Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 2

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: 21.10.2025

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

stellenrevue htr marché d'emploi

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

htr hotel revue Nr. 2 / 13. Januar 2011

AG
ACTIVE GASTRO ENG
Neui Useforderig im neue Jahr? Bi Eus bisch richtig!
www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH, Postfach, 8048 Zürich

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung 2
Direktion/Kaderstellen 3-5
Deutsche Schweiz 4-8
Suisse romande ..... -
Svizzera italiana 9
International/Marché international ..... -
Stellengesuche/Demandes d'emploi ..... -
Immobilien 11

Die Réception «Visitenkarte» eines jeden Hotels, erster und letzter Eindruck; Informations-, Dreh- und Angelpunkt.

Alain D. Bolliat

Karriere an der Front

KATRIN WOLF
EXECUTIVE ASSISTANTE MANAGER, MÖVENPICK HOTEL ZÜRICH-AIRPORT
PRÄSIDENTIN AICR

Was macht die Arbeit einer Réceptionistin aus? Réceptionist sein bedeutet Passion, Professionalität und Persönlichkeit zu haben. Für Réceptionisten sollte insbesondere die Freude am Umgang mit Menschen im Vordergrund stehen. Es gehört dazu, sich in die Situation des Gastes hinein versetzen und ihm für seine Wünsche und Fragen Lösungen und Antworten anbieten zu können. Die höhere Schule hierzu ist das Antizipieren, das heisst Vorauszusehen, was der Gast für Bedürfnisse hat und dann proaktiv auf ihn mit einem Vorschlag, einer Geste zuzugehen. Und das immer auf eine charmante und freundliche Art – unabhängig von der eigenen Tagesform. Menschenkenntnis hilft dabei. Und je individueller der/die Réceptionist/-in auf den einzelnen Gast eingehen kann, umso besser fühlt sich dieser betreut. Als Réceptionist/-in bedarf es zum einen an Fachkenntnissen über das Hotel, das Computerprogramm, aber auch der Stadt in welcher sich das Hotel befindet, um Empfehlungen und Wegbeschreibungen abgeben zu können.

Berufseignung

Wer für diesen Beruf geboren ist, kann sich kaum etwas Spannenderes vorstellen als die täglich wechselnden Aufgaben an einer Hotel-Réception. Geschäftsreisende, Wochenendgäste, Familien und Alleinreisende aus aller Welt wechseln sich ab. Sie sehen in der Réceptionistin den ersten wichtigen Anlaufpunkt bei der Anreise im Hotel sowie die hilfsbereite Ansprechperson rund um die Uhr als Hilfestellung in der Fremde, welche es schafft, ein «home away from home feeling» zu vermitteln durch gute Beratung und professionelle Betreuung.

Mehrsprachigkeit ist ein weiteres Schlüsselelement für die Arbeit an der Réception. Deutsch, Englisch, Französisch werden täglich benötigt und unterstützen die freundliche und klare Kommunikation mit dem Gast möglichst in dessen Muttersprache. Wer seine Sprachkenntnisse ausbauen und verfestigen möchte, hat die Möglichkeit, sich direkt im Ausland zu bewerben und zu arbeiten. Zukünftige Arbeitgeber schätzen diesen Ausflug in eine andere Kultur und Sprache ebenso wie die Gäste den sprachgewandten Réceptionisten.

«Bucherer Trophy»

Für engagierte Réceptionisten der 4- und 5-Sterne-Hotels besteht die Möglichkeit, am Wettbewerb zum besten jungen Réceptionisten, der «Bucherer Trophy», in der Schweiz teilzunehmen. Dieser Contest wird jährlich durch die A.I.C.R (Amicale de Sous Directeurs et Chefs de Réception) zuerst auf nationaler und im zweiten Schritt auf internationaler Ebene durchgeführt. Der Erstplatzierte jedes Landes nimmt an der internationalen Ausscheidung teil. Für den diesjährigen Gewinner steht somit eine Reise zum Austragungsort in Christchurch, New Zealand im Januar 2011 an.

Die Weiterbildungsmöglichkeiten und damit die weiteren Karriereschritte dieser engagierten Gastgeber können sich sehen lassen. Ob als Chef de Réception, als Guest Relations Manager oder als Hoteldirektor/-direktorin: der Einsatz zahlt sich auf jeden Fall aus.

ANZEIGE

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch
10420-5531

Italienisch in Florenz

Spezialangebot:
2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.–.

1 Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.–.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23
50122 Firenze/Italia
Tel. und Fax 0039 055 244 583
www.scuola-toscana.com
10429-5540

Deutsche Schweiz

SWISS SALES Conferences

Swiss Sales Conferences ist die führende Sales- und Marketingorganisation für die Schweizer Hotellerie im MICE-Markt. Für nationale und internationale Unternehmen platzieren, konzipieren und organisieren wir Konferenzen in unseren Partnerhotels in der Schweiz und im Ausland. Mit unseren Partnerunternehmen Premium Speakers und Premium Conferences bieten wir unseren Konferenzkunden eine ganzheitliche Kompetenz- und Servicestruktur.

Swiss Sales Conferences ist auf Wachstumskurs! Da wir unseren Kunden eine Top-Qualität bieten, suchen wir zur Verstärkung und Erweiterung des Verkaufsteams eine/n

Verkaufsmitarbeiter/in / Sales Manager

Sie sind engagiert, zielstrebig, initiativ, verantwortungsbewusst und brauchen Ihre täglichen Erfolgserlebnisse. Sie verfügen über Erfahrung in den Bereichen Konferenzen, Seminare und Meetings und haben fundierte Kenntnisse in der Seminarhotellerie. Kommunikation, Beratung und Verkauf sind Ihre Stärken – auch in französischer Sprache. Sie reisen gerne und Genauigkeit ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie bereit und haben Lust für diese spannende Aufgabe?

Ja? Dann freuen wir uns darauf, Sie kennen zu lernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen per Email oder Post an Oliver Stoldt (Inhaber).

Swiss Sales Conferences, Steinbruchstrasse 30a, CH - 8810 Horgen,
Tel.: +41 44 718 48 00 / Fax +41 44 718 48 11, www.swiss-sales.ch
10466-5561

hotel sedartis
for business, culture and fine food

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen engagierten

Chef de partie m/w
Eintritt per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie sind fachlich ausgebildet und erfahren, teamfähig und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie beherrschen das selbständige Führen des Postens, kennen den à la Carte- und Bankett-Service und die 4* Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Christian Pfund, Direktor
Bahnhofstrasse 15/16, 8800 Thalwil
ch.pfund@sedartis.ch
mehr Stellenangebote www.sedartis.ch

10631-5614

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 !

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chef de Partie Saucier/Sous-Chef - Ende März
welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertritt.

Servicefachangestellte - d/f/e ab April & Mai
welche unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchten.

Receptionspraktikantin - d/f/e ab Juni
welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfängt, professionell umsorgt und betreut.

Zimmerdame - d/f ab April & Mai
die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern die spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenhof 3855 Brienz / 033 952 20 30 / www.hotel-lindenhof.ch
10617-5603

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue – **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 Costa, 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/quadri CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadri CHF 2.10
– Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadri CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)
1 Woche / semaine CHF 50.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces
– Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10
1 GzD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

– Ausgabe / Numéro	**Nr. 3/2011**	**Nr. 4/2011**	**Nr. 5/2011**	**Nr. 6/2011**
– Erscheint / Parution	20. 1. 2011	27. 1. 2011	3. 2. 2011	10. 2. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	17. 1. 2011	24. 1. 2011	31. 1. 2011	7. 2. 2011

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

Doppelnummern
Numéros couplés Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

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

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 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.

Wir sind der grösste Ferien- und Freizeitpark im Herzen der Zentralschweiz, mit einzigartiger Verbindung von 4-Sterne-Hotellerie, Ferien-Wohnungen, Wellness- & Spa, Sport- und Erlebnispark sowie modernem Meetings- & Events-Bereich.

Wir bieten Übernachtungsmöglichkeiten für 850 Gäste (125 Hotelzimmer, 86 Ferienwohnungen und 27 Mehrbettzimmer).

Zur Ergänzung unseres 1. Kaders suchen wir eine/n:

Leiter/in Rezeption & Reservation

Ihre Aufgaben:
Sie führen und schulen unser Team mit 12 Mitarbeitern. Sie betreuen die internationale Kundschaft und sorgen für den reibungslosen Ablauf in der Abteilung. Sie verbessern unsere Qualität laufend und unterstützen die Mitarbeiter im Tagesgeschäft.

Sie bringen mit:
Sie haben fundierte Kenntnisse im Bereich Rezeption/Reservation sowie einige Jahre Führungs-Erfahrung. Hohes Qualitätsbewusstsein und Kunden-Orientierung sind für Sie ebenso selbstverständlich wie unternehmerisches Denken und Handeln. Sie sind belastbar, innovativ sowie lösungsorientiert. Sie sprechen Englisch, optimalerweise Französisch und Italienisch.

Wir bieten:
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe in einem interessanten Umfeld sowie diverse Fringe-Benefits.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Frau Cornelia Andres, Swiss Holiday Park, 6443 Morschach, Telefon 041 825 50 22, cornelia.andres@shp.ch.

SWISS HOLIDAY PARK
Immer ein Erlebnis
Swiss Holiday Park AG • CH-6443 Morschach • Telefon +41 41 825 50 50
info@shp.ch • www.swissholidaypark.ch

10605-5592

Neueröffnung April 2011

Alle Jobangebote auf www.hotel-belvoir.ch

HOTEL Belvoir

Das Hotel mit Seeblick für Mitarbeiter mit Weitblick.
Hotel Belvoir, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon

9811-5325

Auf Frühjahr 2011 suchen wir für unser historisches 3-Sterne-Hotel in der Altstadt von Rapperswil ein

Geschäftsführer-Paar oder Geschäftsführer/in

Das Haus wurde 1999 komplett renoviert. Der Betrieb ist aufgeteilt auf 20 Zimmer, Restaurant mit Terrasse «auf der Gasse», Bar/Lounge sowie Saal und Weinkeller für besondere Anlässe.

Was suchen wir? Sie als Gastgeber mit einer fundierten Ausbildung im Hotel-/Gastgewerbe. Ein paar Jahre Berufspraxis, **Führungserfahrung** und Flair für das Einzigartige. Betriebswirtschaftlich sind Sie auf der Höhe, Organisationstalent ist Ihnen gegeben. Dass Sie initiativ, glaubwürdig und erfolgsorientiert sind, setzen wir voraus. Und dass Sie Lust auf eine nicht alltägliche Herausforderung haben, ebenso.

Sie tragen die Verantwortung für einen vielseitigen und entwicklungsfähigen Betrieb. Sie werden täglich gefordert von unseren Gästen und auch von Ihren Mitarbeitenden. Dank Ihrer fachlichen und menschlichen Kompetenz halten Sie die Fäden stets in der Hand und behalten den Überblick. Rasch im Agieren und erfolgreich im Umsetzen, mutig im Umgang und gradlinig im Handeln – dies sind Eigenschaften, die Sie charakterisieren.

