

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 10

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

htr hotel revue Nr. 10 / 10. März 2011

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche



Lust uf en Veränderig?

www.activegastro.ch
Active Gastro Eng GmbH,
Postfach, 8048 Zürich



Aktuell über 1.100 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

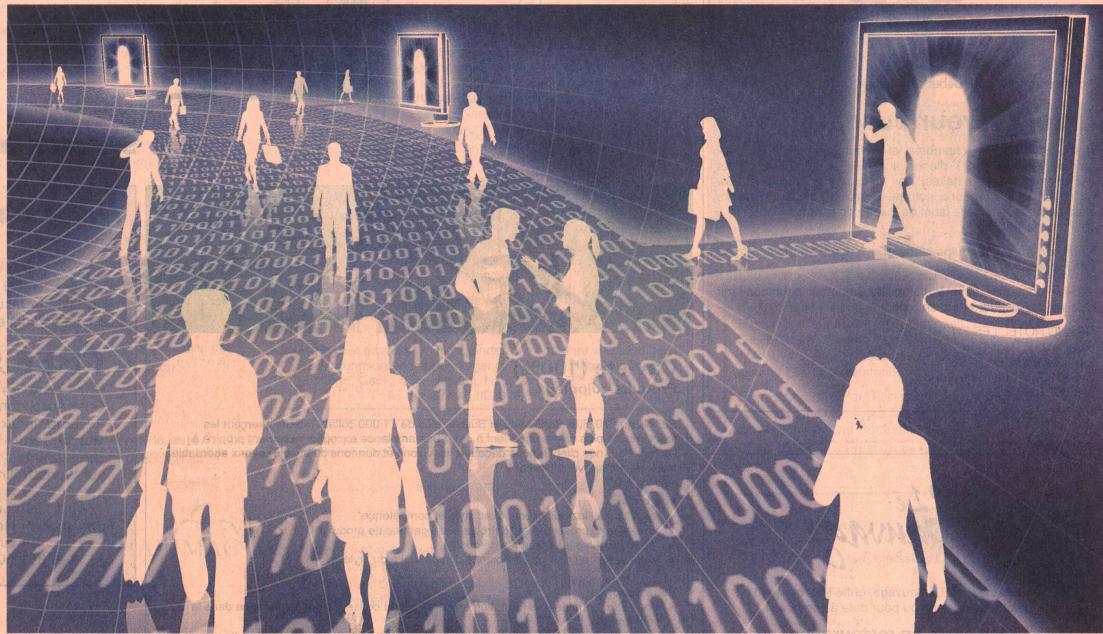
Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-6
Deutsche Schweiz	4-11
Suisse romande	2
Svizzera italiana	2
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	-
Immobilien	11

Internet-Trend

Ist das Web 2.0
bloss ein Hype oder
schon Realität
geworden?



Trend nicht verschlafen



THOMAS FANSELOW
GLOBOTEL WEBBERATUNG
UND -COACHING, WIEN
WWW.FANSTARS.DE/
HOTELMARKETING

Nachdem die deutschsprachige Hotellerie bereits den ersten Internet-Trend (Web 1.0) verschlafen hat, sieht es im Moment aus, als würde dies auch beim zweiten grossen Trend, dem Web 2.0 geschehen. Wer das viel zitierte Web 2.0 noch als Hype bezeichnet, hat wirklich die Zeichen der Zeit verschlafen. Es ist mittlerweile auch weit mehr als ein brosser Trend. Tatsächlich sind bereits über 16 Millionen deutsche Nutzer allein bei Facebook angemeldet.

Nutzer und Gäste

Die Mehrheit der User sind Frauen zwischen 25 und 45 Jahren, also die wahren Entscheidungsträger, wohin es im Urlaub geht, oder in welchem Hotel übernachtet wird. Daher muss unbedingt eine direkte Kommunikation mit dem Gast aufgebaut

werden. Und genau hier ist die eigentliche Herausforderung: Wer von Ihnen möchte noch direkt mit dem Gast kommunizieren oder gar Kritik erhalten, wie es auf den Bewertungsportalen üblich ist? Dabei ist es so einfach, und hier liegt die grosse Chance. Nutzen Sie zur Kommunikation doch einfach Ihre Website! Sie sagen jetzt: «Ich kann doch nicht programmieren!» oder «Wer soll das bezahlen? Die Betreuung meiner Webseite kostet bereits jetzt ein kleines Vermögen!» Dafür gibt es eine einfache Lösung:

Blogsystème als CMS

Nutzen sie eines der zahlreichen kostenlosen Blogsystème, die im Internet online zur Verfügung stehen, wie z.B. Drupal, Joomla, Blogger, Wordpress. Wordpress zum Beispiel ist sehr einfach zu installieren

und bietet unzählige kostenfreie Erweiterungen und Grundlayouts («Themes»). Nutzen Sie dieses hervorragende Blogsystème als CMS (Content Management System). Lassen Sie Ihren Koch das tägliche Menü direkt in Ihren Blog kopieren, machen Sie ein Angebot für ein noch nicht ausgebautes Wochenende usw.

Verknüpfung zu Facebook und Co.

Das Beste daran: Sie verknüpfen Ihren Blog direkt mit Facebook, Twitter und Co. Stellen Sie Ihre Videos kostenfrei auf YouTube ein und verweisen Sie so direkt auf Ihren Wordpressblog. Warum nicht einen Video-Wettbewerb mit von Gästen gedrehten Videos durchführen? Verteilen Sie Ihre Videos mit ein paar Klicks automatisch an

über 20 Videoportale. Nutzen Sie Flickr, um Ihre Fotos auch anderen Gästen zu zeigen. Eine Aufzählung der vielen weiteren sinnvollen Möglichkeiten würde hier den Rahmen sprengen. Zeigen Sie, was Sie haben. Treten Sie in direkte Kommunikation mit Ihren Stammgästen und potenziellen Neukunden.

Bei der Kontrolle von 100 deutsche Städtemarketing-Websites, ist aufgefallen, dass diese zwar überwiegend bei Facebook, Twitter, Youtube und Flickr vertreten sind. Es war aber nur bei 5 Prozent davon möglich, sich von der Startseite aus mit diesen Portalen zu verbinden. Teilweise benötigte man bis zu acht Suchschritte, um überhaupt zu erfahren, dass diese Organisation bei Facebook, Twitter etc. vertreten ist.

Also doch Angst vor den Gästen. Und Sie?

★ WWW.SWISSHOTELFILMAWARD.CH

stars&hotels
Swiss Hotel Film Award

ANZEIGE



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

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

Suisse romande



GRAND HOTEL LES ENDROITS
CH 2090 LA CHAUX-DE-FONDS 1111 m üM

Nous cherchons pour début avril ou mai 2011

un(e) serveur(euse)

Notre hôtel de 57 chambres et différentes salles de restaurant de 20 à 200 places accueille surtout des clients d'affaires et de séminaires, des mariages et des sociétés. Notre restaurant reconnu comme Grande Table, a 13 points GaultMillau, ainsi que le label de qualité de Suisse. Tourisme niveau II.

Nous sommes une équipe jeune et dynamique et nous offrons des horaires agréables.

Veuillez contacter Mme Vogt ou M. Colombel pour convenir d'un rendez-vous pour un entretien.

GRAND HOTEL LES ENDROITS
Famille J.-P. Vogt-Dür
Bld. Des Endroits 94–96
CH-2300 La Chaux-de-Fonds
Tél. 032 925 0250



Hôtel-Restaurant Le Sauvage, griffé Pierrot Ayer
cherchons, de suite ou pour date à convenir:

Spécialiste en restauration

Age idéal entre 25 et 35 ans

Profil: personne motivée, flexible, désireuse de s'investir à long terme dans une entreprise jeune et dynamique.

Réceptionniste – serveur(se) 50%/50%

Age idéal entre 20 et 45 ans

Profil: personne sachant s'exprimer en français, allemand et anglais, avenante, avec des connaissances informatiques (Microsoft office)

Cuisinier avec expérience en pâtisserie

Profil: personne avec formation de cuisinier et ayant de l'expérience en pâtisserie. Travailleur autonome, rapide et organisé. Personne flexible, créative et motivée.

Merci d'adresser votre candidature avec documents usuels à

Marisa Elia
Restaurant Le Sauvage
Planche Supérieure 12
1700 Fribourg
marisa.elia@restaurant-sauvage.ch

Caviste (100%)

Produits coloniaux

Sur plus de 70 sites dans toute la Suisse, plus de 11 000 collaborateurs exerçant les fonctions les plus diverses veillent à créer une ambiance exceptionnellement propice à l'achat. Pour nos clients, nous découvrons, vivons et donnons du style à un prix abordable. Nous rejoindrez-vous bientôt ?

Vos tâches:

- Vous conseillez nos clients avec style et compétence
- Vous gérez, présentez et contrôlez notre gamme de produits
- Vous effectuez les contrôles de qualité
- Vous veilliez à créer une ambiance d'achat qui a du style.

Vous apportez:

- Vous avez terminé une formation en œnologie et possédez une expérience dans la vente du vin
- Vous prenez du plaisir à vendre et vous avez le sens du contact avec nos clients
- Vous maîtrisez le langage technique de vente en français et en allemand ou en suisse-allemand
- Vous avez du style et vous aimez la qualité et la fraîcheur

Nous vous offrons:

- Une grande variété de produits Manor attrayants et de marques soigneusement sélectionnées
- Des possibilités d'évolution (progression de carrière, formations produits,...)
- Une ambiance de travail accueillante

Voulez-vous procurer du style ? Alors, nous attendons avec impatience votre candidature. De préférence en ligne.

Avec un chiffre d'affaires d'environ 3 milliards de francs, Manor est la plus importante chaîne de grands magasins en Suisse. Spécialiste dynamique dans de nombreux domaines, Manor est présent dans le Non-food, le Food et la Restauration.

Manor Fribourg
Ressources Humaines
Rue de Romont 30
1700 Fribourg



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 / Édition et rédaction:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 23, Telefax 031 370 42 23

Chiefredaktion / Rédactrice en chef: Elisabeth 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/quadrat CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petites annonces

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

1 GZD bis spätestens Freitag vor Erscheinung – zusätzliches GZD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 11/2011
- Erscheint / Parution 17. 3. 2011
- Anzeigenschluss / Délai 14. 3. 2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Doppelnummern
Numéros couplés

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

Auflage WEMF-begläubigt 2010 / tirage contrôlé 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 unterlassen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.

