

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 8

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: 02.02.2026

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. 8 / 24. Februar 2011



Hesch gnueg vom Chef?
Denn chum zu Eus!

www.activegastro.ch

Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich

Sehen und gesehen
werden mit einem Inserat
in der htr hotel revue

htr hotel revue



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	2-7
Suisse romande	8
Svizzera italiana	8
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	9-10

Corporate Governance
Corporate Governance in KMU und Familienbetrieben stellt den Erfolgsfaktor Mensch in den Mittelpunkt.



Alan D. Bollat

Spielregeln festsetzen



SUSANNE WIRTH
INHABERIN EMOVERE
WIRTSCHAFTSSYNERGIEN
WWW.EMOVERE.DE

Der Begriff geistert recht schwammig durch die Führungsebenen von Unternehmen: Corporate Governance. Tatsächlich gibt es dafür noch immer keine eindeutige und einheitliche Definition.

Definition

Obwohl seine Wurzeln bis in die 1930er-Jahre zurückreichen, wurde der Begriff der Corporate Governance erst viel später geprägt. Nach einer Reihe spektakulärer Firmenpleiten versuchte der Cadbury Report 1992 erstmals, gesetzliche Rahmenbedingungen und wirtschaftsethische Aspekte in ein Regelwerk für die verantwortungsvolle Unternehmensführung in Grossbritannien zu giessen. Management ist vor allem den Interessen der Stakeholder verpflichtet. Grundsätzlich bezeichnet Corporate Go-

vernance heute die Gesamtheit internationaler und nationaler, obligatorischer wie freiwillig geschaffener Regeln, Vorschriften, Werte und Grundsätze, die bestimmen, wie Unternehmen zu führen und zu überwachen seien.

Kennzeichen einer Good Governance

Zu den Kennzeichen einer «Good Governance» zählen eine funktionsfähige Führung, eine zielgerichtete Zusammenarbeit von Unternehmensleitung und -überwachung, eine transparente Unternehmenskommunikation sowie ein angemessener Umgang mit Risiken. Dabei ist das Management langfristiger Wertschöpfung wie auch den Interessen der Stakeholder eines Unternehmens verpflichtet. Der Dachver-

band der Schweizer Wirtschaft economy swiss beispielsweise hat 2002 den sogenannten Swiss Code of Best Practice (Swiss Code) verabschiedet, der zehn Verhaltensregeln für eine vorbildliche Corporate Governance auflistet.

Auch kleine Betriebe profitieren

Man kann davon ausgehen, dass weltweit alle grossen Unternehmen ein Corporate-Governance-Regelwerk implementiert haben. Hier geht es vor allem darum, das Vertrauen von Investoren und Anlegern in die Führung zu stärken. Aber auch kleine und mittelständische Betriebe, Familienunternehmen, wie sie etwa in der Hotel- und Gastronomiebranche häufig zu finden sind, können von der Entwicklung und Ein-

führung einer Corporate Governance profitieren. Eine sogenannte Family Business Governance ist typischerweise sehr individuell auf die Bedürfnisse eines Familienbetriebs zugeschnitten und regelt beispielsweise Identität und Eigentum, die Souveränität der Unternehmensleitung, also die Unabhängigkeit vom Kapitalmarkt, sowie die aktuelle und den Spielraum für die künftige Management- und Gesellschafterstruktur. Ein solcher Kodex stellt aber vor allem den Menschen in den Mittelpunkt, also das Miteinander von Management, Mitarbeitern und Kunden. Und nimmt damit entscheidenden Einfluss beispielsweise auf Betriebsklima, Loyalität der Mitarbeiter und ihre Identifikation mit dem Unternehmen – Faktoren, die wesentlich sind für den wirtschaftlichen Erfolg.



Auch unterwegs.

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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
Restaurant Manager	Region Basel	J25194
Direktionsassistent	Region Graubünden	J25266
Betriebsleiter/in	Region Zentralschweiz	J25305
Direktionsassistent/in	Region Zürich	J25046

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J25288
Chef de Reception	Region Bern	J25232
Front Office Manager/in	Region Bern	J25290
Rezeptionist/in	Region Bern	J25293
Réceptionist/in	Region Bern	J25188
Leiter Administration	Region Bern	J25217
Réceptionistin	Region Bern	J25213
Réceptionistin	Region Bern	J25197
Réceptionistin	Region Graubünden	J25270
Chef de réception	Region Graubünden	J25228
Front Office Manager / Chef de réception	Region Graubünden	J25267
Réceptionistin	Region Ostschweiz	J25253
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J25040
Rezeptionist/in	Region Zürich	J25282
Rezeptionist/in 80-100%	Region Zürich	J25255
Nachtportier Aushilfe 20-40%	Region Zürich	J25054
Praktikant/in 60-100%	Region Zürich	J25256
Rezeptionist/in	Tessin	J25191
Rezeptionist/in	Region Freiburg	J25278

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch / Köchin EFZ	Region Basel	J25319
Commis de Cuisine	Region Bern	J25312
Koch/Chef de partie	Region Bern	J25309
Sous-chef	Region Bern	J25031
Chef de partie	Region Bern	J25289
Jungkoch	Region Bern	J25209
Sous-chef	Region Bern	J25211
Koch	Region Bern	J25051
Chef de partie	Region Graubünden	J25268
Chef pâtissier	Region Graubünden	J25047
Chef Entremetier	Region Graubünden	J25257
Commis de cuisine	Region Graubünden	J25269
Koch / Köchin EFZ	Region Mittelland (SOAG)	J25318
Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J25292
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J25264
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J25041
Commis de Cuisine	Region Zürich	J25183
Jungkoch/-köchin	Region Zürich	J25323
Commis de cuisine	Region Zürich	J25030
Junior Sous Chef	Region Zürich	J25240
Koch/Chef de partie	Region Zürich	J25254
Hilfssch 60-100%	Region Zürich	J25053
Köchin / Koch	Region Zürich	J25301
Küchenchef	Region Zürich	J25307
Chef Pâtissier	International	J25306
Commis pâtissier (England - Jersey)	International	J25049
Chef de partie	Region Freiburg	J25238
Commis de cuisine	Region Freiburg	J25237
Koch/Köchin	Region Freiburg	J25195
Demi-chef de partie	Region Freiburg	J25294

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceangestellter/in	Region Bern	J25216
Chef de Service Bankett	Region Bern	J25314
Barkeeper	Region Bern	J25214
Serviceangestellte	Region Bern	J25222
Barista	Region Bern	J25045
Teammitglied Anlassorganisation	Region Mittelland (SOAG)	J25182
Catering Manager/in (CH)	Region Zürich	J25303
Travelling Chef	International	J25209

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Basel	J25321
Serviceangestellter/-in Teilzeit	Region Basel	J25187

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Basel	J25322
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J25050
Servicefachfrau/Servicefachmann	Region Bern	J25283
Restaurationsfachfrau	Region Bern	J25279
Commis de Bar	Region Bern	J25287
Chef de Bar	Region Bern	J25286
Chef de Service	Region Bern	J25285
Stv. Restaurant Manager	Region Bern	J25262
Serviceaushilfen	Region Bern	J25298
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J25316
Mitarbeitende/r Room-Service	Region Bern	J25317
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J25271
Chef de Service/stv. Chef de Service	Region Graubünden	J25263
Restaurationsfachfrau	Region Mittelland (SOAG)	J25192
Serviceangestellter/in 50%	Region Zentralschweiz	J25252
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J25039
2. Sommelier	Region Zentralschweiz	J25273
Serviceangestellter	Region Zürich	J25044
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J25299
Servicefachangestellter Bankett	Region Zürich	J25244
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J25243
Serviceangestellter/in	Region Zürich	J25260
Servicepraktikant/in	Region Zürich	J25196
Serviceaushilfe	Region Zürich	J25055
Maitre d'hôtel	Tessin	J25291
Commis de rang	Region Freiburg	J25277
Chef de rang	Region Freiburg	J25239

