

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: 03.02.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 16 / 21. April 2011

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché d'emploi de la branche
Anzeigenabgabe Nr. 17/2011
erscheint am Do., 28. April 2011
Anzeigenschluss Do., 21. 4. 2011, 9.00 Uhr



Sie suchtet - mier findet!

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



Aktuell über 1.000 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH



www.luzern-hotels.ch

Luzern
hotelleresse Swiss Hotel Association

Stelle suchen -

Stelle finden

www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	2-6
Suisse romande	2
Svizzera italiana	-
International/Marché international	-
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



Fotolia

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, gewinnt schnell den Eindruck, Social Media seien nur etwas, um das eigene Marketing voranzutreiben. «Social Media Marketing» – das scheint ein un trennbarer Begriff zu 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 miteinander, 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 begegnen sich heute nicht mehr mit einem Hotelprospekt aus dem «ein reichhaltiges Frühstücksbuffet» hervorgeht, vielmehr begeben sie sich auf «Spuren suchende» im Internet: Hotelwebsites und Bewertungsportale werden durchstöbert, Hotelfotos anderer Gäste auf Flickr gesucht, die eigenen Freunde in den Social Networks befragt. Laut einer Umfrage (Nielsen) vertrauen 90% auf Empfehlungen ihrer Freunde, 70% auf online gepostete Meinungen. Doch Gäste sind nicht nur vom Konsumenten

zum Produzenten geworden und erstellen heute eigene Inhalte wie Hotelbewertungen. Durch die immer stärkere Durchdringung des Internets in allen Bereichen des Alltags erwarten Gäste mehr 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 Zukunft».

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. Hier lohnt es 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 langfristig wettbewerbsfähig bleiben.

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

**PIZZA, ANTIPASTI,
FOCACCIA & CO.**

**DER
INTENSIV-
SEMINAR
KURS**

VON GASTROSUISSE

TERMINE: Frühling: 6. – 10.06.11
Herbst: 19. – 23.09.11

Gastronysisse
8046 Zürich
Tel. 0848 377 111
www.gastrosuisse.ch

GASTRONYSISSE
1057-6644



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/n

Köchin/Koch

Bei uns kommen Ihre Kochkünste für unsere Patientinnen, Mitarbeiter 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 unserer Hygienestandards und garantieren so für beste Qualität. Mit Begeisterung verwöhnen Sie unsere Kunden und sorgen für qualitativ hochstehende und abwechslungsreiche Gaumenfreuden.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung
- Erfahrung in renommierten Hotels oder à-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
of Tourism and Hospitality

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

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 Küche“ und entwickeln mit uns diesen Bereich weiter.

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

Französisch
f. Gastronomie/Hotellerie/Touristik u. Allgemein in SW-Frankreich u. Österreich.
Spezial-Anfänger-CRASH-Kurse sowie Intensiv für Fortgeschritten für Schule, Beruf und Hobby.

CentreIEL-F 79370 CELLES s/Belle
eva.gattringer@laposte.net 0033 549279275
simonnet.gilles@laposte.net 0043 766220975

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
Der Weg zum Ziel...

www.hoteleriesuisse.ch/nuds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)31 370 43 01
weiterbildung@hoteleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Suisse romande

hotel
restaurant
catering

www.randstad.ch

randstad

Jobs à la carte

Zürich, Tel. 058 201 45 30
oerlikon@ch.randstad.com
Bern, Tel. 058 201 42 00
bern@ch.randstad.com
Basel, Tel. 058 201 41 00
basel@ch.randstad.com
Genève, Tel. 058 201 49 00
geneve@ch.randstad.com
Lausanne, Tel. 058 201 48 00
lausanne@ch.randstad.com

11117-5277

Hotel Central-Résidence&Spa*, Leysin**
104 chambres, 1 restaurant à la carte, 1 bar/caveau, piscine&wellness, salle de projection/aula, 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

1263-6609

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifizierte Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

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

11022-200

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmi les plates-formes de l'emploi suisses pour l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotelrevue - stellen revue / marché de l'emploi - immobiliärenrevue / 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:

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

Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo Costa, Patricia Nobis Wyss, Alain Hänni

E-Mail: inserate@htr.ch | Homepage: www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigenkatalog (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
- Kaderrubrik / rubrique cadre / 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 50.00, 2 Wochen / semaines CHF 70.00, 4 Wochen / semaines CHF 100.00