Ein paar Stichworte zu Ihren Kernaufgaben:
- Planen, organisieren und kontrollieren der Abläufe und Aktivitäten
- Umsetzen des Konzepts, der Führungsrichtlinien und unseres Leitbildes
- Pflegen des persönlichen Kontakts zu Ihren Gästen allen Alters
- Organisieren und realisieren verschiedener Anlässe
- Sicherstellen einer hochstehenden Qualität auf allen Ebenen
- Zielorientierte Führung und Förderung Ihres Teams inkl. Lernende

Trauen Sie sich diese Aufgabe zu? Senden Sie uns Ihre komplette, aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Fritz Schlagenhauf, Seestrasse 1013, 8706 Meilen
Telefon 044 924 20 30
E-Mail m.ackermann@schlagenhauf.ch

10610-5596

HOTEL ALLEGRO BERN
KURSAAL BERN

Das 4* Superior Lifestyle Hotel im Kursaal Bern bietet stilvolles und trendiges Wohnen an zentraler Lage. Es ist Teil einer einzigartigen ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Wir begeistern!

Wenn dies auch auf Sie zutrifft, sollten wir uns unbedingt kennen lernen! Für die Betreuung unserer internationalen Gäste suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit, die sich durch Leidenschaft, Begeisterung und Dienstleistungswillen auszeichnet. Als unser neuer

Front Office Manager (m/w)

erwartet Sie ein vielseitiges Aufgabengebiet. Qualitätsorientiertes Arbeiten und Kommunikationsfreude im Umgang mit internationalen Gästen und Mitarbeitenden sind für Sie selbstverständlich. Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehört die optimale Zimmerverwaltung, die aktive Gästebetreuung sowie das Führen des Front Office-Teams inkl. Portiers.

Für diese verantwortungsvolle Position erwarten wir eine fundierte Ausbildung sowie mehrjährige Berufserfahrung als Front Office Assistant oder Manager in der 4*/5*-Hotellerie (idealerweise mit abgeschlossener Hotelfachschule). Sie zeichnen sich durch ausgeprägte Führungsqualitäten sowie eine professionelle und leistungsorientierte Arbeitsweise aus. Weiter verfügen Sie über ein gepflegtes, repräsentatives Auftreten und D/F/E Sprachkenntnisse. Eigenverantwortung und ein gesundes Durchsetzungsvermögen setzen wir voraus.

Wenn Sie bereit sind, zeitlich unregelmässige Einsätze während der ganzen Woche zu leisten, bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet und die Möglichkeit, sich in einem modernen, innovativen Grossbetrieb mit internationaler Kundschaft weiter zu entwickeln.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Hotel Allegro Bern
z.H. Alexandra Lemann, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

10600-5587

ENGADIN St.Moritz

Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per **1. April 2011** oder nach Vereinbarung einen

Leiter Gäste- und Informationsstellenmanagement (m/w, 100 %)

Diese Stelle beinhaltet die Verantwortung für die qualifizierte Betreuung der Gäste, dies in Zusammenarbeit mit den MitarbeiterInnen der 14 Infostellen zwischen Maloja und Zernez. Der oder die LeiterIn ist dem CEO direkt unterstellt.

Ihre Aufgaben:
- Führung und Schulung der rund 42 Mitarbeitenden der Infostellen.
- Gewährleistung langfristiger Kundenbindung und -zufriedenheit durch optimale, qualifizierte und zielgruppenorientierte Beratung in Kenntnis der Produkte/Dienstleistungen.
- Betreuung der Schnittstellen mit lokalen Touristikern und Gemeinden.
- Erarbeitung und Weiterentwicklung von Standards für die Leistungserbringung sowie die Erstellung und Verbreitung von Gästeinformationen.
- Weiterentwicklung des internen Informations-Materials.

Maloja
Sils
Silvaplana
St. Moritz
Celerina
Pontresina
Samedan
Bever
La Punt Chamues-ch
Madulain
Zuoz
S-chanf
Zernez

Unsere Erwartungen:
Wir suchen eine kommunikative Persönlichkeit mit hoher Dienstleistungsbereitschaft sowie der Fähigkeit, team- und ergebnisorientiert zu führen. Sie verfügen über eine mehrjährige Berufserfahrung in der Kommunikation sowie der Kundenbetreuung. Ihre stilsichere schriftliche Ausdrucksweise übertrifft den Durchschnitt. In Deutsch, Englisch und Italienisch können Sie sich zudem gewandt artikulieren. Eine gute Allgemeinbildung rundet Ihr Profil ab.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an:
Engadin St. Moritz, Herr Michael Baumann, Personalleiter
Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. 081 830 09 22,
michael.baumann@support-engadin.ch, www.engadin.stmoritz.ch

10619-5604

Leiter/in Hotel & Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung

Auf dem Pilatus, dem weltberühmten Hausberg von Luzern, tut sich einiges: Auf 2132 M. ü. M. werden Gipfelträume verwirklicht! Ein geniales Angebot in Hotellerie und Gastronomie erwartet die Tages- und Über-Nacht-Gäste nach dem Umbau 2009 – 2011. Urchig und urban, historisch und frisch, am Sternenhimmel und stadtnah, für Sport, Erlebnis und Musse. Geht das? Ja!

Im vergangenen Jahr eröffnete das neu renovierte historische Hotel Pilatus-Kulm mit Business Center. Im Februar folgt die neue Gastronomie im Hotel Bellevue und im Mai die neue spektakuläre Panoramagalerie – herrlich, wie sich auf dem Pilatus jetzt Visionen in Ambiente verwandeln. Damit der Pilatus in Zukunft alle seine Möglichkeiten ausspielen kann: Nicht nur als Ziel für Zahnrad- und Wanderfreunde, sondern auch als unvergleichlicher Treffpunkt für Business-, Gruppen und Einzelgäste, die sich einfach nur einzigartig verwöhnen lassen wollen. Nun sind wir beauftragt, Sie als Gastgeber, als Promoter, als Seele und Kopf des rund 60-köpfigen Gastronomieteams und als

Leiter/in Hotel & Gastronomie Mitglied der Geschäftsleitung der Pilatus-Bahnen AG

zu gewinnen. Sie verstehen es, das Hotellerie- und Gastronomieangebot in seinen Möglichkeiten als perfekte Ergänzung zum Gesamtpaket Pilatus im touristischen Umfeld zu positionieren. Die Aufgabe ist also eine Doppelte: Auf dem Berg der Gastgeber, der 100-prozentig für seine Gäste da ist und für hervorragende Qualität und das unvergleichlich Besondere bürgt. In operativer Betriebsverantwortung, mit dem Willen zum Erfolg. Darüber hinaus sind Sie auch der Entwickler, der im GL-Team über das Tagesgeschäft hinaus denkt, kooperativ Angebote schafft und zusammen mit dem Verkauf und Marketing neue Gäste akquiriert und den Berg mit einem starken Team laufend weiter entwickelt.

Sie sind ein Gastrospezialist mit Leib und Seele. Mit solider Ausbildung und Hotelfachschule sowie einem überzeugenden Leistungsausweis in Hotellerie und Gastronomie sowohl im Bereich FIT wie im Gruppentourismus. Sie sind vertraut mit Tourismus – von Vorteil Bergtourismus – kennen das Touroperating und sind in der Lage, die ganze Klaviatur des MICE zu nutzen. Sprachgewandt, stil- und verhandlungssicher. Wir freuen uns!

Kontakt: Jörg Lienert
Jean-Pierre von Burg

Jörg Lienert AG
Hirschmattstrasse 15, Postfach
CH-6002 Luzern
Telefon 041 227 80 20
luzern@joerg-lienert.ch

Luzern, Zug, Zürich, Basel und neu auch in → Bern.

JÖRG LIENERT
SELEKTION VON FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTEN

10436-5544

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

10481-5575

SHS Hotel Services AG erbringt Dienstleistungen für Hotelbetriebe auf höchstem Niveau.

Wir suchen nach Vereinbarung im Raum St. Gallen sowie Zürich

Executive Housekeeper 100%

Ihr Profil:
- Sie haben Ihre Ausbildung in der Hotellerie erfolgreich abgeschlossen
- Sie besitzen eine hervorragende Kommunikationsfähigkeit im Umgang mit Mitarbeitern und Gästen
- Sie besitzen ein hohes Mass an Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Belastbarkeit
- Ihr Anspruch auf Qualität und Service ist sehr hoch
- Die Gästezufriedenheit ist Ihre oberste Priorität

Ihre Aufgaben:
- Unterweisung und Ausbildung von Mitarbeitern
- Kontrolle der Zimmerreinigung und der öffentlichen Bereiche
- Dienst- und Urlaubsplanerstellung
- Abwicklung der anfallenden administrativen Aufgaben
- Enge Zusammenarbeit mit dem Frontoffice und der Haustechnik

Wir bieten Ihnen ein spannendes Arbeitsumfeld und attraktive Anstellungsbedingungen. Als Teil unseres motivierten Teams sind Sie in Entscheidungsprozesse involviert, bringen Ihre Ideen aktiv ein, setzen und bestimmen Erfolg und Zukunft der SHS Services AG.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto per Mail an claude.lachat@shs-service.ch

10632-5617

Tram und Gastronomie – diese Kombination bieten wir, die Kramer Gastronomie zusammen mit der VBZ, in der Stadt Zürich an. Durch abwechslungsreiche Themen wie Fondue, Thailand, Österreich oder Bella Italia möchten wir den Gästen zeigen, wie schön ein Abendessen auf rollenden Rädern sein kann. Für dieses lebhafte und abwechslungsreiche Restaurant suchen wir per Mitte Februar 2011 eine/n

Leiter/in Gastro-Tram

Sie haben bereits Erfahrungen in einer ähnlichen Führungsposition sammeln können und besitzen eine gastronomische Grundausbildung. In Ihrer Funktion sind Sie für die Organisation im Tram von A–Z verantwortlich und die direkte Ansprechperson für die VBZ. Sie lieben den Kontakt zu Gästen und es liegt Ihnen am Herzen, den Qualitätsstandard auf höchstem Niveau zu halten. Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse, Mitarbeiterplanung, Bestellwesen und Warenkontrolle gehören zu Ihren täglichen Tätigkeiten. Reizt Sie diese vielseitige Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Kramer Gastronomie, Tatjana Amstutz, Leiterin Human Resources, Herdernstrasse 56, Postfach 1767, 8040 Zürich, Tel. 044 406 85 20

ZÜRICH AMBIANCE
KRAMER
LIFESTYLE TRADITION DREAMS

10642-5623

---

hotel sedartis
for business, culture and fine food

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Gäste mit unseren Leistungen zu begeistern. Dafür suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n engagierte/n

Service Mitarbeiter m/w

per 1. Februar 2011 oder nach Vereinbarung

Sie haben einen Lehrabschluss als Restaurantfachmann/-frau und sind erfahren, teamfähig und spüren den Puls der modernen Gastronomie. Sie lieben den Umgang mit Menschen, kennen den à la Carte- und Bankett-Service und die 4* Hotellerie aus Erfahrung. Freude am Beruf und die Motivation, ein spannendes Gastrokonzept zu leben, spürt man Ihnen an.

Gerne würden wir Sie in unserem Hotel willkommen heissen und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung per Post oder E-Mail.