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
1. Gouvernante	Region Zentralschweiz	J25295
Gruppenleitung Reinigung	Region Bern	J25218
1. Gouvernante	Region Freiburg	J25189

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiterin Finanzen 90%	Region Basel	J25274
Einstieg in den Verkauf	Region Mittelland (SOAG)	J25198
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz	J25186
Personalverantwortliche/r	Region Zürich	J25308
Event Sales Coordinator/in	Region Zürich	J25304

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Fitness-Trainer (Teilzeit)	Region Bern	J25284

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sachbearbeiter/in Rechnungswesen	Region Bern	J25236
Kinderbetreuerin	Region Graubünden	J25181
Etageportier (m)	Region Zentralschweiz	J25265

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1739	Chef de Rang	33	SK	per sofort	D E S
B329	Chef de service/Gastgeber	54	AT	per sofort	D F E
B1142	Direktion/Reception/Marketing	48	DE	per sofort	D F E
B1752	Empfang/Reception	28	CH	per sofort	D E
B1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E
B731	Küchenchef	43	DE	per sofort	D F E
B275	Marketingassistentin	29	CH	per sofort	D F E S
B140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D F
B1574	Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E
B1736	Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E S
B1746	Service	27	GR	per sofort	D E GR
B898	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett	21	CH	per sofort	D E
B1747	Sous-Chef/ Küchenchef	32	CH	per sofort	D F
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D F 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 21. 2. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Sous-Chef (m/w)

Eintritt nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem À-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro/Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Haben Sie Erfahrung in der Systemgastronomie und in der À-la-carte-Küche und sind interessiert auch etwas mehr an Verantwortung zu übernehmen? Sind HACCP, Menügestaltung, Rezepturen und Bestellwesen keine Fremdwörter für Sie?

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der Kochkunst bereits unter Beweis stellen, speziell auch in der «Cook & Chill»-Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in den Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen.

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark
info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. 058 680 34 14

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckeri-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Bistro Steinhalle

Helvetiaplatz 5, 3005 Bern

suchen wir per sofort einen

Junior-Küchenchef (m/w)

Das Bistro Steinhalle verwöhnt nicht nur Museumsbesucher, sondern auch Gäste, die ein feines Mittagmenü oder abends ein gepflegtes Essen mit einem ausgesuchten Wein geniessen wollen.

Ihre Aufgabe: Sie sind bereit und in der Lage, diese verschiedenen Ansprüche in der Küche umzusetzen und die Ihnen unterstellten Mitarbeitenden anzuleiten. Weiter gehören zu Ihrem Aufgabengebiet die Menüplanung (à la carte und Bankette), die Gesamtverantwortung im Küchenbereich sowie die Erstellung der Arbeitspläne und Arbeitszeitkontrolle der Küchenmitarbeitenden.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine kreative, leistungsbereite Persönlichkeit, die eine Ausbildung als Koch vorweisen kann und erste Führungserfahrungen mitbringt. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und fördern aktiv die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams.

Im Weiteren suchen wir per sofort einen

Koch (m/w)

Ihre Aufgabe: Sie sind verantwortlich für die Zubereitung der Menüs und arbeiten auf allen Posten mit. Zudem übernehmen Sie die Ablösung des Küchenchefs während dessen Abwesenheiten.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine Person, die eine Ausbildung zum Koch mitbringt und bereits Erfahrungen im à la carte Bereich sowie in der gehobenen Küche vorweisen kann.

Die Öffnungszeiten des Bistros sind dienstags bis samstags jeweils von 10.00 bis 23.30 Uhr und sonntags von 10.00 bis 18.00 Uhr. Sie arbeiten mit Zimmerunde und sind auch bei Spezialanlässen sowie während Sonderausstellungen flexibel und einsatzbereit.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Evi Baumann, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Zweigstelle Bern, Postfach 933, 3000 Bern 9
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch

MOTEL SAN GOTTARDO ***

Für unser Motel in Piotta Leventina Tessin suchen wir junge/n, motivierte/n

Geschäftsführer(in) / Direktor(in)

Das Motel hat 60 Zimmer (120 Betten) umfasst einen Speisesaal mit 120 Plätzen, eine Bar mit 50 Plätzen, Konferenzräume sowie eine Terrasse.

Sie bringen ausgewiesene unternehmerische und gastronomische Fähigkeiten mit und haben in ähnlicher Stellung Erfahrungen gesammelt und sprechen Italienisch.

Suchen Sie aufgrund Ihrer Fähigkeiten die Herausforderung, dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Area City Quinto SA, z. H. Frau Dell'Agnola Prisca, 6776 Piotta
Tel. 091 873 66 40

Residential and Office

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



Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des EMA house.

Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionniste

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/Service Desk vorkommenden Aufgaben. Zudem sind Sie eine gewiefte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offertstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie aber eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientele schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau oder andere Berufstätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längerem Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Fidelio- od. andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- & E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PVV-Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Frau Jsabelle Bucher gerne zur Verfügung.



...the better alp.

Bettmèralp ist im Sommer und im Winter ein beliebtes Ferien- und Ausflugsziel mit einer gut ausgebauten touristischen Infrastruktur. Unser Direktor geht im Frühjahr 2011 in Pension. Bettmèralp Tourismus sucht für diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe als

Geschäftsführer (-in)

eine 30-50 jährige, initiative und unternehmerisch denkende Persönlichkeit.

Diese anspruchsvolle Kaderfunktion beinhaltet die:

- Organisation und Führung von Bettmèralp Tourismus
- Vermarktung der Destination Bettmèralp in enger Zusammenarbeit mit den Partnern der Aletsch Arena
- Führung und Entwicklung der Mitarbeitenden von Bettmèralp Tourismus
- Abklärung und Bearbeitung von Spezialaufträgen des Präsidenten und des Vorstandes

Erwartet wird

- Kaufmännische/betriebswirtschaftliche Grundausbildung mit Vertiefung in den Bereichen Management und/oder Marketing (Fachhochschule)
- Mehrjährige Führungserfahrung mit einem Team bzw. einer eigenständigen Unternehmung
- Integre, souveräne Persönlichkeit mit der Fähigkeit, sich in Äusserungen und Handlungen positiv einzubringen
- Strategisches und unternehmerisches Denken und Handeln
- Gute Sprachkenntnisse Deutsch, Englisch, Französisch von Vorteil

Wir bieten

- Eine selbstständige, anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit in einer einmaligen Destination
- Angenehmes Arbeitsklima mit einem motivierten Team
- Der Verantwortung entsprechende Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen

Wenn diese Stelle Ihr Interesse geweckt hat und Sie den Anforderungen entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bis spätestens 4. März 2011 an den Präsidenten von Bettmèralp Tourismus:

Bettmèralp Tourismus
Herrn Patrick Jenelten
CH - 3992 Bettmèralp
T: +41 27 928 60 60
www.bettmèralp.ch



...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 in der Schweiz einzigartigen Konzept der Integration in den ersten Arbeitsmarkt eröffnen wir – nach sechs Jahren Erfahrung in Davos – im kommenden Sommer ein weiteres Ausbildungszentrum in Luzern.

