

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 49

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 29.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 49 / 9. Dezember 2010



Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

www.hotelleriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (031) 370 43 01
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

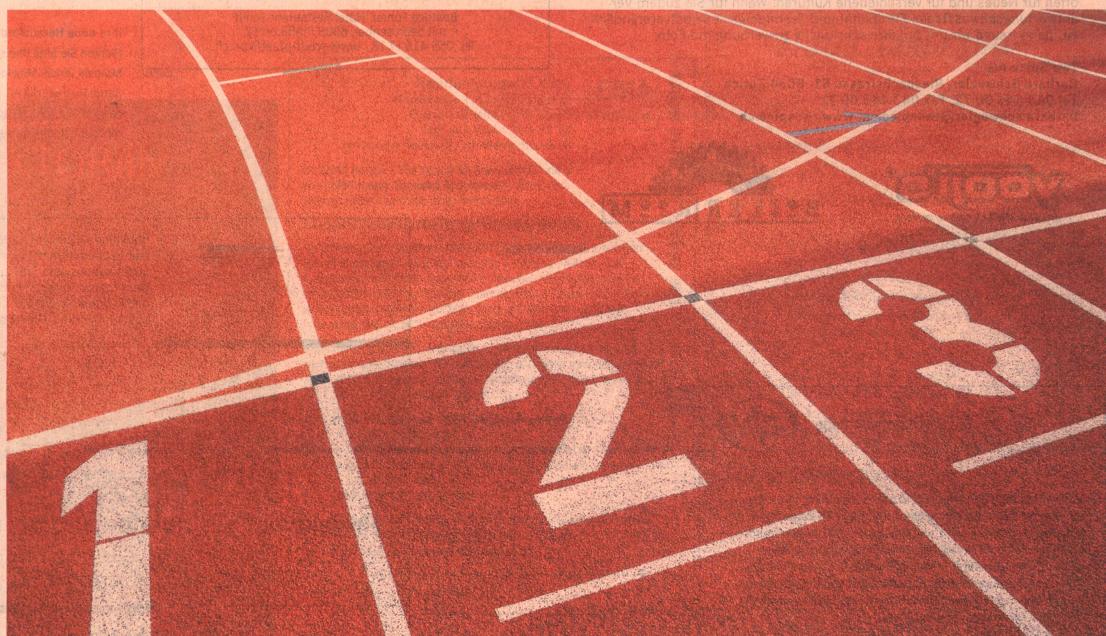


Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	6
Direktion/Kaderstellen	2-5
Deutsche Schweiz	2-6
Suisse romande	-
Svizzera italiana	6
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	6
Immobilien	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 mitziehen. 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 Puzzleteilchen oder mit Stückwerk ausgestattet werden? Und warum muss in der Dienstleitung, in der Vertrauen, um Teamwork, um Verständnis und um Motivation gehen ein solch gewaltiges 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 einheimische 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,

brauchbar 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 werden. Und es sind nicht irgendwelche Stücke, oder Teile, oder «ausgerissen», «runtergerupft» oder eben «untergebrochen» werden. Sondern sie sind Teil eines 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

CURAVIVA.CH
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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 Budgetplanung und den Erfolg dieser beiden vielseitigen und interessanten Betriebe. Dazu gehört die Mitarbeiterführung, die Einsatzplanung, die Gästebetreuung 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?

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 Hotelfachschule. 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 ist, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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



Die Gastronomiegruppe

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

Für die von uns im Auftrag geführte

Cafeteria der Berufsschule Niklausstrasse

Niklausstrasse 16, 8006 Zürich

suchen wir auf Anfang Januar 2011 eine

Cafetarialeitung (w/m)

Ihre Aufgaben: In dieser interessanten Führungposition 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 Erfüllung 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 Zuhause, sind kreativ und Neuen 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 verschiedenen 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 Regel von Montag bis Freitag jeweils von 07.00 - 16.30 Uhr. Es gilt zu beachten, dass die Cafeteria während 13 Wochen Schulfächer geschlossen bleibt.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

Am Ufer des Zürichsees, angrenzend ans Naturschutzgebiet, liegt wunderschön unser «Schiff». Mit zwei traumhaften Terrassen, Speiserestaurant, Schiffslüste, Saal, Weinsteine, 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 unsere Gäste in der Fremde täglich von Neuem ein echtes Zuhause.