Christian Pfund, Direktor
Bahnhofstrasse 15/16, 8800 Thalwil
ch.pfund@sedartis.ch
mehr Stellenangebote www.sedartis.ch

10629-5613

Belvédère

Seerestaurant

Herzlich Willkommen im Nidwaldner Gourmet-Paradies

Das neu geborene Seerestaurant Belvédère in Hergiswil bietet ab Ende März 2011 eine marktfrische, regionale Küche mit einem Hauch Exotik an. Garantie dafür ist Küchenchef Fabian Inderbitzin (15 Gault Millau-Punkte) mit seinem höchst motivierten Team. Direkt am See mit eigenen Bootsplätzen gelegen, inspiriert das aussergewöhnliche, moderne Restaurant mit 80 Innen- und 60 Aussenplätzen den Gaumen kulinarischer Geniesserinnen und Geniesser von Nah und Fern.

Für unser überdurchschnittliches Service-Team suchen wir noch eine qualifizierte, aufgestellte und jüngere

Servicefachangestellte

(20-35 jährig)

Ihr Profil:
- abgeschlossene Servicefachausbildung
- Muttersprache Deutsch, mündliche Englisch-Kenntnisse
- höfliches und stilvolles Auftreten
- verantwortungsbewusstes und loyales Teammitglied
- herzliche und gepflegte Erscheinung
- kompetent und hilfsbereit im Umgang mit Gästen
- Weinkenntnisse

Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bis 15. Januar 2011 an: info@seerestaurant-belvedere.ch oder Barest AG, Herr Saemi Honegger, Postfach 7034, 6000 Luzern 7

10346-5484

Sie sind unser Gewinn!

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

In dieser abwechslungsreichen Position mit Führungsaufgaben unterstützen Sie den Leiter F&B proaktiv in allen Bereichen und Sie sorgen für einen reibungslosen Event- und Barbetrieb.

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

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

GRAND
CASINO LUZERN
www.grandcasinoluzern.ch

10472-5567

LA CAPRIOLA
... bereit fürs Leben

La Capriola ist eine Stiftung, die jungen Menschen mit Handicap eine Chance auf Ausbildung und damit den Einstieg in die Hotellerie und Restauration ermöglicht. Mit unserem schweizweit einzigartigen Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt eröffnen wir – nach sechs Jahren Erfahrung in Davos – im kommenden Sommer ein weiteres Ausbildungszentrum in Luzern.

Suchen Sie eine neue, berufliche Herausforderung?
ab 1. Juni 2011 oder evtl. mit sporadischem Einsatz bereits ab März 2011

als LeiterIn des Ausbildungszentrums La Capriola Luzern

Zu Ihren Aufgaben gehören ...
das Führen und Fördern von Lernenden und Mitarbeitenden; das Organisieren und Koordinieren zwischen Ausbildungsbereich (Hotels), Berufsschulen und Bereich Wohnen/Freizeit; das Zusammenarbeiten mit Eltern, Erziehungsberechtigten, Verantwortlichen der IV-Stellen; das Planen und Leiten von Teamsitzungen, Standort- und Abklärungsgesprächen sowie des Blockwochenunterrichtes; das Erledigen administrativer Aufgaben.

Sie verfügen über ...
eine höhere Berufsbildung in der Gastronomie/Hotellerie und möglicherweise in Sozialpädagogik (oder anderweitige pädagogische Erfahrung); mehrere Jahre Berufserfahrung; Führungs- und Sozialkompetenzen; Flexibilität, Geduld und Belastbarkeit.

Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren?
Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis am 28. Januar 2011!

Stiftung La Capriola · Marlis Saladino · Via Spinatsch 22 · 7014 Trin
Tel. 081 530 01 63 · saladino@lacapriola.ch · www.lacapriola.ch

10630-5615

Das UniversitätsSpital Zürich (USZ) ist mit seinen rund 6'200 Mitarbeitenden eines der wichtigsten Zentren des schweizerischen Gesundheitswesens. Es bietet in neun Medizinbereichen und einem Zentrum für Klinische Forschung medizinische Leistungen von höchster Qualität. Die Direktion Betrieb ist Dienstleisterin innerhalb unseres Spitals. Sie erbringt eine Fülle von Dienstleistungen für Patienten, Besucher sowie für interne Kunden. Für die Abteilung Gastronomie suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Stv. Leiter/in Diätküche

Ihre Hauptaufgaben
Als versierte Fachperson gewährleisten Sie eines nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen ausgerichtetes attraktives und abwechslungsreiches Gastronomieangebot für Patienten und Mitarbeitende. Sie stellen alle Diätkostarten her sowie prüfen und erstellen Diätrezepturen. Zudem unterstützen Sie den Leiter der Diätküche und übernehmen seine Aufgaben während seiner Abwesenheit. Die Mitarbeitenden setzen Sie entsprechend ihrer Fähigkeiten ein und fördern sie. Im Weiteren sind Sie mitverantwortlich für die Ausbildung von Lernenden.

Ihr Profil
Sind Sie aus Leidenschaft Diätkoch/-köchin mit Berufserfahrung und wollen in einer der grössten Diätküchen der Schweiz in der Führung mitwirken? Um diese anspruchsvolle Aufgabe wahrnehmen zu können, bringen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Diätkoch/köchin und Erfahrung in der Diätküche mit. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen sammeln konnten, ist dies von Vorteil. Verfügen Sie über Sozialkompetenz, Einsatzbereitschaft, Belastbarkeit und Flexibilität, welche Ihnen helfen, herausfordernde Situationen zu meistern.

Unser Angebot
Wir bieten Ihnen ein interessantes und vielseitiges Aufgabengebiet in einem offenen, multikulturellen, qualifizierten und motivierten Team sowie ein vielseitiges Angebot an internen Weiterbildungsmöglichkeiten und eine Besoldung nach kantonalen Richtlinien.

Nehmen Sie die Herausforderung an! Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte per Post an: UniversitätsSpital Zürich, Human Resources Management, Herr Ralph Weller, Schmelzbergstrasse 24, 8091 Zürich. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne unter der Telefonnummer 044 255 38 13 zur Verfügung. www.usz.ch

UniversitätsSpital Zürich

10482-5576

Jobs auf dem Silbertablett.

Wenn Sie etwas bewegen wollen, steigen Sie am besten bei der SV Group ein: In Sachen Gemeinschaftsgastronomie macht uns niemand etwas vor. Mit Kerntätigkeiten in der Personalgastronomie, im Care und Eventcatering, Hotelmanagement und in öffentlichen Restaurants bieten wir Ihnen spannende Möglichkeiten innerhalb eines der vielfältigsten Unternehmen der Branche. Und unser internationales Engagement sorgt für zusätzliche Dynamik in Ihrer Karriere.

Wir suchen per 1. März eine/n

Mitarbeiter/in Rezeption 80 - 100 %

Das zertifizierte Seminarhotel Gerzensee, der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, bietet 54 moderne Zimmer. Für Seminare und Tagungen sind diverse Räume verschiedenster Grössen vorhanden. Der gastronomische Bereich umfasst ein Gästerestaurant, die Orangerie und ein Carnotzet. Der ganze Betrieb schliesst neben dem Hotel eine Gärtnerei, ein Bauernhof, Wald, stehende und fliessende Gewässer ein.

In Ihrer Funktion sind Sie für folgende Tätigkeiten zuständig:

Übernahme von Receptionsschichten, Gästeempfang, Betreuung und Verabschiedung der Seminar- und Übernachtungsgäste, Telefondienst, Reservation und Administration.

Ihr Profil
- Reception-, Hotelfach-, KV Ausbildung oder Receptionserfahrung
- Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch von Vorteil
- Freundliches, kundenorientiertes und gepflegtes Auftreten
- Kommunikationsfähig, belastbar, flexibel und dienstleistungsorientiert

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an:

Clemens Stampfli
Restaurant Manager
SV (Schweiz) AG
Seminarhotel Gerzensee
Dorfstrasse 2
CH-3115 Gerzensee

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

10607-5594

CENTRAL
AFFOLTERN AM ALBIS

"Aufstrebender Betrieb sucht Verstärkung"

Wenn Sie mit Leidenschaft kochen und Freude an einer mediterranen Küche haben, dann habe ich für Sie den richtigen Arbeitsplatz. Wir suchen in unser junges Team auf Februar einen kreativen, motivierten

Koch w/m

Sind Sie interessiert, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
info@central-affoltern.ch *oder*
Restaurant Central, Zürichstr. 100, 8910 Affoltern am Albis
Tel. 044 761 61 15
www.central-affoltern.ch

10435-5543

Top of Bad Ragaz
Das sind wir!

Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab 1. März oder nach Vereinbarung neu zu belegen:

Servicefachangestellte
Chef de Partie w/m
Jungköche w/m

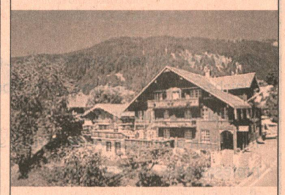
Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Rufen Sie uns an, **Tel. 081 302 40 47** oder
info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:
HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

10467-5562

Hotel Wildhorn
LAUENEN



GSTAAD
COME UP - SLOW DOWN

Das traditionsreiche Folklore-Hotel/Restaurant
Wildhorn
in Lauenen bei Gstaad sucht
motivierte/n Pächter/-in oder Paar,
welche unsere einheimischen und internationalen Gäste ab **1. Mai 2011** verwöhnen.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kurt Annen
Dorfstrasse 33
3782 Lauenen
Tel. 033 744 63 76

21591-1/2/3
10633-5616

---

mani's
coffee & wine bar

Wir brauchen mehr flinke Hände, fröhliche Gesichter und kreative Verkaufstalente, um unseren Gästen weiterhin den Service zu bieten, welchen sie von uns gewöhnt sind.

Unser junges Team freut sich auf ein(e)
Servicemitarbeiter(in)
mit mehrjähriger Berufserfahrung im Service (Servicelehre von Vorteil), hohem Qualitätsbewusstsein und viel Begeisterung für Kaffee und Wein. Vollzeitstelle, Eintritt im März/April 2011.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: **Markus Mani**
mani's coffee & wine bar
Panoramastrasse 1A, 3600 Thun

Info: **www.manis.ch**
Sie haben noch Fragen?
Rufen Sie an. 033 / 221 60 65

10618-4029

★ ★ ★ ★
Grand Hotel EUROPE LUCERNE

Das 1872 erbaute Grand Hotel Europe, eines der führenden 4-Sterne-Häuser der Stadt Luzern, blickt auf eine lange Tradition zurück. Es verfügt über 180 geschmackvoll renovierte Gästezimmer und ein Convention Center mit 10 Seminar- und Gruppenräumlichkeiten mit modernster Infrastruktur. Es verbindet grosse Vergangenheit mit lebendiger Gegenwart und empfiehlt sich mit unaufdringlicher Eleganz, aufmerksamem Service und herzlicher Gastfreundschaft.