In unser neues Team suchen wir ab 1. Juli 2011

AusbildnerIn (80%)

Sie fördern die Lernenden am Ausbildungsplatz in den Bereichen Küche, Service, House-keeping und Réception in Zusammenarbeit mit den Kadermitarbeitenden unserer beiden Partnerhotels Continental Park und Schweizerhof und unterstützen sie beim Erlernen der theoretischen Fachkenntnisse.

Sie verfügen über eine Berufsbildung in der Gastronomie/Hotellerie und über pädagogische Erfahrung, sind geduldig, einfühlsam, belastbar, flexibel und können Jugendliche motivieren.

LeiterIn Wohnen/Freizeit (100%)

& BetreuerInnen Wohnen/Freizeit (evtl. Teilzeiteinsatz)

Sie fördern und unterstützen die Lernenden in ihren Selbst-, Sozial- und Alltagskompetenzen in unserer Wohngemeinschaft sowie in ihren beruflichen Kompetenzen in Zusammenarbeit mit Ausbildner, Erziehungsberechtigten, Berufsschulen, usw.

Sie verfügen über eine Fachausbildung in Sozialpädagogik oder eine gleichwertige Ausbildung, sind geduldig, einfühlsam, belastbar und flexibel.

Interessiert und neugierig, mehr über La Capriola zu erfahren?

Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre Bewerbung bis am 11. März 2011!

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

HANS IM GLÜCK

MÄRCHENHAFT FRISCH

Wir suchen per 1. April 2011 oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch 100%

MIT DEM BESONDEREN ETWAS

Die Stiftung Pigna führt in der Stadt Kloten das Gasthaus Hans im Glück. Die Besonderheit des Gasthauses liegt in der Zusammenarbeit von Menschen mit Behinderung und Gastronomieprofis.

Sie führen...

...selbständig einen Posten zusammen mit Lernenden und/oder Menschen mit Behinderung. Mithilfe bei der Angebotsplanung und mitdenken bei der Umsetzung ist für uns Selbstverständlichkeit.

Sie verfügen...

...über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch. Eine Zusatzausbildung als Diätkoch oder Erfahrung in diesem Bereich sind wünschenswert. Eine grosse Sozialkompetenz und arbeiten mit und für Menschen sind neben Ihrer Fachkompetenz weitere Fähigkeiten, die Sie bei uns einsetzen wollen.

Wir bieten...

...Ihnen einen Arbeitsplatz in einem lebhaften Betrieb, faire und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so müssen wir uns kennenlernen!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Gasthaus Hans im Glück, Beat Schmid, Leiter Gastronomie, Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten, Telefon 044 800 15 18

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

Personalrestaurants «platform»

auf dem Maag Areal in Zürich West

suchen wir per 01. Mai 2011 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: In der Funktion als Küchenchef sind Sie hauptsächlich für die Angebotsplanung der verschiedenen Menüs und des Cateringangebots, den Einkauf der Waren und die Kalkulation der Menüs, die Lagerbewirtschaftung sowie die aktive Mitarbeit auf allen Posten zuständig. Im Weiteren gehören die Führung und Schulung der Ihnen unterstellten 4 Mitarbeitenden, die Erledigung administrativer Arbeiten sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung und können nebst mehrjähriger Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie auch Führungserfahrung vorweisen. Zudem sind Sie eine leidenschaftliche Fachperson mit einem hohen Qualitätsbewusstsein und Kreativität. Neben guten IT-Kenntnissen gehört unternehmerisches Denken und Handeln sowie Kosten- und Preisbewusstsein zu Ihren Stärken. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient. Im Weiteren sind Sie bestrebt, die Qualität der Produkte ständig zu verbessern. Sie vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre und schaffen durch klare Kommunikation Transparenz. Zudem vertreten Sie als Führungskraft die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag in drei Schichten entweder von 06.00 – 16.00 Uhr, von 07.00 – 17.00 Uhr oder von 08.00 – 18.00 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

GDI GOTTLOB DUTTWEILER INSTITUTE

Für unseren Veranstaltungsbereich im GDI Gottlieb Duttweiler Institute in Rüschlikon/Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine verkaufs- und beratungsorientierte Persönlichkeit als

Sales Representative Events 100%

Als einzigartiger und historischer Ort der Begegnung stellen wir unsere kompletten Dienstleistungen und Räumlichkeiten für Firmen- oder Gesellschaftsanlässe zur Verfügung. Wir legen grossen Wert auf gepflegte Gastronomie und herzliche Gastlichkeit. Unsere 11 Räumlichkeiten für 2 bis 300 Personen werden für Konferenzen, Tagungen, Seminare, Workshops, Bankette oder Events genutzt (kein Tagesbetrieb).

Ihr Aufgabenbereich

- Verkauf der Dienstleistungen des Veranstaltungsortes des GDI
- Planung, Durchführung und Nachbearbeitung von Anlässen
- Veranstaltungsplanung der Segmente Events, Tagungen, Privatfeiern
- Mitverantwortung für die optimale Auslastung des Veranstaltungsortes
- Erstellung schriftlicher Angebote und Aufträge
- Telefonische Betreuung von Firmenkunden und Kundenpflege (CRM)
- Koordination zwischen der Veranstaltungsabteilung und den operativen Abteilungen

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit Erfahrung im Vertriebsverkauf
- Organisationstalent mit positiver, natürlicher Ausstrahlung und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein
- Kenntnisse über operative Bankettabläufe im Service und in der Planung (wünschenswert)
- Hohe Affinität zu Kunden und Gästen
- Kommunikationsstark
- Selbstständiges Arbeiten und Detailgenauigkeit
- Gepflegtes Erscheinungsbild
- Sehr gute PC-Kenntnisse
- Deutsch in Wort und Schrift, Englischkenntnisse

Perspektiven

- Spannende Herausforderung in einer geschichtsträchtigen Unternehmung an traumhafter Lage
- Anspruchsvolle, vielseitige Tätigkeit mit hoher Eigenverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten
- Hervorragende Sozialleistungen der Migros-Gemeinschaft

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen in elektronischer Form mit Foto an:

GDI Gottlieb Duttweiler Institute
juerg.schlatter@gdi.ch (Head of Finance & HR), Tel. +41 44 724 62 20,
www.gdi.ch

SCHWEIZERHOF BERN

THE BÜRGENSTOCK SELECTION



Das Traditionshaus Schweizerhof Bern wird im Frühjahr 2011 neu eröffnet. Möchten Sie von Anfang an Teil unseres Teams sein und als dynamische, flexible, einsatzfreudige und leidenschaftliche Persönlichkeit (m/w) mit Ihrer Erfahrung zu einer erfolgreichen Eröffnung beitragen? Folgende Stellen sind zu besetzen:

F & B

Assistant Manager für die Jack's Brasserie
Barista «Kaffeespezialist»
Leiter Lobby Bar
Commis de Cuisine
Chef de Partie

TECHNIK/UNTERHALT

Leiter Technischer Dienst und Unterhalt
Mitarbeiter Technischer Dienst
und Unterhalt

ADMINISTRATION

HR Mitarbeiter
Sachbearbeiter/Buchhalter/Controller

FRONT OFFICE

Chasseur/Doorman

Wenn Sie an einer dieser anspruchsvollen und herausfordernden Positionen interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

AUSHILFEN

Aushilfen für sporadische Einsätze im Bankettservice sowie Housekeeping
Die Evaluation findet mittels Casting an folgenden Terminen statt:
Samstag, 19. März 2011, um 10, 14, 16 Uhr
Montag, 21. März 2011, um 17, 19 Uhr
Ort: Lorrainestrasse 6a, 3013 Bern

Bitte melden Sie sich per E-mail (marina.ferrari@schweizerhof-bern.ch) mit Angabe des gewünschten Casting-Termins an. Zum Casting bringen Sie Ihre kompletten Unterlagen mit. **Bitte keine schriftlichen Bewerbungen einreichen.**

Weitere Informationen und Stellenangebote finden Sie unter:
www.schweizerhof-bern.ch/kontakt/karriere

Schweizerhof Bern – Frau Marina Ferrari – Bahnhofplatz 11 – 3001 Bern
Telefon 031 326 80 88 – marina.ferrari@schweizerhof-bern.ch – www.schweizerhof-bern.ch

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführten

Gastronomiebetriebe der BEA bern expo

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

suchen wir per 01. April 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/-in

Ihre Aufgabe: Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich das Überwachen der Messerestaurants sowie die Mitarbeiterkoordination und -führung während Events und Anlässen. Im Weiteren gehören die Angebotsplanung und das Offerwesen im Bereich Bankett und Catering, die Besprechung und Betreuung der Anlässe, die Erledigung der Beveragebestellungen sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Arbeiten.