Eine anspruchsvolle, vielfältige und abwechslungsreiche Aufgabe, ein junges Team, Wertschätzung, Unterstützung und Weiterbildung erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

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

Ganzjahresausflugsgebiet Sattel-Hochstuckli

Wir suchen für das Gastrounternehmen MOSTELBERG (direkt bei der Bergstation) ab Frühjahr 2011 einen

Pächter / Geschäftsführer

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, Schilftweg und Winterwanderweg.

- Sie sind engagiert, flexibel, gästeorientiert und verfügen über ausreichende Erfahrung in der Führung eines Gasthauses.

- 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



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.

Rigiblick am See Buchs

Nach Vereinbarung suchen wir noch

- 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 Buchs, Schweiz
Tel. 0041 41 624 48 50
www.RigiblickAmSee.ch
info@rigiblickamsee.ch

Die Hoteldatenbank von hotelleriesuisse ist die umfassendste Datenbank aller Hoteldaten in der Schweiz. Zu WEB Hotelführer www.swisshotels.com werden Ihnen zeitweise einen in das Problem zugänglich und buchbar gemacht. In die Weiterentwicklung dieser Datenbank inklusive Hotelführer euchen wir Sie ab.

Projektleiter/-in Hoteldatenbank und WEB Hotelführer

Ihre Aufgaben

- Sie konzipieren und organisieren die permanente Weiterentwicklung der Hoteldatenbank bezüglich Datenherhebung (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-, 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 den WEB Hotelführer und setzen dieses um.
- In Ihren Arbeiten werden sie von einer Mitarbeiterin unterstützt mit welcher sie ein Team bilden, für das Sie sich verantwortlich zeichnen.

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 im Bereich Social Medias) geeignet.
- Sie verfügen bereits über einige Jahre Berufserfahrung im Tourismus. Dabei haben Sie sich vertieft Kenntnisse im Bereich EDV (Datenbanken) und Marketing (insbesondere im Bereich Social Medias) angeeignet.
- Sie sind Initiative, arbeiten selbstständig, exakt und gehen systematisch vor. Zudem sind Sie verhandlungsgeschickt und zielorientiert. Als Person sind Sie teamfähig und kommunikativ 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 bietet Ihren Mitarbeitern ein attraktives Umfeld mit attraktiven Anstellungsbedingungen und ausgezeichneten Sozialleistungen.

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

Wir freuen uns auf
Ihre Schriftliche Bewerbung
hotelleriesuisse
Valérie Gerber
Sachbearbeiterin Human Resources
Monbijoustrasse 130
Postfach 3001 Bern
valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch
www.hotelleriesuisse.ch





Für die historische Jugendherberge im **Schloss Laufen** in Dachsen suchen wir ab 15. Februar bis 15. November 2011 eine

Betriebsleiterin

(ideal geeignet für ein jüngeres Paar oder zwei Einzelpersonen, Saisonstelle)

Das Schloss Laufen, unmittelbar über dem Rheinfall, gelagert, bietet Individualgästen aus aller Welt, Bankettgästen und vor allem vielen Gruppen, Schulklassen und Familien Unterkunft und Verpflegung an. Insgesamt stehen 91 Betten zur Verfügung.

Ihr Aufgabengebiet

Sie leiten das Haus: unkompliziert, charmant und mit einer ausgesprochenen Dienstleistungserfahrung. Die Aufgaben umfassen die Bereiche Administration, Reservierung, Beratung und Verkauf, Hauswirtschaft, Unterhalt, Einkauf und Küche.

Ihr Profil

Sie übernehmen gerne Verantwortung, sind sich gewohnt flexibel und selbstständig zu arbeiten. Sie sind ein Gastgebertyp mit gutem Zeitmanagement. Sie sind genau und zuverlässig und können ein kleines Team von bis zu 3 Mitarbeitern führen.

Sie bringen Führungserfahrung aus dem Gastronomie-, oder

Beherbergungssektor mit oder haben mindestens eine Abteilung

Einsendeschluss: 23. Dezember 2010

 Schweizer Jugendherbergen

herbergen. So muss es sein.

 Schweizer Jugendherbergen

herbergen. So muss es sein.