Wir suchen ab Mitte März oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

Empfang:	**Réceptionistin** sprachgewandt, gastorientiert und mit Réceptionserfahrung
Küche:	**Sous-Chef/Anfangs-Sous-Chef** **Chef de partie tournant** **Commis pâtissier** **Commis de cuisine**
Service:	**Chef de rang (Seminarbereich, Restaurant)**
Etage:	**Etagenportier** **Zimmerfrau**

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen, gästeorientierten Team. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
Haldenstrasse 59
6006 Luzern
Tel. 041 370 00 11
Fax 041 370 10 31
www.europe-luzern.ch
Info@europe-luzern.ch

10623-5607

Sie lieben die marktfrische, regionale Küche und haben Erfahrung im À-la-carte-Bereich?

Gepflegter Gasthof sucht zur Verstärkung seines jungen Teams:

Koch (100%)

Interessiert?
Bitte rufen Sie Roger Aschwanden an:
044 492 23 12.

Gasthof zum weissen Rössli
Albisriederstrasse 379
8047 Zürich
www.zumweissenroessli.ch

10628-5612

GASTHOF ZUM GOLDENEN STERNEN

Für unser stadtbekanntes Restaurant mit einem gehobenen Speiselokal, zwei Sommerterrassen sowie verschiedenen Bankettträumlichkeiten bis zu 100 Personen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent / - in

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Mithilfe bei der Angebotsplanung und dem Service, das Kostenmanagement, die Organisation von verschiedenen Anlässen sowie die Administration. **Aufgestellt und verantwortungsbewusst wie Sie sind, zählt Durchhaltewillen ebenso zu Ihren Stärken wie ein gesundes Durchsetzungsvermögen.**
Wir erwarten eine/n junge/n Kaderfrau/mann mit fundierter Ausbildung und grossen Ambitionen. Mit uns kommen Sie vorwärts!
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

10593-5580

Gasthof zum Goldenen Sternen
Johannes Tschopp
St. Alban-Rheinweg 70, 4052 Basel
Tel. 061 272 16 66
www.sternen-basel.ch
johannes.tschopp@sternen-basel.ch

Ihr Einsatz zählt!

Servicemitarbeiter/in 60–100%
befristet April – September 2011

Für unser Restaurant Seegarten mit 200 Sitzplätzen an der grössten Flaniermeile Luzerns, suchen wir erfahrene und dynamische Servicemitarbeiter. Sie jonglieren gerne mit dem Tablett, verwöhnen unsere Gäste nach Herzenslust und gehen am Nachmittag gerne in die Badi? Dann sind Sie die richtige Person für uns!

Interessiert? Detaillierte Informationen finden Sie unter www.grandcasinoluzern.ch

Ihre Bewerbung: Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse: Grand Casino Luzern AG · Personalabteilung · Haldenstrasse 6 · Postfach · 6002 Luzern

GRAND
CASINO LUZERN
www.grandcasinoluzern.ch

10611-5597

Hotel Seeburg Luzern
In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik direkt am Vierwaldstättersee.

Wir suchen ab März 2011 oder nach Vereinbarung…

RESTAURATIONSLEITER-IN

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielfältig: Verantwortung für den reibungslosen Serviceablauf & Gästekontakt im traditionellen Seerestaurant (60) mit Seeterrasse (100), im modernen Restaurant Alexander (40) und an der Bar Lounge at Seeburg (25). Führen und Schulen der Servicebrigaden (ca. 15 Mitarbeiter). Verantwortlich für die Ausbildung der Lernenden. Sie sind sprachgewandt, aufgeschlossen und verfügen über eine mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind motiviert, stets eine Dienstleistung auf hohem Niveau zu erbringen.

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Pascal Vonaesch, F&B Manager.

Hotel Seeburg Luzern Seeburgstrasse 53-61, 6006 Luzern
Tel: 041-375 55 55, Fax: 041-375 55 50, www.hotelseeburg.ch

9644-5250

3.2.1

hubert erni

„the blinker" ist kein gewöhnliches Lokal, er ist einiges mehr. Gleichzeitig Beiz, Bar und Living Room, wo es sich gediegen lunchen, dinieren und clubben lässt.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Team professionelle Unterstützung:

Chef Patissier m/w 100%
für das Lokal „the blinker" und unser Catering „comme il faut"

Betriebsassistent/in 100%
für das Lokal „the blinker" zur Unterstützung des Leiter Lokal und in der Funktion als Serviceleiter/in

Restaurationsfachangestellte/r 100%
für eine gepflegten, lockeren à la Carte Service

Sind Sie interessiert?
Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Hubert Erni
erni@3-2-1.ch

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

10599-5585

RESTAURANT FROHSINN
Restaurant
FROHSINN
Udligenswil

Gesucht per sofort
oder nach Vereinbarung

Koch
evtl. Jungkoch
in Spezialitäten-Restaurant
(ausserhalb der Stadt Luzern).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

Fam. Röthlin
Tel. 041 371 13 16

10602-5589

Gasthof zur Alten Kanzlei

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in
(mit À-la-carte-Erfahrung)

Serviceaushilfe für Festanlässe

Allrounderin
(Buffet, Etage, Lingerie)

Jungkoch (m/w)

Beginn nach Übereinkunft
Zimmer im Hause möglich.

Wenn Sie u. a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre **vollständigen** Bewerbungsunterlagen an:

H. und H. Jochum
Dorfstrasse 13, 8606 Greifensee
Telefon 044 940 58 87
info@gasthofkanzlei.ch

10624-5639

FERIEN VEREIN

Die POSCOM Ferien Holding AG betreibt unter der Marke «Ferienverein» vier Hotels in der Schweiz und zwei Hotels im Mittelmeerraum sowie zahlreiche weitere Ferienangebote. Dank unserer konsequenten Multigenerationenausrichtung und einer Infrastruktur, die in der Mittelklasshotellerie ihresgleichen sucht, verfügen wir über eine starke Marktposition.

An unserem Hauptsitz in Bern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

MARKETINGASSISTENT/IN (100%)

Ihre Herausforderungen
- Unterstützung der Marketing & Sales Abteilung
- Förderung und Pflege von Vertriebskanälen via Tour Operators und Busunternehmen sowie entsprechende Angebotsgestaltung
- Planung und Umsetzung von Marketingkommunikationsaufträgen
- Bereitstellen von Marketingmaterial (Drucksachen, Kataloge)
- Qualitätssicherung der Website, Koordination des Newsletters, Pflege der Social Media
- Selbständiges Erstellen von Analysen, Statistiken, Präsentationen
- Administrative Verwaltung des Treueprogramms «Ferienkarte»
- Administrative Unterstützung des Bikeholiday-Verantwortlichen
- Selbständige Projekte
- Kundenkorrespondenz

Ihre Erfahrungen und Kompetenzen
- Fundierte Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Tourismus und/oder in der Hotellerie
- Stilsicheres Deutsch mit gewandter Ausdrucksweise
- Französisch und Englisch in Wort und Schrift (Muttersprache Französisch und italienischkenntnisse von Vorteil)
- Sehr gute Office-Anwenderkenntnisse
- Strukturierte, effiziente und exakte Arbeitsweise
- Überdurchschnittliches Engagement
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- Verhandlungsgeschick
- Innovatives Denken
- Zuverlässigkeit
- Zielorientierung

Wir freuen uns auf Sie!

Ferienverein
POSCOM Ferien Holding AG
z.Hd. Linda Hunziker
Tscharnerstr. 37, 3007 Bern oder
linda.hunziker@ferienverein.ch

www.ferienverein.ch

10625-5608

Barmelweid
BETRIEBE

Die Barmelweid liegt in einer wunderschönen Landschaft oberhalb von Aarau und beschäftigt rund 380 Mitarbeitende. Die Betriebe Barmelweid AG erbringt Dienstleistungen für die Klinik mit ihren 130 Betten, das Pflegezentrum mit den 50 Bewohnerinnen und Bewohnern und das Hotel Geissflue.

Für die Führung und Weiterentwicklung der Abteilung des infrastrukturellen Facility Managements (IFM) mit den Dienstleistungen der **Reinigung,** der **Wäscheversorgung,** der **Logistik** und der **Dekorationen** suchen wir per 1. April 2011 oder nach Übereinkunft eine kompetente und selbstständige Person als

Leitung Infrastrukturelles FM, 80–100 %

Verfügen Sie über ein ausgeprägtes Dienstleistungsverständnis, denken Sie betriebswirtschaftlich, handeln organisiert und haben Freude, konzeptionell und zielgerichtet zu arbeiten? Sind Sie kommunikativ und verfügen über gute Sozialkompetenzen, didaktisches Geschick und ausreichend Führungserfahrung? Weisen Sie eine abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftsleiter/in (BP, HFP) oder eine Fachschule im Hospitality- und Gebäudemanagement auf? Dann bieten wir Ihnen eine interessante und selbstständige Tätigkeit in einem modernen Umfeld, in dem Sie 4 Teamleiter führen und eng mit anderen Abteilungen zusammenarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Aufgabe in einem dynamischen Umfeld, flexible Arbeitszeiten, eine moderne Infrastruktur, Teamarbeit und günstige Verpflegungsmöglichkeiten. Eine Kindertagesstätte ist im Hause vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbung an: Betriebe Barmelweid AG, Human Resources, 5017 Barmelweid

Detaillierte Informationen erhalten Sie durch Andreas Kammer, Leiter Hotellerie/Facility Management, andreas.kammer@barmelweid.ch, Tel. 062 857 24 16.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage: www.barmelweid.ch

10597-5586

★★★★ Turmhotel
VICTORIA
Davos

Ab sofort
suchen wir für unser schönes Erstklasshotel in **DAVOS Schweiz**

Koch oder Köchin

Ihre Herausforderung: Führen eines eigenen Postens, erstellen der Mis en place, verpflegen der HP-Gäste, À-la-carte-Küche, Tatkräftige Unterstützung bei der Durchführung diverser Bankette sowie allgemein interessante Tätigkeiten eines Kochs.

Ihre Kompetenz
Sie fühlen sich wohl in der gehobenen Gastronomie und sind motiviert und flexibel.
Sie wollen mit uns eine lebendige Hotelwelt mit internationalen Gästen weiter ausbauen und festigen?
Sie sind kompetent und halten den Überblick in hektischen Momenten?

Genau die richtige Herausforderung für Sie?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

****TURMHOTEL VICTORIA
Judith & Ralph Pfiffner, Direktion
7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 53 00, Fax 081 417 53 80
hotel@victoria-davos.ch www.victoria-davos.ch

10460-5574

LE VIEUX MANOIR
LAC DE MORAT

Sie lieben die Vielseitigkeit eines Relais & Châteaux Hauses und den Anspruch einer 5* Klientele. Durch ihr Fachwissen tragen Sie zur Qualität und zum Erfolg unseres Landhauses bei.
Für die Saison 2011 bieten wir die folgenden Stellen:

HAUSWIRTSCHAFT (D, F)
1 Hausdame
Zimmerfrau
Portier

REZEPTION (D, F, E)
Stv. Chef de Rezeption
Rezeptionist/in
Reservationsmitarbeiter/in

SERVICE (D, F, E)
Chef de Rang
Chef de Bar
Commis de Rang
Commis de Bar
Buffetdame

KÜCHE (D, F)
Chef de Partie
Demi-Chef de Partie
Commis de Cuisine
Commis Pâtissier
Casserolier

Sind Sie eine offene, charmante und kompetente Persönlichkeit? Dienstleistungsbereitschaft, Flexibilität und niveauvolles Auftreten sind für Sie selbstverständlich?

