bern 1357 Commis de Cuisine Region Bern 11557 Commis de Cuisine Region Bern 12238 Verantwortliche'r Pătisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zürich 12238 Küchenchef Region Zürich 12238 Küchenchef Region Zürich 12241 Konditor Region Zentralschweiz 12241 Konditor Region Bern 12242 Ingkoch Region Bern 12241 Chef de partie Region Bern 12241 Chef de partie Region Bern 12228 Koch Region Bern 12228 Koch Region Basel	Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie Region Bern 12239 Commis de Cuisine Region Mittelland (SO,AG) 12241 Chef de partie Region Graubünden 12235 Kuchenchef Region Bern 12235 Koch (Chef de Partie) Region Bern 12235 Chef de Partie Region Bern 12236 Commis de Cuisine Region Bern 12236 temp. Koch für Cateringanlässe Region Bern 12239 Verantwortliche/r Pätisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zürich 12238 Koch/ Köchin Region Zürich 12238 Koch/ Köchin Region Zürich 12241 Konditor Region Bern 12241 Lingkoch Region Bern 12242 Chef de partie Region Bern 12242 Koch Region Derwallis 12238 Koch Region Bern 12238 Koch Region Bern 12238 Koch Region Bern 12239 Diätkoch Region Bern 1	Chef pâtissier	Region Graubünden	J22389
Commis de Cuisine Region Mittelland (SO.AG) 12241 Chef de partie Region Graubünden 12238 Kuchenchef Region Bern 12238 Koch (Chef de Partie Region Bern 12255 Chef de Partie Region Bern 11557 Commis de Cuisine Region Zentralschweiz 1226 temp. Koch für Cateringanlässe Region Bern 12238 Verantwortliche/r Pätisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zentralschweiz 12248 Küchenchef Region Zentralschweiz 12248 Inngkoch Region Zentralschweiz 12242 Inngkoch Region Bern 12242 Lingkoch Region Bern 12242 Chef de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Bern 12228 Koch Region Bern 12239 Jütischen Region Basel 12227 Diatkoch Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Sous C	Chef de partie	Region Zürich	J22336
Chef de partie Region Graubünden 12235 Küchenchef Region Bern 12235 Koch / Chef de Partie Region Bern 12385 Chef de Partie Region Bern 11557 Commis de Cuisine Region Zentralschweiz 12236 temp. Koch für Cateringanlässe Region Bern 12239 Verantwortliche/r Pätisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zentralschweiz 12241 Konditor Region Zentralschweiz 12241 Konditor Region Bern 12242 Lingkoch Region Bern 12241 Chef de partie Region Bern 12224 Koch Region Dervallis 12238 Koch Region Bern 12228 Koch Region Bern 12228 Koch Region Bern 12228 Koch Region Bern 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Chef pätissier Reg	Chef de Partie	Region Bern	J22393
Küchenchef Region Bern 12239 Koch/Chef de Partie Region Bern 12235 Chef de Partie Region Bern 11557 Commis de Cuisine Region Bern 12236 temp. Koch für Cateringanlässe Region Bern 12239 Verantwortliche/r Pätisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zürich 12238 Küchenchef Region Zürich 12238 Koch/Köchin Region Zürich 12241 Konditor Region Bern 12241 Lingkoch Region Bern 12242 Chef de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Bern 12224 Chormis de cuisine Region Bern 12228 Diätkoch Region Bern 12239 Diätkoch Region Bern 12229 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätisster <	Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J22419
Koch/Chef de Partie Region Bern 12285 Chef de Partie Region Bern J1587 Commis de Cuisine Region Bern J2236 temp, Koch für Cateringanlässe Region Bern J2236 Verantwortliche/r Påtisserie Region Bern J2238 Küchenchef Region Zentralschweiz J2241 Koch/Köchin Region Zentralschweiz J2242 Inngkoch Region Zentralschweiz J2242 Lingkoch Region Bern J2242 Chef de partie Region Bern J2242 Koch Region Dermallis J2238 Koch Region Dermallis J2238 Koch Region Bern J2238 Koch Region Bern J2238 Koch Region Bern J2239 Diatoch Region Bern J2239 Diatoch Region Basel J2228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel J2228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel J2228 Chef pätissier Region Basel	Chef de partie	Region Graubünden	J22354
Chef de Partie Region Bern 11557 Commis de Cuisine Region Zentralschweiz 12236 temp. Koch für Cateringanlässe Region Bern 12238 Verantwortliche'r Pätisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zentralschweiz 12241 Koch / Köchin Region Zentralschweiz 12242 Inngkoch Region Bern 12242 Chef de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Dern 12242 Koch Region Dern 12236 Koch Region Basel 12226 Commis de cuisine Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätissier Region Graubfünden 12232 Commis de cuisine Region Graubfünden 12232 Commis de cuisine Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Bern 12230	Küchenchef Gert plant and blant granduller blant	Region Bern	J22394
Commis de Cuisine Region Zentralschweiz 12236 temp. Koch für Cateringanlässe Region Bern 12238 Verantwortliche!r Pätisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zurich 12238 Koch / Köchin Region Zentralschweiz 12241 Konditor Region Zentralschweiz 12241 Inngkoch Region Bern 12241 Chef de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Dern 12226 Koch Region Bern 12228 Commis de cuisine Region Bern 12239 Dittkoch Region Basel 12228 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätisster Region Graubünden 12232 Commis de cuisine Region Graubünden 12232 Koch für temporfre Einsätze Region Graubünden 12239	Koch/Chef de Partie	Region Bern	J22358
temp. Koch für Cateringanlässe Region Bern J2239 Verantwortliche'r Pätisserie Region Zenten J2238 Küchenchef Region Zentralschweiz J2241 Koch' Köchin Region Zentralschweiz J2242 Konditor Region Zentralschweiz J2242 Jungkoch Region Bern J2242 Chef de partie Region Bern J2242 Chef de partie Region Oberwallis J2238 Koch Region Bern J2238 Koch Region Bern J2239 Commis de cuisine Region Basel J2228 Cost Chef Ge Partie Tagesstelle Region Basel J2228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel J2228 Chef pätissier Region Basel J2228 Chef pätissier Region Graubünden J2232 Commis de cuisine Region Graubünden J2232 Commis de cuisine Region Graubünden J2239 Commis de cuisine Region Graubünden J2230	Chef de Partie	Region Bern	J15576