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

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

1 GZD mit spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GZ werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

- Ausgabe / Numéro Nr. 17/2011

- Erschein / Parution 28. 4. 2011

- Anzeigenschluss / Délai 21. 4. 2011/Du. 9.00 Uhr

Nr. 18/2011

5. 5. 2011

2. 5. 2011

Nr. 19/2011

9. 5. 2011

16. 5. 2011

Nr. 20/2011

19. 5. 2011

Nr. 51/52/ 22. 12. 2011

Nr. 29/30 / 21. 7. 2011

Nr. 11/12 / 27. 7. 2011

Nr. 13/14 / 3. 8. 2011

Nr. 15/16 / 10. 8. 2011

Nr. 17/18 / 17. 8. 2011

Nr. 19/20 / 24. 8. 2011

Nr. 21/22 / 31. 8. 2011

Nr. 23/24 / 14. 9. 2011

Nr. 25/26 / 21. 9. 2011

Nr. 27/28 / 28. 9. 2011

Nr. 29/30 / 5. 10. 2011

Nr. 31/32 / 12. 10. 2011

Nr. 33/34 / 19. 10. 2011

Nr. 35/36 / 26. 10. 2011

Nr. 37/38 / 2. 11. 2011

Nr. 39/40 / 9. 11. 2011

Nr. 41/42 / 16. 11. 2011

Nr. 43/44 / 23. 11. 2011

Nr. 45/46 / 30. 11. 2011

Nr. 47/48 / 7. 12. 2011

Nr. 49/50 / 14. 12. 2011

Nr. 51/52 / 21. 12. 2011

Nr. 53/54 / 4. 1. 2012

Nr. 55/56 / 11. 1. 2012

Nr. 57/58 / 18. 1. 2012

Nr. 59/60 / 25. 1. 2012

Nr. 61/62 / 1. 2. 2012

Nr. 63/64 / 8. 2. 2012

Nr. 65/66 / 15. 2. 2012

Nr. 67/68 / 22. 2. 2012

Nr. 69/70 / 1. 3. 2012

Nr. 71/72 / 8. 3. 2012

Nr. 73/74 / 15. 3. 2012

Nr. 75/76 / 22. 3. 2012

Nr. 77/78 / 29. 3. 2012

Nr. 79/80 / 5. 4. 2012

Nr. 81/82 / 12. 4. 2012

Nr. 83/84 / 19. 4. 2012

Nr. 85/86 / 26. 4. 2012

Nr. 87/88 / 3. 5. 2012

Nr. 89/90 / 10. 5. 2012

Nr. 91/92 / 17. 5. 2012

Nr. 93/94 / 24. 5. 2012

Nr. 95/96 / 31. 5. 2012

Nr. 97/98 / 7. 6. 2012

Nr. 99/100 / 14. 6. 2012

Nr. 101/102 / 21. 6. 2012

Nr. 103/104 / 28. 6. 2012

Nr. 105/106 / 5. 7. 2012

Nr. 107/108 / 12. 7. 2012

Nr. 109/110 / 19. 7. 2012

Nr. 111/112 / 26. 7. 2012

Nr. 113/114 / 2. 8. 2012

Nr. 115/116 / 9. 8. 2012

Nr. 117/118 / 16. 8. 2012

Nr. 119/120 / 23. 8. 2012

Nr. 121/122 / 30. 8. 2012

Nr. 123/124 / 6. 9. 2012

Nr. 125/126 / 13. 9. 2012

Nr. 127/128 / 20. 9. 2012

Nr. 129/130 / 27. 9. 2012

Nr. 131/132 / 4. 10. 2012

Nr. 133/134 / 11. 10. 2012

Nr. 135/136 / 18. 10. 2012

Nr. 137/138 / 25. 10. 2012

Nr. 139/140 / 1. 11. 2012

Nr. 141/142 / 8. 11. 2012

Nr. 143/144 / 15. 11. 2012

Nr. 145/146 / 22. 11. 2012

Nr. 147/148 / 29. 11. 2012

Nr. 149/150 / 6. 12. 2012

Nr. 151/152 / 13. 12. 2012

Nr. 153/154 / 20. 12. 2012

Nr. 155/156 / 27. 12. 2012

Nr. 157/158 / 3. 1. 2013

Nr. 159/160 / 10. 1. 2013

Nr. 161/162 / 17. 1. 2013

Nr. 163/164 / 24. 1. 2013

Nr. 165/166 / 31. 1. 2013

Nr. 167/168 / 7. 2. 2013

Nr. 169/170 / 14. 2. 2013

Nr. 171/172 / 21. 2. 2013

Nr. 173/174 / 28. 2. 2013

Nr. 175/176 / 6. 3. 2013

Nr. 177/178 / 13. 3. 2013

Nr. 179/180 / 20. 3. 2013

Nr. 181/182 / 27. 3. 2013

Nr. 183/184 / 3. 4. 2013

Nr. 185/186 / 10. 4. 2013

Nr. 187/188 / 17. 4. 2013

Nr. 189/190 / 24. 4. 2013

Nr. 191/192 / 1. 5. 2013

Nr. 193/194 / 8. 5. 2013

Nr. 195/196 / 15. 5. 2013

Nr.

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 hr 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 gesucht. 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.

HC HOSPITALITY CONSULTING



Die Firma Pause-Café SA mit Hauptstz in Freiburg ist eine dynamisch wachsende Kaffeebarlette 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 fördern.

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

Interessiert?
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

Nr. 16 / 21. April 2011



Kleine Welt. Grosser Genuss. Blausee.

