

**Zeitschrift:** HTR Hotel-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** - (2011)  
**Heft:** 20

**Anhang:** Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr  
**Autor:** [s.n.]

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 02.02.2026

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

# stellenrevue htr marché d'emploi

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz  
Le principal marché de l'emploi de la Suisse  
Anzeigenschluss Fr., 27. Mai 12.00 Uhr  
Auffahrtausgabe Nr. 22  
erscheint am Mi., 1. Juni 2011

htr hotel revue Nr. 20 / 19. Mai 2011



Interessante Stellen - persönliche Beratung - professionelle Vermittlung!

[www.activegastro.ch](http://www.activegastro.ch)

Active Gastro Eng GmbH,  
Postfach, 8048 Zürich

## Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot  
finden Sie hier:  
[www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung](http://www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung)

hotelleriesuisse  
Swiss Hotel Association



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.

Centre CIEL-F 79370 CELLES s/Belle  
eva.gattringer@laposte.net  
simonnet.gilles@laposte.net



PIZZA, ANTIPASTI  
FOCACCIA & CO.  
DER  
INTENSIV-  
SEMINAR  
VON GASTROSUISSE

TERMINI:  
Frühling: 6. - 10.06.11  
Herbst: 19. - 23.09.11  
Blockkurse: GASTROSUISSE  
Tel.: 0848 377 111  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

## Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung	1
Direktion/Kaderstellen	3-4
Deutsche Schweiz	4-8
Suisse romande	7
Svizzera italiana	-
International/Marché international	-
Stellengesuche/Demandes d'emploi	7
Immobilien	9

## Weiterbildung

Graubünden vernetzt Aus- und Weiterbildungen über die klassische Berufslehre zur Höheren Fachschule und Fachhochschule.



Alain D. Bollat

# Campus Tourismus



BEAT WICKI  
MSC ETH, CEO AN DER SSTM  
SWISS SCHOOL OF TOURISM  
AND HOSPITALITY LTD.  
IN CHUR/PASSUGG

Eine gute Ausbildung nimmt einen immer grösseren und wichtigeren Stellenwert ein. Nicht jede oder jeder ist jedoch gewillt, einen akademischen Bildungsweg einzuschlagen. Umso wichtiger sind Aus- und Weiterbildungsangebote, welche vernetzt sind und einen Bildungsweg über die klassische Berufslehre zur Höheren Fachschule bis hin zur Fachhochschule ermöglichen.

### Über klassische Bildungsstufen hinweg

Im Moment kämpfen die Bildungsanbieter mit einer demografischen Herausforderung: die Jahrgänge, welche im Bildungsalter sind, werden immer kleiner. Anstatt sich gegenseitig abzugrenzen oder gar zu bekämpfen, haben drei Bildungsinstitutionen in Graubünden einen ande-

ren Weg eingeschlagen. Sie haben vor zwei Jahren mit dem Campus Tourismus Graubünden eine gemeinsame Plattform etabliert und die Studiengänge insbesondere auf der Tertiärsstufe aktiv aufeinander abgestimmt. Ziel ist es, durch die Koordination ihrer Angebote und Kompetenzen Graubünden als Tourismusbildungsdestination zu stärken. Dank gegenseitiger Anpassung der entsprechenden Lehrpläne können

heute die Studierenden der Hotelfachschule in Passugg und der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden in Samedan während ihrem Studium die Pre-Bachelor Tourism Class an der HTW Chur absolvieren. Dieser Vorbereitungskurs ermöglicht es den HF-Absolventen in einem Zusatzjahr den Bachelor of Science in Tourism FH zu erlangen. Dominik, Student an der

HTW Hotel- und Touristikfachschule, erachtet den einfachen Zugang zu einem Bachelor-Abschluss als sehr wertvoll. «Dank Campus Tourismus muss ich nicht auf den praktischen Ansatz einer Höheren Fachschule ausbildung verzichten; kann aber auf dem Arbeitsmarkt doch mit Fachhochschulabsolventen konkurrieren. Ich halte sogar eine Trumfpkarte in der Hand: die praktischen Erfahrungen.» Um die Vernetzung innerhalb der Branche abzurunden, steht derzeit der Schulterschluss mit Graubünden Ferien, der regionalen Branchenorganisation, kurz vor der Realisierung.