- | Nr. 12/2011 | Nr. 13/2011 | Nr. 14/2011 |
|-------------|-------------|-------------|
| 24. 3. 2011 | 31. 3. 2011 | 7. 4. 2011 |
| 21. 3. 2011 | 28. 3. 2011 | 4. 4. 2011 |

- | Liegenschaften- Rubriken / Immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr |
|---|
|---|

- | Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 | Nr. 29/30 / 21. 7. 2011 | Nr. 51/52 / 22. 12. 2011 |
|------------------------|-------------------------|--------------------------|
|------------------------|-------------------------|--------------------------|

Stellenvermittlungen

HOTEL CAREER

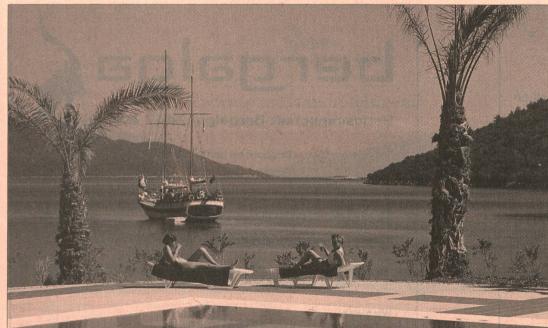
HORESTO Jobs

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



Resort Manager Flims (m/w)

Als führender europäischer Wohnrechtsanbieter bietet Hapimag über 141 000 Mitgliedern Zugang zu 57 eigenen Resorts und Residenzen an Toplagen in 16 Ländern. Unseren Mitgliedern stehen dabei über 5300 Apartments zur individuellen Nutzung für die unterschiedlichsten Bedürfnisse für alle Lebenslagen und Altersgruppen zur Verfügung. Zur Führung unseres Resorts «Viger Alpin» in Flims suchen wir einen fachlich und menschlich kompetenten Resort Manager.

Sie sorgen zusammen mit Ihren Mitarbeitern für ungetrübte Urlaubstage unserer Hapimag Mitglieder und sind verantwortlich für das gesamte Resort inkl. Budget und Infrastruktur (120 Apartments, Restaurant und Wellnessbereich). Für Sie steht das Wohlergehen unserer Gäste im Vordergrund.

Sie bringen mit:

- Eine abgeschlossene Hotelfachschule
- Praxisfahrung als Kadermitarbeiter in einem Hotel oder hotelähnlichen Betrieb
- Deutsche Muttersprache oder perfekte deutsche Sprachkenntnisse (englisch und italienisch sind von Vorteil)

Wir bieten Ihnen:

- Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem internationalen Umfeld sowie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen, dynamischen Team
- attraktive Sozialleistungen und Mitarbeitervergünstigung
- Wohnung im Ressort

Unser Area Manager, Herr Nando Calore (Tel. +41 (91) 7 85 46 46 steht Ihnen für weitere Informationen gerne jederzeit zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hapimag AG, Herr Nando Calore, via Muraccio 116,
6612 Ascona, E-Mail: nando.calore@hapimag.com
www.hapimag.com

HAPIMAG

11722-6156



GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Unsere Philosophie: Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

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

Unser Angebot an Sie:

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

Front Office Manager

Wir Herausforderung:

Sie führen ein engagiertes Empfangs-Team mit Umsicht und Professionalität. Sie übernehmen Verantwortung und optimieren den Zimmerverkauf, vergessen dabei aber nicht, dass der Gast bei uns im Mittelpunkt steht.

Ihr Profil:

Sie haben eine renommierte Hotelfachschule besucht und bringen einige Jahre Berufserfahrung in einer vergleichbaren Stelle mit. Sie verfügen über sehr gute Sprachkenntnisse. Mit dem Umgang von GDS/IDS und Channel-Management sind Sie vertraut. Sozialkompetenz, sicheres Auftreten und Weitblick sind Ihnen eigen.

Wir bieten:

Eine weitere Stufe in Ihrer Karriereleiter. Ein junges, gutes Team in einem abwechslungsreichen Arbeitsumfeld mit vorteilhaften, partnerschaftlichen Anstellungsbedingungen.

Eintritt:

Anfangs/Mitte April oder nach Übereinkunft.

Interessiert? – Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an:

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

**SWISS
PREMIUM
HOTELS**

11728-6160

Empfangschef/in eines unkonventionellen Luxus Hotels

Eines der modernsten, unkonventionellsten Luxus-Hotels Europas und eine der grössten Wohlfußlandschaften der Schweiz verschmelzen zu einem ganzheitlichen Ansatz. Dies inmitten einer bekannten Deutschschweizer Feriendestination, wunderschön gelegen, vor herlicher Alpenkulisse. Eine gut eingespielte 18-20-köpfige Empfangs-Crew verwöhnt die anspruchsvollen Gäste rund um die Uhr. Willkommen bei unserem Auftraggeber, einem mehrfach international ausgezeichneten Top-Betrieb der Branche. Ziel der attraktiven Ganzjahressetze: Guter Auslastungsgrad, geschickte Führung des Teams und smarte Organisation des Check-in & -out.

Front Office Manager als Mitglied des Führungsteams w/m Renommiertes Best-Performance Hotel Resort & Spa 5***** Superior

Identprofil: Sprachlich gewandte sympathische Hotelfachpersönlichkeit Typ Gastgeberin mit Praxis als 1. oder 2. Chef de Reception. Aspekte wie show to manage rates und Bewirtschaftung von Buchungsportalen sind Ihnen vertraut. Führungs erfahrung und gute E-F.E-Kenntnisse bringen Sie mit; weitere Fremdsprachen von Vorteil. - Sehen Sie sich in der Rolle des sicher auftretenden Chef de Reception interessieren Sie weitere Infos zum aussergewöhnlich breiten Aufgabengebiet? Dann sind wir gespannt auf Sie! Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto per E-Mail senden oder anrufen. Ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende: Mobile +41 79 402 53 00

Ralf-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

11640-0306



Das Hotel-Restaurant Sonnegg, inmitten der Zentralschweiz am schönen Vierwaldstättersee in Meggen, (5km von Luzern) ist ein neu umgebauter Dorfrestaurant. Unsere Spezialitäten sind Frischfisch vom See und traditionelle, währschaftliche Fleischgerichte. Wir sind schlank im Angebot, jedoch produzieren wir von Grund auf alles selber.

Wir suchen auf Anfang Juli 2011 einen

Küchenchef

In Jahreszeit von Mittwoch bis Sonntag. Sie haben gute Erfahrung in der à la carte-Küche, sind kreativ, teamfähig, flexibel und führen selbständig ein kleines Team. Eine gute Küchenorganisation und Hygiene sind für Sie auch selbstverständlich.

Sie erwarten ein angenehmes Arbeitsumfeld, ein junges und kleines Team sowie die Gelegenheit Ihrer Kreativität und Ideen freien Lauf zu lassen.

Haben Sie Interesse? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse: Hotel-Restaurant Sonnegg, Georg Schnellmann, Hauptstrasse 37, 6045 Meggen Tel 041 377 44 00, 076 317 27 37



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 Sorelli Hotels, öffentliche Restaurants, Personarestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams in der

Gastronomie an der BEA bern expo

Mingerstrasse 6, 3014 Bern

suchen wir per 01. April 2011 einen

Küchenchef (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Führung, Rekrutierung, Qualifikation und Schulungen der gesamten Küchenbrigade. Sie leiten die Produktionsküche und 4 Satellitenküchen an verschiedenen Standorten auf dem Messegelände und arbeiten aktiv auf allen Posten mit. Zudem sind Sie zuständig für die innovative Angebotsplanung der Tagesmenüs, Caterings, Bankette, Aktionen und Aktivitäten sowie deren Kalkulationen nach unseren betriebswirtschaftlichen Grundsätzen in sämtlichen Outlets. Im Weiteren gehören die Umsetzung der F&B-Konzepte, das Bestellenwesen, die Lagerbewirtschaftung sowie die Kontrolle und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien zu Ihrem Verantwortungsbereich.

Ihr Profil: Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Kochlehre sowie mehrjähriger Führungserfahrung. Sie verfügen über gute PC-Kenntnisse und bringen von Vorteil bereits Erfahrung im Catering- sowie Messe-/Grossveranstaltungsbereich mit. Sie entwickeln gerne neue Ideen und sind bestrebt, die Qualität der Dienstleistungen und Produkte stetig zu verbessern. Durch klare Kommunikation schaffen Sie Transparenz, können andere für sich gewinnen und Vertrauen schaffen. Als Führungsperson setzen Sie sich anspruchsvolle Ziele, ermutigen die MitarbeiterInnen in ihren Leistungen und fördern die Zusammenarbeit des Teams. Die Arbeitszeiten sind zwischen Montag und Sonntag, je nach Arbeitsplan zwischen 7.00 und 24.00 Uhr.

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 Tauru, 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

11728-6121

Arosa – ein renommierter Wintersportort im Herzen von Graubünden

HOHENFELS
Arosa

Wir suchen für unser 3*** Hotel Hohenfels ab Frühjahr 2011 oder nach Übereinkunft

• Gastgeberpaar

Als frontorientierte und kreative Persönlichkeiten übernehmen Sie die Verantwortung für die Gesamtführung. Sie leiten ein motiviertes und junges Team von ca. 20 Mitarbeitern und werden in den Bereichen Personelles, Administration, Buchhaltung und Budgetierung von einer internen Stabsstelle unterstützt.

Sie haben im Hotellerie-Bereich bereits eine leitende Position bekleidet und sich neben Berufs- auch Führungserfahrung angeeignet können. Belastbarkeit, Flexibilität und strukturiertes Arbeiten sind weitere Stärken von Ihnen. Präsenz und täglicher Gäste-kontakt sind für Sie selbstverständlich.

Eine Person ist für die Reception, Service und Etage zuständig und die zweite Person leitet den Bereich Küche, Einkauf und Instandhaltung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arosa Bergbahnen AG
Andy Abplanalp
CH - 7050 Arosa
Tel.: 081 378 84 01
www.arosabergbahnen.ch



11640-0129

Das Biohotel Ucliva ist ein Familien- und Seminarhotel mit 22 Zimmern und einem Restaurant (90 Plätze) in der schönen Wander- und Skisportregion Waltensburg-Brigels.

Nach sehr erfolgreicher Neupositionierung und Renovation braucht es nun herzliche & erfahrene

Gastgeber/Betriebsleiter (m/f)

Idealerweise ein eingespieltes Duo mit kreativen Ideen, bewiesenen Umsetzungsvermögen und einem ausgezeichneten Leistungsausweis.

Ihre Aufgabe: Den eingeschlagenen Erfolgskurs als Biohotel mit Ideen, Geist und Herz weiterentwickeln und dabei zufriedene Gäste zu haben.

Zusätzlich suchen wir: **Servicemitarbeiter/in**

Wir wünschen uns/eine/n qualifizierte/n & charmante/n Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Restaurantfachlehrre oder solider Berufserfahrung.

