Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 16

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: 05.12.2025

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

stellengeweighten de la branche de la branch

htr hotel revue Nr. 16 / 21. April 2011



Sie suechet - mier findet!

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





Stelle suchen – Stelle finden www.hoteljob.ch

Inhalt/Sommaire	
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	2-6
Suisse romande	
Svizzera italiana	7
International/Marché international	11-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	
Immobilien	7

Kommunikation

Mit der richtigen Strategie kann der Einsatz von Social Media mehr als nur das eigene Marketing unterstützen.



Social Media ist mehr



THOMAS HENDELE INHABER SOME COMMUNICATION WWW.SOME-COMMUNICATION.DE

Wer sich mit Social Media beschäftigt, regelmässig Blogs, Zeitungsartikel oder mal ein Buch zum Thema liest, sich mit Experten austauscht und Kongresse besucht, gewinntschnellden Eindruck, Social Media seien nur etwas, um das eigene Marketing voranzutreiben. «Social Media Marketing» – das scheint ein untrennbarer Begriffzu sein.

Doch Social Media ist mehr: Social Media ist Kommunikation. Das Wort stammt aus dem Lateinischen und bedeutet so viel wie teilen oder etwas gemeinsam machen. Teilen, also Kommunikation, ist ein Grundbedürfnis des Menschen, und so sind die Social Media eine Weiterentwicklung dessen, was der Mensch bereits seit Jahrtausenden macht: sich mitteilen, Erlebtes teilen, etwas gemeinsam machen. Das Inter-

net und vor allem der Wandel vom sog. Web 1.0 zum Web 2.0 hat einen Kommunikationswandel hervorgerufen, dem sich Hotels heute nicht mehr verschliessen können.

Vom Konsumenten zum Produzenten

Gäste begnügen sich heute nicht mehr mit einem Hotelprospekt aus dem ein reichhaltiges Frühstücksbuffet» hervorgeht, vielmehr begeben sie sich auf «Spurensuche» im Internet: Hotelwebsites und Bewertungsportale werden durchstöbert, Hotelfotos anderer Gäste auf Flickt gesucht, Geiegenen Freunde inden Social Networks befragt. Laut einer Umfrage (Nielsen) vertrauen 90% auf Empfehlungen ihrer Freunde, 70% auf online gepostete Meinungen. Doch Gäste sind nicht nur vom Konsumen-

ten zum Produzenten geworden und erstellen heute eigene Inhalte wie Hotelbewertungen. Durch die immer stärkere Durchdringung des Internets in allen Bereichen des Alltags erwarten Gästemehr von Hotels, als nur die reine Informationsbereitstellung auf einer Website. Sie erwarten eine Kommunikation über alle Kanäle. Einer Umfrage (Detecon.com) zufolge glauben beispielsweise 70% an «Social Media als Servicekanal der Zukunfb.

Social Media und Customer Relationship

Aus dem Bereich des Customer Relationship Managements (CRM) ist Social Media nicht mehr wegzudenken. Durch die immer stärkere Verbreitung des Internets war es irgendwann einfacher, eine E-Mail statt eines Briefes zu schreiben. Heute verbringen Gäste immer mehr Zeit in Social Networks – da ist ein Facebook Post schneller geschrieben als eine E-Mail, und so wundert es nicht, dass immer mehr Gäste die Kommunikation mit dem Hotel auch in Social Networks suchen. Hierlohnte sich, rasch zu reagieren und auch auf kritische Einträge einzugehen. Das schafft Vertrauen und hilft, eine längerfristige Beziehung zu Kunden aufzubauen.

Ganz gleich ob Marketing, Vertrieb oder CRM-Social Media können alle Unternehmensbereiche unterstützen. Wer den Weg ins Social Web strategisch plant, seine Ziele genau definiert und Social Media im gesamten Unternehmen integriert, wird sie erfolgreich nutzen und wird längfristig wettbewerbsfähig bleiben.

Alles über Aus- und Weiterbildung www.hoteljob.ch

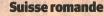


Beruf und Hobby.
CentreCIEL-F 79370 CELLES s/Belle 0043 756220697

HF Hotelmanagement

Der Wea zum Ziel...







Meissenberg Zug Psychiatrische und Psychotherapeutische Spezialklinik für Frauen

Unsere psychiatrisch-psychotherapeutische Privatklinik für Frauen liegt am südlichen Stadtrand von Zug über dem Zugersee in wunderschöner, ruhiger Umgebung.

Wir brauchen Verstärkung und suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine/r

Köchin/Koch

Bei uns kommen Ihre Kochkünste für unsere Patientinnen, Mit-arbeiter und bei diversen Anlässen zum Tragen. Sie sorgen für eine fachgerechte, neuzeitliche und saisonale Zubereitung der Gerichte in der kalten und warmen Küche, unter Einhaltung un-serer Hygienerichtlinien und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitätiv hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreu-den.

- Ihr Profil:

 Abgeschlossene Berufsausbildung
 Erfahrung in renommierten Hotels oder A-la-carte-Betrieben
 Freude an einer selbstständigen und verantwortungsvollen
- Aufgabe

 Teamfähig, flexibel und unternehmerisches Denken
- Gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Ihnen angenehme, geregelte Arbeitszeiten und gute Anstellungsbedingungen.

Für zusätzliche Informationen steht Ihnen Herr Patric Uhlmann, Küchenchef, 041 726 57 00, gerne zur Verfügung.

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

Klinik Meissenberg AG, Frau Marlies Bühler, (marlies.buehler@meissenberg.ch) Postfach 1060, 6301 Zug, Telefon 041 726 57 57, www.meissenberg.ch

Swiss School



Bereitet Ihnen der Umgang mit Studierenden aus aller Welt Freude? Wir suchen für unser Küchenteam in unserem Schulhotel Passugg per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeitende/n als

Chef de Partie bzw. praktischer Ausbilder (80 - 100 %)

Wollen Sie Ihre guten mündlichen Deutsch- und Englischkenntnisse einsetzen und bei der praktischen Ausbildung unserer Studierenden Ihre Fachkenntnisse weitergeben?

Vorzugsweise haben Sie Erfahrung in der "Vegetarischen

Bitte melden Sie sich für weitere Informationen bei unserem Executive Chef, Herr David Puser (081 255 17 02) oder senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Marco Haas, Leiter Betriebswirtschaft.

SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG Comercialstrasse 19, Postfach, CH-7007 Chur, Tel. +41 (0)81 255 11 25 marco.haas@ssth.ch, www.ssth.ch

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz). Tel./Fax 061 421 10 09 www.hotelia.ch

hotel restaurant catering

Bern, Tel. 058 201 42 00

carte

0 0

Genève, Tel. 058 201 49 00 geneve@ch.randstad.com Lausanne, Tel. 058 201 48 00 lausanne@ch.randstad.com Hotel Central-Résidence&Spa***, Leysin

104 chambres, 1 restaurant à la carte, 1 bar/caveau, piscine&wellness, salle de projection/aulà, salles de séminaires, parking couvert, à 200 m du ski

Poste de direction/couple de direction

Nous offrons: Place à l'année dans une station dynamique Salaire intéressant et cahier des charges précis Recherche de clientèle faite par le propriétaire

Nous demandons:
Expérience de direction d'hôtel et restauration
Langues français/allemand/anglais
Implication dans l'exploitation, flexibilité, entrepreneur, organisation et dynamisme

Jean-Claude Bonelli, Hôtel Central-Résidence&Spa, Route Belvédère, 1854 Leysin. Tel. +41 79 446 25 35 info@bonellihotels.ch www.bonellihotels.ch

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.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

- immobilierrevue / marché immobilier

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

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

Monbijoustrasse 130, Postrach, 30UI Berli, Fieldon 137, 137, 22, National Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger Kundenberatung / 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
— Stellenangebort / Demandes d'emploi
— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
— CHF 1.60
— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus
— CHF 1.80
— Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

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

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

Immobilienrevue / marché immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces – Immobilien / immobilier – Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

- Ausgabe / Numéro Anzeigenschluss / Délai

Nr. 17/2011 Erscheint / Parution

21, 4, 2011/Do. 9,00 Uhr

2 5 2011

Nr. 18/2011

Nr. 19/2011 9 5 2011

Nr. 20/2011 19. 5. 2011 16 5 2011

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

Nr. 29/30 / 21, 7, 2011

Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7. 7. 2011 Herstellung / Production: Büchler Grafino AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2010 / tirage contrôlés REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



Gastgeber für 5-Sterne-Traditionshaus im Berner Oberland

Wir suchen per Anfang Mai 2011 oder nach Vereinbarung einen dynamischen und motivierten

Herzblutgastgeber

Vereinen Sie fundierte Praxiserfahrung und Führungskompetenz mit Stilsicherheit und Herzlichkeit? Sind Sie unkonventionell in der Lösungsfindung und warten auf Ihre Chance, im Berner Oberland nachhaltig die Entwicklung eines bekannten Unternehmens mitzuprägen?

Nutzen Sie die Gelegenheit – wir freuen uns auf Sie! Unter Chiffre 12561-6430 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Gasthof Krone, im Zentrum von Adliswil

Neue PächterIn für gut erschlossenes Restaurant mit kleiner Aussenterrasse und eigenen Parkplätzen ge-sucht. Der Betrieb verfügt über 515 m² Betriebsfläche mit 120 Sitzplätzen (Restaurant 60, Bar/Lounge 20, Saal 40 im 1. OG). Das Lokal und die Küche präsentieren sich in bestem Zustand.

Die Eigentümer-Familie sucht eine langfristige Lösung. Die neuen Pächter können ein eigenes Betriebskonzept umsetzen oder eines gemeinsam mit der Eigentümerin realisieren. Herzblut, Engagement und die Fähigkeit, die Krone langfristig zu führen sowie dem Riegelhaus eine Seele zu geben und sie zu einem lokalen/regionalen Anziehungspunkt zu machen, sind bei der Auswahl ausschlaggebend.

InteressentInnen senden bitte ihr vollständiges Dossier inkl. Foto an Peter Herzog unter peter.herzog@hc-ag.ch.





Die Firma Pause-Café SA mit Hauptsitz in Freiburg ist dynamisch wachsende Kaffeebarkette mit über 30 Filialen in Einkaufszentren in der ganzen Schweiz.

Unser Leitbild: vollste Kundenzufriedenheit durch hervorragende Qualität und optimalem Service in modernem Ambiente.

Für die Betreuung der Geschäftsführerinnen und deren Teams in unseren Kaffeebars suchen wir eine

REGIONALLEITER/-IN DEUTSCHSCHWEIZ 100%

auf den 1. September 2011 oder nach Vereinbarung

Anforderungen: Um diese abwechslungsreiche Stelle erfolgreich zu besetzen, verfügen Sie über hohe Sozialkompetenz, Erfahrung in der Mitarbeiterführung, Berufserfahrung in der Gastronomie oder einem ähnlichen Umfeld. Der Umgang mit Word/Excel/PowerPoint und Outlook ist für Sie selbstverständlich. Sie haben Ihren Wohnsitz in der Region Zürich und Ihre Muttersprache ist Deutsch, gute Französischkenntnisse werden vorausgesetzt. Sie verstehen es, direkt in den Verkaufspunkten die Bedürfnisse unserer Kunden zu erkennen, sowie die Teams zu motivieren und zu

Perspektiven: Es erwartet Sie ein spannendes, abwechslungsreiches, und vielseitiges Tätigkeitsfeld, in dem Sie sich mit grosser Selbständigkeit bewegen können. Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen, ein dynamisches aufgeschlossenes Team, gutes Betriebsklima.

Dann freuen wir uns auf ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per Post oder Mail an:

Pause-Café SA. Postfach 1600, 1701 Freiburg. pause-cafe@pause-cafe.ch



Kleine Welt. Grosser Genuss. Blausee.

Die Blausee AG ist Besitzerin der Blausee-Betriebe und Pächterin der St. Petersinsel-Die Blausee AG ist bestzein der Blausee-betriebe und rachterin der 3. Fetersinsel-betriebe. Die Betriebe am Blausee beinhalten den 22 Hektaren grossen Naturpark, das Hotel mit 18 Zimmern und Spa, das Restaurant am See mit grosser Sonnenterrasse (14 Punkte GaultMillau), eine Pizzeria, den Shop, sowie die bedeutende alpine Bio-Forellenzucht. Die St. Petersinsel-Betriebe umfassen das historische Klosterhotel mit 13 Zimmern (Historisches Hotel des Jahres 2010), den Shop, sowie zwei Restaurants mit vielen speziellen Räumen und grossen Terrassen

Zur Führung dieser national bekannten Betriebe suchen wir die erfahrene, motivierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Direktor

Sie übernehmen die Führungs- und Ergebnisverantwortung für die Gesamt-unternehmung. Ihre Hauptaufgaben sind Budgeterstellung mit Kennzahlen und Kontrolle, Umsetzung der vereinbarten Strategie und der Zielsetzungen, Personalführung, Vermarktung der einzelnen Betriebe, Betreuung der Key Accounts, Zusammenarbeit mit den einzelnen Tourismusregionen, Weiterentwicklung der Marke Blausee, Event-Betreuung wie das Kino Open-Air etc. Sie rapportieren direkt dem Verwaltungsrat der Blausee AG. Ihnen zur Seite stehen ein erfahrenes Kader und je nach Saison bis zu 100 Mitarbeitende.