Ihr Profil: Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe mit und verfügen über Koordinationstalent. Sie sind sich der Bearbeitung von Offerten gewohnt und können sich sowohl mündlich als auch schriftlich in stilsicherem Deutsch ausdrücken. Sie handeln im Interesse der Unternehmung und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen. Sie sind kreativ, zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und sind sehr verantwortungsbewusst. Als Führungskraft vertreten Sie die Interessen der Unternehmung und übernehmen Verantwortung für getroffene Entscheidungen. Die Arbeitszeiten richten sich nach den Bedürfnissen des Betriebes und der anstehenden Messen und Events.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Evi Baumann, Personalassistentin, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Zweigstelle Bern, Postfach 933, 3000 Bern 9
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch, www.zfv.ch



SORELL HOTEL
SEEFELD

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

Für unser

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir per 01. Mai 2011 einen

Nachtportier

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die Betreuung unserer Gäste beim Check-in und Check-out und die Bearbeitung der eingehenden Reservationen während der Nacht zuständig. Sie sind zudem für die Bearbeitung der Tagesabschlüsse, die Erledigung diverser Reinigungsarbeiten und für den Aufbau des Frühstücks sowie des Restaurantbuffets verantwortlich. Im Weiteren sind Sie Ansprechpartner für unsere Gäste während der Nacht.

Ihr Profil: Die Sprachen Deutsch und Englisch (wenn möglich auch Französisch und Italienisch) beherrschen Sie einwandfrei und finden sich mit den Programmen Fidelio und Microsoft Office problemlos zurecht. Sie handeln stets im Interesse der Unternehmung und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft und vermitteln eine wohlwollende sowie unterstützende Atmosphäre. Sie arbeiten jeweils an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag von 21.45 bis 06.45 Uhr.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen.

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

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

Karriereplanung –
einfach gemacht
www.hoteljob.ch

BELVOIRPARK

Herzlich willkommen
zu einer neuen Herausforderung!Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung
eine/n:

Chef de Service

- Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste im À-la-carte-Restaurant und im Bankettbereich.
- Sie begleiten unsere Studenten während ihrer praktischen Ausbildung in unserem Restaurant.

Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss mit.
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova

Seestrasse 141

8002 Zürich

044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

INTERLAKEN



JUNGFRAUREGION

... auch im 2011 im Trend: die «Ferien-
ecke» und schönste Terrasse in In-
terlaken ... und im Du Lac suchen wir
noch in unser Profi-Team:

Produktion/Küche:

– Commis/Jungköchin

– Küchenhilfe (Abwasch, Reinigung)

Praktikum:

– Frontoffice (D/E gute Kenntnisse)

– Frontoffice-Service

(«go-between»)

Haben wir Ihr Interesse geweckt...
Bitte nur Kurzbewerbung, vollst.
Dossier erst nach Kontakt mit
Ernst Hofmann, Tel. 033 822 29 22.
dulac@bluewin.chWir suchen nach Übereinkunft für unsere
Trattoria AL PORTO, modern eingerich-
teter Betrieb, breit abgestützter Kunden-
kreis, à la carte und Bankette, Restau-
rant mit 110 Plätzen, Saal 40 Plätze und
Seeterrasse

Geschäftsführer/in

- Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes «italienische Küche und Ambiente»
- Gastgebernatur, zuvorkommend
- Verkaufsorientiert
- Motivierter Personalführung
- Gestaltung der Menükarten mit dem Küchenchef
- Administrative Arbeiten wie: Pflege des Internets, Offerten, Menüs, Karten und Aktionen vorbereiten, Kundenkartei usw.
- Entlohnung Fixum, Umsatz- und BE-l-Beteiligung

Interessenten senden ihre kompletten
Unterlagen an:Harissen Betriebe AG
Harissenbucht 3, 6362 Stansstad
079 248 94 43

Lieben Sie Qualität?

gesucht per 1. April 2011

Jungkoch

mit 1 – 3 Jahren Berufserfahrung

Unser Küchenchef Adrian Frieden
freut sich auf Ihre Bewerbung!Grand Café Restaurant Schuh
Höhweg 56 | 3800 Interlaken | 079 704 95 08
info@schuh-interlaken.ch

BELVOIRPARK

An der Hotelfachschule Belvoirpark bilden wir jährlich 144
Studierende aus aller Welt aus, welche auch bei Ihnen in
der Praxis mitarbeiten. Bei uns können Sie Ihr Know-how
einbringen und stetig erweitern.Für unsere Abteilung Bankett/Catering suchen wir nach Verein-
barung eine/n:

Chef Bankett/Catering

Chef de partie Bankett/Catering

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

Sind Sie neugierig auf diese spannende Herausforderung?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto
an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF

Herr Marius Casanova

Seestrasse 141

8002 Zürich

044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

Die Gastronomiegruppe

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunfts-
gerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der
Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für
Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-
Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants,
Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von
Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in
Zürich.MISHIO steht für eine frische, aromareiche, gesunde und schnelle
Küche in Anlehnung an die thailändische, vietnamesische und
chinesische Garküche. MISHIO bedeutet Licht und Salz. Licht hat
auch bei der Umsetzung unseres Gastrokonzeptes eine grosse Rolle
gespielt. Salz, das einst teuer war als Gold, symbolisiert eine ge-
schmackvolle Küche.

Für unser

Restaurant Mishio

im Sorell Hotel Seidenhof, Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

suchen wir per 19. April 2011 einen

Assistant Restaurant Manager

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich zuständig für die Betreuung
und Bedienung der Gäste im Restaurant Mishio sowie der Hotelgäste
während dem Frühstücksservice. Zudem unterstützen Sie den Re-
staurant Manager bei den Bestellungen sowie verschiedenen admini-
strativen Aufgaben. Ebenfalls überwachen Sie die Einhaltung der
Arbeitssicherheits- und Hygienrichtlinien.**Ihr Profil:** Wir wenden uns an eine aufgestellte, flexible und ge-
pfligte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Servicelehre
sowie organisatorische Fähigkeiten verfügt. Zudem bringen Sie gute
Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch mit. Sie verlieren den
Überblick nicht, setzen Prioritäten angemessen und nutzen Syner-
gien mit anderen Bereichen. Probleme lösen Sie systematisch und
sind interessiert an neuen Aufgaben. Sie gehen aktiv auf andere zu,
fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und
vertreten die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten an 5 Tagen
zwischen Montag und Samstag von 8.00 bis 17.00 Uhr oder mit
Zimmerstunde von 10.30 bis 14.00 Uhr und von 17.45 bis 23.15
Uhr.**Wir bieten:** Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in
einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativi-
tät sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingun-
gen.Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir
freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche
Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personalwesen, senden.Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelistrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

info@zfv.ch, www.zfv.ch

hirslanden

Klinik St. Anna

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100
integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten
Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Men-
schen stehen für uns im Mittelpunkt.Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per Mai
2011 eine/n