Verantwortliche/r Pătisserie Region Bern 12238 Küchenchef Region Zürich 12238 Küchenchef Region Zürich 12241 Koch/ Köchin Region Zentralschweiz 12241 Konditor Region Zentralschweiz 12242 Inngkoch Region Bern 12242 Chef de partie Region Bern 12242 Koch Region Oberwallis 12236 Commis de cuisine Region Basel 12239 Diatkoch Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pătissier Region Graubfunden 12232 Commis de cuisine Region Graubfunden 12232 Commis de cuisine Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Graubfunden 12230	Commis de Cuísine	Region Zentralschweiz	J22363
Küchenchef Region Zürich 12238 Koch / Köchin Region Zentralschweiz 12241 Konditor Region Zentralschweiz 12242 Lingkoch Region Bern 12241 Chef de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Dervallis 12238 Koch Region Zürich 12226 Commis de cuisine Region Bern 12239 Diatkoch Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Tainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätisster Region Graubünden 12232 Commis de cuisine Region Graubünden 12232 Commis de cuisine Region Bern 12230 Commis de cuisine Region Graubünden 12230	temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J22395
Koch/Köchin Region Zentralschweiz 12241 Konditor Region Zentralschweiz 12242 Jungkoch Region Berm 12242 Lored de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Derwallis 12238 Koch Region Zürich 12226 Commis de cuisine Region Bern 12239 Diätkoch Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätissier Region Graubfünden 12232 Commis de cuisine Region Graubfünden 12232 Commis de cuisine Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Graubfünden 12230 Commis de cuisine Region Graubfünden 12230	Verantwortliche/r Pâtisserie	Region Bern	J22381
Konditor Region Zentralschweiz 12242 Inngkoch Region Bern 12241 Chef de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Oberwallis 12238 Koch Region Zürich 12236 Commis de cuisine Region Basel 12239 Diatkoch Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätissier Region Graubfünden 1232 Commis de cuisine Region Graubfünden 12239 Commis de cuisine Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Graubfünden 12230	Küchenchef Wasser and and well key into kheist	Region Zürich	J22383
Jungkoch Region Bern J2241 Chef de partie Region Bern J2242 Chef de partie Region Oberwallis J228 Koch Region Davidich J2226 Commis de cuisine Region Bern J2239 Diàtkoch Region Basel J2227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel J2228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel J2228 Trainee Kitchen Region Basel J2228 Chef pätisster Region Graubünden J2232 Commis de cuisine Region Graubünden J2232 Commis de cuisine Region Bern J2238 Commis de cuisine Region Graubünden J2238 Commis de cuisine Region Graubünden J2230	Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	J22417
Chef de partie Region Bern 12242 Chef de partie Region Obervallis 12236 Koch Region Zürich 1226 Commis de cuisine Region Bern 12239 Diâtkoch Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Tainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pâtissier Region Graubünden 12232 Commis de cuisine Region Graubünden 12239 Commis de cuisine Region Bern 12230 Commis de cuisine Region Graubünden 12230	Konditor	Region Zentralschweiz	J22422
Chef de partie Region Oberwallis 12238 Koch Region Zürich 12236 Commis de cuisine Region Basen 12239 Diatoch Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätissier Region Graubfünden 12232 Commis de cuisine Region Graubfünden 12239 Commis de cuisine Region Bern 12230 Commis de cuisine Region Graubfünden 12230 Commis de cuisine Region Graubfünden 12230	Jungkoch Jungkoch	Region Bern	J22415
Koch Region Zürich J2226 Commis de cuisine Region Bern J2239 Diâtkoch Region Basel J2229 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel J2228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel J2228 Trainee Kitchen Region Basel J2228 Chef paitssier Region Graubünden J2232 Commis de cuisine Region Graubünden J2232 Commis de cuisine Region Bern J2238 Commis de cuisine Region Graubünden J2232	Chef de partie	Region Bern	J22426
Commis de cuisine Region Bern J2239 Diât Acoch Region Basel J2227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel J2228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel J2228 Trainee Kitchen Region Basel J2228 Chef pâtissier Region Graubünden J232 Commis de cuisine Region Graubünden J2232 Commis de cuisine Region Bern J2238 Commis de cuisine Region Graubünden J2232	Chef de partie	Region Oberwallis	J22384
Diâtkoch Region Basel 12227 Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pâtissier Region Graubfunden 12232 Commis de cuisine Region Graubfunden 12239 Koch für temporäre Einsätze Region Bere 12239 Commis de cuisine Region Graubfunden 12230 Commis de cuisine Region Graubfunden 12230	Koch -	Region Zürich	J22263
Demi Chef de Partie Tagesstelle Region Basel 12228 Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätissier Region Graubünden 12228 Commis de cuisine Region Graubünden 12239 Koch für temporäre Einsätze Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Graubünden 12232	Commis de cuisine	Region Bern	J22396
Sous Chef Tagesstelle Region Basel 12228 Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätissier Region Graubünden 12232 Commis de cuisine Region Graubünden 12239 Koch für temporäre Einsätze Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Graubünden 12232	Diätkoch	Region Basel	J22278
Trainee Kitchen Region Basel 12228 Chef pätisster Region Graubünden 12232 Commis de cuisine Region Graubünden 12232 Koch für temporäre Einsätze Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Graubünden 12232	Demi Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel .	J22280
Chef pätissier Region Graubfünden J2232 Commis de cuisine Region Graubfünden J2239 Koch für temportäre Einsätze Region Bern J2239 Commis de cuisine Region Graubfünden J2232	Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J22282
Commis de cuisine Region Graubünden J2239 Koch für temporäre Einsätze Region Bern J2239 Commis de cuisine Region Graubünden J2232	Trainee Kitchen	Region Basel	J22285
Koch für temporäre Einsätze Region Bern 12239 Commis de cuisine Region Graubünden 12232	Chef pâtissier une metre a foie de proche singuelle une en ac norm se ha ven	Region Graubünden	J22324
Commis de cuisine Region Graubünden 12232:	Commis de cuisine	Region Graubünden	J22390
	Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J22392
Sous-chef Region Mittelland (SO,AG) J2232	Commis de cuisine	Region Graubünden	J22325
	Sous-chef Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J22328