Sie verfügen über eine solide Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie (US oder NDS HF hotellerie suisse) oder über eine vergleichbare Ausbildung, sowie einen Leistungsnachweis in der mehrjährigen und erfolgreichen Führung eines ähnlichen

Sie haben die Fähigkeit sich in verschiedenen Themen rasch zurechtzufinden, besitzen Fachwissen und Fachautorität, haben Sozialkompetenz, Empathie und Durchsetzungsvermögen. Sie können die Mitarbeitenden begeistern und haben das Flair, dem Gast Freude zu bereiten. Nebst Deutsch als Hauptsprache werden gute Kenntnisse in Französisch und Englisch erwartet. (Das Inserat richtet sich auch an Paare)

Machen Sie sich ein Bild → www.blausee.ch / www.st-petersinsel.ch

Sind Sie begeistert und motiviert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen per Mail an roland.berger@tune-quality.ch

(Roland Berger / tune management & training ag / www.tune-quality.ch)



Das bekannte und beliebte Bergrestaurant Kreuzboden in Saas-Grund sucht auf

region 2011/2012

Einen Gastgeber/Gastgeberpaar als Geschäftsführer

Welcher/welches die anspruchsvolle Aufgabe als Berggastronom mit viel Freude und Elan überneh men möchte

Voraussetzung nebst Fachwissen und entspre chender Erfahrung ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der für die Berg-gastronomie eigenen Seite eines schönen Berg-restaurants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebaute Ausrichtung weiterzupflegen

AG lassen einem innovativen Unternehmer/paar viel Spielraum für eigene kreative Ideen.

Falls Sie sich als Berg-Gastroprofi bezeichnen und das Gefühl haben, Sie könnten sich in den Walliser Bergen wohlfühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Möchten Sie gerne mehr erfahren? Wir freuen uns über Ihre detaillierten und vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bergbahnen Hohsaas AG

z.Hd. Manuela Geiser 3910 Saas-Grund manuela@hohsaas,info Telefon 027 958 15 80

Für Sie - als hoch motivierten Gastroprofi mit Herzblut - bietet sich die einzigartige Gelegenheit Ihr Können in einem stilvollen Gesellschaftshaus im Grossraum Zürich unter Beweis zu stellen

Gastgeber/in - Restaurantleiter/in

Sie sind idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung, Schweizer und haben eine Hotelfachschule erfolgreich absolviert.

Sie besitzen eine 10 jährige Berufserfahrung im F&B Bereich der gehobenen Gastronomie, davon mindestens 3 Jahre in Kaderfunktion/GF. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und sind leidenschaftlicher

Gastgeber.

Sie sind fähig ein Team zu übernehmen, zu führen und weiter zu entwickeln Sie organisieren professionell Bankette, Feiern und Partys für Gäste und Benützungsberechtigte. Sie sind offen für konstruktive Feedbacks. Sie besitzen ein sensibles Verständnis für Zahlen, sind lösungsorientiert.

Sie führen den gesamten Restaurant- und Küchenbereich. Sind verantwortlich für den Einkauf, die Angebots-Entwicklung, -Planung und -Umsetzung sowie für die Kalkulation. Sie führen mit Sozialkompetenz und fördern Mitarbeiter

Sie arbeiten selbständig und verstehen es den Kunden – als Teamplayer gemeinsam mit Service und Küche - ein Gesamt-Erlebnis zu bieten.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Position als Gastgeber - Restaurantleiter in einem gehobenen Restaurantbetrieb im Großraum Zürich. Das Restaurant und die Gesellschaftsräume sind einer auserlesenen Gruppe von Personen und ihren Gästen vorbehalten. Die Benützungsberechtigten - Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Wissenschaft, Politik, Sport und Kultur – erwarten in einem sympathischen Ambiente Gastfreundschaft und Kulinarik auf höchstem Niveau. Das Arbeitsverhältnis ist unbefristet. Das interessante Salär bietet die Möglichkeit einer Erfolgsbeteiligung. Sie sind direkt der Vorsteherschaft unterstellt und werden von einem Gastro-Coach unterstützt. Idealerweise können Sie die Stelle ab August 2011 antreten.

Adrian Stalder freut sich auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke -Schwächeprofil und Zeugnissen. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail Zuschriften werden nicht beantwortet.



Adrian Stalder stalderprojects sagl www.stalderprojects.ch Via Muraccio 120 CH-6612 Ascona +41 79 629 61 88

Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens Dasfibele Astonis ist das führende First Class voller im - ashotelzimmen und zu lichtdurchfurteten Tagungsräumen im Heizen der Stadt
Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im
«Thal Garden» Felberineren vir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete
könglich-thalländische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal-Amkonge betochen
wir unsere Gaste mit heiss geliebtem aslatischem «Street-Food». Hausgemachte
Pasta und Hötzofen-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt
«La Cucina» mit 13 Punkten Gault Millau.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Bankett Küchenchef

Sie sind verantwortlich für die Produktion der Speisen für unsere Halbpensionsgaste aus Asien und den USA. Eberfalls unterliegt ihnen die Zubereitung für die Bankett, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung. Unsere 4 a-la-carte-Restaurants unterstützen Sie mit Milse-en-place. Um diese Herausforderung meistern zu können bringen Sie eine erfolgreich abgeschlossene Berüfslehre zum Koch sowe mehrjährige Berüfserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Ihre ihnen unterstütlen Mitarbeitenden führen Sie motvierend und qualifatsbewast. Sie sind Koch aus Leidenschaft, flexbel und belastbar. Ihre sympatisches und aufgeschlossenes Wesen runden ihr Profil ab.

Asiatischer Koch mit Sushi-Erfahrung

Die asiatische Küche dem Mekong-Fluss entlang ist Ihnen bestens vertraut und Sie bringen neben langjähriger Erfahrung am Wok auch Erfahrung mit Sushi-Gerich-ten mit. Ihre Arbeitsweise ist sauber und flink. Weiter zeichnen Sie sich aus durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft.

Commis de Cuisine

Zusammen mit dem Küchenchef Halbpension & Produktion sind Sie mitverantwortlich für die Produktion der Speisen für unsere Halbpensionsgäste aus Asien
und den USA. Eberfalls sind Sie zuständig für die Zubereitung der Bankett. Seminar- und Mitarbeiterverpflegung. Unsere 4 a-la-carte-Restaurants unterstützen
Sie mit Mise-en-place. Um diese Herausforderung meistern zu können, bringen
Sie eine erfolgreich abgeschlossene Berufslehre zum Koch sowie erste Berufserfahrung in grösseren Strukturen mit. Sie sind Koch aus Leidenskaft, flexible Iund
belastbar. Ihr sympatisches und aufgeschlossenes Wesen runden Ihr Profil ab.

Hilfskoch

Hilfskoch
Sie arbeiten in unserer Produktionstüche und bereiten die Spelsen für unsere
Halbpensionsgäste aus Asien und den USA zu. Ebenfalls heifen Sie bei der Zubereitung für die Bankett, Seminar- und Mtarbeiterverpflegung mit. Unsere a ä-lacarae-Restaurants unterstützen Sie mit Mise-en-place. Um diese Herausforderung
meisten zu können, bringen Sie Küchenerfahrung mit und haben bereits in einer
ähnlichen Position gearbeitet. Sie sin Hilfskoch aus Leidenschaft, Rekübel und Delastbar. Ihr sympatisches und aufgeschlossenes Wesen runden ihr Profil ab.