Wir bieten Ihnen viel! Für Fragen dazu steht Ihnen der Betriebsleiter & Vorstandspräsident Frank Rumpe sehr gerne zur Verfügung: **Tel. 081 9412242**

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: frank.rumpe@ucliva.ch oder: Corporazion Ucliva, c/o Frank Rumpe, CH-7158 Waltensburg.

Biohotel Ucliva, Darums, 7158 Waltensburg, 081 9412242 www.ucliva.ch

11728-6121

Seminarhotel GERZENSEE

Das Seminarhotel Gerzensee ist ein Haus der Stiftung der Schweizerischen Nationalbank, auszeichnet mit dem Qualitäts-Gütesiegel Stufe III und liegt inmitten einer einmaligen Landschaft mit Sicht auf die Berner Alpen. Unser Hotel ist ein idealer Ort für Seminare, Events und Erholung. Unsere Gäste finden uns fernab von Lärm und Hektik, aber doch nur eine halbe Stunde von Bern und Thun entfernt. Wir verfügen über 54 moderne Hotelzimmer, 16 verschiedene Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants und eine Vielzahl von Freizeitmöglichkeiten in und um das Hotel.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Anlasskoordinator/in 100 %

In Ihrer Funktion sind Sie zuständig für folgende Aufgaben:
Leiten der Abteilung Event, planen, erstellen, durchführen und abrechnen von Events und Seminaren, Übernahme von Receptionschichten, Projekten im Bereich Sales.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder gute F&B/Event Kenntnisse
- Sehr gute Deutsch- und Englisch-, sowie gute Französischkenntnisse
- Dienstleistungsorientierter Gastgeberpersönlichkeit
- Selbständige Arbeitsweise

Wir bieten:

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Spannendes und herausforderndes Umfeld
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Clemens Stampfli auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Seminarhotel Gerzensee
Clemens Stampfli
Hotel Direktor
Dorfstrasse 2
3115 Gerzensee
www.seminarhotelergerzensee.ch

managed by SV

Wir suchen ab 15. April oder nach Vereinbarung, deutschsprachige

Mitarbeiterinnen

für Cafe-Bar (D/E) und Rezeption (D/E)

Hotel Eden am Lac, 6440 Brünny

Telefon 041 820 17 98

E-Mail: hotel-eden.brunnen@bluewin.ch

11681-6114



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 uns

Sorell Hotel Krone

Marktgasse 49, 8401 Winterthur
suchen wir sofort eine/n

Receptionist/in

Ihr Aufgabe: Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mit dem Fidelio-Reservationsprogramm. Zudem sind Sie für diverse Korrespondenz in Deutsch, Englisch und Französisch sowie für die Tagesabschlüsse und Restaurantabrechnungen zuständig.

Ihr Profil: Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französisch- und Italienischkenntnissen. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Rezeption gesammelt. Sie setzen vorgegebene Qualitätsstandards konsequent um und bleiben auch in schwierigen Situationen ruhig und besonnen. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in drei Schichten entweder von 06.30 – 15.30 Uhr, 08.00 – 18.00 Uhr oder von 14.00 – 22.30 Uhr.

Wir bieten Ihnen 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 Tauri, 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

Mexican Fiesta
INTERNATIONAL HOTEL & RESTAURANT

Hotel Restaurant
Rössli Hurden
Evita STEAKHOUSE

www.mex-bassersdorf.ch www.hotel-restaurant-roessli.ch
www.Steakhouse-evita.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil, Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und das Hotel Restaurant Bar Mexican Fiesta, Steakhouse Evita Hotel Restaurant Bar Bassersdorf (Kloten) suchen noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

- | | |
|---|---|
| Bankettmanager
Bardame
Chef de Rang (m/w)
Servicemitarbeiter (m/w) | Frontofficemanager (m/w)
Chef de Partie (m/w)
Réceptionistin (m/w)
Commis de Cuisine (m/w) |
|---|---|

Wir bieten: 4 Restaurants, 2 Bars, 25 komfortable Hotelzimmer, zentrale Lage in Bassersdorf, 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel. +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

www.rech-management.com

E-Mail: info@rech-management.com

11749-6116

Wir wünschen:

bergalga

Genossenschaft Bergalga 7447 Avers

ökologisch geführtes Berghotel bei Juf/GR

sucht per 1.6.2011

Betriebsleiter/in oder Betriebsleiterpaar

Unser Hotel ist dem sanften Tourismus verpflichtet, und wir legen Wert auf regionale und saisonale Küche.

Wir bieten:

- Gut geführtes Hotel mit Stammkundschaft
- Restaurant mit Sonnenterrasse
- Einmalige Lage in attraktivem Wandergebiet (Postauto und familienfreundliches Skigebiet in unmittelbarer Nähe)

Wir wünschen:

- Personen mit Fachausbildung und Erfahrungsausweis im Gastrobereich
- Interesse an der Gestaltung und Weiterentwicklung des Hotel- und Restaurantbetriebs
- Teamfähigkeit
- Freude am Kontakt mit unseren Gästen

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis zum 31.3.2011 an Dorothee Jaun, Postfach 8610 Uster oder per E-Mail an djaun@bluewin.ch. Für weitere Informationen steht Ihnen Silvia Graf 043 355 58 00 oder Reto Vollenweider 043 288 50 15 gerne zur Verfügung. www.bergalga.ch

11729-8162

GAMAG MANAGEMENT AB
HOTELS & RESTAURANTS

Geschäftsführer/in

Das komplett neu konzipierte Restaurant SPAGO im Herzen der Stadt Zug bietet eine faszinierende, authentische und gastronomische Erlebniswelt. Centralamerikanische Küche fusioniert mit internationalen Bestsellern, warme Farben und Materialien gepaart mit jungen aufgestellten Mitarbeitern, die Lebensfreude und Charme versprühen.

Für die Betreuung unserer lokalen und internationalen Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche stark frontalorientiert ist.

Sie haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, das Wirtepatent oder eine Hotelfachschule absolviert. Zudem verfügen Sie über Führungserfahrung aufgrund einer Kadertätigkeit in einem lebhafte Gastrobetrieb und sprechen fließend Englisch.

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Wolfgang Gehrig, Geschäftsführer/CEO (w.gehrig@gamag.ch).

Habsburgerstrasse 22 Tel. +41 (0)41 227 30 10
6002 Luzern Fax +41 (0)41 227 30 20 www.gamag.ch
info@gamag.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 Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für die von uns im Auftrag geführte

Mensa der Universität Zentrum

Kunstlergasse 10 – 8001 Zürich

suchen wir per 01. August 2011 einen

Betriebsleiter

Ihre Aufgabe: Die Mensa der Universität Zentrum verfügt über 1'600 Sitzplätze und es werden täglich ca. 3'500 Mittagsmenüs, 400 Nachtessen und 400 ausgelieferte Menüs produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes gemäss den ZFV-Richtlinien sowie des Betriebsführungsvertrages mit der Universität Zürich zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Sicherung der Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards und der Gästezufriedenheit sowie für die Organisation und Durchführung von Sonderlässen, Caterings und Seminaren zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner und Gastgeber und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 50 Mitarbeitenden zuständig. Diverse Projektarbeiten sowie die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind jedoch im Vollsemester sowie bei Speziallässen auch bendl und am Wochenende im Einsatz.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine kommunikative, selbständige und verantwortungsbewusste Persönlichkeit, welche über den Abschluss einer gastronomischen Aus- und Weiterbildung, den Abschluss einer Hotelfachschule sowie eine Weiterbildung wie z.B. zum dipl. Betriebsleiter verfügt. Zudem sind Sie eine Gastgeberpersönlichkeit mit mehrjähriger Führungserfahrung in einem Grossbetrieb. Eigeninitiative und organisatorische Fähigkeiten bringen Sie ebenso mit wie ein hohes Qualitätsbewusstsein. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Herausforderungen mit Elan an und wenden ziel führende Methoden an. Sie können angemessene Kommunikation, gehen aktiv auf andere zu und setzen sich anspruchsvolle Ziele. Sie delegieren Verantwortung sowie Aufgaben, überprüfen die Aufgabenerfüllung und kontrollieren die Arbeitsergebnisse.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin 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

11729-8162

11733-6162



PANORAMA
HOTELS
www.panoramahotels.com

Das PANORAMA Suitenhotel in Lenzerheide/Valbella hat eine aussergewöhnliche Führungsposition zu vergeben.

Die operative - ganz persönliche Führung - dieses einmaligen Hotels wollen wir einem angehenden Gastgeber anvertrauen, der seine Zukunft an einer attraktiven Destination auf 1500 bis 2800 m sieht. Wir verwöhnen unsere Gäste in 50 Suiten die bis 90m² gross sind. Wenn Sie **Der Gastgeber** für unsere Gäste sind, werden wir Ihnen nach etwa drei erfolgreichen Jahren eine Position als Mitunternehmer anbieten.

Sie sind 30 bis 40 Jahre alt und würden Ihre Stelle bei uns nach Vereinbarung antreten. Sie können Ihre Möglichkeiten mit Herr Ralph-Marc Diebold besprechen (0041 81 413 23 73). Er ist Gastgeber des Davos PANORAMA Hotels und Delegierter des Verwaltungsrates.

Ihre Bewerbung senden Sie an die:

PANORAMA Hotels AG · Malixerstrasse 60 · CH 7001 Chur

1169-6139



Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Seeterrasse, ideale Bankett- und Seminarraumlichkeiten 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:

Hauswirtschaftsleiterin - d/f ab April

welche ein erfahrener Team zielorientiert führt, unsere auszubildenden Hotelfachfrauen betreuend begleitet und den Gästeaufenthalt zum wirklichen Erlebnis macht.

Chef de Partie Saucier/Sous-Chef - ab April

welcher unseren Küchenchef in allen Belangen tatkräftig unterstützt und ihn während seiner Abwesenheit kompetent vertreibt.

Servicefachangestellte - d/f ab April & Juni

welche unseren grossen Stammgäste während einer langen Sommersaison aufs Feinte gewöhnen möchten.

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

11744-6150



SORELL HOTEL
TAMINA

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 neu renoviertes, top modernes

Sorell Hotel Tamina

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz
suchen wir per Mai 2011 einen

Koch (w/m)

Barfachfrau

Ihre Aufgabe: Als Koch sind Sie für die Zubereitung der frischen Speisen zuständig, erstellen die Mise en place in Ihrem Aufgabenbereich und tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Zudem unterstützen Sie den Küchenchef bei der Menüplanung und geben ihr Wissen mit Leidenschaft weiter. Zudem sind Sie Koch aus Leidenschaft.