### Praxisorientierung als Grundelement

In der beruflichen Grundbildung werden primär Fachkenntnisse und Grund-

fertigkeiten vermittelt. Die Höheren Fachschulen dagegen kombinieren dieses Grundlagenwissen praxisnah mit der Befähigung, Fach- und Führungsverantwortung zu übernehmen. An den Fachhochschulen schlussendlich geht es, nebst der theoretischen Grundlagenvermittlung, um die Entwicklung von Führungskompetenz basierend auf Management-, Fach- und Methodenwissen. So ist ein aufeinander abgestimmtes System entstanden.

Ausbildende und Studierende können im Sinne des lebenslangen Lernens die verschiedenen Bildungsstufen kontinuierlich oder im eigenen Rhythmus durchlaufen. Dabei können die Vorteile jeder Bildungsstufe nach individuellen Wünschen genutzt und schlussendlich das berufliche Ziel erreicht werden.

Ecole de commerce Hôtellerie-Tourisme:

# La clé pour une carrière à succès!

Soirée d'informations: Lundi 18 avril 2011, 18h30 - 20h00, Ecole Internationale de Tourisme, Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne / Incription: [info@eit-lausanne.ch](mailto:info@eit-lausanne.ch) ou par téléphone 021 323 30 90

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://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
GeschäftsführerIn	Region Zentralschweiz	J29126

## Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Gästebetreuerin	Region Basel	J29143
RéceptionistIn	Region Bern	J29103
MitarbeiterIn Reservation	Region Bern	J29112
Front Office Manager	Region Bern	J29104
Hotel-Sekretärin	Region Graubünden	J29080
Leiter Reservation	Region Zentralschweiz	J29158
Receptionisten mit Nachtportierabköle	Region Zentralschweiz	J28927
Receptionist	Region Zentralschweiz	J29071
Reservations Manager	Region Zürich	J29151
Concierge/ Navigator	Region Zürich	J29090
2. Chef de Réception	Region Zürich	J28930
Nachtporier	Region Zürich	J28937
Front Office Supervisor	Region Zürich	J29123
Night Audit Supervisor	Region Zürich	J29124
Réceptionist/in	Region Zürich	J28933
Guest Relation Supervisor	Region Zürich	J29122
Cluster Reservations Agent	Region Zürich	J29138
Schulungsleiterin Réception: Fidelio V8	ganze Schweiz	J29159
Chef de réception - England - Canterbury	International	J29064

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Diätkoch	Region Basel	J29148
2. Sous Chef	Region Basel	J29145
Sous Chef	Region Basel	J29147
Chef de Partie Tagessuppe	Region Basel	J29149
Küchenchef	Region Basel	J28755
Allrounderin Cafeteria	Region Basel	J28906
Chef de partie	Region Bern	J28924
Chef de partie	Region Bern	J28893
Chef pâtissier	Region Bern	J28925
Frühstückskoch	Region Bern	J29100
Commis de Cuisine	Region Bern	J29102
Jungkoch / Koch	Region Bern	J28895
Commis de cuisine	Region Bern	J28894
Koch für temporäre Einsätze	Region Bern	J29136
Jungkoch für Sommersaison	Region Bern	J28913
Jungkoch / Koch	Region Bern	J29134
Commis de cuisine	Region Bern	J29106
Alleinkoch für temporär Einsatz Mai & Juni	Region Bern	J28914
Garde Manger	Region Bern	J29074
Chef de Partie	Region Bern	J29101
Sous chef	Region Graubünden	J29078
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J28920
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J29109
Chef de partie/Garde manger	Region Mittelland (SOAG)	J28918
Sous-Chef	Region Mittelland (SOAG)	J28919
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J29153
Demi-chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J29152
Garde Manger/Pâtissier	Region Mittelland (SOAG)	J29018
Commis de cuisine	Region Mittelland (SOAG)	J29067
Chef de partie	Region Mittelland (SOAG)	J29166
Sous-chef	Region Oberwallis	J29161
Chef de partie Tournant	Region Oberwallis	J29133
Chef saucier m/w	Region Ostschweiz	J28887
Jungköchin/Jungkoch	Region Zentralschweiz	J29128
Chef de Partie / Junior Sous-Chef	Region Zentralschweiz	J29157
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J28929
Jungkoch	Region Zürich	J29050
Sous Chef	Region Zürich	J29150
Koch	Region Zürich	J28936
Pâtissier / Tournant	Region Zürich	J28938
Sous Chef	Region Zürich	J29072
Chef Pâtissier	Region Zürich	J29073
Jungkoch	Region Zürich	J29084
Mitarbeiter Food	Region Zürich	J29129
Jungkoch/ Chef de partie	Region Zürich	J29114
Koch	Region Zürich	J28911
Chef de Partie ab ca Juni / Juli 2011	ganze Schweiz	J29127
Chef de Partie	ganze Schweiz	J29070
Demi-chef de partie - Irland - Kerry	International	J29107
Demi-chef de partie - Neuseeland	International	J29105
Commis de cuisine - England - London	International	J28889

## Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie - Irland - Region Kerry	International	J29108
Commis de cuisine - Neuseeland	International	J29066
Chef de partie Catering - Region London	International	J29163
Sous-chef Catering - Region London	International	J29162
Chef pâtissier - Region London	International	J29069
Sous Chef /Saucier	Tessin	J28896
Chef de partie	Region Freiburg	J29160
Casseroler	Region Bern	J29098

## F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Bankettkoordinatorin	Region Basel	J29142
F&B Assistant	Region Bern	J29097
Sales und Convention Coordinator	Region Bern	J29086
Bankett Supervisor	Region Zürich	J29119
AssistentIn des Geschäftsführers	Region Zürich	J29083
Anlassleiter/in	Region Zürich	J29113
Chef de Service	Region Zürich	J29085
Restaurant Supervisor	Region Zürich	J29121
Anlassleiter	Region Zürich	J29139
Commis de Cuisine (50% übermittag)	Region Zürich	J29144
LeiterIn Restaurationen / GastgeberIn	Region Zürich	J29111
Barmaid	Region Zürich	J29082
Store Manager Bakery (Singapore)	International	J29169

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicemitarbeiter/in im Aushilfsverhältnis	Region Basel	J29099
Servicemitarbeiter/in	Region Basel	J29146
Servicefachangestellte/r	Region Basel	J29125
Servicemitarbeiterin	Region Basel	J29141
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J29088
Commis de rang	Region Bern	J28891
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J28892
Serviceangestellte(r)	Region Bern	J28999
Teammember Service	Region Bern	J28916
Restaurationsfachmann	Region Bern	J28923
Servicemitarbeiter/innen (Teilzeit)	Region Bern	J28948
Mitarbeiter/innen Außenstände (auf Abruf)	Region Bern	J28949
Commis de rang	Region Bern	J29068
Servicemitarbeiter/-in	Region Bern	J29087
Servicemitarbeiter/in	Region Bern	J29091
Commis de Rang	Region Bern	J29092
Commis de Bar	Region Bern	J29093
Chef de Service	Region Bern	J29096
Chef de Bar	Region Bern	J29094
Serviceaushilfen Stadioneröffnung Thun	Region Bern	J29135
Restaurationsfachmann	Region Bern	J29164
Barfachfrau	Region Graubünden	J29156
Servicemitarbeiter	Region Graubünden	J29076
Restaurationsleiter/in	Region Graubünden	J29170
Commis de rang	Region Graubünden	J28921
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J28922
Chef de rang	Region Graubünden	J28890
Restaurationsfachfrau	Region Oberwallis	J29154
Restaurationsfachmann/ Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J29155
Service/Gastgeberpersönlichkeit	Region Zentralschweiz	J29132
Waifer	Region Zürich	J29110
Mitarbeiter Service	Region Zürich	J29130
Servicefachkraft	Region Zürich	J29131
Operation Manager on Duty	Region Zürich	J29061
Servicemitarbeiter/-in A la carte	Region Zürich	J29060
Operative Assistent / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J29059
Commis de Rang	Region Zürich	J29056
Servicefachprofi	Region Zürich	J29051
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J28939
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J28934
Bar-Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J28932
Chef de Rang	Region Zürich	J28926
Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J28910
Servicefachangestellte/r	Region Zürich	J28909
Betriebsassistent/in	Region Zürich	J29167
Commis de rang - England - Region London	International	J29062
Chef de service - Neuseeland - Marlborough	International	J29065
Commis sommelier - England - Region Dorset	International	J28888
Chef de rang - England - Region London	International	J29063



Willkommen im Mittelpunkt des Geschehens

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

Wir suchen eine charakterstarke, dynamische und unternehmerisch denkende Persönlichkeit.