Servicemitarbeiter/-in Restaurant Mekong
Sie ein Gastgeber? Fällt es Ihnen leicht, fremden Menschen mit einem Läch

Sidd sei ein Gastgeber? Bilt eis Innen leicht, fremden Menschen mit einem Lächeln zu begegnen und dafür Sorge zu tragen, dass sie sich vom ersten Augenblick an in fremder Umgebung rundum wohl fühlen? Sies ind kommunikativ und aufge-schlossen und haben Spaß daran zusammen mit unserem jungen motivierten Team für die optimale Betreuung unserer Galste zu sorgen. Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurant- oder Hotelfachmann/frau sowie gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit. Wenn Sie außerdem auch noch belast und flexible sind, gastorientiertes Denken und flexible Arbeitszeiten kein Problem für Sie darstellen und Sie gern im Team arbeiten, bewerben Sie sich bei uns.

Wir bieten ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Neugierig? Gerne envarten wir ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Frau Karine Schweizer freut sich auf ihre Kontaktaufnahmel

Hotel Astoria • Pilatusstrasse 29 • 6002 Luzern TEL +41 41 226 88 22 • hrmanager@astoria-luzern.ch • www.astoria-luzern.ch

WIR SUCHEN

CHEF DE SERVICE (M/W) PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

> Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an info@restaurantlagerhaus.ch (Dina Bärtschi, 071 223 70 07) oder per Post.

> > LAGERHAUS

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

htr hotel revue

Wir suchen im Auftrag für eine Privatperson mit verschiedenen Wohnsitzen in der Schweiz und im

Butler und Privatchauffeur

Chauffeurdienste und Verantwortlichkeit des Wagenparkes. Repräsentationsaufgaben, Koordinationsaufgaben und Reisevorbereitungen sind Hauptaufgaben: Lebenserfahrung, eine gute Allgemeinbildung, Diskretion, Pünktlichkeit und Flexibilität sind sehr wichtig für diese Vertrauensposition. Technical der Bescheidung von der Beschiedung von der Bescheidung von der Beschiedung von der Bescheidung von der Bescheidung von der Bescheidung von der Bescheidung von der Beschiedung von der Bes sche Versiertheit und handwerkliche Fähigkeiten werden vorausgesetzt.

Ihre Motivation für diese nicht alltägliche Position ist uns wichtig. Lassen Sie uns wissen was genau Sie an dieser Position reizt und überzeugen Sie uns! Senden Sie Ihre aussagekräftigen Unterlagen mit Foto an: christa.steffen@human-connections.ch oder rufen Sie mich an: Telefon 044 208 32 58. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

human connections

Dreikönigstrasse 31a | CH-8002 Zürich | Tel. +41 44 208 32 58 | Fax +41 44 208 35 00 | www.human-connections.ch



Swiss Re П

Herausforderungen reizen Sie? Sie möchten sich weiterentwickeln und suchen eine neue berufliche Perspektive? Als weltweit führendes Unternehmen im Risiko- und Kapitalmanagement bauen wir auf Mitarbeitende, die sich durch vorausschauendes Verhalten, Qualitätsdenken und persönliches Enga-gement auszeichnen. Nehmen Sie die Herausforderung an?

Chef de Services

Adigabellberleit.

Die qualitativ hochwertige Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt.

Der Standort der drei internen Restaurants und des Direktionsrestaurants ist im Raum Zürich, das Schulungs- und Seminarzentrum befindet sich in Rüschlikon

Als Chef de Services in unserem Schulungs- und Seminarzentrum sind Sie für einen reibungslosen Als Chef de Serviges in unserem Schulungs- und Seminarzentrum sind Sie für einen reibungslösen. Servigeablauf zuständig und unterstützen die Servigeableitung, Je nach Servige führen Sie ein Team von zwei bis zehn Mitarbeitenden. Sie arbeiten gerne teamorientiert und mit Ihrer Einsatzfreudigkeit und umgänglichen Art arbeiten Sie auch gerne aktiv im Servige mit. Unter anderem empfangen, betreuen und verabschieden Sie die Gäste jederzeit freundlich und zuvorkommend. Es ist Ihre Passion, internationale Gäste sowohl auf Deutsch als auch auf Englisch zu begrüßen und zu beraten. Dank Ihren fundierten Fachkenntnissen schaffen Sie die notwendigen Voraussetzungen, dass sich unsere Gäste jederzeit wohl fühlen. Sie führen die Aufgaben selbstständig, mit Freude; Begeisterung und Engagement aus und sind bereit, ein hohes Dienstleistungsniveau zu gewährleisten. Neben dem Mittagsund Abendesvige sind Sie bereit sich heit Kindensvents und an Wochenendeinsstren einzuhringen. und Abendservice sind Sie bereit sich bei Kundenevents und an Wochenendeinsätzen einzubringen.

arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten

modern ausgerichtetes Arbeitsumfeld einen vielseitigen Aufgabenbe
 Weiterbildungsmöglichkeiten

gute Sozialleistungen

Anforderungsprofil

- ne Servicelehre und fachliche
- Weiterbildung

 fundierte Fachkenntnisse und mehrjährige
 Berufserfahrung in renommierten Häusern
- Führungserfahrung
- Funitariser animon
 kundenorientiert, flexibel, engagiert und initiativ
 gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
 Ihr Arbeitsort ist Rüschlikon.
 offene, ehrliche und loyale Art
- ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit
- gewohntes Arbeiten in einem internationalen Umfeld sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse

Sind Sie interessiert? Bitte bewerben Sie sich direkt über unser Online-Portal: www.swissre.com/careers

Ihre Human Resources Kontaktperson: Michèle Schaer, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



Im Herzen des Sommer- & Winterparadieses Engelberg, direkt am Kurpark liegt der Europäische Hof. Was 1904 begann, begeistert heute Gäste und Mitarbeiter gleichermassen, mit dem unvergleichlichen Charme der Belle Epoque. Wir verfügen über 75 Gästezimmer, Seminar- und Bankettmöglichkeiten und ein Restaurant.

Für unser junges und motiviertes Team suchen wir zur Ergänzung der Betriebsleitung eine

Direktionsassistenz

in Jahresstelle

Als rechte Hand der Direktion zeichnen Sie sich für folgende Hauptaufgaben verantwortlich: Debitoren, Kontierung Kreditoren, Rechnungskontrolle, Kassabuch, Monatsauswertungen, Kalkulationen, Homepageverwaltung, Stv. Direktion.