Als Barfachfrau betreuen Sie unsere Gäste in der stilvollen Lounge, mixen diverse Cocktails, setzen Ihr Verkaufstalent ein und garantieren einen reibungslosen Arbeitsablauf.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung im entsprechenden Beruf und haben für die Position an der Bar und als Koch bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion gesammelt. Sie sind leistungsfähig, haben hohe Qualitätsansprüche und verfolgen Ihre Ziele konsequent. Zudem sind Sie initiativ, geben Ihr Wissen gerne weiter und sind interessiert, Neues umzusetzen. Im Weiteren sind Sie engagiert und gewillt, zusammen mit dem gesamten Team das neu renovierte Sorell Hotel Tamina neu zu positionieren.

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 Taura, Leiterin Personalabteilung, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorelhoteles.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

11747-6178

HOTEL
EXCELSIOR
★★★
Arosa

Haben Sie Lust in Arosa zu arbeiten? Das Hotel Excelsior ist ein renommiertes 4* Hotel in Arosa mit 73 Zimmern, dem neu renovierten Restaurant "Montanara", Bar 1822 und einem Wellnessbereich.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir in Jahresstelle per 1. Juni oder nach Vereinbarung einen

FRONT OFFICE MANAGER (m/w)

(Mitglied des Führungsteams)

Diese interessante Kaderstelle umfasst folgende Aufgaben:

- Organisation des gesamten Front Office Bereiches
 - Führung der Front-Office-Mitarbeitenden und aktive Mitarbeit am Empfang
 - Bearbeiten der Onlinebuchungsportalen
 - Aktive Verkaufsförderung des Hauses
 - Pflege der Stammkunden
 - Aktive Mitarbeit im Marketing
 - Erstellen von Statistiken
- Was erwarten wir von Ihnen?
- Erfahrung als Front Office Manager oder Stellvertreter
 - Gute Kenntniss der Ferienhotellerie und administrative Fähigkeiten
 - D/E/F in Wort und Schrift, Fidelikenntnisse
 - Leidenschaft und Dienstleistungsbereitschaft

Haben wir Ihr Interesse für diese tolle Stelle geweckt? Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Rolf Bucher, Hotel Excelsior, 7050 Arosa, Tel.: 081 378 47 47
rbucher@hotel-excelsior.ch, www.hotel-excelsior.ch

1167-6132

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, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach
der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per 01. April 2011 eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion (w/m)

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die operative Führung des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Angebotsplanung, die Menükalkulationen, der Einkauf der Food- und Nonfoodprodukte, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Umsetzung und Sicherstellung der Qualitätsstandards. Zudem übernehmen Sie die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams sowie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Person, die eine Ausbildung zum Koch, vorzugsweise den Abschluss der Hotelfachschule sowie einige Jahre Führungserfahrung vorweisen kann. Sie pflegen einen offenen Kommunikationsstil und zeichnen sich im Weiteren durch Dienstleistungsorientierung und Kooperationsfähigkeit aus. Sie lieben Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 07.00 bis 16.00 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen 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

11739-6177

Jahresstelle
Küchenchef w/m

Sie sind teamfähig, einsatzfreudig und belastbar! Dazu stehen Qualitätsdenken und Organisation ganz zuoberst! Dann sind Sie genau die Person, die wir suchen für unser modernes Restaurant mit ca. 100 Plätzen, in einem bekannten Tourismusort.

Wir bieten Ihnen ab Ende Mai 2011 ein ideales Umfeld in einer modernen und hellen Küche, Tagesbetrieb, geregelte Arbeitszeiten, tolle Anstellungsbedingungen, Kost und Logis und vieles mehr.

Als Küchenchef/in sind Sie unter anderem verantwortlich für das Bestellwesen, den reibungslosen Ablauf in der Küche und das Einhalten der Hygienevorschriften. Des Weiteren erstellen Sie unsere abwechslungsreiche Menüplanung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 11698-6138 an hr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

11698-6138

Hotel-Restaurant
Seblick
3704 Krattigen über dem Thunersee
Möchten Sie in einem kleinen, augestellten Team mitarbeiten?
Ist Ihnen das Wohlbefinden der Gäste wichtig?
Wir brauchen per sofort Verstärkung und suchen deshalb

aufgestellte/n Service-Mitarbeiter/in

dem/der sein/Ihr Beruf Freude macht und über perfekte Deutschkenntnisse verfügt.

So sind Sie für uns der/die richtige Mitarbeiter/in.

Interessiert! So melden Sie sich bei Frau Baumann,
Telefon 033 654 29 69.
Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

1159-6063



BADRUTT'S PALACE
S.T. MORITZ SWITZERLAND

Wir suchen per Frühjahr 2011 in Jahresstelle

EVENT MANAGER

Mit «Soul & Passion» und einer professionellen Berufsauffassung

Wir suchen die F&B-Fachperson, die mit ihrem Know-how und ihrer Persönlichkeit unser umfangreiches Event-Kunden-Portfolio nachhaltig weiterentwickelt und in enger Zusammenarbeit mit den Abteilungen Sales & Marketing sowie Food & Beverage die verschiedensten Anlässe im und außer Haus organisiert.

Die wichtigsten Aufgaben

- Verkauf, Konzeption, Organisation, Detailabsprachen und -planung von Veranstaltungen bis zu 400 Personen inklusive der persönlichen Betreuung vor Ort
- Unterstützung des Directors of F&B bei der Planung, Organisation, Durchführung und Nachbearbeitung von Grossanlässen wie der Silvester-Gala, Polo-Events, St.-Moritz-Gourmet-Festival, St.-Moritz-Match Race usw.
- Erstellen der Event Orders, Vorbereiten der Debitoren, allgemeine Korrespondenz
- Durchführung von Site Inspections mit Gästen, Veranstaltern und Agenturen sowie selbstständiges Führen von Pre-Convention und Post-Mortem-Meetings
- Selbstständiges Führen von Verkaufsgesprächen im Rahmen der betrieblichen Vorgaben
- Erstellen von Bankett Forecasts und Unterstützung des Directors of F&B bei der Budgetierung
- Einsatz als Manager on Duty an 2 bis 3 Abenden pro Monat

Unsere Erwartungen

- Eine der anspruchsvollsten Aufgabe entsprechende Aus- und Weiterbildung (Fachkenntnisse, Leadership, Sozialkompetenz, IT-Know-how, Administration)
- Berufskarriere in traditionellen 5*-Hotels, Berufserfahrung im F&B und Front Office
- Teamplayer mit ausgesprochenen «Can-Do-Attitude», Flexibilität und charmanter Beharrlichkeit
- Deutsche Muttersprache – stilsicher in Englisch – französische Menüsprache – mündliche Italienisch-Kenntnisse von Vorteil
- Wohnsitzenahme im Oberengadin, ca. 30 Jahre alt, Interesse an einer längerfristigen Zusammenarbeit

Wenn Sie motiviert sind, in einem renommierten Traditionshaus Verantwortung zu übernehmen, erwarten Sie ein Arbeitsumfeld, das Ihre Erwartungen übertrifft. Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Kult Aitorper, Personalleiter, vielen Dank.

Interessante Saison- und Jahresstellen finden Sie auch auf unserer Homepage www.badruttspalace.com (Karriere)

BADRUTT's PALACE HOTEL

Via Serlas 27, CH-7500 St. Moritz - Switzerland
Phone +41 81 837 26 12
E-Mail <kultorfer@badruttspalace.com>

LJL
THE LEADING HOTELS OF THE WORLD™

11694-6117



Belvédère Hotels, Scuol – eine starke Gemeinschaft.

Hotel Belvédère: Das traditionsreiche, lebendige 4-Sterne-Superior Hotel mit SPA Vita Nova.

Romantik & Boutique-Hotel Guardaval: 4-Sterne-Boutique-Hotel mit ausgezeichnetem Gourmetrestaurant (GM).

Badehotel Belval: Das 3-Sterne Badehotel direkt beim Engadin Bad Scuol mit thailändischem Spezialitäten-Restaurant NamThai.

Per Mai 2011 oder nach Vereinbarung sind folgende Stellen zu besetzen:

Receptionistin Sekretärin Reservationsbüro

Ihr Profil

- fachlich fundierte Ausbildung mit Berufserfahrung
- Sie sind aufgeschlossen und kommunikativ
- flexibel und belastbar
- Sprachkenntnisse in Schweizerdeutsch/Deutsch, Englisch (Italienisch & Französisch von Vorteil)
- gute EDV-Kenntnisse Microsoft Office, Protel

Wir bieten

- eine interessante und vielseitige Tätigkeit
- zeitgemäße Anstellungsbedingungen in Jahresstelle
- wunderschöne Natur mit vielen Freizeitaktivitäten
- Studios und Mitarbeiterunterkünfte vorhanden

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

Belvédère Hotels Scuol, Esther Rausa,
Leiterin Administration-Buchhaltung-HR, CH-7550 Scuol
Tel. +41 81 861 06 06, mitarbeiterbuero@belvedere-scuel.ch



Die Hallenstadion Gastronomie gehört, zusammen mit den Hotels „Krone Unterstrass“ und „Sternen Oerlikon“, zur Wüger Gastronomie AG, welche sich vollständig in Familienbesitz befindet.

Um die Synergien und das Potential der Betriebe verstärkt zu nutzen und zu vermarkten, schafft die Wüger Gastronomie AG eine neue Position als

Salesmanager (m/w)

Arbeitsvolumen: 100%

Stellenantritt:

1. Mai 2011 - oder nach Vereinbarung

Tätigkeitsgebiet:

Ihre Hauptziele bestehen in der nachhaltigen Akquisition von Neukunden, der aktiven Pflege bestehender Kunden und einer messbaren Steigerung der Logiernächte und Bankettumsätze. Sie erarbeiteten Marketingmassnahmen für alle drei Betriebe und führen diese erfolgreich durch. Sie kreieren und vermarkten innovative, betriebsübergreifende Angebote. Sie vertreten die Betriebe an Fachmessen und pflegen gute Kontakte zu den Medien.

Anforderungsprofil:

Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfach- bzw. Marketingschule oder eine vergleichbare Ausbildung. Praktische Erfahrung im Bereich Sales und Marketing in der Stadt-Hotellerie werden vorausgesetzt.

Für diese Position sind ausgezeichnete Deutsch- und Englisch-Kenntnisse sowie ein guter Schreibstil unabdingbar. Weitere Sprachkenntnisse von Vorteil.

Sie bringen gute EDV-Kenntnisse (Word, Excel sowie Fidelio) und Freude an der Arbeit in einem lebhaften Team mit, sind gäste- und dienstleistungsorientiert und verfügen über angenehme Umgangsformen.