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Stelle in einem aussergewöhnlichen Landhaus. Eintritt nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Post oder per E-Mail an, Regula Beglinger, Human Resources. Für Fragen stehen wir telefonisch gerne zur Verfügung.

Besuchen Sie uns unter www.vieuxmanoir.ch für weitere Stellenangebote.

Relais & Châteaux, Hôtel Le Vieux Manoir, 3280 Murten
T +41 (0)26 678 61 61, humanresources@vieuxmanoir.ch

10356-5490

Unwiderstehlich

Bell

Wir sind die Nummer 1 der Schweizer Fleischbranche und mittlerweile in ganz Europa vertreten. Seit 1869 stehen die Bell Produkte für Genuss und Innovation.

Die Herzen unserer über 450 Mitarbeitenden in Zell/LU schlagen für Geflügelprodukte. Diese Leidenschaft verbindet uns tagtäglich. Wie steht es mit Ihnen?

Für die Abteilung CC/Gastronomie suchen wir eine/n

Key Account Manager

mit Ausbildung in der Lebensmittelbranche und Weiterbildung im Verkauf. Sie verfügen über Verkaufserfahrung, besitzen Kenntnisse in der Mitarbeiterführung und können sich versiert in Deutsch und Französisch ausdrücken.

Mehr Informationen und weitere Stellenangebote finden Sieunter www.bell.ch/jobs

Gerne steht Ihnen Julia Peyer für weitere Auskünfte unter *+41 41 989 8605 zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Bell AG, Personal/Ausbildung, Julia Peyer, Postfach 61, 6144 Zell.

10470-5565

seerose
hotel & restaurant

Hauenstein Hotels + Restaurants

Für unser bekannter Restaurationsbetrieb mit grosser Seeterrasse direkt am Thunersee suchen wir für die Sommersaison mit Stellenantritt März/April folgende versierte und erfahrene Mitarbeiter:

Chef de partie m/w 100%
Servicefachangestellte m/w 100%
Aushilfe Frühstückservice (Teilzeit)

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und verfügen über Erfahrung in einem Saisonbetrieb. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie sind belastbar, motiviert und haben Freude an ihrem Beruf. Wenn Ihnen Teamwork in einer aufgestellten Crew wichtig ist, dann sind Sie bei uns am richtigen Ort. Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Seerose; Sibylle Maegli
Interlakenstrasse 87 - CH-3705 Faulensee
www.seerose-faulensee.ch
info@seerose-faulensee.ch

10591-5576

Mercuri Urval (www.mercuriurval.com) wurde vor mehr als 40 Jahren in Schweden gegründet, ist global vertreten und seit über 25 Jahren erfolgreich in der Schweiz tätig. Wir beraten und unterstützen Unternehmen/Organisationen in allen Fragen des Human Resources Management. Um unser Team in Zollikon zu verstärken, suchen wir eine/n dienstleistungsorientierte/n und engagierte/n

Assistenten/in

zur Unterstützung unserer Management Consultants

Ihre Aufgaben: Gemeinsam mit Ihren Kolleginnen bilden Sie das starke Team zur Unterstützung unserer Berater/innen. Während sich «Ihre» Berater/innen auf den Markt konzentrieren, übernehmen Sie die Administration und die Dienstleistungen im Hintergrund. Sehr selbstständig koordinieren Sie Termine, organisieren Meetings und kommunizieren mit Kunden und Bewerbern. Ihr tägliches Ziel ist es, die Erwartungen unserer Kunden und Kandidaten zu übertreffen.

Was Sie mitbringen: Ganz einfach: Sie sind im kaufmännischen Bereich ausgebildet und verfügen über einige Jahre Berufserfahrung. **Schon anspruchsvoller:**

Sie kommunizieren gerne und gut; nebst Deutsch auch in Englisch und idealerweise Französisch. **Das Wichtigste:** Der Dienstleistungsgedanke entspricht Ihrem Naturell. «Multitasking» ist dabei für Sie nicht nur ein Modewort, sondern gelebter Alltag. Mit Ihrem Qualitätsdenken werden Sie hohen Ansprüchen gerecht.

Wir bieten Ihnen: It's all about people! Unter diesem Motto können Sie in dieser dynamischen und abwechslungsreichen Tätigkeit viel bewegen und zum Erfolg beitragen. Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen!

Bitte senden Sie Ihre **vollständigen Bewerbungsunterlagen** per E-Mail an **zollikon.ch@mercuriurval.com** mit dem Vermerk **CH-279.20987** oder an Mercuri Urval AG, Rietstrasse 41, 8702 Zollikon. Gerne gibt Ihnen Frau Katharina Nievergelt weitere Informationen unter **044 396 11 82**. Mercuri Urval mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weltweit über 70 Niederlassungen. **www.mercuriurval.ch**

Zertifiziert DIN 33430 Berufsbezogene Eignungsdiagnostik

Mercuri Urval

10478-5572

AUF DER SONNENSEITE LEBEN UND ARBEITEN

Haben Sie Lust, an einem phantastischen Ort Gäste zu begeistern? Dann passen Sie zu unserer «sonnigen Familie». Ab April bis Oktober 2011 oder für längerfristige Engagements nach Vereinbarung suchen wir noch folgende Mitarbeitende:

Chefs / Commis De Partie
Kompromisslos im Geschmack – für den anspruchsvollen Gaumen

Restaurationsfachfrau / mann
Ihr Lachen und Ihr Auftreten ist wie unser Name – sonnig und ausgeglichen

Service-Aushilfen (Bankett und / oder à la carte)
Unsere Servicecrew freut sich auf Ihre Unterstützung

Praktikanten Service / Junior Kader (F&B)
Wir begleiten Sie sicher bei Ihrem nächsten Karriereschritt

Réception (Teilzeit)
Ideal für die Wiedereinsteigerin mit Berufserfahrung

Etage / Lingerie / Reinigung (Teilzeit)
Sie wissen wie man Gäste auf Rosen bettet und dass Düfte verzaubern

Kioskaushilfen Seebad
Ein toller Job für Sonnenhungrige an einem idyllischen Ort

FAKTEN
26 stilvoll renovierte Zimmer mit atemberaubendem Seeblick · Bankett/Seminarsaal mit 80 Plätzen · à la carte Restaurant mit 80 Plätzen · Sonnen-Terrasse mit 100 Plätzen open Air Lounge · eigenes Seebad · nur 15 Autominuten von Luzern · familiäres, fröhliches Arbeitsklima

KONTAKT
Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an: Stefan Fuchs, Hotelier & Gastgeber

HOTEL · RESTAURANT · SONNENTERRASSE · LOUNGE · SEEBAD

Sonne · Balance Hotel am See · Seestrasse 23 · 6205 Eich
Tel. 041 202 01 01 · Fax 041 202 01 00
hotel@sonnebalance.ch · www.sonnebalance.ch

Zur selben Familie gehören: seerose.ch · muerset.ch · badbubendorf.ch

10640-5622

GASTHAUS RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan, Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56. E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

10484-5578

ASTORIA

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das führende First Class Hotel mit 250 voll klimatisierten Hotelzimmern und 12 lichtdurchfluteten Tagungsräumen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiss geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

ReservationsmitarbeiterIn

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im Hotelfach und haben bereits erste Erfahrungen in der Reservierungsabteilung gesammelt. Sie begeistern unsere Kunden am Telefon sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch. Nebst Ihrem organisatorischen Flair überzeugen Sie unsere Kunden auch durch Ihr Verkaufstalent und Ihre Kommunikationsstärke.

Generalgouvernante

Sie motivieren Ihr Team bestehend aus rund 30 Mitarbeitenden zu Bestleistungen. Sie planen und koordinieren geschickt und handeln betriebswirtschaftlich. Ihnen unterliegt ebenfalls die Ausbildung unserer Lernenden für den Beruf Hotelfachfrau/-mann. Sie verfügen über eine Berufsausbildung als Hotelfachfrau sowie über mehrjährige Führungserfahrung in einer ähnlichen Position. Sie sind detailorientiert, verantwortungsbewusst und führungsstark. Ihre sympathische und freundiche Art sowie ihre guten Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch runden Ihr Profil ab.

RestaurantleiterIn Restaurant Mekong

Sie sind eine Gastgeberpersönlichkeit. Zudem führen Sie unser Restaurant mit Charme und Professionalität. Es unterstützt Sie ein eingespieltes Team um unsere Gäste zu empfangen und in einem Umfeld ganz besonderer Art zu verwöhnen. Dank Ihrer fundierten Ausbildung und mehrjährigen Erfahrung in einer ähnlichen Position meistern Sie diese Herausforderung vom ersten Tag an. Sie zeichnen sich aus durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft. Ihr sympathisches Wesen und Ihre Ausstrahlung runden Ihr Profil ab. Sie beherrschen die englische Sprache sehr gut.

Bankett Küchenchef (Stv. des Executive Chefs)

Sie sind verantwortlich für die Produktion der Speisen für unsere Halbpensionsgäste aus Asien und den USA. Ebenfalls unterliegt Ihnen die Zubereitung für die Bankett-, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung. Um diese Herausforderung meistern zu können, bringen Sie eine erfolgreich abgeschlossene Berufslehre zum Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Ihre Mitarbeitenden führen Sie als sympatische und aufgeschlossene Führungsperson motivierend und qualitätsbewusst. Sie sind Koch aus Leidenschaft, flexibel und belastbar. Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld, mit geregelten Arbeitszeiten von Mo-Fr 07.00-16.00 Uhr (auch flexibel einsetzbar).

Thai-Spezialitätenkoch

Sie sind in Thailand ausgebildeter und berufserfahrener Thai-Koch, welcher sein Handwerk mit Passion ausübt. Dank Ihrer langjährigen Berufserfahrung zaubern Sie unsere grosse Auswahl an thailändischen Gerichten problemlos und lassen sich durch keine Hektik aus der Ruhe bringen.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein.
Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
+4141 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

10601-5586

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem neuen 3-Sterne-Hotel?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Service

Wir stellen uns eine kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit vor, die unserem jungen Team kompetent vorsteht. Sie überzeugen uns durch Ihr Organisationstalent und die Liebe zum Detail. Sie sind verkaufsorientiert, führungsstark und verfügen über Fachkompetenz.

Servicefachangestellte

für den gepflegten À-la-carte- und Bankettservice, mit einer regionalen und saisonalen Gourmetküche.

Koch/Chef de partie

für die regionale und saisonale Gourmetküche.

Wir erwarten selbstständiges Arbeiten und Eigenverantwortung. Bieten aber auch die Möglichkeit eigene Ideen einzubringen.

Sind Sie unser neuer Mitarbeiter im Service?
Reto Hollenstein gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte zu Ihrem neuen Job.