Servicefachangestellte/r 50-80 %

Sie führen selbständig eine Station im à la Carte Restaurant und in der
Lounge, sind für die Durchführung von Anlässen verantwortlich und arbei-
ten im Selbstbedienungsrestaurant mit. Sie übernehmen sowohl admini-
strative und organisatorische Aufgaben unter Berücksichtigung hoher
Qualitäts-, Service- und Hygienestandards sowie auch Reinigungsarbeiten
mit gleich grosser Begeisterung. Ihre Beachtung ist in der Richtigkeit, der Zu-
friedenheit unserer Gäste und des optimalen Verlaufs des Services gebün-
delt.Sie haben eine Ausbildung als Servicefachangestellte/r abgeschlossen und
weisen mehrere Jahre Berufserfahrung und einwandfreie Deutschkennt-
nisse aus. Ihr Organisations- und Planungsgeschick setzen Sie in der tägli-
chen Arbeit um. Sie sind idealerweise zwischen 28 bis 40 Jahre alt, sind
flexibel (Wochenenddienst 2-3x / Monat) und haben Freude am Beruf.Wir bieten Ihnen in eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem lebhaf-
ten und modernen à la Carte Restaurant mit gemütlicher Lounge und Ter-
rasse. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! Für weitere
Auskünfte steht Ihnen Frau Ana Diz, Leiterin Restauration (041 208 34 24),
gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Klinik St. Anna AG

Frau Mirjam Ebnöther

St. Anna-Strasse 32

6006 Luzern

T 041 208 30 24

mirjam.ebnoether@hirslanden.ch

www.hirslanden.chMEDIZINISCHE KOMPETENZ -
INDIVIDUELL, RUND UM DIE UHR
KLINIK ST. ANNA, LUZERN

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour
l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.



SAVOY
BAUR EN VILLE
ZÜRICH · SWITZERLAND
MANFRED & CHRISTINA HORGER

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung eine fachlich bestens ausgewiesene und einsatzfreudige


1. Bankettsekretärin

Sie haben Freude an der Arbeit mit einem internationalen, anspruchsvollen Gästekreis und konnten bereits einige Jahre in der Schweizer Hotellerie Berufserfahrung sammeln (von Vorteil im Bankettbereich).

Ihre Stärken liegen im administrativen Bereich und in der Organisation. Sie können sich rasch in neue Arbeitsabläufe einarbeiten und beherrschen Excel, Word und von Vorteil auch Fidelio Banqueting Suite 8. Ihre Muttersprache ist Deutsch, des Weiteren sprechen Sie Englisch, Französisch und Italienisch.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post an:

Savoy Hotel Baur en Ville
Personalabteilung
Poststrasse 12
8001 Zürich
Tel. 044 215 27 70
Ansprechperson: Frau N. Schnetzler



Ein malerischer Garten direkt am Ufer des Lago Maggiore, der neue 2000 m² grosse Eden Roc Spa und Kulinarik auf höchstem Niveau in vier Restaurants machen uns zum stolzen GaultMillau "Hotel des Jahres 2010". Innovativer, zuvorkommender Gästeservice ist eine verinnerlichte Konstanz für das Team unseres eleganten Fünfsternehauses, zu dem wir auch Sie gerne zählen würden.

ASCONA PUR

Zur Ergänzung unseres Gastgeberteams suchen wir zum nächstmöglichen Zeitpunkt bzw. nach Vereinbarung einen

MAÎTRE D'HÔTEL (m/w)

für unser Restaurant Eden Roc (15 Punkte GaultMillau) in Jahresanstellung

In dieser wichtigen Schlüsselposition sind Sie zuständig für:

- Organisation, Durchführung und Überwachung des Frühstücks, Halbpensions-, à la carte, Wein- und Etagen-Service
- Leitung grosser Bankette und Gala-Diners mit bis zu 200 Personen
- Sicherstellung eines reibungslosen Serviceablaufs sowie für die Führung der Service-Brigade
- Sicherstellung der Gästezufriedenheit und Einhaltung der Qualitätsstandards der "Leading Hotels of the World" sowie der "Swiss Deluxe Hotels"
- Erstellung der Arbeits- und Freitagepläne
- Organisation und Durchführung von Schulungen des Service-Teams sowie Verantwortung für die Weiterentwicklung der Mitarbeiter
- Sicherstellung der Hygienestandards im Servicebereich
- Maximierung der Verkaufstätigkeiten

Von unserem neuen Führungsmittel erwarten wir:


- Abgeschlossene Berufsausbildung und mehrjährige Berufserfahrung in gleicher Position in renommierten Häusern der Spitzenhotellerie
- Hohe Fach- und Sozialkompetenz
- Sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch
- Passionierter Gastgeber mit hoher Affinität zu Weinen und zur italienischen Kultur
- Kommunikation, Professionalität, Kreativität, Flexibilität sowie Belastbarkeit gehören zu Ihren besonderen Stärken
- Zielorientiertheit, Effizienz und Durchsetzungsvermögen
- Verkaufsorientierter Teamplayer mit einem Auge für Details
- Interesse an einer langfristigen Herausforderung

Neben einem modernen Arbeitsplatz bieten wir Ihnen eine spannende und abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen und dynamischen Team.


Möchten Sie in der Sonnenstube der Schweiz leben und arbeiten? Sind Sie top-motiviert und bereits für diese interessante berufliche Herausforderung?

Dann warten wir gespannt auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen inklusive aktuellem Foto, die Sie bitte an Frau Cathleen Glaser, Leiterin Human Resources, senden. Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennen zu lernen!


Mehr erfahren Sie unter www.tschuggenhotelgroup.ch.




HOTEL EDEN ROC
Via Albarella 16 • CH - 6612 Ascona
Tel. +41 (0)91 785 71 71 • Fax +41 (0)91 785 71 43
www.edenroc.ch • info@edenroc.ch



THE LEADING HOTELS OF THE WORLD



VIRTUOSO



GaultMillau

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

HOTEL ALLEGRA

Hotel Allegra
7504 Pontresina/Engadin

Das Garni-Hotel wurde im Juli 2000 als Neubau eröffnet. 52 moderne, grosszügige Zimmer. Direktzugang zum Hallenbad mit Aussenbecken

Das Hotel im Zentrum von Pontresina

Wir suchen für die kommende Sommersaison,

Eintritt nach Übereinkunft oder ab 1. Mai 2011

zur Ergänzung unseres Teams:

Réceptionist/in (D/I/E)
Réception Praktikant/in (D/I/E)

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

Hotel Allegra
Via Maistra 171
Daniel Kern, Direktor
7504 Pontresina/Engadin

Tel.: 081 838 99 00 Fax: 081 838 99 99
E-Mail: dakern@allegrahotel.ch

Erlebnis wald egg **schneebock**

Die "Waldegg", nicht einfach ein Restaurant, sondern ein Gesamterlebnis. Eingebettet in einer wunderbaren Landschaft, pflegen wir die traditionelle appenzelische Gastfreundschaft mit einer gutbürgerlichen Küche, Tag für Tag, seit mehr als einem halben Jahrhundert.