Alter ab ca. 26 - 40 Jahre.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen vorzugsweise per Mail an:

Wüger Gastronomie AG

Hallenstadion Gastronomie

Stefan Marxer

Wallisellenstrasse 45

8050 Zürich

Telefon 044 316 78 00

marxer@hasta-gastro.ch

www.hallenstadion.ch

www.hotel-krone.ch

www.sternenoerlikon.ch



Das Hotel Schützen Lauterbrunnen ist ein traditionelles, typisch schweizerisches *-Chalet mit 27 Zimmern, heimeligem, neu renoviertem Restaurant und Speisesaal mit 80 Sitzplätzen, rustikalem Grill-Stübli mit 25 Sitzplätzen sowie Gartenrestaurant mit rund 100 Sitzplätzen und atemberaubendem Ausblick auf die grandiose Bergwelt.**

Ab Mitte Mai/Mitte Juni suchen wir zur Verstärkung unseres Teams:

- Commis de Cuisine (100%) oder Chef de Partie (100%)
- Servicefachangestellte im Stundenlohn (2-3 Abende je Woche)
- Etagenmitarbeiterinnen im Stundenlohn (2-3 Tage je Woche)

Kommen Sie mit an Bord? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel & Restaurant
Schützen Lauterbrunnen
Andreas von Allmen
Fuhren 439
3822 Lauterbrunnen

Tel. 033 855 50 50
Fax 033 855 29 50
bewerbung@hotelschuetzen.com
www.hotelschuetzen.com

11721-6154

Gasthaus Adler Niedlikon

Wir suchen PER SOFORT oder nach Vereinbarung einen

Entremetier

Sind Sie jung und ehrgeizig, 17 GMP und einen Michelin-Stern mit unserem kleinen Team zu verteidigen?

Sie haben Ideen, die Sie gerne umsetzen möchten?

Dann sind Sie genau unser/e Mann/Frau. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

info@adler-nebikon.ch www.adler-nebikon.ch

Raphael Tuor, Vorstadt 4, 6244 Nebikon Tel. 062 756 21 22

11691-8134



Echt spannend.

Saas Fee/Saastal Tourismus

sucht zur Ergänzung in seinem Team eine/n initiative/n und zielorientierte/n

Meeting & Incentive Manager/in

Zu den wichtigsten Aufgaben dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle gehören:

- Ausbau des Business-Gruppengeschäfts (MICE)
- Aktive (telefonisch und persönlich) Akquisition und Betreuung von Neukunden
- Pflege der Bestandskunden
- Offert-, Vertragserteilung und Rechnungslegung sowie sämtliche Administration im Zusammenhang mit dem MICE- Geschäft
- Produktgestaltung und Koordination von Leistungen
- Vermarktung des MICE-Angebots

Sie bringen folgende Voraussetzungen und Fähigkeiten mit:

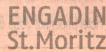
- Kaufmännische oder Hotelausbildung (z. B. KV, TFS, Hotel)
- Erste Erfahrung im Bereich Veranstaltungsverkauf und Akquise
- Sichere und gepflegte Kommunikation in Wort und Schrift
- Gute Sprach-Kenntnisse (D/E/F)
- Verkaufsflair und kommunikative Persönlichkeit
- Organisationstalent
- Fundierte Kenntnisse der MS-Office-Produkte
- Sympathische und gepflegte Erscheinung
- Hohe Flexibilität und Belastbarkeit

Stellenantritt: 15. Mai 2011 oder nach Vereinbarung

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen erwarten wir per Post oder per E-Mail bis zum 25. März 2011 an:

David Graefen, Marketingleiter, Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, 3906 Saas-Fee,
E-Mail: david.graefen@saas-fee.com

11721-6154



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. Mai 2011 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement einen

Produktmanager mit Schwerpunkt Printprodukte und Internet (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für die Produktion der saisonalen Kataloge inklusive Distribution. Dazu gehören die Beschaffung von Bildern, Foto-Shootings und die Bewirtschaftung der Bilddatenbank. Sie betreuen die Bereiche Pauschalen und Aktivitäten externer Leistungsträger auf unserer Homepage und sind verantwortlich für die interne Textdatenbank. Wir sind ein Team mit Freude an hochklassigen Leistungen.

Maloja

Sils

Silvaplana

St. Moritz

Celerina

Pontresina

Samedan

Bever

La Punt Chamues-ch

Madulain

Zuoz

S-chanf

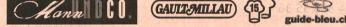
Zernez

Ihr Profil: Abgeschlossene Berufsausbildung oder Studium, Erfahrung in der Erstellung von Drucksachen und deren Distribution, hohe technische Affinität zum Verständnis von Internet und Datenbanken. Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit, Erfahrungen in der Projektarbeit und/oder Projektleitung. Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und Italienischkenntnisse.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Herrn Michael Baumann, Personalleiter, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch, michael.baumann@support-engadin.ch

11691-8134

**Karriereplanung –
einfach gemacht**
www.hoteljob.ch



11721-6154



randstad

Zürich, Tel. 058 201 45 30
bern@ch.randstad.com
Bern, Tel. 058 201 42 00
berm@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

OCHSEN

Hotel & Restaurant Menzingen

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlfsein am Dorfplatz von Menzingen/Zug und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, saisonalen Küche und guten Weinen.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima mit durchgehenden Arbeitszeiten in einem traditionsreichen, aber modernen Betrieb. Sind Sie eine perfekt deutsch sprechende, aufgestellte und erfahrene Servicefachangestellte mit gepflepter Erscheinung und tadellosen Umgangsformen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen Sie uns an!

Servicefachangestellte/r (m/w)

Stellenantritt 1. Mai 2011 oder nach Vereinbarung.
Andrea und Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen
Tel. 041 755 13 88, www.ochsenmenzingen.ch

Hotel-Restaurant Blüemlisalp** Grindelwald

Unser bekannter und gepflegter Hotel-Restaurantsbetrieb verfügt über 16 gemütliche Zimmer sowie über ein heimeliges Restaurant mit ca. 70 Sitzplätzen. Die Speisekarte bietet eine gütburgische Küche mit Spezialitäten aus eigener Landwirtschaft. Von der Sonnenterrasse (ca. 40 Sitzplätze) hat man einen wunderbaren Blick auf unsere schöne Bergwelt.

Zur Vervollständigung unseres kleinen Teams suchen wir per 1. April 2011 resp. 1. Mai 2011 folgende Teammitglieder:

Koch, der sich selbstständig arbeiten gewohnt ist sowie pflichtbewusste und freundliche **kaufmännische Mitarbeiter** für sämtliche Büroarbeiten und Mithilfe im Hotel-/Restaurant (D/F/E).

Falls Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu:

Herr A. Lohner, Hotel Blüemlisalp, 3818 Grindelwald
Telefon: 033 853 63 60 / Natel: 079 311 12 31
info@bluemlisalp-hotel.ch / www.bluemlisalp-hotel.ch

G R I N D E L W A L D

Hotel Kreuz & Post, zentral, international, genial
Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir per 20. Mai
eine/n motivierte/n, flinke/n, einsatzbereite/n

Servicefachangestellte/n

Sie führen selbstständig eine Station, sprechen D/E/evtl. F

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Aufgabe in unserem lebhaften À-la-carte-Restaurant mit Terrasse.
Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett, 3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 92 / www.kreuz-post.ch

Suchen Sie den aussergewöhnlichen Arbeitplatz? Mit täglichem, einzigartigem Ausblick auf die Alpen des Berner Oberlands, zum Beispiel auf Eiger, Mönch und Jungfrau? Für unser klassisches Bergotel auf 2'266 m ü.M., auf dem Grat des Breitzen Rothorns im Berner Oberland gebaut, suchen wir für unseren gepflegten Service auf die kommende Saison (ab 4. Juni – 23. Oktober 2011)

- Koch/Köchin (gelehrte*)
- Chef de Service*
- Service(fach)angestellte(r)*
- Receptionist(in)*
- Sous-Chef

* Nur Personal mit abgeschlossener Berufsschule und/oder Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Brienz Rothorn Bahn AG, Hotel Rothorn Kulm Ref. PHRK
Postfach, 3855 Brienz

Für telefonische Auskünfte bitte 041 488 14 20
Familie Bieri, Gastgeber Hotel Rothorn



Hotel*** in Engelberg (20 Rooms)

New start up situation, we are looking for dynamic staff with strong personality (Swiss working permit) that enjoy the spirit of working in Alpine resort and accept multi task responsibilities in a small organization. Pro-active, responsible and self motivated to deliver exceptional guest services.

Assistant Manager 100% (Availability May or June 1st 2011)
Min 3 years experiences and certificate in the hotel management or hospitality business, speaking and writing English & German, French will be appreciate!

Responsibilities:

- Reporting to Managing Director, assist and manage daily tasks & operation!
- Staff coordination, Administration support, Supervise marketing activities...
- Participate actively in the financial target.

Profile:

- Very good knowledge of PC Software (Fidelio) Excel, Words...!

House keeper 50% and/or 100% (Availability June 1st 2011)
Responsibilities:
Cleaning and maintenance of the rooms and hotel, including the laundry.

Profile:

Previous experience with similar responsibilities.

Trainee (June to October 2011)

Assist and participate in the daily operation, including back and front office responsibilities including services.

Profile:

Involved in an education program or in process to register.

Please send introduction letter with salary expectation and CV in English by email to jeanlaporte@bluemail.ch deadline Friday 25th March 2011.

1165-6127



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 Mitte Mai 2011 für die Sommersaison eine/einen

Servicemitarbeiter/in Küchenleiter/in, Jungkoch / Küchenhilfen (w/m)

Das ISO zertifizierte **Schiffcatering auf dem Thunersee** umfasst 1 Salon-Dampfer und 7 Motorschiffe mit total rund 1'500 Restaurationsplätzen und ist für das gesamte Catering vom kleinen Motorschiff mit 60 Sitzplätzen bis zum 400 plätzigen Luxus-Liner für Grossanlässe und Events verantwortlich. Auf den Kursschiffen werden die Gäste mit einem abwechslungsreichen, regionalen und saisonal wechselnden à la carte Angebot versorgt. Zudem werden regelmässig Caterings bei Charterfahrten durchgeführt.

Ihr Profil:

- abgeschlossene Berufslehre und Berufserfahrung (gilt nicht für Küchenhilfen)
- sehr gute Deutschkenntnisse
- flexibel, belastbar, teamfähig
- Stresserprob und qualitätsbewusst

Wir bieten:

- einen nicht alltäglicher Arbeitsplatz
- ein dynamisches Team
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an:

SV (Schweiz) AG
Josef H. Pircher
Restaurant Manager
Schiffcatering Thunersee
Postfach
CH-3600 Thun

SV Group
Passion for quality. Since 1914.