Die Blausee AG ist Besitzerin der Blausee-Betriebe und Pächterin der St. Petersinsel-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-Forrellenzucht. 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 Gesamtunternehmung. 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 Unternehmens.

Sie haben die Fähigkeit sich in verschiedenen Themen rasch zurechtzufinden, besitzen Fachwissen und Fachautorität, haben Sozialkompetenz, Empathie und Durchsetzungsvorlagen. 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 die kommende

Wintersaison 2011/2012

Einen Gastgeber/Gastgeberpaar als Geschäftsführer

Welcher/welches die anspruchsvolle Aufgabe als Berggastromon mit viel Freude und Elan übernehmen möchte.

Voraussetzung nebst Fachwissen und entsprechender Erfahrung ist die Bereitschaft, sich mit der kulinarischen wie auch mit der für die Berggastrologie eigenen Seite eines schönen Bergrestaurants zu identifizieren und die erfolgreich aufgebauten Ausrichtung weiterzupflügen.

Die Geschäftsleitung der Bergbahnen Hohsaas 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

Nr. 16 / 21. April 2011

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

Ihr Berufsprofil

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.

Ihr Aufgabe

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 selbstständig 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 Erfolgspartizipation. Sie sind direkt der Vorsteherchaft 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-Schwächerprofil und Zeugnissen. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail Zuschriften werden nicht beantwortet.

stalder
projects

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



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

Das Hotel Astoria ist das älteste First Class Hotel mit 5 Sternen im Herzen der Stadt Luzern. Unsere Restaurants der Extraklasse bieten Aussergewöhnliches. Im «Thai Garden» zelebrieren wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bekochen wir unsere Gäste mit heiß geliebtem asiatischem «Street-Food». Hausgemachte Pasta und Holzforno-Pizza servieren wir im wohl schönsten Restaurant der Stadt «La Cucina» mit 19 Punkten Gault Millau.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Bankett Küchenchef

Sie sind verantwortlich für die Produktion der Speisen für unsere Halbpensionisten aus Asien und den USA. Ebenfalls unterliegt Ihnen die Zubereitung für die Bankett-, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung. Unsere à la carte-Restaurants unterstützen Sie mit Mise-en-place. Um diese Herausforderung meistern zu können bringen Sie eine erfolgreich abgeschlossene Berufsschule zum Koch sowie mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position mit. Ihre Ihnen unterstehenden Mitarbeitenden führen Sie motivierend und qualitätsbewusst. Sie sind Koch aus Leidenschaft, flexibel und belastbar. Ihr sympathisches 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-Gerichten mit. Ihre Arbeitsweise ist sauber und flink. Weiter zeichnen Sie sich aus durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft.

Comme de Cuisine

Zusammen mit dem Küchenchef Halbpension & Produktion sind Sie mitverantwortlich für die Produktion der Speisen für unsere Halbpensionisten aus Asien und den USA. Ebenfalls sind Sie zuständig für die Zubereitung der Bankett-, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung. Unsere à la carte-Restaurants unterstützen Sie mit Mise-en-place. Um diese Herausforderung meistern zu können bringen Sie Küchenfahrung mit und haben bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet. Sie sind Koch aus Leidenschaft, flexibel und belastbar. Ihr sympathisches und aufgeschlossenes Wesen runden Ihr Profil ab.