GASTHOF RÖSSLI ZUZWIL

Hotel Rössli
9524 Zuzwil, bei Wil
Tel. 071 944 11 33
www.roessli-zuzwil.ch

10609-5590

KURSAAL BERN

Der Kursaal Bern bietet eine einzigartige ALL IN ONE Dienstleistungskombination mit Kongress- und Kulturzentrum, dem grössten 4* Superior Lifestyle Hotel Berns, einem Grand Casino sowie Bars und Restaurants.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Sous-Chef m/w

Wir wenden uns an eine aufgestellte, begeisterungsfähige und motivierte Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochausbildung und Berufserfahrung in der Küche. Kreatives, exaktes und selbständiges Arbeiten sowie gutes fachliches Können und hohe Einsatzbereitschaft zeichnen Sie aus. Auch in hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Kopf und unterstützen unsere Teams in der Produktionsküche, den Restaurants Allegretto und Giardino.

Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung? Wenn Sie in einem modernen, innovativen Grossbetrieb mit internationaler Kundschaft Grosses leisten möchten, so bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges Aufgabengebiet mit der Möglichkeit, sich weiter zu entwickeln.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Kursaal Bern
z.Hd. Alexandrá Lemann-Münger, Leiterin Human Resources
Kornhausstrasse 3, 3000 Bern 25
Tel: 031 339 55 00, e-mail: alexandra.lemann@kursaal-bern.ch

10598-5584

...und Sie haben uns gerade noch gefehlt

Die Kartause Ittingen zählt zu den führenden Seminar- und Kulturzentren der Schweiz. Unseren Gästen stehen ein Hotel mit 68 Zimmern, ein Restaurant- und Bankettbereich mit fast 1'000 Plätzen und über 20 Kursräume mit bis zu 450 Plätzen zur Verfügung. In einzigartiger historischer Umgebung bieten wir einen unvergleichlichen Rahmen für vielfältige gesellschaftliche und kulturelle Anlässe.

Haben Sie Lust, in diesem reizvollen Umfeld zu unserem Team zu gehören? Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen und suchen für Fest- oder Saisonstellen folgende Profis:

Seminar- und Eventkoordinatoren
Restaurantfachleute
Köche
Begleiter von Anlässen
Küchenhilfen
Aushilfen Service und Etage/Lingerie

Weitere Informationen über unseren faszinierenden Betrieb und **detaillierte Stellenangebote** finden Sie unter **www.kartause.ch**. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Stiftung Kartause Ittingen
Karin Bühlmann, Personalassistentin
CH 8532 Warth
Telefon +41 52 748 44 11
karin.buehlmann@kartause.ch

www.kartause.ch

10626-5610

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Servicemitarbeiter in Jahresstelle/Vollzeit (m/w)

Für unseren neuen Betrieb, Restaurant Zugerberg.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte schriftlich an
Gasthaus Rathauskeller AG, Herr Kuno Trevisan,
Ober Altstadt 1, CH-6300 Zug. Telefon 041 711 00 56.
E-Mail: contact@rathauskeller.ch, www.rathauskeller.ch.

10483-5577

RESTAURANT Adlisberg
Die gute Wald- und Wiesenbeiz

www.adlisberg.ch

Für unser Schweizer Restaurant Adlisberg in Zürich oberhalb des Dolders suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Service-Mitarbeiter/In mit Erfahrung (100%) und Koch (100%)

Perfekte Deutschkenntnisse sind Voraussetzung. Mitarbeiterzimmer sind vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto)!

Carlton Zürich AG, Stephan Ramseier
Bahnhofstrasse 41, CH-8001 Zürich
Tel. +41 44 227 19 13 Fax. +41 44 227 19 27
E-Mail: ramseier@carlton.ch

10606-5593

***HOTEL GOLF TENNIS | aarau WEST OBERENTFELDEN

Für unser Golfrestaurant suchen wir per 1. März 2011 oder nach Vereinbarung einen motivierten Mitarbeiter als

Sous-Chef m/f

Verfügen Sie über fundiertes Fachwissen und Erfahrung. Haben Sie den Wunsch, Ihr kreatives Talent, Ihren vollen Einsatz und Ihre Persönlichkeit in Ihren Beruf miteinzubringen und dadurch zum Vorankommen des Golfrestaurants beizutragen?...

...dann gehören Sie unbedingt in unser Team!

Was Sie erwartet:
lebhafter Betrieb mit marktfrischer à-la-carte- und Bankettküche
gediegenes Restaurant & wunderschöne Terrasse im Grünen
aufgestelltes, junges Team
Jahresanstellung

Wir freuen uns von Ihnen zu hören!
Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL aarau-WEST
Theresia Volgger
Muhenstrasse 58; 5036 Oberentfelden/Aarau
www.aarau-west.ch / rv@aarau-west.ch

ein Betrieb der AARGAUHOTELS.CH

10471-5566

Alles echt italienisch - vom Antipasto über das Bistecca bis hin zum Grappa mit Ristretto! Diese "Italianità pura" gibt es in unserem **Ristorante Da Ernesto in Luzern!** Für diesen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/-n

Geschäftsführer-Assistenten/-in

Sie sind in der Lage, den Geschäftsführer zu unterstützen und zu vertreten. Sie legen Wert auf konsequente Umsetzung des Konzeptes, haben die Kompetenz, Mitarbeitende zu führen und zu motivieren und sind gästeorientiert. Als Teamplayer behalten Sie auch in hektischen Situationen den Überblick und ergänzen unsere junge Crew mit Ihrer freundlichen und umgänglichen Art. Für diese Aufgaben bringen Sie mit:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- Gute Kommunikationsfähigkeiten (Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und allenfalls Französischkenntnisse)
- Ideales Alter zwischen 25 und 30 Jahre
- PC-Anwenderkenntnisse

Des Weiteren suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

Sie sind bis 25 Jahre jung und bringen sowohl Serviceerfahrung als auch gute Kenntnisse im Bereich der Küche mit. Sie sind frontbezogen, scheuen sich nicht, Führungsverantwortung zu übernehmen und verstehen es, die Mitarbeitenden zu motivieren.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

DA ERNESTO RISTORANTE

Ristorante Da Ernesto
Richard A. Fries
Furrengasse 17
6004 Luzern
Telefon 041 410 17 44 - www.da-ernesto.ch

10627-5611

Wir suchen per sofort einen

japanischen Spezialitätenkoch

mit japanischer Kochausbildung und mehrjähriger Erfahrung.

Von Vorteil sind gute Kenntnisse in der Sushi-Zubereitung.

Unser Restaurant befindet sich in der Stadt Zürich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung an Chiffre 10612-5598 htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

10612-5598

Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher Küche suchen wir auf den 1. März 2011 oder nach Vereinbarung jüngere

Servicemitarbeiterin

auch Teilzeit möglich.

Sie haben gute Deutsch- und Französischkenntnisse, mit Charme und Kompetenz gewinnen Sie einheimische wie auch ausländische Gäste, dann melden Sie sich.

Kurt Laubscher, Rest. Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
026 670 22 20

10474-5569

Die Weisse Arena Gruppe betreibt und vermarktet erfolgreich das Winterresort LAAX in Graubünden. Als Anbieterin alpiner Freizeiterlebnisse begeistern wir unsere Gäste mit Leidenschaft und Servicequalität. Unsere Arbeitsumgebung ist von Offenheit und Respekt getragen, denn nur gemeinsam können wir unsere Ziele erreichen.

Für unsere Abteilung Marketing und Sales suchen wir mit Eintritt Anfang Mai 2011 einen

Sales Manager (m/w)

Ihre Aufgaben

Sie sind für den aktiven Verkauf der Destination Flims Laax Falera in den Märkten verantwortlich. Dabei positionieren Sie unsere Produkte in den definierten internationalen Märkten und sind für die Akquirierung neuer Kunden in unseren strategischen Geschäftsfeldern zuständig. Mit Ihrem Team von drei Mitarbeitenden steuern Sie sämtliche Vertriebsaktivitäten, pflegen den Kontakt zu Reiseveranstaltern und sind verantwortlich für die Erstellung von Angeboten und den Abschluss von nationalen und internationalen Rahmenverträgen. Zudem betreuen Sie unsere Auftritte bei internationalen Messen.

Ihr Profil

- abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium.
- fundierte Erfahrungen im aktiven Verkauf, wenn möglich im Hotelbereich.
- Erfahrungen im Projektmanagement und -controlling, in der Mitarbeiterführung und in der Zusammenarbeit mit Agenturen und weiteren Dienstleistern.
- hohe Eigenmotivation und Selbstständigkeit, ausgeprägte Teamfähigkeit und Kommunikationsstärke sowie sicheres Auftreten.
- sympathische, offene Ausstrahlung, gutes Erscheinungsbild.
- sehr gute Deutsch- und Englisch-Kenntnisse in Wort und Schrift.
- sicherer Umgang mit der gängigen PC-Software.

Unser Angebot

Wir sind ein dynamisches Team mit Spass an der Arbeit. Wir gehen bewusst Risiken ein und haben keine Angst vor Fehlern, weil wir konsequent neue Wege gehen und Veränderungen anstreben. Wir bieten unseren Mitarbeitern Förderung in Weiterbildungsmassnahmen, ein leistungsbezogenes Gehalt sowie umfangreiche Vergünstigungen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Nutzen Sie die Möglichkeit sich mittels Online-Formular zu bewerben. Zur Klärung von Fragen steht Ihnen Herr Andreas Bärtsch gerne zur Verfügung, Telefon +41 (0)81 927 7007.

WEISSE ARENA GRUPPE
Christina Darms | Personaladministration | CH-7023 Laax
Tel. 081 927 70 14 | E-Mail christina.darms@laax.com
www.laax.com | www.weissearena.ch

LAAX Flims Laax Falera

10616-5602

Das Hotel Schiff am Rhein ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb und zählt zu den führenden Häusern im Fricktal!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstellung eine praxiserfahrene, verantwortungsbewusste

Hotel-Réceptionistin

Alter ca. 22 – 30 Jahre
D, E, F in Wort und Schrift
Fidelio Front Office-Praxis von Vorteil
Sehr gute Computer-Kenntnisse

Ihre Tätigkeit umfasst die tägliche operationelle und administrative Leitung des Front Office in einem modernen und lebhaften ***-Stadthotelbetrieb verbunden mit einer vielseitiger Seminartätigkeit. Sie lieben den internationalen Gästekontakt, sind ein Organisationstalent, belastbar und zeitlich flexibel.

Wenn Sie diese neue Herausforderung fasziniert und anspricht, bieten wir Ihnen ein modernes Arbeitsfeld mit äusserst interessanten Arbeitszeiten (Sa/So frei), sowie ein sehr ansprechendes Salär. Ein anspruchsvolles Tätigkeitsfeld also, das Ihren Fähigkeiten entsprechend grossen Handlungsspielraum lässt.

Alles was Sie jetzt noch wissen möchten, erfahren Sie am besten bei einem ersten unverbindlichen Kennenlernen!

Interessiert? Senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungs-Unterlagen mit einem aktuellen Foto.

Wir freuen uns auf Sie!

***
HOTEL RESTAURANT SCHIFF AM RHEIN

Susanne & Remo Köchli, Gastgeber
4310 Rheinfelden, 061 836 22 22
Besuchen Sie uns online unter
www.hotelschiff.ch

8025-4610

Belvédère Hotels, Scuol – eine starke Gemeinschaft.