1170-6142

RESTAURANT HOTEL RÜTTIHUBELBAD

Für unsere Bio-Küche suchen wir per 1. April 2011 eine/n
Koch / Köchin

Ihre Hauptaufgabe

- Entremetier für Bankett- und à la Carte-Bereich

Ihr Profil

- Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin
- Motivierte Persönlichkeit
- Freude am Kochen mit biologischen Produkten

Wir bieten

- Abwechslungsreiches Arbeitsumfeld
- Mitarbeit in einem lebhaften, jungen Team
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Entlohnung und Ferien gemäss L-GAV

Nähtere Informationen zu unserer Institution finden Sie auf www.ruettihubelbad.ch.

Auskünfte zur Stelle erteilt Ihnen gerne Herr Max Gugelmann, Leiter Hotellerie & Gastronomie, Tel. 031 700 86 88

Sind Sie interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Hotel RüttiHubelbad AG
Personalwesen
RüttiHubel 29
3512 Walkringen

HOTEL GSTRADERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb. Mit seinen 64 Zimmern, Wellness-Anlage und seinen 2 Restaurants sowie einer Bar und Catering-Service bietet unser Betrieb ideale Voraussetzungen für eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Wir haben auf kommende Sommersaison folgende Stellen zu besetzen:

Chef de Rang (m/w)

Chef de Partie Entremetier

Wenn Sie gerne im Team arbeiten und eine «aufgestellte» Persönlichkeit sind, fühlen Sie sich sicher wohl bei uns. Neben den guten Arbeitsbedingungen, fairer Bezahlung und geregelten Arbeitszeiten erwartet Sie die herrliche Bergwelt des Saanenlandes.

Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie Albrecht Bühler.

Doris und Jost Huber-Schärli, CH-3780 Gstaad
Tel. +41 (0)33 748 63 63 - www.gstaaderhof.ch

1165-6111





Lebhafes 4*-Hotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten, 2 Restaurants, Bar & Diskothek.

Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams, haben wir auf die Sommersaison folgende Stelle neu zu besetzen:

Commis de cuisine – Gardemanger

Mit Kreativität und Freude am Beruf

Initiativen und positiv denkenden Berufsleute bieten Ihnen eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Besuchen Sie uns auf unserer Homepage.

www.spinne.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Spinne

A. & M. Kaufmann
3818 Grindelwald
Tel. 033 854 88 88 E-Mail: hotel@spinne.ch

1173-6169



Wir sind ein Ferienhotel mit 70 Betten und 150 Restaurationsplätzen, direkt am schönen Thunersee.

Direktionsassistentin/Aide du Patron

Eintritt April/Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle
Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind zwischen 25 und 32 Jahren alt? Mit Ihrer Ausbildung im Gastgewerbe eventuell mit abgeschlossener Hotelfachschule bringen Sie die nötigen Qualifikationen mit.

Sefa/Refa/m/w

Eintritt Juni oder nach Vereinbarung
Sie kommunizieren mündlich in d/e/f und verwöhnen unsere Gäste aufs Feinste.

Etagenmitarbeiterin

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Küchen/Officemitarbeiter

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Kreuz, Herr Hans Gosteli,
Dorfstrasse 32, 3706 Leissigen
033/847 12 31
oder info@kreuz-leissigen.ch
www.kreuz-leissigen.ch

Hotel-Restaurant Römerhof

sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter mit Berufskenntnissen Réceptionistin oder Büropraktikantin

D Muttersprache, F/E erforderlich, KV-Abschluss, PC-Kenntnisse.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Frau Bayer-Loretan

Hotel Römerhof

Rathausstrasse 16

3954 Leukerbad

1169-607

HOTEL ELITE

ART DECO HOTEL BIEL/BIENNE

Das HOTEL ELITE ist ein ****Businesshotel im Zentrum der Uhren- und Kommunikationsstadt Biel und gilt seit 80 Jahren als das führende Haus am Platz. Mit 67 Zimmern und 7 Juniorzimmern, einem Bankett- und Seminarbereich bis zu 250 Personen, der Trend-Bar „Baramundo“ und dem „Brasserie-Restaurant Elite“ bieten wir unseren Gästen ein sehr umfangreiches Angebot.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende motivierte Mitarbeiter mit solider Grundausbildung und der Position entsprechender Berufserfahrung. Französischenkenntnisse sind von Vorteil.

Souf-Chef (100%) m/w

Chef de Partie (100%) m/w

Night Auditor (40%) m

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns für weitere Informationen einfach an. (Telefon 032 328 77 77)

Hotel Elite, z.Hd. Herr Rémy Fischer
Bahnhoftstrasse 14, 2501 Biel/Bienne
remy.fischer@hotelelite.ch
<http://www.hotelelite.ch>

1170-6147

HOTEL GSTÄDERHOF

Das Hotel Gstaaderhof ist ein familiär geführter 4-Sterne-Saisonbetrieb mit hohem Qualitätsanspruch. Mit seinen 64 Zimmern, den zwei Restaurants und einer Bar, sowie einer Wellness-Anlage bietet unser Hotel die Infrastruktur eines Wohlfühl-Ferienhotels. Die weltbekannte Destination Gstaad ist ein Anziehungspunkt für ein internationales Publikum, aber auch für viele Schweizer Gäste.

Für unsere Reception suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Verstärkung:

Réceptionistin, Réceptionist

in Jahres- oder Saisonanstellung.

Ihr Anforderungsprofil:

- Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung und bereits Erfahrung an einer Hotel-Reception.
- Sie bleiben auch in herausfordernden Situationen ruhig und freundlich
- Sie sind kontaktfreudig und lieben den Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt.
- Sie arbeiten gerne im Team und leisten selbstständig Ihren Beitrag zum Gelingen der vielfältigen Aufgaben.
- Eine gesunde Portion Humor und Herzlichkeit gehören zu Ihnen Naturrel.

Ihr Aufgabengebiet:

- Betreuung unserer Gäste
- Check-in und Check-out
- Reservationen und Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch
- Abwechslungsreiche administrative Arbeiten an der Reception.

Sie erwarten:

- Ein motiviertes Team
- Zeitgemäße Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV 2010.
- Eine Unterkunft in unserem Personalhaus mit Highspeed-WLAN und Kabelfernsehen.
- Neben der Arbeit haben Sie in Gstaad für die Freizeit die besten Möglichkeiten, informieren Sie sich unter: www.yourgstaa.ch.
- Ein sicherer Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten.

Wenn Sie Interesse haben, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder Mail. Für weitere Fragen besuchen Sie unsere Website: www.gstaaderhof.ch oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Gstaaderhof

Doris Huber

Lauenstrasse 19

3780 Gstaad

Tel. +41 (0)33 748 63 63

Fax +41 (0)33 748 60 60

gstaaderhof@gstaad.ch



KARTAUSE ITTINGEN

Wir machen uns fit für die Saison...

...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 Kursräumen 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

in Fest- oder Saisonstellen folgende Profis:

Chef de Service/Stv. Restaurationsleiter

Seminar- und Eventkoordinatorinnen

Restaurantfachleute

Köche

Aushilfen für den Bankettservice

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

1172-6161



+++

LUST AUF EINE LUFTVERÄNDERUNG?

Das Waldhotel Davos ist das perfekte Haus für Individualisten und Genussmensen, die Entspannung und Ruhe suchen. Das geschichtsträchtige Haus war Vorbild für den weltberühmten Roman "Der Zauberberg" von Thomas Mann.

Möchten Sie in diesem besonderen Haus Teil des jungen und motivierten Teams sein?

Für die kommende Sommersaison 2011 sind folgende interessante Stellen zu besetzen:

CHEF DE RANG

Gourmetrestaurant

SERVICEMITARBEITER/-IN

Saalrestaurant

DEMI-CHEF DE PARTIE

Gourmetrestaurant

CHEF DE PARTIE

Saalrestaurant

ANFANGS-KÜCHENCHEF

Saalrestaurant

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten und Ihre vollständige Bewerbung, welche Sie bitte an Frau Ulrike Seger (ulrike.seger@waldhotel-davos.ch) oder an untenstehende Adresse senden.

WALDHOTEL DAVOS

Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon +41 (0)81 415 15 15, Telefax +41 (0)81 415 15 16
info@waldhotel-davos.ch, www.waldhotel-davos.ch



1170-6162

FachberaterIn Hotline 80–100 %

Sie beraten telefonisch und schriftlich unsere Kundschaft als erste Kontaktperson bei Anwendungsproblemen unserer Produkte und sind somit ein/e wichtige/r Image-TrägerIn unserer Firma. Ihre Kollegen im Aussendienst schätzen Sie als kompetente/n AnsprechpartnerIn. Die Assistantin Fachberatung kann sich auf Sie als zuverlässige Unterstützung in allen administrativen Belangen voll verlassen.

Sie verfügen über Erfahrung im Haushirtschaft-/Gastronomiebereich, sind mit Leib und Seele Hobbyköchin/-koch und haben auch ein technisches Interesse. Sie haben ein Flair für Kochen/Backen/Waschen, können sich durchsetzen und bewahren auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf. Sie sind sich gewohnt, Ihre Aufgaben engagiert und selbstständig zu erledigen. Zudem verstündigen Sie sich sicher mit unseren Kunden in Deutsch und mündlich Französisch und es fällt Ihnen leicht, ihre MS Office-Kenntnisse im Alltag anzuwenden. Sind Sie zudem dienstleistungs- und kundenorientiert, ein Organisationstalent und mindestens 25 Jahre alt? Dann sollten wir uns kennen lernen.

Wollen Sie mit uns neue Wege gehen und diese Chance wahrnehmen? Es erwarten Sie ein interessantes und abwechslungsreiches Aufgabengebiet in einem lebhaften Umfeld. Wir sind ein Unternehmen, welches Sie in Ihrer neuen Tätigkeit unterstützt, in dem Sie sich entfalten können und in dem menschliche Werte wichtig sind.

Schreiben Sie uns, wir freuen uns darauf!

ELECTROLUX AG

Irene Keller, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich
irene.keller@electrolux.ch, www.electrolux.ch

1172-6174

GDI GOTTLIEB 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 des Veranstaltungsortes des GDI 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 Veranstaltungsverkauf
- 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
- Kommunikationsstärke
- 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

Berghaus Bärtschi Engstligen AG
Engstligenalp 2000 m ü. M.
3715 Adelboden

Ab sofort bis anfangs Mai 2011
sowie auch für die Sommersaison 2011
suchen wir
erfahrenen Jungkoch m/w
CH bis 30-j.

für Sommersaison 2011
(anfangs Juni 2011 bis Ende
Oktober 2011)

Serviceangestellte CH
Lohn nach L-GAV
Auf autofreier Alp / schönes Skigebiet
(5 Min. vom Haus)
Zimmer vorhanden
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
Michael Bärtschi
Tel. 033 673 13 73
berghaus@bluewin.ch

11706-6143

HOTEL
BERGSONNE

SPEISEN MIT WEITBLICK

Auf der Rigi am Vierwaldstättersee,
stilvolles ***Unique-Hotel
mit 15 Zimmern/Suiten und exklusivem
Restaurant (14 GM Punkte).