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J22365
Commis de rang	Region Oberwallis	J22359
Commis de rang	Region Graubünden	J22361
Chef de rang	Region Graubünden	J22362
Chef de bar	Region Oberwallis	J22387
Demi-chef de rang	Region Oberwallis	J22388
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J22398
Serviceaushilfen	Region Bern	J22403
Serviceaushilfe	Region Bern	J22405
Chef de service	Region Bern	J22397
Serviceaushilfe	Region Mittelland (SO,AG)	J22399
Serviceaushilfen	Region Freiburg	J22400
VIP Serviceaushilfe Hostessen	Region Bern	J22401
Chef de service	Region Bern	J22402
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J22404
Serviceaushilfe	Region Bern	J22406
Servicefachangestellte/r	Region Bern	J22408
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J22261
Restaurantleiter/-in	Region Zürich	J22273
2. Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J22276
Trainee Service	Region Zürich	J22281
Servicefachfrau and the service fachfrau and t	Region Graubünden	J22283
Trainee Service	Region Basel	J22292
Serviceaushilfe für die Weihnachtszeit	Region Zürich	J22326
Silvestereinsatz im Service	Region Zürich	J22327
Tournant Bar u. Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J22323
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J22337
stv. Chef de service Bankett	- Region Zürich	J22339
Chef de rang	Region Graubünden	J22351
Service-Mitarbeiter/in	Region Bern	J22355
ServicemitarbeiterIn ca. 40%	Region Basel	J22356
Chef de Rang	Region Basel	J22357
Restaurationsfachfrau/ -mann	Region Zentralschweiz	J22364
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J22329
Bardame	Region Graubünden	J22352
Stv. Chef de Service	Region Zürich	J22378
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J22424
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J22420