Hilfskoch

Sie arbeiten in unserer Produktionsküche und bereiten die Speisen für unsere Halbpensionisten aus Asien und den USA zu. Ebenfalls helfen Sie bei der Zubereitung für die Bankett-, Seminar- und Mitarbeiterverpflegung mit. Unsere à la carte-Restaurants unterstützen Sie mit Mise-en-place. Um diese Herausforderung meistern zu können bringen Sie Küchenfahrung mit und haben bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet. Sie sind Hilfskoch aus Leidenschaft, flexibel und belastbar. Ihr sympathisches und aufgeschlossenes Wesen runden Ihr Profil ab.

Servicemitarbeiter/-in Restaurant Mekong

Sind Sie ein Gastgeber? Fällt Ihnen leicht, fremden Menschen mit einem Lächeln begegnen und dafür Sorge zu tragen, dass sie sich vom ersten Augenblick an in fremder Umgebung rund um wohlfühlen? Sie sind eine leidenschaftliche, aufgeschlossene und handwerklich dexter Person, die unserem jungen motivierten Team für die optimale Bedienung unserer Gäste zu sorgen. Sie bringen eine abgeschlossene Berufsausbildung als Restaurant- oder Hotelfachmann/frau sowie gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit. Wenn Sie außerdem auch noch belastbar und flexibel 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 täglich zu sein. Neugierig? Gern erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktanfrage!

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

1259-6467

WIR SUCHEN

CHEF DE SERVICE (M/W)

PER SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG

In der Schweiz und im Ausland

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

RESTAURANT
LAGERHAUS
Davidstrasse 42 • 9000 St.Gallen

Sehen und ge-sehen werden mit einem Inserat in der htr hotel revue

htr hotel revue
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

Direktionsassistentin

in Jahresstelle

Als rechte Hand der Direktion zeichnen Sie sich für folgende Hauptaufgaben verantwortlich: Debitorien, 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!

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

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. Technische 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**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, Hotelfiers 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 Kundenumorientierung 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 Sprachenkenntnisse in Italienisch und Englisch sind von Vorteil. Die Gewandtheit im Umgang mit den modernen IT-Applikationen setzen wir voraus.

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbundswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Chantal 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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association



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 Engagement auszeichnen. Nehmen Sie die Herausforderung an?

Chef de Services**Aufgabenbereich**

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 Serviceablauf zuständig und unterstützen die Serviceleitung. Je nach Service 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 Service 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 Mittags- und Abendservice sind Sie bereit sich bei Kundenevents und an Wochenendeinsätzen einzubringen.

Anforderungsprofil

- abgeschlossene Servicelehre und fachliche Weiterbildung
- fundierte Fachkenntnisse und mehrjährige Berufserfahrung in renommierten Häusern
- Führungserfahrung
- kundenorientiert, flexibel, engagiert und initiativ
- gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- 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 Schaefer, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich

Fax +41 44 208 32 58 | Email: michele.schaefer@swissre.com

12655 6472



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
...dem/der das Wohl unserer Gäste am Herzen liegt

**IHR AUFGABENGEBIEBT 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-/Weiterbildung. Sehr gute administrative Fähigkeiten und Kenntnisse. Beherrschung 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 führen 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 55

Wo ist die gute Seele, die gerne in unserem Team am Empfang arbeiten möchte? Samstag + Sonntag, evtl. Ferienlösung – mittelgrosses Erotikstudio im Limmattal – interessentinnen mit Barerfahrung, CH od. Ausl. 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 St. Moritz lädt ein in eine Kulisse zwischen Engadiner Wohnkultur und klassischer Architektur.

Mitarbeiter, welche die ungewöhnlichen, dem Mittelmenschen 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 hotellerie» entspannt im Heute: Moderne Aromen und zeitlose Kochkunst im kontempörar 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.