Duty Manager

In dieser abwechslungsreichen Position helfen Sie in unseren verschiedenen Restaurants die Spitzen zu brechen oder übernehmen kurzfristig sogar die Leitung eines der Restaurants. Duty-Dienste, Hygienekontrollen, Betreuung der Kassen- und Ausschankanlagen sowie die Vertretung der Direktion bei deren Abwesenheit sind einige von vielen weiteren Aufgaben und Verantwortungen die Sie in dieser äusserst spannenden Position übernehmen.

Sie haben eine Hotelfachschule absolviert und bringen mehrjährige Berufserfahrung in verschiedenen Bereichen der Hotellerie mit. Ihre Stärken liegen im F&B und Sie sind frontalorientiert und kommunikativ. Weiter zeichnen Sie sich durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft aus.

Direktionsassistent/Hotelssekretär

In dieser hotelübergreifenden Funktion (Hotel Astoria, Renaissance Lucerne Hotel, The Hotel) sorgen Sie für einen reibungslosen Ablauf hinter den Kulissen. Sie übernehmen spannende und abwechslungsreiche Aufgaben im administrativen Bereich. Sie sind erste Ansprechpartner für Computer-Probleme und übernehmen abwechselnd die Kontrolle und Verbuchung sämtlicher Restaurant- und Barabrechnungen.

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, bereits Erfahrungen in der Hotellerie oder Gastronomie gesammelt und bringen ein gutes technisches Verständnis in Sachen EDV sowie ein Flair für Informatik mit. Den Sicherungen Umgang mit den gängigen MS-Office Programmen setzen wir voraus. Zudem kommunizieren Sie problemlos auf Deutsch und Englisch. Sie arbeiten diskret, selbstständig und präzis und verfügen über Organisations- und Administrationstalent.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Arbeit in einem dynamischen und aufgeschlossenen Team.

Neugierig? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Frau Karine Schweizer freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
Tel. +41 (0)41 268 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch



HERLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT IN SURLEJ

und im neuesten und exklusiven 4\*-Ferienhotel der Schweiz. Zur Verstärkung für die kommende Sommersaison und teilweise in Ganzjahresstelle sind Sie unsere begeisterungsfähigen Persönlichkeiten als:

- **Chef Rezeption** D/E/  
(mit Hotel-Front-Office-Fidelio-Suite-8-Erfahrung)  
per anfangs Juni 2011
- **Rezeptionist/in** D/E/  
(mit Hotel-Front-Office-Fidelio-Suite-8-Erfahrung)  
per ca. 13. Juni 2011
- **Rezeptionspraktikant** sprachgewandt  
(mit Hotel Front-Office Fidelio Suite 8 Erfahrung)  
per ca. 13. Juni 2011

mit ausgezeichneten Entwicklungsmöglichkeiten. Sie sind eine ausgewiesene und belastbare Fachperson und auf der Suche nach einer neuen, anspruchsvollen Herausforderung. Im Mittelpunkt Ihres Strebens stehen die Zufriedenheit unserer Gäste und ein dynamisches, motivierendes Miteinander.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten und schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsansprüchen.

Hotel Alpine Rock AG

Joe F. Theiler, Dir., Via dal Corvatsch 76, 7513 Silvaplana-Surlej  
Tel. 081 838 69 69 Fax 081 838 69 70  
www.alpinerock.ch



Die Geriatrische Klinik, der Seniorenwohnsitz Singenberg und das Alters- und Pflegeheim Bürgerspital bilden zusammen das Kompetenzzentrum Gesundheit und Alter der Ortsbürgergemeinde St. Gallen.