Unser Anforderungsprofil: Sie bringen die nötige Berufserfahrung in der Hotellerie & Administration mit, fachliche Kompetenz bei der Finanzverwaltung, sowie Fremdsprachenkenntnisse in d/engl. Es erwartet Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Europäischer Hof Hotel Europe Herr Thomas Dittrich Dorfstrasse 40 6390 Engelberg thomas.dittrich@hoteleurope.ch www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste - eine Schöne Zeit!

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona. hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Sachbearbeiter/in Schweizer Hotelklassifikation

Ihre Aufgaben

In dieser vielseitigen Funktion gewährleisten Sie das reibungslose Funktionieren des Sekretariats des Nationalen Auditorenpools, welcher mit der Hotelklassifikation beauftragt ist. Nach gründlicher Einführung helfen Sie mit bei der Weiterentwicklung der Normen und Standards für die Hotelklassifikation sowie der Besucherorganisation. Sie leiten den Einsatz der Auditoren, stellen die Dokumentation bereit und organisieren. Schulungsanlässe für die Experten, Für die Auditoren, Hoteliers und Kunden sind Sie die kompetente Ansprechperson.

Ihr Profil

Sie verfügen über eine höhere Berufsausbildung und haben mehrjährige Praxiserfahrung. Sie sind eine belastbare und teamfähige Persönlichkeit und bringen Erfahrung in Projekt- und Qualitätsmanagement mit. Leistungsbereitschaft und Kundenorientierung zeichnen Sie als zuverlässigen Ansprechpartner aus. Für die zielorientierte Erfüllung der vielseitigen und breit gefächerten Aufgaben besitzen Sie gute Organisations und Kommunikationsfähigkeiten. Neben der deutschen Muttersprache verfügen Sie über ausgezeichnete Französischkenntnisse. Zusätzliche Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch sind von Vorteil. Die Gewandheit im Umgang mit den modernen IT-Applikationen setzen wir

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozial-

Wir freuen uns auf Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Chantal Ihre schriftliche Bewerbung Du Bois, Sachbearbeiterin Schweizer Hotelklassifikation, unter Tel. 031 370 42 90 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse

Valérie Gerber

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





Hotel Seeburg Luzern In the Sign of Times

Lifestyle und Romantik am Vierwaldstättersee. Lust ab sofort neue Wege zu gehen? Wir suchen ab Juli 2011.

SEMINAR- & BANKETTKOORDINATOR/IN

IHR AUFGABENGEBIET IST SEHR VIELFÄLTIG UND UMFASST FOLGENDE PUNKTE Koordination und Verkauf sämtlicher Räumlichkeiten für Events. Führen

jeglicher Korrespondenz inkl. Ausarbeitung der Checklisten. Seminar- & Bankettbesprechungen. Betreuung der Veranstaltungen tagsüber.

FOLGENDE ANFORDERUNGEN ERFÜLLT UNSER WUNSCHKANDIDAT Praxisnahe Küchen- und/oder Service-Erfahrung mit ausgeprägten Kenntnissen der jeweiligen Abläufe sowie eine kaufmännische Aus-/Weiter-bildung. Sehr gute administrative Fähigkeiten und Kenntnisse. Beherrschen der wichtigsten Office-Tools. Kultivierte, angepasste Ausdrucksweise. Grosses Verantwortungsbewusstsein.

Sind Sie es gewohnt, exakt und sorgfältig zu arbeiten und das vernetzte, koordinative Denken bei der täglichen Arbeit einzusetzen? Mit Ihrer gewinnenden, engagierten und positiven Art fühlen Sie sich immer wieder motiviert, Dienstleistungen auf hohem Niveau zu erbringen – dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre der Seeburg prägen wollen. Lea Nauer, Leiterin Seminar- und Bankettkoordination, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung per Post oder Mail.

Hotel Seeburg Luzern, Seeburgstrasse 53–61, 6006 Luzern Mail: nauer@hotelseeburg.ch, Tel. 041 375 55 55, Fax: 041 375 55 50

Wo ist die gute Seele, die gerne in unserem Team am **Empfang** arbeiten möchte? Samstag + Sonntag, evtl. Ferienablösung – mittelgrosses Erotikstudio im Limmattal – Interessentinnen mit Barerfahrung, CH od. Ausl. Ausw. B oder C. Eintritt: Nach Vereinb., gute Entlöhnung, freundl. Arbeitsklima Tel. 079 601 94 11, Jessica verlangen.



Das 4*Swiss Historic Hotel La Margna zwischen See und Ortskern von

Das 4 Swisse Historic Hotel La Marginal Zwischieri See Und Urskern von
St. Moritz lädt ein in eine Kulisse zwischen Engadiner Wohnkultur und
klassischer Architektur.

Mitarbeiter, welche die ungezwungenen, dem Mitmenschen zugewandten
und weltoffenen Werte der Gastfreundschaft leben, die einheimische
Hoteliersfamilie sowie authentische Materialien und Produkte machen
aus einem Aufenthalt in unserem Hause ein einzigartiges Erlebnis.
In 58 Zimmern geben wir den individuellen Wünschen unserer Gäste nach echten Alpenferien Raum.

Unsere Restaurants

Salle Nicolaus Hartmann - cuisine brut

Hier erleben unsere Gäste die «grande hôtellerie» entspannt im Heute: Moderne Aromen und zeitlose Kochkunst im kontemporär interpretierten klassizistischen Rahmen.

Den Gästen mit Halbpension-Arrangements bieten wir hier die volle Auswahl
von bis zu 11 täglich wechselnden Kreationen, welche auch das
À-la-carte-Angebot bilden.

Stüvetta - cuisine alpine

Das Restaurant Stüvetta lädt zur Neuentdeckung der traditionellen Gerichte des Alpenbogens ein. Leicht interpretiert und spannend kombiniert aus den besten Produkten der Region in authentischem Ambiente.

Offene Stellen

Sommers

Réception Tournant

Réception und Ablösung Night-Auditor Muttersprache Deutsch. Gute Sprachkenntnisse (D, E, I/F)

Chef de Partie

Gardemanger/Entremetier

Commis/Demi-Chef de Partie

Gastgeber/in Restaurant Stüvetta mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F)

Chef de Rang Salle Nicolaus Hartmann mit guten Sprachkenntnissen (D, E, I/F

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel La Margna, Familie Schweizer-Pitsch, Via Serlas 5, 7500 St. Moritz info@lamargna.ch / www.lamargna.ch



Für unser schönes 4*-Hotel an privilegierter Lage, mit 110 Betten und ver-schiedenen Spezialitätenrestaurants suchen wir eine/n

Chef de Service

- Was uns an Ihnen gefällt

 Sie haben Erfahrung gis Restaurantleitung, Chef de Service oder
 Sty. Chef de Service
 Sie strahlen Persönlichkeit aus
 Sie führen strukturierf und mit klaren Zielvorgaben
 Sie haben profunde Weinkenntnisse
 Sie sprechen perfekt Deutsch und können sich auch problemlos in
 Englisch und Französisch mit den Gästen unterhalten

- Was Sie von uns erwarten können:

 Sie erhalten von uns klare Zielvorgaben

 Sie kriegen die Chance zur Weiterentwicklung

 Sie arbeiten in einem motivierten und begelsterten

 Wir bieten Ihnen einen unbefristeten Arbeitsvertrag

Um ab Juni 2011 ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewei bungsunterlagen mit Foto per Post oder elektronisch an folgende Adressen

Herr Thomas Häring
Golf- und Sporthotel Hof Maran
Postfach 274
7050 Arosa
T +41 (0)81 378 51 51
F +41 (0)81 378 51 51
hotel@hofmaran.ch
vww.hofmaran.ch





Unser unkonventionelles ****Hotel liegt im Zentrum von Disentis mit 40 Zimmern, 7 Appartements, 3 verschiedenen Restaurants und 1 Bar.