Hauswirtschaft		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Houskeeping Manager	. Region Zürich	J22262
Anfangsgouvernante	Region Zürich	J22428
FeamleiterIn Unterhaltsreinigung	Region Zürich	J22332
Portier/Officemitarbeiter m	Region Zürich	J22341

Diverses			
Position, Arbeitgeber	n Wilterheid als	Ort	Job-Code
Nachtbäcker/in		Region Zürich	J22377
Nachtportier de 1900 de la	1160081	Region Zürich	J22430
Kinderbetreuerin (ca. 60%)		Region Bern	J15976
Innendienst/Verkauf/Administration		Region Ostschweiz	J22259
Verkäuferin für die Vor- & Weihnachtszeit	Enin Street outstill	Region Bern	J22407

Exp	ress Stellengesuche				
W	2 11 12 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11 11	inagonation etc	4	5	6
B1578	Service od. Reception 60-80%	Maganipash 32	DE	per sofort	DE
B1328	Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	mentadus 20	BR	per sofort	D F I E PT
B1279	Ass.F&B, Ass.Event Manager,Reception,Marketing	+1108132	CH	per sofort	D F E DK
31622	Chef de Service/Betriebsassistent	988 done 43	CH	per sofort	DE
B1142	Direktion/Réception/Marketing	47	DE	per sofort	D F I E
31618	F&B-Management, Marketing/Sales-Assistent	26	CH	per sofort	D F E
31581	Hotelfachfrau	26	PH	per sofort	DE
31374	Küchenchef	52	CH	per sofort	DIFILE
3731	Küchenchef	42	DE	per sofort	DIFILE
3174	Küchenchef, Koch	also mensons 145	CH	per sofort	D F E ES/JP
B1486	Manager Marketing, Verkauf, Kommunikation	cueviconimuene 41	CH	per sofort	D E
31388	"Night Auditor;Sachbearbeiter; Kellner,Betriebsass."	lolod all home 45	DE	per sofort	DE
31650	Receptionistin/Restaurationsfachfrau	20	CH	per sofort	D F E
31574	Réceptionist	77 52	CH	per sofort	D F I E
33	Servicemitarbeiter	43	CH	per sofort	DIF
B1634	Service/Rezeption	27	LV	per sofort	D E RU/LV
Refer	enznummer – Numéro des candidats	4 Nationalität -Nation	nalité		

ummer – Numéro des candidats
viunschier Position) - Profession (Position souhaitée)

Stand per 6. 12, 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.
Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Schloss Wülflingen

Das grosse, geschichtsträchtige Herrschaftshaus mit viel Charme ist gänzlich renoviert und erweitert worden. Ver-schiedene Restaurationsräume, für à la carte wie auch für Bankette, gehören ebenso zu den Vorzügen des Hauses wie das junge, innovative Team, die herzliche Gastfreundschaft die wir pflegen und das fröhliche, moderne Ambiente, das wir unseren Gästen bieten.

Für unser Team suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

- Patissier/Patissière
- Koch Chef de Partie Entremetier

Mehr über unser aussergewöhnliches Restaurant am Stadt-rand von Winterthur erfahren Sie auf unserer Homepage www.schloss-wuelflingen.ch.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Restaurant Schloss Wülflingen Herr Georges Gisler Wülflingerstrasse 214 8408 Winterthur oder per E-Mail an: gisler@schloss-wuelflingen.ch

BÄCKEREI HUG

Seit 1877 steht der Name Bäckerei Hug für gutes Brot in der Zentralschweiz. 280 Mitarbeitende fertigen und verkaufen täglich beste Gebäcke und andere Delikatessen

Für unsere Filiale mit Café/Restaurant im Herzen der

Filialleiter/in (100%)

Ihr Aufgabenbereich: Als Filialleiter/in sorgen Sie ge meinsam mit Ihrem Team für die Zufriedenheit unserer anspruchsvollen Kunden in einem Bäckereigeschäft mit Restaurant und Café, Zusammen mit dem Produkt-Management entwickeln Sie ein standortgerechtes Gastronomie Angebot. Sie sind für die Einhaltung unserer Umsatz- und Kostenziele in Ihrer Filiale verantwortlich. Weiter übernehmen Sie die Führung eines Teams mit 20 Mitarbeitenden in Verkauf, Service und Küche. Das Coaching Ihrer Mitarbeitenden und eine optimale Personalplanung gehören eben-falls zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet. Die Kontrolle des Wareneinkaufs und die Überwachung und Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften sind Teil Ihres täglichen Geschäfts sowie auch die Präsentation unserer Produkte und die laufende Berichterstattung an unsere Verkaufs-

Ihr Profil: Sie sind eine Führungspersönlichkeit und ein/e ausgewiesene/r Gastronomie-Fachfrau/mann mit Wirtepatent. Im besten Fall konnten Sie bereits Erfahrungen als Berufsbildner/in sammeln. Sie sind versiert im Umgang mit MS Office und Kassensystemen. Als wichtige/r Repräsentant/in unseres Unternehmens verfügen Sie über ein sicheres Auftreten und pflegen beste Umgangsformen. Ihre persönlichen Stärken liegen in Ihrem unternehmerischen Denken und Handeln. Es gelingt Ihnen, Ihre Mitarbeitenden für die Umsetzung der Unternehmensziele zu motivieren. Gemeinsam mit Ihrem Team wollen Sie Spitzenleistungen vollbringen. Engagement und Herzblut zeichnen Sie als Gastro-Profi mit Ambitionen aus.

Unser Angebot: Auf Sie wartet eine spannende und heraus-fordernde Führungsaufgabe, die viel Eigenverantwortung fordert. Werden Sie Teil eines traditionsreichen und gleich-zeitig zukunftsorientierten Unternehmens mit einem vielfältigen Leistungsangebot und einer regional starken Marktstellung.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und auf Ihre Bewerbung.