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova.
Boutique-Hotel GuardaVal: Erstes Unterengadiner 4-Sterne-Boutique-Hotel mit ausgezeichnetem Gourmetrestaurant (GM).
Badehotel Belvair: Das 3-Sterne Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändischem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Das 1876 im Jugendstil gebaute Belvédère ist ein Lifestyle-Hotel mit Grandhotel-Flair; mit zeitgemässer Architektur und Design, eigenem Wellnessbereich Vita Nova mit diversen Anwendungen, für alle Gäste der Belvédère Hotels Scuol zugänglich. Bar und Wine Lounge mit einzigartigem Panorama. Verbindung mit beheizter Passarelle ins Engadin Bad Scuol.
Per Mitte 2011 oder nach Vereinbarung ist folgende Stelle zu besetzen:

F&B Manager/in (Mitglied der Geschäftsleitung)

Ihr Profil
- fachlich fundierte Ausbildung evtl. Abschluss Hotelfachschule
- mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie
- verhandlungsicheres Auftreten gegenüber Lieferanten
- führungsstarker Teamleader
- Sie sind innovativ, kreativ, flexibel und ehrgeizig
- Kenntnisse betriebswirtschaftlicher Kennzahlen

Ihre Aufgaben
- Sie führen und motivieren ein Team von 30-40 Mitarbeitern
- Gesamtüberwachung des Servicebereiches
- Organisation und Durchführung von Banketten und Anlässen
- Einkauf Non-Food und Beverages für die Gruppe der Belvédère Hotels
- Mitarbeiter-Schulungen nach ISO-Vorgaben
- Monatliches Rapporting sowie jährliche Inventur
- Führung und Überwachung Spezialitäten-Restaurant Nam Thai

Wir bieten
- eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen in Jahresstelle
- zahlreiche Mitarbeiter-Benefits
- Kader-Spesenregelung
- wunderschöne Natur mit vielen Freizeitaktivitäten
- neues Studio oder Wohnung vorhanden

BELVEDERE HOTELS SCUOL

Nähere Infos zu den Hotels unter **www.belvedere-hotels.ch**
Auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto freut sich:

Belvédère Hotels Scuol, Kurt Baumgartner, Direktor und Besitzer, CH-7550 Scuol,
Tel. +41 81 861 06 06, direktion@belvedere-scuol.ch

10613-5599

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale della difesa, della protezione della popolazione e dello sport DDPS
Ufficio federale dello sport USPO

CST

Il Centro sportivo nazionale della gioventù a Tenero (CST) è una filiale dell'Ufficio federale dello sport UFSPO di Macolin. Ospitiamo settimanalmente fino a 800 sportivi alloggiati in ostelli ed in campeggio per un totale di circa 130'000 pernottamenti annui e oltre 270'000 pasti serviti. La clientela è caratterizzata da campi sportivi provenienti da tutta la Svizzera ed organizzazioni sportive estere. Alla clientela con alloggio si aggiungono numerose attività di allenamento serali e eventi sportivi nei fine settimana. Per completare il nostro organico cerchiamo

un/una sostituto/a «Chef de Réception»

Compiti principali: Collaborare nella gestione del ricevimento del CST quale luogo centrale d'incontro con la clientela, con gli utenti e i fornitori del centro. Svolgere tutti i compiti tipici di un ricevimento e ha funzione di sostituto/a della titolare.
Requisiti: Formazione scuola alberghiera o formazione equivalente. Competenza gestionale, capacità di lavoro in team e in modo autonomo. disponibilità a un carico di lavoro importante, flessibilità di impiego. Padronanza delle tre lingue ufficiali e ev. inglese. Facilità di contatto con la clientela. Conoscenza dei programmi informatici di gestione alberghiera (preferibilmente Protel). La conoscenza del mondo dello sport può costituire titolo preferenziale.
Entrata in servizio: 1° aprile 2011 o data da convenire.

Un/una commis di cucina o giovane cuoco/a

Compiti: preparazione dei menu per la clientela con o senza alloggio e per eventi particolari.
Requisiti: diploma di cuoco, piacere della professione e creatività. Conoscenza delle lingue nazionali, disponibilità al lavoro flessibile e secondo turni serali e/o durante i fine settimana.
Entrata in servizio: 1° marzo 2011 o data da convenire.

Le persone interessate sono pregate di inviare la documentazione completa fino al 21.1.2011 al
Centro sportivo nazionale della gioventù, Risorse umane, 6598 Tenero

Troverà altre offerte interessanti d'impiego della Confederazione nel sito seguente:
www.posto.admin.ch

10603-5590

Wir möchten die Welt auf den Kopf stellen ...

ALBERGO LOSONE

Albergo Losone, Manuela Kast, PF 865
CH-6616 Losone
www.albergolosone.ch
personale@albergolosone.ch

Gespannt erwarten wir Ihre vollständige Online-Bewerbung.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, gemütliche, voll ausgestattete Personalstudios und... ein sympathisches Team, das sich auf Ihre Mitarbeit freut.

Chef de Partie und Commis de Partie

Réceptionist/-in
mit guten Sprachkenntnissen

Chef de Rang und Chef de Rang
mit Barkenntnissen (D/I)

Für die Saison 2011, von Mitte März bis Ende Oktober, haben wir folgenden Stellen anzubieten:

Chef de Partie und Commis de Partie

Sind Sie offen für Neues, kreativ, neugierig und motiviert?

Bringen aber auch eine solide Ausbildung und Erfahrung in der Gastronomie mit?

Dann sind Sie bei uns richtig.

... stehen aber mit beiden Beinen fest auf dem Boden!

10620-5606

ALBERGO REMORINO GARNI ★★★★

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

Ab März 2011suchen wir eine

Réceptionistin/ evtl. Praktikantin

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

dann bieten wir Ihnen gerne
- *viel Freude an einer motivierten Mitarbeiterin*
- *gute Arbeitsbedingungen in einem jungen Team*

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

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

10604-5591

★★★★ HOTEL LAGO DI LUGANO

****Familienhotel im Tessin, direkt am See, mit Restaurant «Grottino Al Porto» und «Millefiori», Lagobar, Sirenabar, Schwimmbad, Beautysalon und Miniclub Pinocchio sucht
für die kommende Sommersaison
mit **Eintritt 1. 4. 2011 oder nach Übereinkunft** folgende Mitarbeiter:

RéceptionistIn (D/F/I)

ServicemitarbeiterIn (D/I)
Barman (D/F/I)
und
ServicepraktikantIn

Chef de partie
Commis
Officebursche
Buffethilfe

Gouvernante
Zimmermädchen

KinderbetreuerIn
und AnimateurIn (D/I/F)

WILLKOMMEN IM TEAM!
Beste Lage direkt am See, mediterranes Ambiente und ein junges, dynamisches Team erwarten Sie.
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Anna Rosiello – Human Resources
Hotel Lago di Lugano
Via Campione 65 – 6816 Bissone
E-Mail: job@hotellagodilugano.ch
Tel. 091 641 98 15, Fax 091 641 98 01

10391-5513

Wo sich Angebot und Nachfrage trifft
htr stellenrevue – der grösste Stellenmarkt der Branche

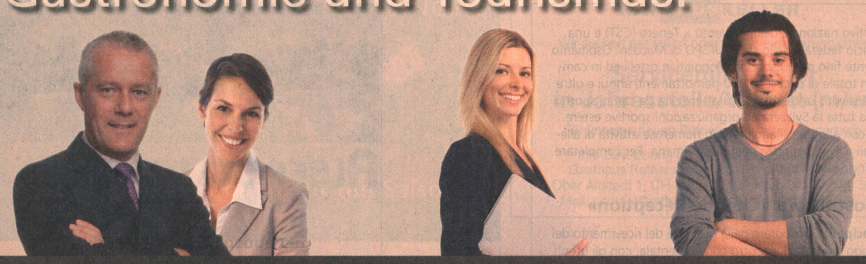
Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation
Telefon 031 370 42 37
inserate@htr.ch

hoteljob.ch

La piattaforma per l'impiego leader nei campi dell' industria alberghiera, della gastronomia e del turismo.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association
Un servizio di hotelleriesuisse

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Geschäftsführer-Paar oder Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J23241
Vizedirektor / Executive Assistant Manager	Region Zentralschweiz	J23091
Assistant Qualitätsmanager	Region Zürich	J23214
HR Leitung	Region Zürich	J23311
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J23224
Empfangsleitung	Region Bern	J23230
Betriebsassistent mit leitender Funktion	Region Bern	J23222
Betriebsassistent/in	Region Bern	J23274

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J23249
Sales Manager/ Küchenprofi	Region Zürich	J23261
Leiter/in Kommunikation	Region Basel	J23202
Gesamtverantwortliche/n Informatik / Réception	Region Basel	J23201
Controller	Region Zürich	J23213
Convention Sales Executive	Region Zürich	J23338

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionist/in	Region Zentralschweiz	J23106
Réceptionist(in)	Region Oberwallis	J23334
Front Desk Supervisor	Region Waadt/ Unterwallis	J23281
Mitarbeiter Reservation	Region Bern	J23221
Réceptionniste	Region Waadt/ Unterwallis	J23282
Chef de Reception (w)	Region Zürich	J23316
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J23089
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J23090
Rezeptionspraktikant/in	Region Zentralschweiz	J23289
Chef de réception	Region Bern	J23309
Front Office Manager	Region Bern	J23324
Réceptions-Sekretärin	Region Zentralschweiz	J23248
Rezeptionspraktikant/in	Region Bern	J23299
Rezeptionist/in	Region Bern	J23298
Réceptionist/in	Region Bern	J23228
Leiter/in Rezeption & Reservation	Region Zentralschweiz	J23205
Rezeptionist/in	Region Zürich	J23303
Chef Réception (w)	Tessin	J23094
2. Front Office Manager/in	Region Freiburg	J23234
Front Office Manager/in (Europa)	International	J23238
Rezeptionist/in	Region Bern	J23134
Receptionist (w)	Tessin	J23092
Night Auditor	Region Waadt/ Unterwallis	J23283
Teamleader Empfänge / Hospitality Services	Region Bern	J23096
Night Auditor	Region Zürich	J23308
Receptionist/in	Region Zürich	J23218
Chef de réception	Region Bern	J23226

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Manager	Region Graubünden	J23263
F&B Trainee	Region Zentralschweiz	J23291
F&B-Manager/Vizedirektor	Region Bern	J23223
Food & Beverage Assistant	Region Zürich	J23239
Teamleiter/in Bistro	Region Zürich	J23215
Chef de Service Bankett	Region Bern	J23250
F&B Verantwortlicher	Region Zürich	J23136
Commis de cuisine	Region Bern	J23135
Koch	Region Zürich	J23305
Commis de cuisine	Region Zürich	J23095
Commis de Cuisine	Region Zürich	J23116
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J23207
Köchin / Koch	Region Zentralschweiz	J23304
Küchenchef	Region Zürich	J23137
Demi-chef de partie	Region Zürich	J23138
Chef de partie	Region Zürich	J23139
Chef de partie	Region Oberwallis	J23140
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J23287
Chef patissier	Region Graubünden	J23204
Küchenchef/in	Region Mittelland (SO,AG)	J23260
Küchenchef	Region Zürich	J23216
Koch (m)	Region Zürich	J23262
1. Sous-chef	Region Graubünden	J23236
Chef de partie	Region Zürich	J23266
Hilfskoch / Pizzaiolo	Region Zürich	J23267