Zur Neueröffnung im April 2011 suchen wir eine/n

KÜCHENDIREKTOR/IN

Stellenantritt 1. Februar 2011

STELLENBESCHRIEB

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

STELLENPROFIL

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

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



Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.

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

***HOTEL aarau WEST

OBERENTFELDEN

Das Hauswirtschaftsteam ist charmant – kreativ – flink und hält Ausschau nach einem neuen Mitglied als

Leiterin Hauswirtschaft

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
- Ausgeprägter Sinn für Sauberkeit
- Muttersprache deutsch
- Mündliche 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

Theresa Volgger
rv@aarau-west.ch

Muhenstrasse 58, 5036 Oberentfelden
062 737 01 01

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

HOTEL DES BALANCES

LUZERN

RESTAURANT MANAGER

Weil Sie auch kommunikativ und sprachgewandt sind bereitet Ihnen der Umgang mit Menschen Freude und Befügung. Sie, die Erwartungen unserer Gäste wenn immer möglich zu übertraffen. Sie verfügen über ein ausgesprochenes Flair für die Gästebetreuung, sind belastbar, bringen Flexibilität und Teamgeist mit und können gut organisieren und koordinieren.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz in einem harmonischen Umfeld mit einem jungen, gut eingespielten Team welches sich freut, mit Ihnen die hohen Zielsetzungen anzugehen und unser Restaurant «Balances» mit Elan weiterhin auf Erfolgskurs zu halten. Entsprechende Kompetenzen sowie attraktive Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Interessiert? Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr Peter E. Büsser gerne zur Verfügung oder freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen 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

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 Firstclass-Hotel in einer Deutschschweizer Destination. In Sachen Kulinarik geht alles in Richtung frisch, speziell, optisch ansprechend und innovativ, dem Zeitgeist entsprechend mit mediterranen Einschlägen, ergänzt durch saisonale und regionale Spezialitäten. Das Ganze leicht, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabei liegen Ihnen Nachhaltigkeit und ökologische Aspekte ebenso an Herzen wie der Wunsch 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 Punkten, Sternen, Hauben oder ähnlich ausgeschmückten Erstklassbetrieb haben Sie bereits einige Jahre in einer Führungsposition Erfahrungen gesammelt. Diese hohe Qualitätsstufe in einem grosseren Umfeld umzusetzen sehen Sie gleichermaßen als Chance und Herausforderung. Idealprofil: Exzellenter «Hands-on Chef de Cuisines» oder ein erfahrener starker Sous-chef mit entsprechenden Leistungsausweisen auf dem Sprung zum Executive Chef. Highlights der Stelle: Ganzzahlige Anstellung trotz saisonalen Charakters, kurze Entscheidungswge., Mitglied des Kaders, klare Vorgaben, attraktive Entlohnung. Der Eintrittstermin kann flexibel gehandhabt werden. – Interessiert? Organisatorisch starke Küchenfachpersönlichkeiten informieren ich gerne! 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**

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 102, 8600 Dübendorf
Tel. 044 802 12 00 · Fax 044 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

HOTEL LINDENHOF

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Bielersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seeterrasse, ideal 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)

Sind Sie diejenige Person, welche ...
... ein erfahrener Team zielorientiert führen kann?
... mit diesen überdurchschnittliche Leistungen erbringt?
... unsere auszubildenden Hoteljungen betreut und begleitet?
... weiss was ökologische Grundsätze sind?
... die wirtschaftlichen Zusammenhänge erkennt?
... eine effiziente Ersatzplanung praktisch umsetzt?
... das Deportements-Netzwerk pflegt?
... als Teamleiterin motivierend am selben Strick zieht?
... tollkäfig in Zimmer und länderei hilfieren kann?
... den Gästefreudentum zum wirklichen Erlebnis macht?

Wenn Sie diese Person sind, freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Unterlagen. Hörjagd Inhalt gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

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

CAMPUS SURSEE

Lernen / Leben / Erfreien

CAMPUS SURSEE – Lernen / Leben / Erfreien
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 umfassende 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 Wirtschaft, Bildung und Kultur sowie die Gäste unserer Partnerschulen den Campus als attraktiven Begegnungsort und inspirierendes Lernumfeld.