Stüveta – cuisine alpine

Das Restaurant Stüveta 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

Sommersaison ab Ende Mai 2011

Réception Tournant

Reception und Ablösung Night-Auditor

Muttersprache Deutsch. Gute Sprachkenntnisse (D, E, I/F)

Sous-Chef

Chef de Partie

Gardemanger/Entremetier

Commis/Demi-Chef de Partie

Gastgeber/in Restaurant Stüveta

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



Arosa**** Golf- & Sporthotel
Für unser schönes 4*-Hotel an privilegiertener Lage, mit 110 Betten und verschiedenen Spezialitätenrestaurants suchen wir eine/n

Chef de Service

Was uns an Ihnen gefällt:

- Sie haben Erfahrung als Restaurantleitung, Chef de Service oder Stv. Chef de Service
- Sie strahlen Persönlichkeit aus
- Sie führen strukturiert 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 begeisterten Team
- Wir bieten Ihnen einen unbefristeten Arbeitsvertrag

Um ab Juni 2011 ein Teil unseres Teams zu werden, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen 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 00
hotel@hofmaran.ch
www.hofmaran.ch

Arosa **Q**



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 neue

SERVICEMITARBEITER/IN 100%

(ab Anfang Juni 2011)

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

12604-6461

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 Mitarbeiter.

hotelleriesuisse ist Erfinderin der offiziellen Schweizer Hotelklassifikation. Seit über 30 Jahren verstehen wir uns als Garant für Glaubwürdigkeit und Aussagekraft der echten Hotelsterne und tragen so zur kontinuierlichen Qualitätsentwicklung der Schweizer Hotellerie bei. Per 1. Juni oder nach Vereinbarung suchen wir mit Arbeitsplatz Bern, eine motivierte und engagierte Persönlichkeit als

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 dynamische Ansprechperson.

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 Verbundswelt und bietet neben dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Chantal Du Bois, Sachbearbeiterin Schweizer Hotelklassifikation, unter Tel. 031 370 42 90 gerne zur Verfügung.



12604-6461

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
Führungsstärke/- 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	Region Graubünden	J27769
Direktionssekretärin	Region Graubünden	J27770
Geschäftsführer/-in	Region Zürich	J27797
Geschäftsführende/-n Küchenchef/-in	Region Zürich	J27800
Betriebsleitung	Region Neuchâtel/ Jura	J27905
Betriebsassistent/-in	Region Neuchâtel/ Jura	J27913

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Nachtportier 60% sowie Nachtportier für Wochenende	Region Basel	J27781
Réceptionist/-in	Region Basel	J27961
Réceptionist/-in	Region Bern	J27761
Réceptionist/-in	Region Bern	J27983
Front Office Manager	Region Bern	J27762
Empfangsssekretärin	Region Bern	J27788
Réceptionist/-in	Region Bern	J28010
2. Chef de reception	Region Bern	J27915
Reservationsleitung	Region Graubünden	J27772
Praktikant Front Office/Rooms Division	Region Graubünden	J27904
Receptionist/-in	Region Graubünden	J27979
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J27768
Front Office Manager	Region Graubünden	J27771
Chef Rezeption	Region Graubünden	J27942
Rezeptionist/-in	Region Graubünden	J27943
Front Office Manager	Region Mittelland (SOAG)	J27987
Mitarbeiter/-in Rezeption	Region Zentralschweiz	J27941
Mitarbeiter/-in Reservation	Region Zentralschweiz	J27939
Rezeptionist/-in	Region Zentralschweiz	J27928
Réceptionist/-in	Region Zürich	J27791
Front Office Agent	Region Zürich	J27813
Chef de Reception	Region Zürich	J27998
Administrations-Mitarbeiterin	Region Zürich	J27796
Chef de reception - England	International	J27763
Chef de Réception	Region Waadt/ Unterwallis	J27972

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Koch (Tagesstelle)	Region Basel	J27964
Sous-chef	Region Basel	J27967
Saucier	Region Basel	J27971
stv. Chef Pâtissier	Region Basel	J27901
Däckoch	Region Basel	J27963
Chef de Partie Tagesstelle	Region Basel	J27969
Chef de Partie	Region Bern	J28006
Chef de partie	Region Bern	J27891
Patisserie	Region Bern	J28013
Chef de partie/Koch	Region Bern	J27990
Commis de Cuisine	Region Bern	J28009
Koch	Region Bern	J27924
Sous-chef	Region Bern	J27917
Chef de partie	Region Bern	J27982
Commis de cuisine	Region Bern	J27814
Koch für Abenddienst 50%	Region Bern	J27925
Chef de Partie	Region Bern	J27760
Wok Koch	Region Bern	J27996
Commis de Cuisine	Region Bern	J27759
Pastakoch	Region Bern	J27975
Frühstückskoch	Region Bern	J2758
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J27745
Jungkoch und Chef de partie	Region Bern	J27955
Frühstückskoch (Jung-) Koch	Region Bern	J28008
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 (SOAG)	J27815
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J27879
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J27886
Demi-chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J27883
Sous-chef	Region Oberwallis	J27893