In unser erfolgreiches Team
suchen wir ab Anfang Mai

Servicefachangestellte/n

Sie lieben die Betreuung
anspruchsvoller Gäste.

Wir freuen uns auf Sie.
Doris & Willy Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
www.bergsonne.ch
welcome@bergsonne.ch
T 041 399 80 10
F 041 399 80 20

Zur Verstärkung unseres Teams suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung
folgende Mitarbeiter

**Koch/Jungkoch/Entremetier
und
Servicefachmitarbeiterin**

Wir freuen uns auf Ihre komplette Be-
werbung inkl. Foto per Post od. E-Mail.

Hotel Drei Könige
Maja und Werner Hübscher
Paracelsuspark 1

Info
werner.huebscher@hotel-dreikoenige.ch
Tel. 055 148 00 00

11706-6144



Zermatt –
einer der bekanntesten Ferienorte der
Alpen bietet für Berg- und Schnee-
begeisterte mit seinen zahlreichen
Freizeitaktivitäten den idealen Ort für
eine Jahreszeit.

Unser traditionelles 4***-Romantik-
Hotel Julen wurde durch herzliche
Gastlichkeit und ungezwungenes
Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste
auch weiterhin hervorragend
verwöhnen zu können, suchen wir noch
folgende qualifizierte und motivierte
Mitarbeiter/innen:

ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

Chef de Partie

und ab 1. April 2011

Réceptionistin

jewells in Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit Foto und Lebenslauf an folgende
Adresse:

Romantik-Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 986 76 00
Telefax +41 27 986 76 76
Internet: www.julen.com
E-Mail: info@julen.com

11631-6000

Sie sind unser Gewinn!



Chef de Partie (m/w) 100%

Die Liebe zu Ihrem Beruf und eine Prise Kreativität zeichnen Sie neben Ihren guten Fachkenntnissen aus. Sie haben ein Flair für die kalte Küche und arbeiten gerne im à la carte, sowie im Bankettbereich.

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



www.grandcasinoluzern.ch



**Wir suchen das
«Tüpfchen auf dem i»**

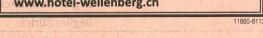
Für unser romantisches, familiäres, direkt an den Bergbahnen gelegenes Apparthotel mit 30 Betten und einem beliebten Spezialitätenrestaurant mit 80 Plätzen, benötigen wir zur Entlastung der Direktion ab Ende Juni 2011 in Jahresstelle eine(n)

**Betriebsassistenten/-in
(D/F/E)**

Sie sind eine dynamische, flexible Persönlichkeit mit Front-Office-Erfahrung und haben eine Hotelfachschule oder eine kaufmännische Ausbildung im Tourismus absolviert? Gespannt warten wir auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Margaretha & Léonie Voide-Bumann
Appart-Hotel La Gorge
Blomattenweg 2, CH-3906 Saas Fee
Tel. +41 27 958 16 80
www.lagorge.ch / la.gorge@saas-fee.ch

11732-6106



Hochgebirgsklinik Davos
Die Hochgebirgsklinik Davos ist eine hoch spezialisierte Akut- und Rehabilitationsklinik zur Behandlung von Allergien, Erkrankungen der Atemwege, der Lunge, der Haut und der Augen.

Wir suchen eine/n

Diätkoch/Diätköchin

Sie sind eine teamfähige, flexible und belastbare Persönlichkeit mit hoher Fachkompetenz. Sie verfügen über eine Diätkochausbildung und können Berufserfahrung vorweisen.

Wir bieten Ihnen ein sehr interessantes Arbeitsgebiet in einem angenehmen Umfeld.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an Frau A. Gujan, Personalbüro. Fürstellenbezogene Ausküsse wenden Sie sich an Herrn M. Belz, Leiter Küche.

Hochgebirgsklinik Davos
Hermann-Burchard-Strasse 1 - CH-7265 Davos Wolfgang
Tel. 0041 (0)81 417 44 44 - www.hochgebirgsklinik.ch -
E-Mail: annagret.gujan@hkg.ch

11631-6000

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.



Eine Dienstleistung von 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
Direktionsassistent/-in	Region Bern	J25732
Praktikant/in Direktion	Region Zürich	J25912

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Assistant Front Office Manager	Region Basel	J25909
Reservation Clerk	Region Basel	J25916
Rezeptionist/in	Region Bern	J25739
Réceptionniste	Region Bern	J25881
Rezeptionist/in	Region Bern	J25941
Chef de Reception	Region Bern	J26019
Assistant Front Office Manager	Region Bern	J25995
Front Office Manager	Region Bern	J25996
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J25959
Guest Relation Manager	Region Bern	J25957
1. Concierge	Region Bern	J25955
Receptionistin	Region Bern	J26013
Front Office Manager/in	Region Bern	J25960
Front Office Mitarbeiterin	Region Bern	J25961
ReceptionistIn / EmpfangsmitarbeiterIn	Region Bern	J25970
Empfangssekretärin	Region Bern	J25910
Réceptionist	Region Graubünden	J26000
Reservierungsassistent/in	Region Graubünden	J25738
Stv. Chef de Réception	Region Graubünden	J25737
Reservierungsmitarbeiter	Region Graubünden	J25734
Service-und ReceptionsmitarbeiterIN	Region Graubünden	J25854
Chef de reception	Region Graubünden	J25876
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J25982
Réception/Gästeempfang	Region Oberwallis	J25999
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J25928
Réceptionist/in (50%)	Region Zürich	J26006
Front Office Manager	Region Zürich	J25997
Réceptionnistin	Region Zürich	J25887
Réceptionspraktikant/In	Region Zürich	J25740
Réceptionist/in (80%)	Region Zürich	J26021
Receptionist/in (England - Region Dorset)	International	J26001
Réceptionist/in	Tessin	J26007
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80-100%	Region Freiburg	J25736

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie	Region Bern	J25983
Commis pâtissier	Region Bern	J25866
Commis de cuisine	Region Bern	J25865
Private cook	Region Bern	J25969
stv. Küchendirektor	Region Bern	J25954
Sous-chef	Region Bern	J25953
Privatkoch	Region Bern	J25944
Sous-chef	Region Bern	J25940
Chef de partie	Region Bern	J25939
Executive Sous-Chef	Region Bern	J25936
Küchenchef	Region Bern	J25934
Demi-chef de partie	Region Bern	J25920
Teamleiter Küche (Sous Chef)	Region Bern	J25994
Frühstückskoch/-köchin	Region Bern	J25992
Commis de Cuisine	Region Bern	J25991
Sous-chef	Region Bern	J25986
Commis de cuisine	Region Bern	J25985
Chef de partie	Region Bern	J25984
Commis de cuisine	Region Bern	J25976
Chef de Partie	Region Graubünden	J26009
Chef de partie	Region Graubünden	J25875
Küchenchef	Region Graubünden	J25874
Hilfskoch	Region Graubünden	J25855
Chef de Partie	Region Graubünden	J26012
Jungkoch	Region Mittelland (SO,AG)	J25895
Demi-chef pâtissier	Region Oberwallis	J25981
Chef de partie	Region Oberwallis	J25980
Sous-chef	Region Oberwallis	J25979
Chef de Partie	Region Oberwallis	J25931
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J25925
Mediamatiker/in / EDV- Support	Region Zentralschweiz	J25926
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J25929
Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J26014
Chef Saucier	Region Zürich	J25913
Chef Saucier	Region Zürich	J25911
Tournant /Jungkoch	Region Zürich	J26023

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch Tournant	Region Zürich	J26008
Commis de cuisine	Region Zürich	J25743
Chef de Partie	Region Zürich	J25859
Commis de cuisine	Region Zürich	J25860
Chef de partie	Region Zürich	J25892
Commis de cuisine	Region Zürich	J25891
1. Sous Chef Tagesstelle	Region Zürich	J25914
Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J25933
Demi-chef de partie (England - Region London)	International	J25973
Sous-chef (England - Region London)	International	J25974
Commis de cuisine (England - Region London)	International	J25977
Demi-chef de partie (Irlan - Region Cork)	International	J25921
Demi-chef de partie (England - Region Oxfordshire)	International	J25922
Chef de partie (England - Region Cotswolds)	International	J25923
Demi Chef de Partie	International	J25968
Chef de partie (England - Region London)	International	J25924
Commis pâtissier	Tessin	J25744
Commis de cuisine	Tessin	J25867

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettleiter temporär	Region Basel	J25917
F&B Director	Region Graubünden	J25863
F&B Praktikant	Region Ostschweiz	J25889
BarmitarbeiterIn für Hotelbar/Lounge	Region Zürich	J25857
Project Manager F&B	Region Zürich	J25905
BarmitarbeiterIN	Region Zürich	J25858
Seminar und Kongress KoordinatorIn	Region Zürich	J25856
Steward (Restaurant)	International	J25966
Bankettleiter temporär	Region Basel	J25918
Commis de Rang	Region Bern	J25988
Chef de Service	Region Bern	J25990
Restauranteleiter	Region Bern	J25958
Leiter Take away und Catering	Region Bern	J25951
Servicefachangestellter	Region Bern	J25950
stv. Restauranteleiter	Region Bern	J25949
Servicefachangestellte	Region Bern	J25948
Serviceangestellter	Region Bern	J25947
Teamleader Service	Region Bern	J25946
Commis de rang	Region Bern	J25938
Mitarbeitende/r Bankett & Room-Service	Region Bern	J25919
Chef de service	Region Bern	J26002
Chef de bar	Region Bern	J26003
Mitarbeiter/in Service 80 %	Region Bern	J26017
Commis de Bar	Region Bern	J25987
Chef de Bar	Region Bern	J25989
Servicemitarbeitende/r	Region Bern	J25745
Verantwortlicher Bankett / Event	Region Bern	J25965
Restauranteleiter	Region Bern	J25963
stv. Restauranteleiter	Region Bern	J25962
Chef de rang	Region Graubünden	J25937
Barfachfrau/-mann	Region Graubünden	J25873
Chef de service	Region Graubünden	J25872
2. Maitre d'hôtel / Sommelier	Region Graubünden	J25870
Servicefachangestellte	Region Oberwallis	J25930
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J25880
Chef de rang / Stv. Gastgeber	Region Zentralschweiz	J25879
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J25927
Service- und Barmitarbeiter	Region Zentralschweiz	J26016
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J26020
Stv. Geschäftsführer	Region Zürich	J25864
1. Chef de Service	Region Zürich	J25861
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25741
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J25742
Chef de Service	Region Zürich	J25752
Service-Allrounder	Region Zürich	J25733
Service/Barmitarbeiterin	Region Zürich	J25904
Restauranfachmann 80%	Region Zürich	J25900
Chef de rang	Region Zürich	J25893
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J26022
Bar- und Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J26018
Chef de Rang	Region Zürich	J26010
Servicemitarbeiter/in	ganze Schweiz	J25894
Chef de rang (England - Region West England)	International	J25886
Commis de rang (England - Region West England)	International	J25975
Commis de rang (England - Region London)	International	J25978
Bar Steward w/m - Mein Schiff	International	J25967
Chef de rang (England - Region Devon)	International	J25882

HESSE

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

Erfahrenes, erfolgreiches Hotelier-Paar sucht

mittelgrosses Hotel Garni

in der Deutschschweiz zur Miete oder Pacht mit mindestens 5-Jahres-Vertrag. Vertragsbeginn kann flexibel sein.