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch / Chef de partie	Region Bern	J23296
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J23270
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J23294
Demi-chef de Partie	Region Bern	J23251
Sous-Chef	Region Bern	J23252
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J23269
Chef de partie	Region Bern	J23302
Chef de Partie	ganze Schweiz	J23306
Chef de partie / Demi-chef de partie	Region Waadt/ Unterwallis	J23279
Sous chef	Region Bern	J23310
Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J23280
Chef de partie	Region Zürich	J23277
Chef de Partie, Entremetier	Region Graubünden	J23313
Chef Gardemanger	Region Graubünden	J23315
Sous Chef	Region Zürich	J23317
Chef de partie	Region Freiburg	J23321
Demi Chef de Partie	Region Bern	J23329
Sous-chef	Region Freiburg	J23323
Sous-Chef	Region Zürich	J23337

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Chef de service	Region Bern	J23286
Sommelier/ Sommelière	Region Bern	J23300
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J23301
Mitarbeiter für die Bar	Region Bern	J23220
Chef de rang	Region Zürich	J23278
Servicefachangestellte	Region Mittelland (SO,AG)	J23212
Restaurant Supervisor	Region Basel	J23257
Servicepraktikant/in	Region Zentralschweiz	J23288
Commis de Bar	Region Bern	J23330
Gastgeberin Bar	Region Bern	J23203
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J23200
Chef de service	Region Bern	J23259
Servicefachangestellte/-r	ganze Schweiz	J23320
Chef de rang	Region Bern	J23258
Frühstücksdame(w)	ganze Schweiz	J23318
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J23235
Commis de bar	Region Zentralschweiz	J23292
Chef de Rang	Region Zürich	J23240
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J23293
2. Chef de service	Region Zentralschweiz	J23295
Commis / Chef de rang	Region Ostschweiz	J23322
Servicefachprofi	Region Zentralschweiz	J23103
Servicefachfrau	Region Graubünden	J23285
stv. Restaurantleiter	Region Bern	J23229
Chef de service	Region Bern	J23227
Chef de brigade	Region Zentralschweiz	J23271
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J23272
Stv. Gastgeber	Region Zentralschweiz	J23273
Servicefachangestellte	Region Bern	J23219
Restaurantleiter/in	Region Zentralschweiz	J23217
2. Chef de Service	Region Bern	J23328
Serviceangestellte/r	Region Schaffhausen	J23307
Chef de rang	Region Zürich	J23275
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J23290

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hilfsgouvernante	Region Zürich	J23284
Hausdame (w)	Region Freiburg	J23333
Hausbursche	Region Freiburg	J23332
Aushilfe Zimmerreinigung	Region Zürich	J23232
Portier	Region Bern	J23325
Housekeeping Manager/in (Europa)	International	J23237
Generalgouvernante	Region Ostschweiz	J23314
Reinigungshilfe ca. 30%	Region Zürich	J23339
Gouvernante	Region Bern	J23225
Leiterin Hauswirtschaft 80%	Region Zürich	J23253

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Poolaufsicht	Region Graubünden	J23109
Fitness-Trainer (Teilzeit)	Region Bern	J23326
Wellnesstrainerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J23327

HESSER
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Wir sind die Drehscheibe für die Vermietung-Verkauf von Hotels u. Restaurants und die Spezialisten für bessere Betriebsergebnisse

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

10451-5554

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
- Sonnenterasse 60 Plätze
- Eigene Parkplätze, weitere gute Parkmöglichkeiten

- Der Betrieb liegt im Zentrum von Ernen
- Ernen verfügt über 2300 Fremdenbetten
- liegt im Landschaftspark Binntal
- im Sommer internationale Musikfestwochen
- liegt am schweizerischen Radweg
- gute Wintersaison: In Unmittelbarer nähe Aletschgebiet, Loipe Goms.
- angrenzend Lebensmittelladen mit Migros Produkten

Eignet sich sehr für ein innovatives Wirtehepaar.

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

9849-5353

À VENDRE
Restaurant-Pizzeria
dans le Nord Vaudois
style moderne et design,
sur un concept: «chaine internationale»

Renseignements:
079 616 79 70

10615-5602

Suchen Sie als Ergänzung zu Ihrem Sommerbetrieb (Hotel/Pension) eine neue Herausforderung für die Wintersaison in Arosa?

Unser Haus verfügt über drei voneinander unabhängige Betriebe:

a) 36 Hotelzimmer mit Réception, Bar und grossem Aufenthaltsraum
b) 2 Restaurants
c) Disco

Wir suchen per 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung

Mieter/in für den Bereich a.

Es kommen nur fachlich ausgewiesene Interessenten mit Kapitalnachweis in Frage.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen per E-Mail an alexrbernet@hotmail.com

10614-5600

Zu verkaufen oder zu verpachten nach Vereinbarung

Hotel Restaurant 3 Rosen* in Biel**

Zentrale Lage, mit 17 Zi., Restaurant mit total 165 Sitzplätzen.
VP Fr. 2,95 Mio. inkl. Inventar im Wert von Fr. 350 000.–.

Kontakt: S. Hunziker, 058 680 34 00 oder info@busos.ch

10622-5605

Weltkurort Berner Oberland
Zu verkaufen ein 1985 neu erbautes, an Toplage liegendes

Boutique-Hotel–Rarität mit Ausbaupotenzial

Der Betrieb umfasst u.a.:
18 Hotelzimmer mit allem Komfort, diverse Appartments in verschiedener Grösse, Restauration, Bar, Lounge, Sonnenterrasse, grosser Parkplatz, über 2500 m² Halt.

VP CHF 5,3 Mio.
Gebäudeversicherungswert (ohne Land) CHF 6,1 Mio.
Eigenkapitalbedarf ca. CHF 2,7 Mio.

Anfragen sind an Chiffre 10595-5582 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, zu richten

10595-5582

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!

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Mitarbeiterin in der Administration	ganze Schweiz	J23264
Kinderbetreuerin	Tessin	J23093
Café Verkäufer/in (60-80%)	Region Zürich	J23265
Bäcker	Region Zürich	J23335
Human Resources Assistent/in	Region Zürich	J23297
Portier	Region Zentralschweiz	J23231
Concierge	Region Zentralschweiz	J23233
Sachbearbeiter/in Buchaltung	Region Zentralschweiz	J23268

Lehrstellen/ Praktikum

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

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B948	Direktion, Geschäftsführung, Management	54	CH	per sofort	D|F|E
B1142	Direktion/Réception/Marketing	48	DE	per sofort	D|F|I|E
B1674	F&B Bereich, Service	47	AT	per sofort	D|F|E|
B1368	Kellner	36	CH	per sofort	D|I
B1538	Kellner - Barkeeper	27	SK	per sofort	D|E
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D|F|I|E
B275	Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B1636	Nacht-Concierge, Restauration-Service, Kellner	59	CH	per sofort	D|F|I|E|ES
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D|E
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D|F|I|E

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 10. 1. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr
marché immobilier

htr hotel revue Nr. 2 / 13. Januar 2011

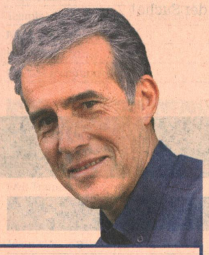
Liegenschaften finden – neu auch online
www.htr.ch/immobilien
htr hotel revue

Stichwort

Bei der Renovation eines Hotels sind die Badezimmer einer der kostspieligsten und komplexesten Bereiche.

Fotolia

Hotelbadezimmer



RUDOLF SCHWEIZER
INNENARCHITEKTUR, THUN
WWW.DESIGNRS.CH

Beim aktuellen Renovationsstau in vielen Hotels aus den Fünfziger-Jahren sind neue Lösungen zur Sanierung angesagt. Die klassische konventionelle Sanierung mit fest-eingebauten Leitungen und Boden- und Wandplatten scheitert oft an den hohen Kosten. Kostengünstige neue Konzepte mit Vorwandinstallationen als steckfertige Anschlussstellen für die Ver- und Entsorgung bieten die Möglichkeit für den flexiblen Einbau von Nasszellen.

Auf dem Markt entdeckt

Die Vollkunststoffzellen der Firma Altor aus dem Schiffsbau in verschiedenen Grössen sind anschlussfertige, festverklebte Zellen von 1,4 bis 4,5 m^2 Grundfläche.

Die Glaeser Baden AG hat für easyhotel Schweiz eine zweiseitig verglaste Zelle G2 mit 3 m^2 Grundfläche entwickelt, welche durch transluzides farbiges Glas in der Zimmergestaltung viele Möglichkeiten bietet. Tiefgezogenes ABS, ein Produkt aus dem Fahrzeugbau, geklebt auf Plattensegmenten welche hinterlüftet in eine Tragkonstruktion eingehängt werden, ermöglichen eine reversible Bauweise, die kurzfristig den Eingriff auf die Vorwandinstallation zulässt. Die Weiterentwicklung G3 mit geschlossenem Duschen-, WC-Teil und freistehendem Waschtisch erweitert die Gestaltungsmöglichkeiten.

Das neuste Produkt ist das ROC-POD mit Verbundplatten aus Granit und Aluwabenplatten für die Wände und Boden mit ca. 4 m^2 Grundfläche. Die sichtbare Tragkonstruktion aus Aluminiumprofilen ermöglicht ein Baukastensystem zur Planung der Zelle in verschiedenen Grössen. Die zweiseitige Trockenverglasung, die Trennwände und Türen bei WC und Dusche sind ohne Silikon feuchtdicht fixiert. Das Zusammenspiel mit Stein und Glas ermöglicht es, die Palette bis in den 4-Sterne-Bereich zu erweitern. Durch die Anforderungen des Facility-Managements liegt im Unterhalt der Nasszellen ein grosses Kostenpotenzial.

Kosten und Unterhalt

Die Gestehungs- und die Unterhaltskosten bedürfen einer eingehenden Planung und Analyse. Undichte Badezimmer ergeben grosse Folgeschäden bezüglich der direkten Baukosten wie des Ertragsausfalls in der Sanierungszeit. Grundsätzlich haben Nasszellen eine Einbauzeit von 2 – 3 Tagen und können am Schluss des Innenausbaus ausgeführt werden, was Beschädigungen am Bau praktisch eliminiert. Bei der Evaluation des geeigneten Modells ist ausschlaggebend, ob der Investitionspreis oder die Nachhaltigkeit Priorität hat. Nasszellen sind, fertig eingebaut und komplett eingerichtet, je nach Stückzahl ab 6000 Franken für die Version Altor, ab 8000 Franken für die G2/G3 der Glaeser Baden AG und ab 15 000 Franken für ROC-POD.

Die Verblendung der Zellen gegen das Zimmer ermöglichen den Einbau von Klimageräten/Lüftung. Kombiniert mit der Materialisierung und Lichtgestaltung kann den Zimmern eine umfassende und abgestimmte Identität gegeben werden. Der Lebenszyklus der Nasszellen beträgt ca. 10 Jahre bis zur Grundüberholung aller Anschlüsse.

Alles für eine erfolgreiche Karriere!
hoteljob.ch
htr hotel revue