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

Gruppenleiterin Hauswirtschaft (Stv. Bereichsleiterin)

Ihre Aufgaben

- Verantwortlich für die Organisation eines Gebäudes mit 140 Hotelzimmern
- Mitverantwortlich für die generelle Ordnung und Sauberkeit im und um die Gebäude
- Mitverantwortung bei der Führung von ca. 3 Mitarbeitenden
- Stellvertretung der Bereichsleitung HWS bei deren Abwesenheit
- Ausbildungserworbliche für die lernenden Hotelfachleute
- Aktive Mitarbeit beim Etagenservice in den Hotelzimmern sowie bei Reinigung und Sauberkeit der Seminar- und Freizeiträume, der Verkehrsflächen, Treppen und Sanitärräume

Ihr Profil

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

Wir bieten Ihnen

- Motiviertes Team, keine Langeweile
- Moderne Infrastruktur
- Langfristiges Engagement mit Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Fortschritteliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- 15 Gehminuten ab Bahnhof, ÖV-Anschluss

Alflällige 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



Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Unternehmerpersönlichkeiten als Pächter/in	Region Zürich	J22342
Verantwortlicher Gastronom	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	Job-Code
Executive Account Manager	Region Zürich	J22350
Sales Manager	Region Bern	J22277
ProjektleiterIn Hoteldatenbank u. WEB Hotelführer	Region Bern	J22425

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J22385
Teamleiterin/Teamleiter Empfang	Region Zürich	J22429
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J22386
Empfangsleitung	Region Bern	J22413
Receptionistin	Region Zürich	J22333
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J22409
Reservations Agent/in	Region Zürich	J22382
Réceptionistin	Region Graubünden	J22353
Réceptionistin/Réceptionisten	Region Zürich	J22416
Chef de Réception (w)	Tessin	J22366
Chef de reception	Region Oberwallis	J22360
Reservations Supervisor	Region Zürich	J22367
Trainee Front Office	Region Basel	J22284
Security Mitarbeiter	Region Zürich	J22368
Receptionistin	Region Zürich	J19411
Portier	Region Zürich	J22369
Receptionist (w)	Tessin	J22370
Receptionist/in	Region Bern	J22391
Chef de réception	Region Bern	J22412
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J22423

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	Region Zürich	J22334
Cateringmanager	Region Zürich	J22379
F&B Assistant m	Region Zürich	J22340

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef pâtissier	Region Graubünden	J22389
Chef de partie	Region Zürich	J22336
Chef de Partie	Region Bern	J22393
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J22419
Chef de partie	Region Graubünden	J22354
Küchenchef	Region Bern	J22394
Koch/Chef de partie	Region Bern	J22358
Chef de Partie	Region Bern	J15576
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J22363
temp. Koch für Cateringanlässe	Region Bern	J22395
Verantwortliche/r Pâtisserie	Region Bern	J22381
Küchenchef	Region Zürich	J22383
Koch/Köchin	Region Zentralschweiz	J22417
Konditor	Region Zentralschweiz	J22422
Jungkoch	Region Bern	J22415
Chef de partie	Region Bern	J22426
Chef de partie	Region Oberwallis	J22384
Koch	Region Zürich	J22263
Commis de cuisine	Region Bern	J22396
Düttkoch	Region Basel	J22278
Demi Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J22280
Sous Chef Tagesstelle	Region Basel	J22282
Trainee Kitchen	Region Basel	J22285
Chef pâtissier	Region Graubünden	J22324
Commis de cuisine	Region Graubünden	J22390
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J22392
Commis de cuisine	Region Graubünden	J22325
Sous-chef	Region Mittelland (SOAG)	J22328

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!



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
Chef de service	Region Bern	J22405
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J22406
Serviceaushilfe	Region Bern	J22408
Chef de service	Region Zürich	J22261
Serviceaushilfe	Region Zürich	J22273
2. Servicemitarbeiter/in	Region Graubünden	J22276
Trainee Service	Region Zürich	J22281
Servicefachfrau	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	J22420
Chef de Bar	Region Zentralschweiz	J22420

Hauswirtschaft

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

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Nachtbäcker/in	Region Zürich	J22377
Nachtporter	Region Zürich	J22430
Kinderbetreuerin (ca. 60%)	Region Bern	J15976
Innendienst/Verkauf/Administration	Region Ostschweiz	J22259
Verkäuferin für die Vor- & Weihnachtszeit	Region Bern	J22407