Zurzeit sind folgende Stellen frei:

- Koch
- Chef de Partie
- Restaurationsfachfrau/mann
- Küchenhilfe

Überzeugen Sie uns von Ihren Qualitäten - und vielleicht überzeugen Sie schon bald unsere Gäste. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Niklaus und Anita Dörig
Äussere Egg 977, CH-9053 Teufen AR
Telefon +41 71 333 12 30
www.waldegg.ch

LANDBEIZ RUS BRÜGG

RESTAURANT REUSSBRÜCKE

Gastgeber und leidenschaftlicher Koch willkommen! Eintritt 1. April

Chance für eine(n) Servicemitarbeiter(in) und einen **Commis de Cuisine** in einem nicht ganz alltäglichen Betrieb eine interessante Stelle zu finden

Für Infos Telefon 044 760 11 61, Herr Klaus Imhof verlangen

Restaurant Reussbrücke,
Muristrasse 32, 8913 Ottenbach
www.reussbruecke.ch

132 offene Stellen!

Auf die Sommersaison aber auch für Jahresstellen haben wir viele interessante Angebote. Unter anderen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Commis de Cuisine, Chef de Partie
Sous Chef
Service, Chef de Rang
Réceptionist/in

Haben Sie Interesse? Für weitere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns von Ihnen zu hören.

gastro S

Gastro S Howald GmbH
Hauptstrasse 47
4105 Biel-Benken
E-Mail: jobs@gastro-s.ch, Tel. 061 485 80 80

Weitere Angebote unter www.gastro-s.ch

keine News mehr verpassen mit htrnews! Anmelden unter www.htr.ch

Strandhotel

CH-3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am Brienzsee mit 40 Betten und regem Restaurationsbetrieb (10 Autom.-von-Interlaken) suchen wir ab 15. April oder nach Übereinkunft für Saisonstelle folgende Mitarbeiter

Service
Serviceangestellte (w/m)
mit A-la-carte-Erfahrung

Küche
Koch (w/m)

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Familie Hornung-Hornberger
Strandhotel
3807 Iseltwald
info@strandhotel.ch
www.strandhotel.ch
Tel. 033 845 13 13

Ihr Einsatz zählt!

Servicemitarbeiter/in
befristet April – September 2011

Für unser Restaurant Seegarten mit 200 Sitzplätzen an der grössten Flaniermeile Luzerns, suchen wir erfahrene und dynamische Servicemitarbeiter. Sie schätzen die Arbeitszeiten der Gastronomie und verwöhnen unsere Gäste nach Herzenslust? 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

Grandhotel Giessbach
BRIENZ

70 individuell eingerichtete Zimmer und Suiten • Parkrestaurant Les Cascades (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Giessbachfällen • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze/14 Pkte. GM) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar • Grosszügige Seminar- und Konferenzräume bis 100 Personen • Banketträumlichkeiten bis 250 Personen • 22 Hektaren Gärten und Park, Naturschwimmbad, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn • Haus-eigene Schiffsstation

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzsee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2011 suchen wir:

SERVICE/F&B/BAR/BUFFET

- Chefs de Rang
- ServiceeinsteigerInnen
- F&B PraktikantIn
- PraktikantInnen Service
- Barkeeper
- Buffet/Stewarding-Mitarbeiter

KÜCHE Parkrestaurant & Gourmet-Restaurant

- Chefs de Partie
- Demi-Chefs de Cuisine
- Commis de Cuisine
- Mitarbeiterkoch/Tourmant
- PraktikantInnen
- Casseroliers

HAUSWIRTSCHAFT

- Etagenportier, Deutschkenntnisse erforderlich

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter Jobs auf: www.giessbach.ch

Auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich:

Grandhotel Giessbach, CH-3855 Brienz
Susanne Crilovich-Cocoglia, Leitung Personalwesen
Tel. +41 (0) 33 952 25 25 Fax +41 (0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

SORELL HOTEL KRONE

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

Für unser

Sorell Hotel Krone
Marktasse 49, 8401 Winterthur

suchen wir per 01. Mai 2011 oder nach Vereinbarung einen

Commis de Cuisine (w/m)

Ihre Aufgabe: Als Commis de Cuisine übernehmen Sie allgemeine Mise en Place Arbeiten und führen einen Posten zusammen mit dem Küchenchef oder einem Chef de Partie. Dabei sind Sie sowohl für das Gourmet-Restaurant Pearl, welches mit 15 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist sowie auch für unser Bistro La Couronne im Einsatz. Zudem sind Sie für die Einhaltung und Umsetzung der Arbeitssicherheits- und Hygienrichtlinien zuständig und übernehmen allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag hauptsächlich mit Zimmerstunden und teilweise auch im Früh- oder Spätdienst.

Ihr Profil: Sie können eine abgeschlossene Ausbildung als Koch vorweisen und haben bereits Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie gesammelt. Sie sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte ständig zu verbessern. Zudem haben Sie die Bereitschaft in einem kleinen Team mitzuwirken und mit hoher Leistungsbereitschaft unsere anspruchsvollen Gäste zu begeistern.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

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

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

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

Die Gastronomiegruppe (zfv)

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in Zürich.

Für die Neueröffnung des von uns im Auftrag geführten

Personalrestaurants «platform»
auf dem Maag Areal in Zürich West

suchen wir per 15. Mai 2011 einen

Koch (w/m)

Ihre Aufgabe: In der Funktion des Kochs sind Sie für die Zubereitung der warmen und kalten Gerichte für das Free-Flow-Buffet, die Warenpräsentation sowie die Mitarbeit bei der Angebotsplanung und der Kalkulation der Menüs zuständig. Im Weiteren gehören die Ausgabe der Mahlzeiten am Buffet, die Vorbereitung von Apéros sowie die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihren Aufgaben.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung sowie mehrjährige Erfahrung in grösseren Gemeinschaftsgastronomiebetrieben. Zudem könnten Sie von Vorteil auch Erfahrung im gehobenen Gastronomie-segment sammeln. Sie haben hohe Qualitätsansprüche, welche Sie in Ihrer täglichen Arbeit umsetzen. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, sind bestrebt, die Qualität der Produkte ständig zu verbessern und zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft. Auch unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient, entwickeln neue Ideen und verfolgen diese mit Energie. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag in drei Schichten, entweder von 06.00 – 15.30 Uhr, von 07.00 – 16.30 Uhr oder von 08.00 – 17.30 Uhr. Bei Spezialanlässen sind Sie flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

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

hotel
restaurant
catering

www.randstad.ch

randstad

Zürich, Tel. 058 201 45 30
oerlikon@ch.randstad.com

Bern, Tel. 058 201 42 00
bern@ch.randstad.com

Basel, Tel. 058 201 41 00
basel@ch.randstad.com

Genève, Tel. 058 201 49 00
geneve@ch.randstad.com

Lausanne, Tel. 058 201 48 00
lausanne@ch.randstad.com

Jobs à la carte

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes **Hotelpersonal**.
Verlangen Sie das Anmeldeformular.
Stellenvermittlungsbüro Hotelia
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

HOTEL CAREER **HORESTO**
Jobs

www.hotelcareer.fr www.horesto.ch

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

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

Svizzera italiana

Ligabue Group, in the perspective of an enlargement, is looking for a

TRAVELLING CHEF

His core responsibilities will be:

1. Looking for, developing and realizing new recipes and menus in line with company's economic objectives and quality standards;
2. Elaborating and preparing themed menus;
3. Drawing up procedures on food preparation methods and dish layout, in order to grant consistency in restoration services on every vessel;
4. Showing and explaining new culinary proposals to the kitchen staff through an intense training on the job;
5. Cooperating with the Purchasing Department in searching and choosing new food products;
6. Cooperating in analyzing and elaborating food costs;
7. Following start up guidelines in operational activities.