Für das Alters- und Pflegeheim Bürgerspital suchen wir auf 1. Juni 2011 oder nach Vereinbarung eine

Leiterin Hauswirtschaft 80-100%

Ihre Aufgaben

- Fachliche und personelle Führung des Hauswirtschaftsteams (16 Mitarbeitende)
- Prozessoptimierung sowie Entwicklung und Koordination von hauswirtschaftlichen Dienstleistungen
- Verantwortung für den reibungslosen Tagesablauf inklusive Serviceorganisation im Speisesaal des Altersheims
- Ansprechperson für Bewohnerinnen und Bewohner im Bereich Hauswirtschaft
- Zusammenarbeit in einem interdisziplinären Team und Mitarbeit in diversen Projektgruppen

Wir erwarten

- Eine entsprechende Ausbildung im Bereich Hauswirtschaft / Hotellerie
- Berufs- und Führungserfahrung im Heim- oder Hotelbereich
- Eigeninitiative, Selbstständigkeit und Durchsetzungsvorstellung
- Kunden- und dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln
- Freude im Umgang mit betagten Menschen
- Mündlich und schriftlich gewandte Ausdrucksweise
- Gute Anwenderkenntnisse von Microsoft Office

Wir bieten Ihnen ein Umfeld, in dem

- Mitgestalten und selbstständiges Handeln gefragt und möglich sind
- Sie in einem interprofessionellen Team Ihre Stärken einbringen und weiter entwickeln können
- Sie Ihr Fachwissen durch interne und externe Fort- und Weiterbildungen erweitern können

Frau Heidi Brassel, Leiterin Alters- und Pflegeheim Bürgerspital, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon 071 243 88 62.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Alters- und Pflegeheim Bürgerspital, Frau Heidi Brassel, Rorschacher Strasse 92, 9000 St. Gallen oder E-Mail: heidi.brassel@buergerspital.ch

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

htr hotel revue



PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Switzerland  
Tel. +41 (0)41 329 1111  
Fax +41 (0)41 329 1112  
info@pilatus.ch  
www.pilatus.ch

Die PILATUS-BAHNEN AG bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationale und internationale Gästen am Pilatus «2132 Möglichkeiten über Meer». 2 Seilbahnen, 2 Hotels, 7 Restaurants, die steilste Zahnradbahn der Welt, der grösste Seilpark der Zentralschweiz und die längste Sommer-Rodelbahn der Schweiz versprechen spannende Ausflugserlebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie am Pilatus Kulm suchen wir **per sofort** oder nach Vereinbarung einen

Teamleiter/in Küche Hotel Pilatus-Kulm 100 %

(Sous Chef Funktion)

Ihr Aufgabenbereich

- Verantwortlich für die à la carte Restaurants im neu renovierten Hotel Pilatus-Kulm
- Einteilung, Führung oder Förderung von bis zu 12 Mitarbeitenden inklusive Lernende
- Stellvertretung bei Abwesenheit des Küchenchefs

Sie bringen mit

- Abgeschlossene Berufsausbildung als Koch/in
- Führungserfahrung
- Gute mündliche Englischkenntnisse
- Im Besitz eines Ausbilders/Lehrmeisterkurs
- Erfahrung in der Kochlehrlingsausbildung
- Idealalter 25 – 35 Jahre

Wir bieten Ihnen

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagedienst ohne Zimmerstunde
- Vielseitigen Arbeitsplatz auf 2132 m ü.M.
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Alle unsere Hotels & Gastronomiemitarbeitende sind bereit gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernachten.

Wir freuen uns über Ihre detaillierte und vollständige Bewerbung mit Foto.

Ruth Ott

Leiterin Personal

ruth.ott@pilatus.ch

Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

\*\*\*\*superiorHotel, Seminar und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA mit 230 Betten, Restaurant PUNTO, PULS Bar & Lounge, Original Japan Restaurant Nippon Sun, Restaurant PUR (15GM) und dem Swiss Casino Pfäffikon Zürichsee. Für Bankette und Events stehen 9 Räume für bis zu 600 Personen zur Verfügung. Das Seminar- und Kongresszentrum bietet 40 Räumlichkeiten mit modernster und weitumfassender Kommunikationsinfrastruktur für Konferenzen, Schulungen, kulturelle Veranstaltungen und Produktepräsentationen von 4 bis 400 Personen.