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1578 Service od. Reception 60-80%	32 DE per sofort	D E			
B1328 Anfangsgouvernante/Hotelfachfrau	20 BR per sofort	D F E P T			
B1279 Ass.F&B, Ass. Event Manager, Reception, Marketing	32 CH per sofort	D F E DK			
B1622 Chef de Service/Betriebsassistent	43 CH per sofort	D E			
B1424 Direktion/Réception/Marketing	47 DE per sofort	D F E P E			
B1618 F&B-Management, Marketing/Sales-Assistent	26 CH per sofort	D F E			
B1581 Hotelfachfrau	26 PH per sofort	D E			
B1374 Küchenchef	52 CH per sofort	D F E P E			
B731 Küchenchef,Koch	42 DE per sofort	D F E P E JP			
B1486 Manager Marketing,Verkauf, Kommunikation	45 CH per sofort	D E			
B1388 „Night Auditor; Sachbearbeiter; Kellner, Betriebsass.“	41 CH per sofort	D E			
B1650 Receptionist/Restaurationsfachfrau	20 CH per sofort	D F E			
B1574 Receptionist	52 CH per sofort	D F E P E			
B3 Servicemitarbeiter	43 CH per sofort	D E			
B1634 Service/Rezeption	27 LV per sofort	D E RU LV			

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

3 Alter – Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 6. 12. 2010. Aufgeführt wurden Stellenangebote, die zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter www.hoteljob.ch

Restaurant
Schloss Wülflingen

Das grosse, geschichtsträchtige Herrschaftshaus mit viel Charme ist gänzlich renoviert und erweitert worden. Verschiedene 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/Patisserie**
- **Koch – Chef de Partie Entremetier**

Mehr über unser aussergewöhnliches Restaurant am Stadtrand 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

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

Adecco Hotel & Catering
better work, better life

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

KANTON LUZERN
Justiz- und Sicherheitsdepartement

Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

Sie haben Erfahrung im Frontbereich, einen kaufmännischen Hintergrund oder eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

Réceptionist/in

im Armeen-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 4.12.2010.

CAMPUS SURSEE
Lernen/Leben/Erleben

CAMPUS SURSEE – Lernen/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 umfassende 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 Wirtschaft, 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

stellvertretende/r Restaurantleiter/in

Ihr Profil

- Abgeschlossene Lehre als Restaurationsfachperson
- Vom Vortell erste Erfahrungen in Führungspositionen
- Bankettfahrung, vorzugsweise mit Grossanlässen
- Verkaufserfahrung in Restaurierung und Bankettbereich
- Gute PC-Kenntnisse (MS-Office, Kassensysteme)
- Teamorientierte, initiativ und belastbar Persönlichkeit
- Gepflegte Erscheinung mit sehr guten Umgangsformen
- Regelmässige Wochenend- und Abendessenssäte gewohnt



Wir bieten Ihnen

- Motiviertes Team, viele Gäste, keine Langeweile
- Moderne Infrastruktur
- Langfristiges Engagement mit Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen
- 15 Minutenfahrt ab Bahnhof, ÖV-Anschluss

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



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

Swiss School of Tourism and Hospitality



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 vielseitige Aufgabe.

Sie verwöhnen 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 Tourismus und Hotellerie AG
Comercialstrasse 19 • Postfach • CH-7007 Chur • Tel. +41 (0)81 255 11 11 • www.ssth.ch
marco.haas@ssth.ch

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 Luzerner Altstadt suchen wir eine

Filialleiter/in (100%)

Ihr Aufgabenbereich: Als Filialleiter/in sorgen Sie gemeinsam mit Ihrem Team für die Zufriedenheit unserer an spruchsvollen 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 ebenfalls 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 Verkaufsleiter Filialen.

Ihr Profil: Sie sind eine Führungspersönlichkeit und eine ausgewiesene/r Gastronomie-Fachfrau/mann mit Wirtspatent. 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 herausfordernde Führungsaufgabe, die viel Eigenverantwortung fordert. Werden Sie Teil eines traditionsreichen und gleichzeitig 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

10218-5401

HTMi The Hotel and Tourism Management Institute Switzerland

HTMi Hotel & Tourism Management Institute, Sönenberg 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 excellence.
- Have minimum of 5 years experience in working 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 plus.