The ideal candidate has a hotel management school degree, an excellent knowledge both oral and written of English and German.

The candidate must have at least a two-year experience in similar positions within international companies, be open to travel frequently within national and international territory and be able to interact in a multicultural environment.

It is required an excellent knowledge of Microsoft Office complete package and ability in the use of information systems.

Furthermore, the ideal candidate has organization skills, result orientation, accuracy and ability to work in a team.

The seeking is urgent.

Place of work: Lugano

Please send your c.v. to the address: selezione.personale@ligabue.it indicating «CHEF_CH» as a reference.

HOTEL RESTAURANT
VIA PATRIZIA 47
6612 ASCONA

MICHELE E VERENA BOLZ
TEL. 091 791 10 15 / 10 16 (LUGANO)
FAX 091 791 10 13

HOTEL RESTAURANT ARCADIA,
6612 ASCONA
beim Golfplatz und Lido, 10 Min. von der
Piazza entfernt.

Haben Sie Lust, im Tessin zu arbeiten?
Für unser Restaurant mit gutbürgerlicher
und saisonaler Küche suchen wir zur
Ergänzung unseres Teams ab Mitte
März 2011

Servicemitarbeiterin
Servicepraktikantin

Sie sind freundlich, zuverlässig und freuen
sich auf eine neue Herausforderung.
Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen
Sie uns an.
Familie M. Bolz
Hotel ARCADIA
Via Patrizia 47, 6612 Ascona
Tel. 091 791 10 15
www.arcadia.li info@arcadia.li



**CONTINENTAL
PARKHOTEL
LUGANO**
www.continentalparkhotel.ch

Für die Sommersaison 2011
bieten wir in folgenden Bereichen
Arbeitsstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/r und Commis
KOCH/KÖCHIN

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano
edgar.fassbind@continentalparkhotel.com

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

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth Hübner

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: insertate@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/quadr CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi	CHF 1.60	4-farbig/quadr CHF 2.10
- Kadernubrik / rubrique cadres / Tourismus	CHF 1.80	4-farbig/quadr 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 / petite annonces

- Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadr CHF 2.10

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

Termine

- Ausgabe / Numéro **Nr. 9/2011**

Nr. 10/2011

Nr. 11/2011

Nr. 12/2011

- Erscheint / Parution **3. 3. 2011**

10. 3. 2011

17. 3. 2011

24. 3. 2011

- Anzeigenschluss / Délai **28. 2. 2011**

7. 3. 2011

14. 3. 2011

21. 3. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 51/52 / 22. 12. 2011

Numéros couplés

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 unterlagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-
lose Betriebsanalyse und Offerte

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

11481-0001

Berg-Hotel

Toplage –
mitten im Skigebiet
auf 2222 m gelegen
im Aletschgebiet VS
mit:
26 Zimmern (56 Betten)
Rest. und Speisesaal (120 Plätze)
Sonnterrasse (120 Plätze)
In gutem Zustand
Per Anfang Mai zu verkaufen
VP: Fr. 1,55 Mio.
Anfragen unter Chiffre 11491 an htr
hotel revue, Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern.

11491-0001

**Die Herausforderung für einen motivierten,
initiativen Kleinunternehmer**
im interessanten und erfolgsorientierten Umfeld
in Silvaplana. An guter Verkehrslage vermieten wir ein
gubürgerliches, gemütliches

Hotel/Restaurant

***Hotel mit 32 Betten und 80 Sitzplätzen in Restaurant
und 60 auf Terrasse.

Mietinteressenten melden sich für eine Dokumentation:
FOPP Organisation & Treuhand
Via Mulin 4, 7500 St. Moritz
rudolfopp@fopp.ch

11488-0001

Auf Frühjahr 2011 ist die bekannte Tra-
toria Al Porto in Stansstad neu

zu verpachten

In privilegierter Umgebung direkt am
Verwaldstättersee, modern eingerichte-
ter Betrieb, sehr gutes Renommee mit
erstklassigem und breit abgestütztem
Kundenkreis. Ganzes Jahr offen.
Restaurant ca. 110 und Saal mit 40 Plät-
zen, grosse Seeterrasse, Schiffsanlege-
steg, eigene und öffentliche Parkplätze.
Der erfreuliche Betrieb eignet sich für dy-
namische, junge Fachpersönlichkeiten.
Interessanten melden sich schriftlich bei:
Harissen Betriebe AG, Harissenbucht 3,
6362 Stansstad, Tel. 079 248 94 43,
E-Mail: hotel-central-li@bluewin.ch

11520-0014

Gastroconsult

UNTERNEHMENSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Im Auftrag der Eigentümerin, der Raiffeisenbank Aesch-Pfeffingen,
vermieten wir frisch renovierten und umgebauten

GASTRONOMIEBETRIEB
in Aesch BL

Standort

- Gut frequentierter Standort Hauptstrasse - Tramhaltestelle
- Dienstleistungs- und Gewerbebetriebe in unmittelbarer Nähe
- Parkplätze vorhanden

Fläche | Mietart

- Gesamt 130 m² Bruttofläche inklusive Lagerräume
- Erdgeschoss und Untergeschossfläche
- Faire Mietzinskonditionen (Normalmiete)

Bedienungskonzepte

- Bediente Gastronomie
- Take-Away - Angebot
- Café-Bar und Loungebereich

Eröffnung | Mietbeginn

- 1. Juni 2011

Sind Sie bereit? Was wir von Ihnen bis zum 31. März 2011 erwarten:

- Vorstellung Ihrer Firma (Leitbild, Geschäftsphilosophie, Angaben zu Referenzbetrieben)
- Betriebskonzept ausgerichtet für die umgebaute und renovierte Gastronomiefläche in Aesch
- Einsendeschluss: 31.03.2011

Wir stehen zu Ihrer Verfügung für:

- Die Versendung der Mietdokumentation mit allen notwendigen Informationen
- Telefonische Auskünfte oder Anfragen per E-Mail
- Koordination und Organisation Vermieter – Mieter

Bitte melden Sie sich bei:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung, Tina Müller
Standstrasse 8, Postfach, 3000 Bern 22
Tel. 031 340 66 29 | Fax 031 340 66 33
E-Mail: tina.mueller@gastroconsult.ch
Web: www.gastroconsult.ch

11141-0005



Saas-fee
SAASTAL

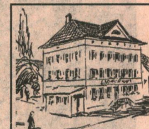
Zu vermieten im Herzen vom Saastal ab
01. Juni 2011 Hotel-Restaurant ***s:

- 30 Betten (neu renoviert)
- Restaurant mit 50 Plätzen
- Saal mit 40 Plätzen
- Küche / Pizzeria,
- zentrale Lage
- eigener grosser Parkplatz

Neugierig? → www.hoteltenne.ch

Bewerbungen an: Familie Patrick
Zurbruggen, Casa Montanara, 3910
Saas-Grund oder per E-Mail:
pat.zurbruggen@bluewin.ch

11142-0006



Zu vermieten, Region Zürich

**Gasthof Löwen, Mönchaltorf
Hotel / Restaurant**

80 Plätze Restaurant / Säli / Buffetbar, 50 Gartenplätze,
18 Hotelzimmer, Parkplätze, Inventar / Mietpreise auf An-
frage, 5-Zimmer Wirtwohnung, Renovation im Jahr 2007

Wir suchen Gastgeber, die ihre Ideen engagiert umsetzen
möchten. Langjähriger Vertrag mit fairen Mietbedingungen.