Setzen Sie einen weiteren Meilenstein in Ihrer Karriere – wir bieten Ihnen die Herausforderung als

LeiterIn Restaurationen/  
GastgeberIn

Restaurant PUNTO – Restaurant Nippon Sun – PULS Lounge – Hotelbar – Poolside



Ihre Aufgabe Als leidenschaftlicher Gastgeber und Persönlichkeit repräsentieren Sie unseren Hotelmittelpunkt nach aussen und innen. Sie führen und motivieren die rund 20 Mitarbeiter aus den Restaurants PUNTO (65 Plätze), Nippon Sun (35 Plätze, Sushi Bar & Teppanyaki Tisch), Hotelbar und Lounge (75 Plätze) sowie Poolside (Terrasse mit 75 Plätzen). Die Freude am Umgang mit regionalen und internationalem Gästen sieht man Ihnen jederzeit an und die gemeinsam erarbeiteten Vorgaben sind Ihre Herausforderung. Daher ist es Ihnen ein Anliegen, die wirtschaftlichen und qualitativen Ziele konsequent und erfolgreich umzusetzen. Sie sind für die Auszubildenden und Praktikanten verantwortlich und trainieren, fördern und fordern Ihre Mitarbeiter täglich. Sie schätzen abwechslungsreiche Projekte, den Vorteil eines beweglichen Qualität Managements situiert in einer prägenden Firmenkultur.

Ihr Profil Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt und an einer längerfristigen Zusammenarbeit interessiert. Sie haben fundierte Erfahrungen im Restaurationsbereich, einen Abschluss an einer Hotelfachschule oder sind eldg. Dipl. Restaurationsleiter. Sie besitzen eine positive, herzliche Ausstrahlung und verfügen über Kadererfahrung in einer ähnlichen Position in der gehobenen Hotellerie der Schweiz. Sie sind zielorientiert, engagiert, verantwortungsbewusst, flexibel und absolut belastbar.

Organisation und Kommunikation sind Ihre Stärken und Sie sprechen perfekt Schweizerdeutsch, gut Englisch und verfügen von Vorteil über weitere Sprachkenntnisse. Auch sind Sie mit Word, Excel und Outlook vertraut. Sie besitzen die nötige Stärke um nach der Einführungphase alle operativen Belange in Ihren Abteilungen selbstständig wahrzunehmen. Als Persönlichkeit leisten Sie täglich Ihren Beitrag zur Unternehmenskultur und tragen zur stetigen Verbesserung bei. Eine erfahrene Stellvertreterin und eingespielte Teams stehen Ihnen zur Seite.

Eintritt per Juli 2011 oder nach Vereinbarung.

Interessiert ein nicht alltägliches Unternehmen mitzuprägen?

Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen, inkl. Lebenslauf, Foto und allen Zeugniskopien an: Seedamm Plaza, Ursula Keist, Leiter Human Resources, Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon, Telefon: 055 417 17 83, Fax: 055 417 17 83, E-mail: ursula.keist@seedamm-plaza.ch.

Lust zu surfen? www.seedamm-plaza.ch



SEEDAMM  
PLAZA

KONGRESSE HOTEL·SEMINARE

SEEDAMMSTRASSE 3, CH-8808 PFÄFFIKON SZ  
TELEFON +41 55 417 17 17, FAX +41 55 417 17 18  
info@seedamm-plaza.ch, www.seedamm-plaza.ch

13270-6902

**Gesucht****PÄCHTERPAAR** zur Übernahme eines **Landgasthofes** Region Murten

Restaurant mit Gaststube und Terrasse, separate Bar mit Wohnung, grosser Parkplatz

Quadrat AG 033 251 19 90

13248-6504



Lieben Sie Qualität und arbeiten Sie gern im Team? Sind Sie innovativ und Neuem gegenüber offen?

gesucht per sofort

**chinesischer Koch**

mit der Bereitschaft sich in unserer internationalen Küche zu engagieren.

Unser Küchenchef Adrian Frieden freut sich auf Ihre Bewerbung!

Grand Café Restaurant Schuh  
Höheweg 56 | 3800 Interlaken | 033 888 60 50  
info@schuh-interlaken.ch

**HOTEL****ENGADINERHOF**

CH-7504 PONTRESINA

Wir sind ein familiär geführtes Traditionshaus mit 135 Betten im Herzen von Pontresina.