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

992-5411

993-5412

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 Aufgaben zuständig:

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 Menüplanung, Wirtschaftlicher Warenkauf, Anleiten und Überwachen der Speiseproduktion nach LMV, Einhalten der gesetzlichen Vorschriften zur Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz.

- Profil:
- Abgeschlossene Kochausbildung
 - Vielseitige Berufserfahrung sowie erste Führungserfahrung
 - Hohe Sozialkompetenz
 - Versierte PC-Anwenderkenntnisse
 - Zuverlässige und selbstständige Arbeitsweise

Wir bieten:

- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

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

Seminarhotel Gerzensee

Clemens Stampfli

Hotel Direktor

Dorfstrasse 2

3115 Gerzensee

www.seminarhotelgerzensee.ch

managed by SV

990-540

EINFACH GUT

Das ist unser Motto, welches Du bald miterleben und pringen kannst. Zur Ergänzung 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.

RESTAURANT
LAGERHAUS
Davidstrasse 42, 9000 St.Gallen

990-538

Stellengesuche

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

Serviceangestellte

Meine langjährige Berufserfahrung konne
t ich in einem à-la-carte-Restaurant
sammeln. Ich besitze die Berufsmaturität
und spreche neben meiner Muttersprache
Französisch noch fließend Deutsch
und Englisch. Ich bin motiviert, in Ihrem
Restaurant oder an Ihrer Bar Ihre Gäste
zu verwöhnen.

Telefon 0033 635 27 32 07

990-538

campus Muristalden
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
- Patisserieskenntnisse erwünscht

Wir bieten Ihnen:
- 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, unter
Telefon 031 350 42 28, von 8.00 bis 10.30 oder 14.00 bis 15.30 Uhr.

Coaching Muristalden AG
Gymnasium, Fortbildungsklassen
Volksschule, H+K, Internat
Weiterbildung, gestalterisches Propädeutikum
Muristrasse 8, CH-3000 Bern 31
Tel 031 350 42 50, Fax 031 350 42 00
www.muristalden.ch

990-538

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

Capo ricevimento, D/I/F/E, con almeno 2 anni di esperienza,
ev. in posso annuale

Ricezionista (m/f) D/I/F/E

Praticante di ricevimento I/D/E

2. Concierge D/I/F/E

Night Concierge D/I

Assistente F & B D/I/F/E

Collaboratori del servizio

Maitre d'hôtel, 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

Attendiamo con piacere la vostra candidatura corredata da
curriculum vitae, certificati e foto a: Casella postale 1669,
6648 Minusio

990-538

Aus- und Weiterbildung

ACADEMIA ENGADINA
FACHSCHULE FÜR TOURISMUS
ANDREASSEN

HTW Chur
Institut für Tourismus und
Freizeitforschung

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

Kurzfristige Anmeldungen werden noch
bis 17. Dezember 2010 angenommen.

Weitere Informationen finden Sie unter
www.academia-engadina.ch oder
www.hwtchur.ch

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

HTW Chur, Institut für Tourismus- und Freizeitforschung, Comerstrasse 22, 7000 Chur
htf@hwtchur.ch

990-543

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Veränderungen

beginnen hier
www.hoteljob.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT

PILATUS
LUZERN

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 neuromanierten 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, Fräkmünegg und
im Restaurant Chalet.

Für die Abteilung Hotel- & Gastronomie suchen wir – per Februar, spätestens
März 2011 eine/r

Betriebsassistent/in 100%

Ihre Aufgaben:

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

Ihr Profil:

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.

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, bei der Selbstständigkeit und Eigen-
verantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeits-
klima in einer dynamischen 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.

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1 • CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 • Fax +41 (0)41 329 11 22
E-Mail: info@pilatus.ch • Internet: www.pilatus.ch



990-540

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

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

Wir sind auch die Spezialisten zur
Optimierung der Wirtschaftlichkeit von
Hotels, Restaurants, Um- und Neu-
bauprojekten. 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

5212-2815

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.

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung
ist die Bereitschaft, sich sowohl mit der kulinarischen wie auch
den 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 Vermietungs-
dokument an.