Möchten Sie einmal in einem jungen, dynamischen Team arbeiten? Haben Sie eine abgeschlossene Lehre als Servicemitarbeiter oder bereits mehrere Jahre im Service gearbeitet? Bereitet es Ihnen Freude Gäste im à la Carte- und Halbpensions-Bereich zu verwöhnen? Dann sind Sie ideal geeignet als unser neuer/unsere

SERVICEMITARBEITER/IN 100%

Für Fragen stehen wir gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Hotel Cucagna Fabian Schwarz CH-7180 Disentis www.cucagna.ch info@cucagna.ch Tel: 081 929 55 55

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft. Der Hauptsitz des Verbandes ist in Bern, mit Geschäftsstellen in Lausanne und Bellinzona, hotelleriesuisse beschäftigt rund 100 Mitarbeitende.

Projektleiter/in Klassifikationsberatung (80%)

Ihre Aufgaben

In dieser anspruchsvollen Position sind Sie verantwortlich für die Unterstützung des Leiter Schweizer Hotelklassifikation und begleiten sowohl ihn wie auch Auditoren bei Hotelbesuchen schweizweit. Sie verfügen daher über die Bereitschaft einer hohen Reisetätigkeit. Durch die Beratung unserer Mitglieder stellen Sie insbesondere bei Um- und Neubauprojekten sicher, dass die Normen der Schweizer Hotelklassifikation im Einklang mit den geplanten Investitionen stehen. Bei Gesamtrevisionen bringen Sie Ihr Wissen gezielt in die Expertengruppen Normenrevision ein und begleiten Schulungsanlässe für unsere Auditoren. Sie sind für unsere Auditoren, Hoteliers und Kunden die kompetente und dynami-

Ihr Profil

Sie verfügen mindestens über den Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule HF sowie über mehrjährige Praxiserfahrung in der Hotellerie, sind belastbar und verfügen über hohe Organisations- und Kommunikationsfähigkeiten. Teamfähigkeit sowie Erfahrung in Projekt- und Qualitätsmanagement ist für Sie selbstverständlich. Sie sind sich gewohnt durch Ihre Leistungsbereitschaft und Kundenorientierung ein zuverlässiger Ansprechpartner darzustellen. Neben der deutschen Muttersprache verfügen Sie über hervorragende Französischkenntnisse, zusätzliche Sprachkenntnisse in Italienisch und Englisch sind von Vorteil. Die Sicherheit im Umgang mit den modernen IT-Applikationen setzen wir voraus.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozial-

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

· Wir freuen uns auf

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Chantal Du Bois, Sachbearbeite-Ihre schriftliche Bewerbung rin Schweizer Hotelklassifikation, unter Tel. 031 370 42 90 gerne zur

hotelleriesuisse Valérie Gerber

Sachbearbeiterin Human Resources

Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern valerie.gerber@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch



Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber at als temples grash sid base and f	Ort has all goods assigned about	Job-Code
Führungsstarke/r Betriebsleiter/-in Tagesstelle	Region Basel	J27958
Begeisterungsfähige Persönlichkeit als Direktor	Region Bern	J27929
Direktionsassistent/ Chef de service	Region Graubünden	J27894
Direktionsassistent	Region Graubünden	J27773
Betriebsassistent (110) and Autor (a)	Region Graubünden	J27769
Direktionssekretärin	Region Graubünden	J27770
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J27797
Geschäftsführende/n Küchenchef/in	Region Zürich	J27780
Betriebsleitung	Region Neuchâtel/ Jura	J27905
Betriebsassistent/in	Region Neuchâtel/ Jura	J27913

Reception/Reservation		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Cod
Nachtportier 60% sowie Nachtportier für Wochenende	Region Basel	J2778
Réceptionist/in proposition de la	Region Basel	J2796
RéceptionistIn	Region Bern	J2776
Rezeptionist/in	Region Bern	J2798
Front Office Manager	Region Bern	J2776
Empfangssekretärin	Region Bern	J2778
Réceptionist/in	Region Bern	J2801
2. Chef de reception	Region Bern	J2791
Reservationsleitung	Region Graubünden	J2777
Praktikant Front Office/Rooms Division	Region Graubünden	J2790
Receptionist/in	Region Graubünden	J2797
Réceptionistin	Region Graubünden	J2776
Front Office Manager	Region Graubünden	J2777
Chef Rezeption	Region Graubünden	J2794
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J2794
Front Office Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J2798
Mitarbeiter/in Rezeption	Region Zentralschweiz	J2794
Mitarbeiter/in Reservation	Region Zentralschweiz	J2793
Rezeptionist/in	Region Zentralschweiz	J2792
Réceptionist/in	Region Zürich	J2779
Front Office Agent	Region Zürich	J2781
Chef de Reception	Region Zürich	J2799
Administrations-Mitarbeiterin	Region Zürich	J2779
Chef de reception - England	International	J2776
Chef de Réception	Region Waadt/ Unterwallis	J2797

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch (Tagesstelle)	Region Basel	J27964
Sous-chef	Region Basel	J27967
Saucier .nozisqiparqana erba	Region Basel	J27971
stv. Chef Pâtissier	Region Basel	J27901
Diätkoch	Region Basel	J27963
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J27969
Chef de Partie	Region Bern	J28006
Chef de partie OX box - 20016200620 2000 3900 1000 1000 1000 1500 25180	Region Bern	J27891
Patissier of hand states all phantiers brong helpide most some original	Region Bern	J28013
Chef de partie/Koch	Region Bern	J27990
Commis de Cuisine	Region Bern	J28009
Koch	Region Bern	J27924
Sous-chef are July dance because he nederly desirated as the control of the sound o	Region Bern	J27917
Chef de partie and secondario and accommodate and secondario secon	Region Bern	J27982
Commis de cuisine	Region Bern	J27814
Koch für Abenddienst 50%	Region Bern	J27925
Chef de Partie	Region Bern	J27760
Wok Koch & zus nemieluscutU semutapadebom medai edziuse Piletori s	Region Bern	J27996
Commis de Cuisine	Region Bern	J27759
Pastakoch	Region Bern	J27975
Frühstückskoch	Region Bern	J27758
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J27745
Jungkoch und Chef de partie	Region Bern	J27955
Frühstückskoch	Region Bern	J28008
(Jung-) Koch	Region Bern	J28016
Chef Pâtissier	Region Bern	J28007
Chef de partie	Region Bern	J27932
Pizzaiolo	Region Graubünden	J27978
Commis de cuisine	Region Graubünden	J28014
Chef de Partie / praktischer Ausbilder (80-100%)	Region Graubünden	J27927
Chef pâtissier	Region Graubünden	J27984
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J27815
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J27879
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J27886
Demi-chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J27883
Sous-chef Sous-chef	Region Oberwallis	J27893