Bäckerei-Konditorei Hug AG Grossmatte 22 • CH-6014 Luzern Steffi Meier • steffi.meier@baeckerei-hug.ch Tel. +41 (0)41 259 00 11 • Fax +41 (0)41 259 00 01

Der Löwen in Nänikon bei Uster, ein gepflegtes Speiserestaurant (16 GaultMillau), sucht:

Servicefachfrau/-mann 100%

Eintritt nach Vereinbarung. Carmen Stalder, Telefon 044 942 33 55 www.loewen-naenikon.ch

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

0800 880 830 adecco.ch



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst! Sie haben Erfahrung im Frontbereich, einen kaufmännischen Hintergrund oder eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Ungangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungs-orientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

distribution of the property o

Réceptionist/in

im Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL). Dank Ihrer Erfahrung bewältigen Sie die Arbeiten an unserer lebhaften Réception problemlos. Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.lu.ch oder im Kantonsblatt vom 04.12.2010.

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

Hotel & Catering

better work, better life



Für die Wintersaison suchen wir in unserem dynamischen

verantwortungsbewussten, 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

CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00
E-Mail: welcome@hotelgletschergarten.ch
www.hotelgletschergarten.ch

Wir bieten einem

Privatkoch

in unserem Haushalt die Möglichkeit, seine fundierten Fähigkeiin unserem Hausnat die Moglichkeit, seine Tundierten Fanigkei-ten in verschiedenen kulinarischen Richtungen auszuleben. Wir wünschen uns eine Person, die die Küche einer luxuriösen Re-sidenz mit hohen Hygiene-Standards führen und instand halten kann, an der Menügestaltung aktiv mitarbeitet, Interesse zeigt, seine Kompetenzen ständig zu erweitern, mit einer Belastbarkeitsgrenze oberhalb von 50% zeitlich flexibel ist, um bei Einladungen auch für unsere Gäste da zu sein.

Um sich gut in unser 8-köpfiges Haushaltsteam zu integrieren, sollten Sie mehrsprachig sein.

Als Gegenleistung für unsere hohen Erwartungen bieten wir ein Arbeitsumfeld der obersten Luxusklasse in zwei verschiede-nen Ländern (Schweiz und Südfrankreich) in einem kinder- und tierlosen Haushalt, einen hohen Grad an Selbstständigkeit in Ihrer Arbeit, ein überdurchschnittliches Gehalt, geregelte Freizeit, Unterstützung in allen Bestrebungen, Ihre Fähigkeiten zu verbessern und eine externe Wohnung.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns schon jetzt unter Chiffre 9931-5402 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

HTMi Hotel & Tourism Management Institute, Sö-

renberg is looking for a talented, experienced

and ambitious individual from Switzerland and

Europe to become Food & Beverage Instructor starting by 17th January 2011.

Your profile:

• Must be very positive, a great communicator must enjoy challenges, working flexible hours, have the ability to motivate our students to adhere to the school's standards of excel-

Have minimum of 5 years experience in working internatio-

* nave infilinium of 3 years experience in worning internationally with proven track record.
 * Extensive knowledge of wine and beverage.
 * Working knowledge with HACCP and ISO systems.
 * Hotel Management Degree, preferably in Food and Beverage.
 * Fluent in English, German an asset.
 * IT skills: Word and Excel in Windows, Apple knowledge is a

A competitive package will be offered for the right candidate with educational support.

If you are interested in this challenging, yet rewarding, career opportunity please send us your CV at career@htmi.ch



CAMPUS SURSEE - Lemen/Leben/Erleben!

Der CAMPUS SURSEE (www.campus-sursee.ch) ist mit über 50 modularen Seminar- und Gruppenräumen, mehr als 340 Hotelzimmern, einem breiten Gastronomieangebot in 3 Restaurants und einem multi-medialen Konferenzsaal (bis 500 Personen) eines der grössten Seminar- und Tagungszentren im Herzen der Zentralschweiz.

Unsere umfässende Infrastruktur mit ihren vielseitigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten bildet zusammen mit unseren professionellen Dienstleistungen die ideale Plattform für Seminare, Tagungen und Veranstaltungen jeder Art. Deshalb schätzen und nutzen Veranstalter aus allen Bereichen der Wirtschäft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Selbstwahl-Restaurant eine engagierte und motivierte Restaurationsfachfrau/mann als

ellvertretende/r Restaurantleiter/in

- Profil
 Abgeschlossene Lehre als Restaurationsfachperson
 Von Vorteil erste Erfahrungen in Führungspositionen
 Banketterfahrung, vorzugsweise mit Grossanlässen
 Verkaufserfahrung in Restauration und Bankettbereich
 Gute PC-Kenntisse (MS-Office, Kassensysteme)
 Teamorientierte, initiative und belastbare Persönlichkeit
 Gepfligste Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
 Regelmässige Wochenend- und Abendeinsätze gewohnt

- Motiviertes Team, viele Gäste, keine Langeweile
- Moderne infrastruktur Langfristiges Engagement mit Entwicklungs- und Weiter bildungsmöglichkeiten Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und
- Sozialleistungen

 15 Gehminuten ab Bahnhof, ÖV-Anschluss

Für Fragen steht Ihnen Frau Monika Wolf, Bereichsleiterin Restauration-Bankette, Tel. 041 926 23 28 oder monika wolffocampus-sursee.ch gerne zur Verfügung (keine Bewerbungen per E-Mail).