Gastfreundschaft steht für uns an erster Stelle! Für Sie auch?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. Juni 2011

**Réceptionist/in**

für einen lebhaften Arbeitsplatz im Zentrum des Geschehens.

Sie sind eine freundliche, fröhliche Persönlichkeit, haben Freude am Umgang mit Gästen und verlieren nicht so schnell den Überblick. Sie arbeiten präzise, auch wenn es hektisch wird. Sie haben eine abgeschlossene Berufsschule, mindestens 2 Jahre Berufserfahrung und sind deutscher Muttersprache.

Wir bieten faire Arbeitsbedingungen, sehr gute Bezahlung und geregelte Arbeitszeiten

Bitte nur schriftliche Bewerbungen an:  
Hotel Engadinerhof, Kathrin Achini, Via Maistra 203, 7504 Pontresina  
www.engadinerhof.ch / info@engadinerhof.ch

Für unsere Lounge mit Fumoir und Vinothek suchen wir eine diskrete, belastbare und flexible

**Mitarbeiterin für 80–100%****Voraussetzungen:**

- Erfahrung im gepflegten Service und Sie schätzen die Stimmigkeit genauso wie unser internationales Publikum
- Muttersprache Deutsch
- Erwünscht sind Französisch- und Englischkenntnisse

Schriftliche Bewerbung an:  
Lattmann's Bar & Lounge GmbH  
AVO CIGAR LOUNGE N° 4, Am Platz 10, 7310 Bad Ragaz



Die Vereinigung Pro Zürcher Berggebiet fördert regionale Potenziale, realisiert Projekte im Rahmen der neuen Regionalpolitik, ist Eigentümer der Marke natürl® und führt die Geschäftsstelle der Tourismus Region Zürcher Oberland.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Praktikantin Regionalmanagement****Ihr Aufgaben**

- Übernahme von Projektaufgaben
- Betreuung Internet-CMS (zürcheroberland.ch)
- Unterstützung bei der Planung von Veranstaltungen und Erstellung von Drucksachen
- Administrative Arbeiten

**Ihr Profil**

Sie haben eine Grundausbildung, studieren oder haben Ihr Studium abgeschlossen und wollen berufliche Erfahrung sammeln. Ihr Profil ist in den Bereichen (Agrar-)Wirtschaft, Tourismus, Kommunikation oder Geographie anzusiedeln. Sie verfügen über sehr gute PC-Kenntnisse und sind stilistisch in Deutsch, Hohe Motivation und Verantwortungsbewusstsein zeichnen Sie aus.

Wir bieten Ihnen ein spannendes Umfeld im Netzwerk der ländlichen Entwicklung, der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft und des Tourismus.

**Ihre Fragen und Bewerbung richten Sie an:**

Pro Zürcher Berggebiet, Michael Dubach, Regionalmanager, Heinrich Gujerstrasse 20, 8494 Bauma, Tel. 052 396 50 90, E-Mail: michael.dubach@prozb.ch

**SWISScard**

Swisscard AECS AG, ein Joint Venture von American Express und Credit Suisse AG, bietet als einziges Unternehmen alle drei weltweit führenden Kreditkartenmarken mit höchster Beratungs- und Servicequalität.

Für unseren Kundendienst im Top-Segment suchen wir Sie – eine teamfähige Persönlichkeit als

**MitarbeiterIn Centurion & Authorisation**

(24h Schichtbetrieb – Arbeitspensum 100%)

**Ihre Aufgaben**

- Entscheid über Genehmigung von Transaktionsanfragen, welche nicht automatisch verarbeitet werden (Referral Handling)
- Entgegennehmen und Bearbeiten telefonischer Anfragen unserer Geschäftspartner sowie Privat- und Geschäftskunden
- Bearbeiten aller schriftlichen wie telefonischen Kundenanliegen des Top-Kundensegments (Centurion)
- Auslösen von Ersatzkarten in Notfällen
- Überprüfen von American Express Reise Cheques Bestellungen
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Hilfsbereite wie flexible Persönlichkeit sowie genaue und sorgfältige Arbeitsweise
- Verhandlungsgeschick und Problemlösungsfähigkeit sowie kundenorientiertes Denken und Handeln
- Fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.v.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