Andi Hafner, 076 576 09 13, info@gasthofloewen.ch

11487-0001

Gemütlicher Landgasthof im Raum Zürich/Winterthur zu verpachten

Die Fakten: Stark frequentiert, gubürgerliches à la carte-Restaurant & Stübli mit je rund vierzig Plätzen, qualitativ
hochstehende ehrliche Gastronomie. Hervorragend laufender Garten mit über hundert Plätzen, grösseres rustikales
Kellergewölbe und weitere Räumlichkeiten für spezielle Anlässe geeignet. Im Haus oder in unmittelbarer Nähe zu
wohnen ist möglich. Ein ca. 30 m² grosses Büro ist im günstigen Mietzins enthalten. Alles in allem: Bestens laufender
Betrieb mit gutem Namen und grosser Stammkundschaft.

**Gut eingespieltes Gastro-Paar/-Duo
als Gastgeber**

Gepflegtes Haus mit reichlich eigenen Parkplätzen. Konzeptionelle Freiheit und Potential für ideenreiche Gastro-
nomie! Wir sehen für diese Aufgabe ein erfolgreich eingespieltes Paar/Duo, wobei ein- oder zwei idealerweise selber
kocht. Überaus vorteilhafte Einstiegsvariante, faire attraktive Konditionen. Professionelle Servicemitarbeitende können
übernommen werden; jedoch kein Musskriterium. Wir beraten Sie gerne unverbindlich und diskret. Für weitere
Infos: CV mit Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

11040-0006

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

htr hotel revue

Anzeigen

SONDERANGEBOT !!!

Malen, Fassadenrenovation mit Gerüst inkl. Isolationen usw.
100% WIR bis Ende März 2011 bis Fr. 50000.-

Bärtschiger, Tel. 079 6266851, Fax 062 2961850

11463-0017

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 8 / 24. Februar 2011

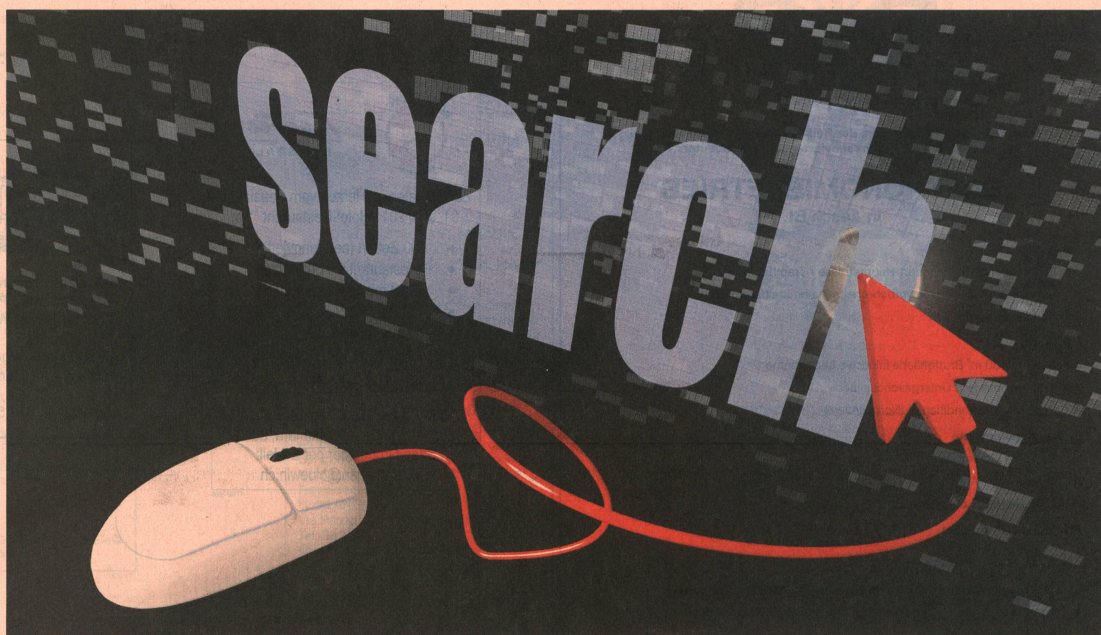
Liegenschaften verkaufen – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Google-Places

So schafft es
Ihr Hotel in die
Top 10 bei den
Suchanfragen
bei Google.



Web-Suche optimieren



DAVID SCHLEE
GESCHÄFTSFÜHRER
VON HOTEL-HOSTING
WWW.HOTEL-HOSTING.DE

Wenn man bei Google nach einem Hotel sucht, kommen oft noch vor den organischen Ergebnissen zu den Google Places (Google Maps) Ergebnisse. Dadurch rutschen die organischen Ergebnisse weiter nach unten, häufig sogar ausserhalb des Sichtbereiches. Ein bedeutender Anteil der Klicks entfällt damit mehr und mehr auf die Google-Places-Einträge. Für Hotels ist es nun umso wichtiger, auch in den Google Places Listings die vorderen Plätze einzunehmen. Dabei gelten andere Kriterien als bei der klassischen Suchmaschinenoptimierung.

Tipps zum textlichen Inhalt

Nachfolgend erhalten Sie einige Tipps, wie Sie Ihr Hotel für Google Places optimieren können:

Sorgen Sie dafür, dass Adresse und Telefonnummer korrekt eingetragen sind, damit Google Places den Eintrag in Google Maps zuordnen kann. Mehrfacheinträge (z. B. Hotel und Restaurant) sollten Sie vermeiden. Legen Sie fünf Kategorien wie z. B. «Hotel», «Wellnesshotel», «Tagungshotel» usw. für Ihr Hotel an. Erstellen Sie einen Text mit bis zu 200 Zeichen, der Ihr Hotel gut beschreibt und die wichtigsten Keywords enthält. Pflegen Sie ausserdem zusätzliche Details wie Ausstattung, Lage, Service, Parkplätze etc. Anhaltspunkte dafür finden Sie in der Hilfe von Google Places.

Neben Text auch Bilder einbeziehen

Sie können bis zu zehn Fotos hochladen, die Ihr Hotel perfekt darstellen. Zusätzlich

werden bei Hotels Fotos von anderen Portalen wie Holidaycheck, HotelGuide und Trivago angezeigt. Es lohnt sich also, auch dort Bilder hochzuladen. Weiter können Sie ausserdem bis zu fünf Videos auf YouTube hochladen und mit Google Places verknüpfen. Damit können Sie sich besser von anderen Einträgen abheben.

Verbindung zu anderen Seiten

Neben der Beschreibung bei Google selber werden auch Informationen von anderen Seiten, z. B. von Bewertungs- und Buchungsportalen, angezeigt. Prüfen und optimieren Sie auch diese Einträge. Setzen Sie in den zusätzlichen Details bei Google Places einen Link auf die gewünschte Buchungsseite und einen auf die Arrange-

mentsseite Ihrer eigenen Hotelwebseite. So ermöglichen Sie den Kunden, ohne Umwege eine Buchung vorzunehmen. Ausserdem können Sie die Buchungsrate über die eigene Homepage erhöhen.

Gute Kunden einbeziehen

Bitten Sie Ihre Kunden um Bewertungen bei Google Hotpot, dem neuen ortsbezogenen Empfehlungssystem von Google. Motivieren Sie ausserdem Ihre Kunden, Bewertungen auf den wichtigsten Bewertungsportalen wie Holidaycheck u. a. abzugeben. Kontrollieren Sie diese Bewertungen regelmässig. Sie können zwar negative Bewertungen nicht vermeiden, aber Sie können darauf reagieren und erhalten nützliche Hinweise zur Verbesserung der Qualität.

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award