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen und spannende Aufgabe interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre schriftlic Bewerbung mit Foto an: Persönlich, Frau Claudia Tschopp, Bereichsleiterin Perso wesen, CAMPUS SURSEE, Postfach, 6210 Sursee.











Kochen ist Ihre Passion!

Für unsere zweisprachige Hotelfachschule in Chur/Passugg suchen wir Sie per sofort oder nach Vereinbarung als Koch w/m für eine

erwöhnen einerseits unsere Gäste mit kulinarischen Highlights im öffentlichen à la carte Restaurant Paulaner's, andererseits möchten Sie Ihr Fachwissen im praktischen Küchenunterricht jungen internationalen Studierenden vermitteln.

Sie haben mehrjährige Berufserfahrung und sind zuverlässig. Sie sprechen sehr gut Deutsch und Englisch und verfügen über didaktisches Flair

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft, Comercialstrasse 19, 7007 Chur. Unser Küchenchef, David Puser, steht Ihnen gerne für Fragen unter Tel. 081 255 17 02 zur Verfügung.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG Comercialstrasse 19 • Postfach • CH-7007 Chur • Tel. +41 (0)81 255 11 11 • www.ssth.ch marco.haas@ssth.ch

campus

Muristalden

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank und verfügt über das Qualitäts-Gütesiegel Stufe III. Es bietet über 52 Hotelzimmer an und für Seminare, Bankette und Apéros stehen diverse Räumlichkeiten zur Verfügung.

Wir suchen per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Küche 100 %

In Ihrer stellvertretenden Leitungsfunktion sind Sie für folgende Auf-

Leiten der Brigade bei Abwesenheit des Küchenchefs (5 Personen) Führen eines Postens, Betreiben und Fördern der Mitarbeiter- und Teamentwicklung, Einhalten und Umsetzen der ISO und SV Richtlinien, Qualitätssicherung, Mithilfe bei der Menuplanung, Wirtschaftlicher Wareneinkauf, Anleiten und Überwachen der Speiseproduktion nach LMV, Einhalten der gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit Gesundheits- und Umweltschutz.

- Abgeschlossene Kochausbildung Vielseitige Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung

- Hohe Sozialkompetenz
 Versierte PC-Anwenderkenntisse
 Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise

- Spannendes und herausforderndes Umfeld Entwicklungsmöglichkeiten Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto

www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

EINFACH GUT

Das ist unser Motto, welches Du bald miterleben und prägen kannst. Zur Ergängzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir eine Stütze mit abgeschlossener Berufslere, Verkaufstalent und ersten Erfahrungen als Chef de Rang.

SERVICEFACHANGESTELLTE/-R

(100%)

PER SOFORT ODER FEBRUAR 2011

Wir freuen uns auf Deine Bewerbung an info@restaurantlagerhaus.ch oder per Post.

LAGERHAUS

Stellengesuche

und Englisch. Ich bin motiviert, in Ihrem Restaurant oder an Ihrer Bar Ihre Gäste

Telefon 0033 635 27 32 07

Wir suchen für unser

Schulbistro auf März 2011 oder nach Vereinbarung einen Jungkoch w/m

Beschäftigungsgrad: 80-90% in Jahresarbeitszeit

Sie bringen mit:

Freude am Beruf Hohe Leistungsbereitschaft Teamfähigkeit Selbstständigkeit Kreativität Patisseriekenntnisse erwünscht

Geregelte Arbeitszeit – Tagesdienst Angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit einem kurzen handgeschriebenen Brief bis zum 20. Dezember 2010 an:

Campus Muristalden AG z. Hd. Franz Loosli, Bistro Muristrasse 8 3000 Bern 31

Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Franz Loosli, Co-Leiter Bistro, ur Telefon 031 350 42 28, von 8.00 bis 10.30 oder 14.00 bis 15.30 Uhr

Campus Muristalden AG Gymnasium, Forblungsklassen Völksschule, H-K, Internat Weiterbildung, gestalterisches Propädeutikum Muristrasse 8, CH-3000 Bern 31 Tel 031 330 42 50, Fax, 031 350 42 00 www.muristalden.ch

Ich (45) aus dem französischen Jura suche eine neue Herausforderung als

Serviceangestellte

Meine langiährige Berufserfahrung konn-te ich in einem Ä-la-carte-Restaurant sammeln. Ich besitze die Berufsmaturität und spreche neben meiner Mutterspra-che Französisch noch fliessend Deutsch

Aus- und Weiterbildung



Der Lehrgang CAS Sport-, Kultur-und Corporate-Eventmanagement vird durchgeführt!