Küche		
Position, Arbeitgeber	Ort Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Oberwallis	J27985
Chef de partie tournant	Region Oberwallis	J27957
Demichef de cuisine and the Crestaguarda fisch An	Region Schaffhausen	J27767
Sous-chef de balantemm rava al 2 de la la maria con la constanta de la maria della maria d	Region Zentralschweiz	J27908
Commis de cuisine bula nual - naganique us useville	Region Zentralschweiz	J27934
Küchenpraktikant/in	Region Zürich	J27820
Sous-Chef	Region Zürich	J27973
kreativer Küchenchef/in	Region Zürich	J27991
1. Sous Chef Tagesstelle	Region Zürich	J27887
Koch GM / Michelin Stern	Region Zürich	J27804
Chef de Partie (temporär)	Region Zürich	J27895
1. Sous Chef Tagesstelle Mexical AOUA 10-80 accept	Region Zürich	J27966
Commis de cuisine	Region Zürich	J27800
ambitionierter Koch	Region Zürich	J27790
Leiterin/Leiter Hygiene und Projekte, 80-100%	Region Zürich	J27968
Chef de Partie Gardmanger	Region Zürich	J27798
Chef de Partie Entremetier	Region Zürich	J27799
Sous-chef Catering - Region London	International	J27898
Demi-chef de partie - Irland	International OV	J27816
Chef de partie - Irland - pauzoidanene - me parnoce - para	International (18	J27817
Demi-chef de partie - UK - Buckinghamshire	International	J27981
Commis de cuisine - Neuseeland	International	J27765
Demi-chef de partie - Neuseeland	International	J27766
Chef de partie Catering - Region London	International	J27899
Chef de partie et/ou Commis de cuisine	Region Waadt/ Unterwallis	J27936

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Assistant	Region Bern	J27752
Chief Stewarding	Region Bern	J28003
Event Koordinator	Region Bern	J28002
Stv. Leitung Gästebetreuung 80-90%	Region Zürich	J27896
Chef de Service	Region Zürich	J27946
Bankettleiter/in	Region Zürich	J27992
Event- und Bankettmanager	Region Zürich	J27793
Chef de Partie	Region Zürich	J27785
Assistant(e) Direction	Region Waadt/ Unterwallis	J27881

Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	Ort Ort Waterland	b-C
Servicemitarbeiter/in		J27
Teamleitung Service		127
Weinbar Mitarbeiter (m) 60-80%		127
Chef de Service Spätdienst	Control of the Contro	127
Restaurantfachmann /-frau Spätdienst		127
motivierte/r Servicemitarbeiter/in		J28
Servicemitarbeiter		127
Chef de Bar		127
Serviceaushilfen auf Abruf		127
Serviceaushilfen für Kulturanlässe	0	J27
Commis de Rang		127
Commis de Bar	Region Bern	J27
Servicemitarbeiter/in		J27
Dame für den Frühstücks-Service		117
Chef de Service		J27
Mitarbeiterin für Frühstücksbuffet (Aushilfe)	-	127
Servicemitarbeiter/in		127
Restaurationsfachmann/frau		127
Servicefachverantworliche Bankettanlässe		J27
Geschäftsführerassistent		J27
Schichtleiter Selbstbedienungsrestaurant	Region Bern	J27
Teamleiterin Service		J27
Chef de rang/Servicemitarbeiter	TOTAL PROPERTY OF THE PARTY OF	J27
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J27
Chef de Rang		J28
Servicemitarbeitende/n	Region Bern	J28
Mitarbeitende/r Bar	Region Bern	J28
Restaurationsfachfrau-/mann		J28
Chef de Rang (m)		J28
2. Restaurantleiter	Region Graubünden	J27
Servicepraktikant/in		J27
Restaurantfachkraft		J27
Restaurantfachkraft		J27
Barfachfrau		J27
Restaurantleiter/in		J27
Barmaid StateMark 18 000 A Balties		J27
Leiter/in Restaurationsbetriebe	Region Mittelland (SO.AG)	127

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-lose Betriebsanalyse und Offerte

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

Gastroconsult

Das Aussergewöhnliche. Das Natürliche. Das Erholsame

Hotel Restaurant Lüderenalp 3457 Wasen im Emmental

Sie möchten Ihr neues Arbeitsumfeld auf 1150 m über dem Nebelmeer mit der schönsten Aussicht im Emmental kombinieren? Dann verkaufen wir Ihnen im Auftrag unseres Kunden dieses einmalige Objekt.

Der traditionelle, total umgebaute Familienbetrieb verfügt über eine moderne Infrastruktur, für jeden Anspruch. Das ausgezeichnete Renomée weit über die Kantonsgrenze hinaus und die grosse Stammkundschaft sichert Ihnen eine solide Grundfrequenz. Die Räumlichkeiten in drei Wirtschaftsgebäuden eignen sich hervorragend für grosse Gesellschaften und Familienanlässe, Seminare und einen gepflegten à la Carte Service.

Sie verfügen über genügend Eigenkapital, Berufserfahrung in Gastronomie und Hotellerie, dann rufen Sie uns an-Gerne erzählen wir Inhen mehr über die Liegenschaften auf der Lüderenalp.

Abzugeben

Hotel Restaurant Nachtelub

Alles unter einem Dach, an guter Lage in Basel.