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Oberwallis	J27985
Chef de partie tournant	Region Oberwallis	J27957
Demichef de cuisine	Region Schaffhausen	J27767
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J27934
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J27820
Küchenpraktikant/-in	Region Zürich	J27973
Sous-Chef	Region Zürich	J27991
kreativer Küchenchef/-in	Region Zürich	J27887
1. Sous Chef Tagesstelle	Region Zürich	J27881
Koch GM / Michelin Stern	Region Zürich	J27804
Chef de Partie (temporär)	Region Zürich	J27895
1. Sous Chef Tagesstelle	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	J27816
Chef de partie - Irland	International	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

F&B/Catering/Events

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
Banketteleiter/-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	Job-Code
Servicemitarbeiter/-in	Region Basel	J27884
Teamleitung Service	Region Basel	J27970
Weinbar Mitarbeiter (m) 60-80%	Region Basel	J27885
Chef de Service Spätdienst	Region Basel	J27962
Restauranfachmann/-frau Spätdienst	Region Basel	J27959
motivierte/r Servicemitarbeiter/-in	Region Basel	J28005
Servicemitarbeiter	Region Basel	J27960
Chef de Bar	Region Bern	J27756
Serviceaushilfen auf Abruf	Region Bern	J27748
Serviceaushilfen für Kulturanlässe	Region Bern	J27746
Commis de Rang	Region Bern	J27753
Commis de Bar	Region Bern	J27754
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J27755
Dame für den Frühstücks-Service	Region Bern	J17627
Chef de Service	Region Bern	J27757
Mitarbeiter/-in für Frühstücksbuffet (Aushilfe)	Region Bern	J28005
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J27976
Restauranfachmann/-frau	Region Bern	J27900
Restauranfachverantwortliche Bankettanlässe	Region Bern	J27920
Geschäftsführerassistent	Region Bern	J27923
Schichtleiter Selbstbedienungsrestaurant	Region Bern	J27922
Teamleiterin Service	Region Bern	J27926
Chef de rang/Servicemitarbeiter	Region Bern	J27954
Restauranfachfrau/-mann	Region Bern	J27930
Chef de Rang	Region Bern	J28004
Servicemitarbeitende/-n	Region Bern	J28011
Mitarbeitende/-r Bar	Region Bern	J28012
Restauranfachfrau/-mann	Region Bern	J28015
Chef de Rang (m)	Region Bern	J28001
2. Restaurantleiter	Region Graubünden	J27935
Servicepraktikant/-in	Region Graubünden	J27788
Restaurantfachkraft	Region Graubünden	J27994
Restaurantfachkraft	Region Graubünden	J27993
Barfachfrau	Region Graubünden	J27890
Restaurantleiter/-in	Region Graubünden	J27818
Barmaid	Region Graubünden	J27783
Leiter/-in Restaurationsbetriebe	Region Mittelland (SOAG)	J27749

HESSE

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauran
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

10451-0554

Gastroconsult AG

UNTERNEHMSBERATUNG FÜR HOTELLERIE & RESTAURANT

Das Aussergewöhnliche. Das Natürliche. Das Erholsame.

Hotel Restaurant Lüderenalp 3457 Wassen im Emmental

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

Der traditionelle, total umgebauten Familienbetrieb verfügt über eine moderne Infrastruktur, für jeden Anspruch. Das ausgezeichnete Renomée weit über die Kantongrenze hinaus und die grosse Stammkundschaft sichert Ihnen eine solide Grundfrequenz. Die Räumlichkeiten in drei Wirtschaftsbauten 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 Ihnen mehr über die Liegenschaften auf der Lüderenalp.

Gastroconsult AG Unternehmensberatung
Tina Müller, Strandstrasse 8, 3000 Bern 22
www.gastroconsult.ch Tel. 031 340 66 29
Email: tina.mueller@gastroconsult.ch

Abzugeben

Hotel Restaurant Nachclub

Alles unter einem Dach, an guter Lage in Basel.