Kurzfristige Anmeldungen werden noch bis 17. Dezember 2010 angenommen. Weitere Informationen finden Sie unter www.academia-engiadina.ch oder www.htwchur.ch

Höhere Fachschule für Tourismus GR Quadratscha 18, 7503 Samedan contact@academia-engiadina.ch

HTW Chur, Institut für Tourismus- und Freizeitforschung, Comercialstr. 22, 7000 Chur itf@htwchur.ch

Svizzera italiana

Siamo un rinomato albergo a 5 stelle sul Lago Maggiore e per completare il nostro Team per la stagione estiva 2011 cerchiamo ancora personale motivato e intraprendente nelle seguenti posizioni:

Ricevimento

Ricevimento
Capo ricevimento, D/I/F/E, con almeno 2 anni di esperienza,
ev. in posto annuale
Ricezionista (m/f) D/I/F/E
Praticante di ricevimento I/D/E
2. Concierge D/I/F/E
Night Concierge D/I/F

Assistente F & B D/I/F/E

Assistente F & B D/I/F/E
Collaboratori del servizio
Maitre d'hotel, D/I/F/E, con almeno 6 anni di esperienza e
conduzione personale
3. Maitre, D/I/F oppure E
Chef de rang, D/I/ F
Commis de rang, D/I/F
Praticante (m/f)
Buffetdame

hoteljob.ch



Veränderungen beginnen hier www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Die PILATUS-BAHNEN AG mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bietet ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2132 m ü.M. werden im neurenovierten Hotel Pilatus-Kulm und im Hotel Bellevue nicht nur die Ausflugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten. Weitere Verpfle-gungsmöglichkeiten gibt es in den Bergrestaurants Krienseregg, Fräkmüntegg und im Restaurant Chalet.

Für die Abteilung Hotel- & Gastronomie suchen wir - per Februar, spätestens

Betriebsassistent/in 100%

Sie sind verantwortlich für den Geldfluss, die korrekte Verbuchung der Tagesum-sätze, Kellnerabrechnungen, Vorbereitung und Kontrolle der Monatsabschlüsse sowie die Rechnungsstellungen. Sie sind zuständig für die Systempflege der Protel-Software und der FLM-Kassen. Sie schulen die Mitarbeitenden in der Anwendung der Kassensysteme und im Bereich Abrechnungswesen. Weiter sind Sie verantwortlich für das Qualitätsmanagement der Hotels & Gastronomie. Bei Engpässen helfen Sie im Service und an der Rezeption mit. Zudem unterstützen Sie die Perso-nalabteilung in administrativen Belangen. Sie sind die verlässliche Schnittstelle zwi-schen der Hotel & Gastronomie und allen Abteilungen der PILATUS-BAHNEN AG.

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre (von Vorteil einen KV-Abschluss). Sie bringen Erfahrung aus einer gleichen oder ähnlichen Funktion in einem Hotellerie-oder Gastronomiebetrieb mit. Zudem besitzen Sie ein selbstsicheres Auftreten und sind selbstständiges und exaktes Arbeiten gewohnt. Nebst Deutsch sprechen Sie gut Englisch. Flexible Arbeits- und Wochenendeinsätze machen Ihnen nichts aus.

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, bei der Selbständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsdynamischen Unternehmung sowie ein ungewöhnlicher Arbeitsplatz auf 2132 m ü M

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal. Telefon 041 329 11 30.

FILM 03-9ATHEN AG Schlossweg 1 · CH-6010 Kriens/Luzern Fel +41 (0)41 329 11 11 · Fax +41 (0)41 329 11 12 E-Mail: info@pilatus.ch · Internet: www.pilatus.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

Willkommen in der Bündner Herrschaft!

Gasthaus Krone Malans

Das seit Generationen von der Familie Boner geführte Gilde-Haus sucht infolge Pensionierung der heutigen Besitzerfamilie ein

Gastgeber-Ehepaar/Pächter

welches die anspruchsvolle Aufgabe als Pächter mit viel Freude und Elan übernehmen möchte.

und Elan derheimen mochte.
Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung ist die Bereitschaft, sich sowohl mit der kulinarischen wie auch der traditionellen Seite dieses einmaligen Betriebes zu identifizieren und die erfolgreich aufgebaute Ausrichtung weiterzupflegen. Nähere Angaben zur Krone Malans finden Sie unter www.krone-malans.ch, und fordern Sie unser Vermietungsdekungent an

Nähere Angaben und Auskünfte erhalten Sie unter Hans Fopp, Edenstr. 20, 7270 Davos Platz hans.fopp@bluewin.ch, Tel. 079 774 55 19

Affaire commerciale à reprendre

Café-Restaurant Design

haut de gamme (2009), Lausanne centre. Reprise de Fr. 450000.-. Chiffre d'affaire et clientèle garantis. Loyer Fr. 3150.-.

manmoon00@gmail.com

Zu verkaufen

Restaurant Walliserkanne im Musikdorf Ernen

Gut gehendes Speiserestaurant mit folgenden Räumen

- Speiserestaurant mit Bar ca. 40 Plätze
- Küche mit Abstellraum
- Sonnenterasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Park-
- Der Betrieb liegt im Zentrum von
- Ernen verfügt über 2300 Fremden-
- betten liegt im Landschaftspark Binntal im Sommer internationale Musikfest-

Eignet sich sehr für ein innovatives Wirtehepaar.

Auskunft erteilt: Renata Kalbermatter

Kauf und Verkauf - Vermittlung und Beratung von Hotel- und Gastroliegenschaften

www.fred-siebenmann.ch



Finden Sie mit einem Klick Ihre Hotel- oder Gastroliegenschaft, oder verkaufen Sie mit einem Klick Ihre Angebote auf unserei

Neue attraktive Angebote, z.B.