Angebote an: p.schiess@hotmail.com

11700-6140

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen interessante Betriebe:

3 Sterne-Hotel im Oberengadin mit 80 Betten ***

3 Sterne-Hotel im Oberengadin mit 44 Betten und Erweiterungsprojekt auf 80 Betten ***

3-Sterne-Hotel im Engadin mit 40 Betten und 3'000 m² Baulandreserve ***

Hotel-Restaurant im Kt. Aargau mit Fr. 5 Mio. Umsatz - nur Fr. 0.8 Mio. Eigenkapital ***

3 Sterne-Hotel Region Rapperswil mit 80 Zimmer und Appartements ***

Baubewilligtes Hotelprojekt inkl. 16'000 m² Land an der A3 Zürich-Bern mit 150 Zimmer und Businesscenter mit 3'000 m² zu verkaufen ***

Suchen Sie einen anderen Betrieb geben Sie uns bitte Ihre Anforderungskriterien bekannt.

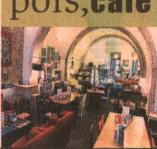
Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 - Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

11500-6154

LISSABON/Portugal:

pois,café

Öster./internat. Café/Restaurant zu übergeben. Ablöse/Miete, Altstadt, 120 m², 50 Sitzpl., grosser Anteil an Stammk. u. Touristen. Empfohlen in Reiseführern (Lonely Planet, Routard, Süddeutsche usw.). Zuschriften unter pois@poiscafe.com - www.poiscafe.com



11700-6140

jz

Sie möchten Ihr Hotel verkaufen?

- zum bestmöglichen Preis
- mit professioneller Unterstützung

Wir bieten Ihnen:

- Finanzkräftige Investoren
- Diskretion nach aussen
- Transparency für Sie
- Persönliche Betreuung
- Langjährige Erfahrung

Jürg Zumkehr Unternehmensberatung
Specialist for Hotel Sales
3800 Interlaken / 033 822 63 84
www.zumkehr.ch
juerg.zumkehr@quicknet.ch

11731-6154

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang (England - Region Devon)	International	J25956
Chef de rang (England - Region London)	International	J25884
Chef de rang	Region Freiburg	J25871

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Etagengouvernante	Region Bern	J25956
1. Gouvernante	Region Graubünden	J25878
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J25942
2. Gouvernante	Region Oberwallis	J25983
Butler	Region Ostschweiz	J26015

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J25964
Sales Manager/in	Region Graubünden	J26005
Sales Manager/in	Region Mittelland (SO/AG)	J26004
Praktikant/in Geschäftsleitung	Region Zürich	J25862
E-Commerce Coordinator	Region Zürich	J25972
Junior HR-Manager	Region Zürich	J25906

Reiseleitung/ Tourismus

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Responsable de la Centrale de Réservation	Region Bern	J25735

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Masseur/in	Region Graubünden	J25877
Masseur/in	Region Oberwallis	J25943

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Engineer	Region Basel	J25971
Personal Assistant	Region Basel	J25915
Barfrau/-mann	Region Graubünden	J26011
Junge Hospitality Managerin	Region Zentralschweiz	J25888
Assistent/-in (80-100 %) Finanzierung	ganze Schweiz	J25890

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788 Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I	
B329 Chef de service - Gastgeber	54	AT	per sofort	D F E	
B1752 Empfang, Reception, Housekeeping	28	CH	per sofort	D E	
B1674 F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E	
B1729 Herausforderung	50	CH	per sofort	D F E E S	
B731 Küchenchef	43	DE	per sofort	D F E	
B140 Personal, Geschäftsführung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E	
B1822 Réceptionist	35	CH	per sofort	D F B	
B1574 Réceptionist oder Back Office	53	CH	per sofort	D F E	
B1736 Reiseleitung / Reception	24	CH	per sofort	D F E S	
B1813 Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter	32	HU	per sofort	D E	
B1148 Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D	
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 7.3.2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

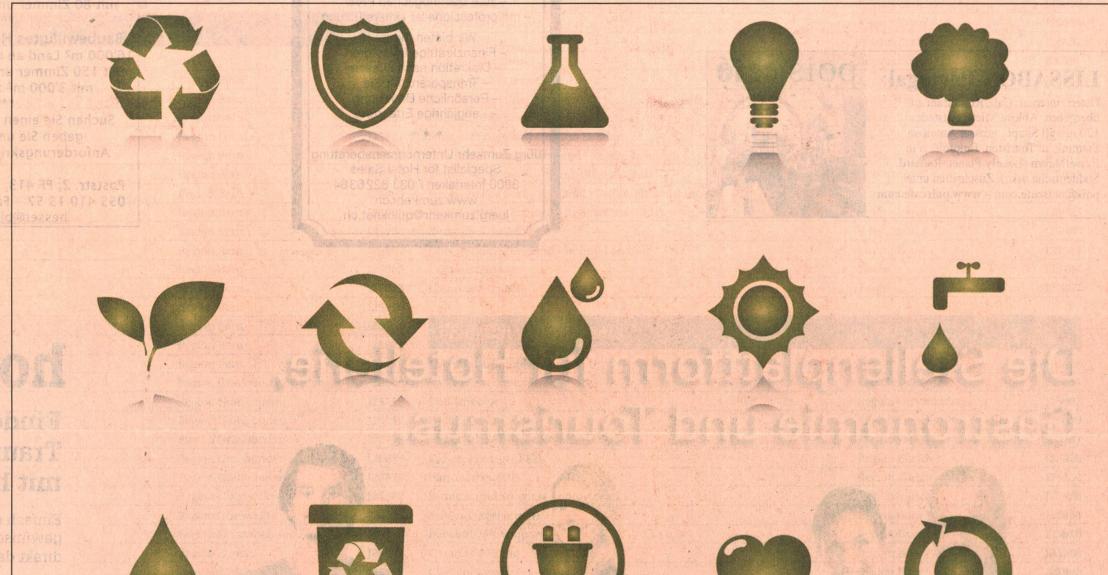
htr hotel revue Nr. 10 / 10. März 2011

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

htr hotel revue

Label-Dschungel

Bei der Auswahl des geeigneten Nachhaltigkeitslabels sind Marktpositionierung und Ambitionen eines Hotels entscheidend.



Nachhaltigkeitslabels



MONIKA GÜNTNERPERGER
PROJEKTLEITERIN
WIRTSCHAFTSPOLITIK
HOTELLERIESUSSUE

Kritische Stimmen behaupten, Nachhaltigkeit sei lediglich ein Trend- und Marketinginstrument, ein Geschäft, in welchem sich mit schlechtem Gewissen Geld verdienen lasse. Diese Betrachtungsweise greift jedoch zu kurz. Die nachhaltige Unternehmensführung ist im Tourismus und insbesondere in der Hotellerie schon lange kein Fremdwort mehr und wird in vielen Betrieben gelebt. Das Thema Nachhaltigkeit findet zunehmend auch in relevanten Regelwerken ihren Niederschlag, so beispielsweise im Wachstumsbericht des Bundes zum Tourismusstandort Schweiz.

Nachhaltigkeitslabels

Eine Möglichkeit für den Hotelier, seine Bestrebungen im Bereich Nachhaltigkeit auch gegen außen sichtbar zu machen,

sind Nachhaltigkeitslabels. Doch welches der vielen Gütesiegel und Labels eignet sich für welchen Hotelbetrieb? Dieser Frage geht die von hotelleriesuisse in Auftrag gegebene Studie «Nachhaltigkeitslabels in Tourismus und Hotellerie» der Hochschule Luzern nach. Die Vielzahl unterschiedlich ausgerichteter Labels macht deutlich, dass es nicht **das** richtige Label gibt. Verfolgt ein Hotelier das Ziel, die Energieeffizienz seines Berghotels zu verbessern, so eignet sich ein anderes Gütesiegel als für ein internationales ausgerichtetes Stadthotel. Es lohnt sich deshalb, im Vorfeld zu analysieren, welche Positionierung das Hotel verfolgt, welche Aspekte der Nachhaltigkeit (Umwelt, Wirtschaft, Soziales) das anzustrebende Label abdecken soll, und ob der internationale Bekanntheitsgrad des Labels eine Rolle

spielt. Die Wahl des Labels ist zudem abhängig von der individuellen Überzeugung des Hoteliers. Entscheidend ist, dass bei der Erlangung eines Labels auch die Mitarbeiter involviert werden, denn sie sind diejenigen, welche die Strategie im Alltag leben müssen. Vermehrt nutzen auch Reiseveranstalter die Signalwirkung von Nachhaltigkeitslabels. So arbeitet beispielsweise Kuoni seit zwei Jahren mit dem Travelife-System zusammen, das Standards für ethische, soziale und ökologische Aspekte in der Reisebranche festlegt. Dadurch können Reisende gezielt nach Unterkünften rund um den Globus suchen, die sich aktiv für den Schutz der Umwelt einsetzen und die lokale Bevölkerung unterstützen. Vor Kurzem wurde das Hotel Belvedere in Grindelwald als erstes Hotel der Schweiz mit dem

Travelife Gold Award für sein Engagement im Bereich Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

Energiesparmassnahmen

Auch für Hotels, für die nicht primär die Erlangung eines Labels im Vordergrund steht, bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, ihren ökologischen Fussabdruck zu verbessern. Die von hotelleriesuisse gemeinsam mit dem Bundesamt für Energie, der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW), BKW FMB Energie AG und Romande Energie betriebene Internetplattform hotelpower.ch bietet effektive und branchenspezifische Lösungen im Bereich Energieeffizienz und erneuerbare Energien.

Die Label-Studie ist abrufbar unter
www.hotelpower.ch

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association