Solvente Interessenten melden sich unter
Chiffre 12637-6473 an htr hotel revue, Monbijoustrasse 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

12593-6454

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

12457-6416

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!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
2. Restauranteleiter	Region Oberwallis	J27931
Restaurationsfachfrau	Region Oberwallis	J27888
Barkeeper	Region Zentralschweiz	J27782
Chef de rang / Kellner	Region Zentralschweiz	J27945
Servicefachangestellte 50%-100%	Region Zentralschweiz	J27974
Chef de Service	Region Zentralschweiz	J27808
Restaurationsfachmann/ Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J27889
Servicemitarbeiter/in 80-100%	Region Zürich	J27937
Barprofis	Region Zürich	J27919
Chef de Rang	Region Zürich	J27997
Chef de service	Region Zürich	J27807
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J27877
Serviceleitung	Region Zürich	J27902
Servicepraktikant/in mit Leitungsaufgaben	Region Zürich	J27784
Chef de rang	Region Zürich	J27803
Bankett-Aushilfe	Region Zürich	J27802
Chef de Service	Region Zürich	J27792
Restaurationsleiter	Region Zürich	J27988
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J27789
Chef de Rang	Region Zürich	J27747
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J27995
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J27750
Commis de rang - England	International	J27743
Chef de service - Neuseeland	International	J27764
Chef de rang - England	International	J27744
Restaurationsfachfrau	Region Neuchâtel/ Jura	J27933
Employé(e) de service	Region Waadt/ Unterwallis	J27880

Hauswirtschaft

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

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Salesmanager/Salesmanagerin	Region Zürich	J27956
Personalfachfrau / -mann	Region Zürich	J27959

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Wellnessleiter/in	Region Bern	J27918
Fitness-Instruktor 60-100%	Region Bern	J27977
Kosmetikerin	Region Graubünden	J27980
Kosmetikerin	Region Graubünden	J27740

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Night Auditor	Region Zürich	J27986
Privatsekretär, Butler, Chauffeur	Region Zürich	J27819
Collaborateur technique	Region Waadt/ Unterwallis	J27882

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1788 Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I	
B329 Chef de service - Gastgeber - Servicefachangestellter mit Verantwortung	54	AT	per sofort	D F E	
B872 Direktion Geschäftsführung	48	CH	per sofort	D F E J E N G	
B1923 Empfang, Réception, Reservation	28	CH	per sofort	D I E -	
B1674 F&B Bereich, Service, auch Aushilfsweise	47	AT	per sofort	D F E	
B1893 „Front Desk Manger; Asst. Hotel Director“	52	CH	per sofort	D F E	
B1919 Gastronomie Tüftler mit Verantwortung	42	DE	per sofort	D E F	
B1914 Koch	31	BG	per sofort	D E R U	
B1901 Küchenchef	45	CH	per sofort	D F	
B1869 Küchenchef / Alleinkoch	61	CH	per sofort	D	
B174 Küchenchef, Koch	46	CH	per sofort	D F E S JP	
B1863 Patissiere / Konditor	55	CH	per sofort	D I E	
B140 Personal, Geschäftsleitung, Verwaltung	45	DE	per sofort	D E	
B1822 Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E	
B1824 Rezeptionist	31	CH	per sofort	D F I E	
B1813 Rezeptionist, Housekeeping, Service Mitarbeiter, Anwascher	32	HU	per sofort	D E H U	
B1148 Servicefachangestellte	27	CH	per sofort	D	

1 Referenznummer – Numéro des candidats

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

3 Alter - Age

4 Nationalität – Nationalité

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 18. 4. 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. 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.



Fotolia

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 Angebotsvorstellung (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, Gestaltungspläne, Arealüberbauung), politische Rahmenbedingungen (Fremdenverkehrspolitik, Zielsetzungen im Bereich der Wirtschaft) und ökonomische Rahmenbedingungen (Wettbewerbssituation, Kaufkraftpotenzial und -veränderungen, persönliche Einkommen, regionale Beschäftigungsrate, Währungsrisiken, Grundstückslage, Autobahnbindung,

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-, Kultur- sowie Freizeitqualität.

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 vermietet werden.

Die Gefahr besteht, dass dem Faktor Standort von Investoren ein zu hoher Stellenwert eingeräumt wird, womit erfolgsversprechende 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»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association