4**** Hotelanlage mit Baulandreserve Region Thunersee Historische und attraktive Hotelliegenschaft in Bergün

www. fred-siebenmann.ch

Anzeigen

Antiquariat für Kenner

!!Gourmet ab Herbst 1977!! bis...

(intern. Magazin f. gutes Essen) Preis nach Vereinbarung.

Weitere Auskunft unter Chiffre 9819-5329 an htr hotel revue Monbijoustrasse 130 Postfach - CH-3001 Bern

SPA-Angebot

wegen Umzug zu verkaufen

Klafs Bio Profi Sauna/Dampfbad 8 P. NP CHF 20520.- VP CHF 9500.-

Riviera Whirlpool Starlet Public 220 NP CHF 29750.- VP CHF 13800.-

Sauna + Whirlpool CHF 20 000.-

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

hir hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi

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

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger
Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Alain Hänni

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

- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

- CHF 1.60

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus

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

- Erscheint / Parution - Anzeigenschluss / Délai

Nr. 50/51 2010 16, 12, 2010 13. 12. 2010

6. 1. 2011 3.1.2011

Nr. 1/2011

Nr. 2/2011 13. 1. 2011

Nr. 3/2011 20, 1, 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummerr

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

htr hotel revue Nr. 49 / 9. Dezember 2010

Liegenschaften finden - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Benchmarking

Wissen Sie wie Ihr Betrieb im Vergleich zur Konkurrenz steht?



Der Preis ist nicht alles



BARBARA FELLMANN BRANCHENANALYSEN HOTELLERIESUISSE

Nebst persönlichen Präferenzen, der erwarteten Servicequalität oder den diversen Angebotspaketen, spielt der Preis eine wichtige Rolle, bei der Entscheidung des Gastes, ob er eine Leistung bezieht oder nicht. Dies gilt auch für die Wahl des Hotels, in dem der Gast seine Ferien verbringt und für die Anzahl Nächte, die er bleibt. Durch die vermehrte Präsenz von Onlinekanälen hat die Preistransparenz in den letzten Jahren stark zugenommen, und es ist für den Gast relativ einfach geworden, die Preise verschiedener Angebote und Anbieter weltweitzuvergleichen. Doch für den Hotelier stellt der angebotene Preis nicht das einzige Kriterium dar. Verschiedene Faktoren beeinflussen die Preisgestaltung, die als oberstes Ziel die Wirtschaftlichkeit des Betriebes hat. Die Einnahmen des Hoteliers

hängen zum einen vom Preis ab, gleichzeitig spielen aber auch die Auslastung sowie der Ertrag pro verfügbares Zimmer (Rev-PAR) eine wesentliche Rolle. Wer im Markt Erfolg haben will, muss seine Marktposition und die seiner Mitbewerber kennen. Dies gilt auch für die Hotellerie. Es ist entscheidend zu wissen, wo man steht, um eine optimale Preisstrategie ausarbeiten und diese kontinuierlich optimieren zu können.

Benchmark-Tool

Um den Hoteliers bei der Erarbeitung und Überprüfung der eigenen Preisstrategie zu unterstützen, liefert das STR-Globaldie Benchmark-Tool entscheidenden Kennzahlen. Dieses einfache und wirksame, internationale Benchmark-Instrument, ermöglicht dem Hotelier einen Vergleich mit den Mitbewerbern, der auf absoluter Vertraulichkeit aufbaut. Die Auswerumfassen Zimmerauslastung, durchschnittlichen Zimmerpreis, Einkommen pro verfügbares Zimmer (RevPAR) und Marktanteil. Zu jedem dieser Kriterien erfährt der Hotelier, wo er im Vergleich zu seinen Konkurrenten steht.

Einfache Anwendung

Jedes Hotel kann seine Vergleichsbetriebe (auch im Ausland) frei aussuchen. Einzige Einschränkung: es müssen mindestens vier Hotels sein, die beim Benchmark-Tool mitmachen. Damit keine einzelbetrieblichen Daten einsehbarsind, enthält die Auswertung jeweils die Kennzahlen des eigenen Betriebes sowie die Mittelwerte aus der Vergleichsgruppe. Je nach Bedürfnis können diese Kennzahlen täglich oder monatlich verglichen werden. Dank modernster Technologien stellt das STR Global Benchmark-Tool eine effiziente, einfache Lösung dar: Der Hotelier muss einzig die Anzahl verkaufte Zimmer und den Netto-Logementumsatz online erfassen und erhält im Gegenzug den Auswertungsbericht per E-Mail zugestellt. Weitere Vergleiche können zudem online individuell gestaltet werden.

Sonderangebot

Für Mitglieder von hotelleriesuisse ist die Teilnahme am STR-Global-Benchmark-Tool während der Testphase bis Ende 2011 kostenlos (regulärer Preis CHF 750.bis CHF 1500.- pro Jahr). Ein Versuch lohnt sich in jedem Fall, egal ob kleines Ferien hotel oder grosser Stadtbetrieb.























Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