Wenn Sie das Gefühl haben, die Krone Malans könnte Ihre neue
Heimat werden, sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

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

9933-5401

Affaire commerciale à reprendre:

Café-Restaurant Design

haut de gamme (2009), Lausanne centre.

Reprise de Fr. 450'000.–

Chiffre d'affaire et clientèle garantis.

Loyer Fr. 3150.–

manmoon00@gmail.com

10247-5438

Zu verkaufen

**Restaurant Walliserkanne
im Musikdorf Ernen**

Gut gehendes Speiserestaurant mit
folgenden Räumen

- Speiserestaurant mit Bar ca. 40 Plätze
- Küche mit Abstellraum
- Saal UG 26 Plätze
- Sonnenterrasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Park-
möglichkeiten

- Der Betrieb liegt im Zentrum von
Ernen

- Ernen verfügt über 2300 Fremden-
bettten

- liegt im Landschaftspark Binntal
- im Sommer internationale Musikfest-
wochen

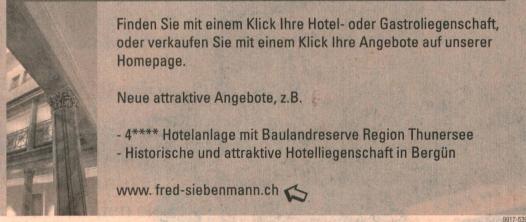
- liegt am schweizerischen Radweg
- gute Wintersaison: In Unmittelbarer
nähe Aletschgebiet, Loipe Goms,
- angrenzend Lebensmitteladern mit
Migros Produkten

Eignet sich sehr für ein innovatives
Wirtehepaar.

Auskunft erteilt: Renata Kalbemann
Inhaberin, 3995 Ernen, 079 678 02 62

9849-5353

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

www.fred-siebenmann.ch

6017-5393

Anzeigen**Antiquariat für Kenner**

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

(intern. Magazin f. gutes Essen)

Preis nach Vereinbarung.

Weitere Auskünfte unter

Chiffre 9819-5329

an htr hotel revue

Monbijoustrasse 130

Postfach – CH-3001 Bern

9819-5329

SPA-Angebot

wegen Umzug zu verkaufen

Klafs Bio Profi Sauna/Dampfbad 8 P.

NP CHF 20'520.– VP CHF 9'500.–

Riviera Whirlpool Starlet Public 220

NP CHF 29'750.– VP CHF 13'800.–

Sauna + Whirlpool CHF 20'000.–

Fotos: www.la-perle.ch

Telefon 026 670 14 66

9833-5353

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****hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi
– immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Der marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Édition 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-Innenleiter / 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 CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petites annonces

- Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petites annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

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

Impressum - Rendite-Kennzahlen**Termine**

- Ausgabe / Numéro Nr. 50/51 2010

- Erscheint / Parution 16. 12. 2010

- Anzeigenschluss / Délai 13. 12. 2010

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Numéros couplés Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production

Büchler Graffin AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlé REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten 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.

ANABRA**ANABRA</**

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 49 / 9. Dezember 2010

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

htr hotel revue



Bildautor

Der Preis ist nicht alles



BARBARA FELLMANN
PROJEKTLEITERIN
BRACHENANALYSEN
HOTELLERIESUSSUE

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 weltweit zu vergleichen. 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

Benchmark-Tool

Um den Hoteliers bei der Erarbeitung und Überprüfung der eigenen Preisstrategie zu unterstützen, liefert das STR Global-Benchmark-Tool die entscheidenden Kennzahlen. Dieses einfache und wirksame, internationale Benchmark-Instrument, ermöglicht dem Hotelier einen Ver-

gleich mit den Mitbewerbern, der auf absoluter Vertraulichkeit aufbaut. Die Auswertungen umfassen Zimmerauslastung, durchschnittlicher 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 Vergleichsbetriffe (auch im Ausland) frei aussuchen. Einzige Einschränkung: es müssen mindestens vier Hotels sein, die beim Benchmark-Tool mitmachen. Damit keine einzelbetrieblichen Daten einsehbar sind, enthält die Auswertung jeweils die Kennzahlen des eigenen Betriebes sowie die Mittelwerte aus der Vergleichsgruppe. Je nach Bedürfnis kön-

nen 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 verkauften Zimmern 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 Ferienhotel oder grosser Stadtbetrieb.



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



Auch unterwegs.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association