Solvente Interessenten melden sich unter Chiffre 12637-6473 an htr hotel revue, Mon-bijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Zu verpachten oder verkaufen

Hotel mit Restaurant

Traditionsbetrieb an viel befahrener Passstrasse im Kt. Wallis Rest.+Saal: 100+50 Plätze 30 Gästezimmer, Carnotzet nur Sommerbetrieb Anfragen unter 079 252 2317

Anzeigen

Neuer Trend: alte Tische! Grösstes Antik- & Rustikal-Tischlager Europas! Immer 500 verschiedene Tische an Lager T. 056 245 43 27 www.baldinger-moebel.ch

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumiob mit hoteljob.ch!

gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Position, Arbeitgeber 127931 Restaurationsfachfrau Barkeeper Region Zentralschw 127782 J27945 Region Zentralschweiz Servicfachangestellte 50%-100% Region Zentralschweiz J27974 Chef de Service J27808 Region Zentralschweiz 127889 Servicemitarbeiter/in 80-100% J27937 Region Zürich Region Zürich J27919 Chef de Rang Region Zürich J27997 Chef de service J27907 Restaurationsfachfrau/mann Region Zürich J27787 Region Zürich Servicepraktikant/in mit Leitungsaufgaben Chef de rang Region Zürich J27784 Region Zürich Bankett-Aushilfe Region Zürich J27802 Chef de Service Region Zürich J27792 Restaurationsleiter Region Zürich 127989 J27789 Region Zürich Chef de Rang J27747 J27995 Servicemitarbeite Region Zürich Region Zürich Servicemitarbeite J27750 J27743 Commis de rang - England Chef de service - Neu 127764 Chef de rang - England J27744 International Region Neuchâtel/ Jura 127933 Employé(e) de service Region Waadt/ Unterwallis J27880

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftl. BetriebsleiterIn FA od. HF	Region Basel	J27965
1. Gouvernante	Region Bern	J27914
2. Gouvernante	Region Bern	J27916
Gruppenleiterin Reinigung (80-100%)	Region Bern	J27921
Leiterin Etage	Region Zentralschweiz	J27999
Leiterin Etage	Region Zentralschweiz	J27940
Housekeeping Manager	Region Zürich	J27794

The state of the s		BELL MANY
Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Salesmanager/Salesmanagerin	Region Zürich	J27956
Personalfachfrau / -mann	Region Zürich	J27795

Job-Code
Bern J27918
Bern J27977
Graubünden J27980
Graubünden J27740
(

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort Karananasanas	Job-Code
Night Auditor	Region Zürich	J27986
Privatsekretär, Butler, Chauffeur and but and same and a same and	Region Zürich	J27819
Collaborateur technique	Region Waadt/ Unterwallis	J27882

Exp	ress Stellengesuche				
	and the Mark of the state of the Mark of t	3	4	5	6
1788	Catering, Events, Service	41	IT .	per sofort	D I
329	Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E
872	Direktion Geschäftsleitung	48	CH	per sofort	D F I E NG
1923	Empfang, Réception, Reservation	28	CH	per sofort	D I E -
1674	F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	DIFIE
1893	"Front Desk Manger; Asst. Hotel Director"	52	CH	per sofort	D F E
1919	Gastronomie Tüftler mit Verantwortung modestrucket gentlest	42	DE	per sofort	DIEIF
1914	Koch and a reciprosition of the control of the cont	31	BG	per sofort	D E/RU
1901	Küchenchefe Tenerrolano Treb neus Cibrario degra neusb	45	CH	per sofort	D F
1869	Küchenchef / Alleinkoch	61	CH	per sofort	D
174	Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E ES/JP
1863	Patissiere / Konditor	55	CH	per sofort	DIIE
140	Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E
1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
1824	Rezeptionist	31	CH	per sofort	D F I E
1813	Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	DIEIHU
1148	Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D

Weitere Bewerberdossier finden Sie unter www.hoteljob.ch

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 16 / 21. April 2011

Gestalten, berechnen und disponieren Sie Ihr Immobilieninserat selber unter www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Anlageentscheid

Der Standort ist neben dem Konzept und dem Betreiber die wichtigste Komponente, die zu einem Anlageentscheid führt.



Standortfaktoren



LIC. IUR. GUDRUN BÜRGI-SCHNEIDER PARTNERIN BEI BÜRGI NÄGELI RECHTSANWÄLTE, GROSSMÜNSTERPLATZ 9, 8001 ZÜRICH

Das Interesse von nationalen und internationalen Investoren an Hotelimmobilien hat auch in der Schweiz in den letzten Jahren kontinuierlich zugenommen. Sie bieten trotz komplexer Betriebsanforderungen und eines harten Marktumfeldes immer noch Aussicht auf eine angemessene Rendite. Standort, Konzept und Betreiber sind auch für eine Fremdfinanzierung massgebend. Eine umfassende Standortuntersuchung sollte neben einer Angebots-(vorhandene Angebote und Einrichtungen) und Nachfrageanalyse (Zimmerauslastung, Informationen über Zielgruppe) auch eine Wettbewerbsanalyse (Branchendaten, Angebot und Daten der Konkurrenz, Erhebung nicht gedeckter oder geweckter Bedürfnisse, Hotels in Planung oder Bau, u.w.m.) und nicht zuletzt eine Makro- und

Mikroanalyse umfassen; dabei sind nicht nur der Ist-Zustand, sondern auch voraussichtliche bedeutende Änderungen am Standort abzubilden.

Die Makroanalyse

Die Makroanalyse umfasst folgende Elemente: geografischer Standort (Grösse und Attraktivität der Destination), rechtliche Rahmenbedingungen (Bau- und Zonenordnung, Gestaltungsplan, Arealüberbau- ung), politische Rahmenbedingungen (Fremdenverkehrspolitik, Zielsetzungen im Bereich der Wirtschaft) und ökonomische Rahmenbedingungen (Wettbewerbssituation, Kaufkraftpotenzial und -veränderungen, persönliche Einkommen, regionale Beschäftigungslage, Währungsrisiken, Grundstückslage, Autobahnanbindung,

Anbindung an Flug- und Schienenverkehr, Transportkosten und deren Entwicklung, lokale Wirtschaft, Büro- und Dienstleistungsmarkt, Messen, Kongresse, Veranstaltungen generell, Projektchancen). Zu den «weichen» Faktoren zählen Wohn-, Kultursowie Freizeitunalität.

Die Mikroanalyse

Die Mikroanalyse dagegen hat die genaue Darstellung der Lage der Liegenschaft zum Inhalt (Aussicht, ruhige Lage, Anbindung an öffentlichen Verkehr, Erreichbarkeit, Distanz zu touristischen Zentren, Destinationsmanagement, Standortimage, Nachbarbebauung, Synergieeffekte zu möglichem komplexen Umfeld z.B. Kongress-/Messezentrum). Viele Informationen sind statistisch erfasst oder können bei den verschiedenen Ämtern abgefragt werden. Für die Schlussfolgerungen aus der Standortanalyse, verbunden mit den weiteren Gestaltungsfaktoren (Konzept, Betreiber) wird es unumgänglich sein, einen erfahrenen Hotelfachmann beizuziehen. An den Standort werden je nach Hoteltyp, den Bedürfnissen und Erwartungen der Gäste andere Anforderungen gestellt. Aus diesem Grund ist es wichtig, diese Bedürfnisse zu analysieren und Standort, Konzept und Betreiber im Wissen um ihre Wechselwirkung aufeinander abzustimmen; dann kann auch ein sich vermeintlich an einer B-Lage befindendes Hotel rentieren.

Die Gefahr besteht, dass dem Faktor Standort von Investoren ein zu hoher Stellenwerteingeräumtwird, womiterfolgsversprechende Projekte keine Chance haben.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAV/VA.CH