**Swisscard AECS AG**, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: [www.swisscard.ch](http://www.swisscard.ch)

**Ihr Profil**

- Abgeschl. Ausbildung als Hotel-/Gastrofachfrau-/mann oder Abschluss der Handels- und Touristikschule
- Praxis im Bereich Reception, Gästebetreuung oder Administration
- Erfahrung in einem Schichtbetrieb ist von Vorteil
- Hilfsbereite wie flexible Persönlichkeit sowie genaue und sorgfältige Arbeitsweise
- Verhandlungsgeschick und Problemlösungsfähigkeit sowie kundenorientiertes Denken und Handeln
- Fundierte Kenntnisse der deutschen, französischen und englischen Sprache, Italienisch v.v.

Unser schön gelegener, moderner Standort in Horgen mit guter Anbindung an den öffentlichen Verkehr rundet die attraktiven Anstellungsbedingungen ab. Möchten Sie mehr erfahren? Weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage. Wir freuen uns über Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

**Swisscard AECS AG**, Frau Nadia Schweizer, Manager Human Resources, Postfach 227, 8810 Horgen

Mehr Details und weitere Stellenangebote finden Sie auf unserer Homepage: [www.swisscard.ch](http://www.swisscard.ch)

**RESTAURANT EGGHÖLZLI**

Unser Betrieb besteht aus einem gut frequentierten Restaurant mit Terrasse, Atrium und einem Speisesaal, in dem die Bewohnerinnen und Bewohner der Senioren-Appartements Egghölzli mittags verpflegt und abends Bankette abgehalten werden.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort bis Ende Februar 2012 einen

**Commis de Cuisine (m/w)**

Engagieren Sie sich gerne kreativ, sind motiviert, flexibel und haben Freude, unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter? Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, vielseitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in einer modernen Infrastruktur zu attraktiven Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Egghölzli

Herr Christian Joye, Küchenchef  
Postfach 271, 3000 Bern 15  
Tel: 031 350 66 40

[www.egghoelzli.ch](http://www.egghoelzli.ch) / [info@egghoelzli.ch](mailto:info@egghoelzli.ch)

13255-6505

**HOTEL****ENGADINERHOF**

CH-7504 PONTRESINA

Wir sind ein familiär geführtes Traditionshaus mit 135 Betten im Herzen von Pontresina.

Gastfreundschaft steht für uns an erster Stelle! Für Sie auch?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. Juni 2011

**Réceptionist/in**

für einen lebhaften Arbeitsplatz im Zentrum des Geschehens.

Sie sind eine freundliche, fröhliche Persönlichkeit, haben Freude am Umgang mit Gästen und verlieren nicht so schnell den Überblick. Sie arbeiten präzise, auch wenn es hektisch wird. Sie haben eine abgeschlossene Berufsschule, mindestens 2 Jahre Berufserfahrung und sind deutscher Muttersprache.

Wir bieten faire Arbeitsbedingungen, sehr gute Bezahlung und geregelte Arbeitszeiten

Bitte nur schriftliche Bewerbungen an:  
Hotel Engadinerhof, Kathrin Achini, Via Maistra 203, 7504 Pontresina  
www.engadinerhof.ch / info@engadinerhof.ch

Für unsere Lounge mit Fumoir und Vinothek suchen wir eine diskrete, belastbare und flexible

**Mitarbeiterin für 80–100%****Voraussetzungen:**

- Erfahrung im gepflegten Service und Sie schätzen die Stimmigkeit genauso wie unser internationales Publikum
- Muttersprache Deutsch
- Erwünscht sind Französisch- und Englischkenntnisse

Schriftliche Bewerbung an:  
Lattmann's Bar & Lounge GmbH  
AVO CIGAR LOUNGE N° 4, Am Platz 10, 7310 Bad Ragaz

**Stadt Zürich**

Stadtspital Triemli

Die Verpflegungs-Mitarbeitenden des Bereichs Betrieb leisten einen wesentlichen Beitrag zum Wohlbefinden unserer Patientinnen und Patienten und als Dienstleistung für unsere Mitarbeiter. Für unsere Küche suchen wir per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung eine/einen

**Leiterin/Leiter Hygiene und Projekte, 80–100%**

Die Küche besteht aus rund 70 Mitarbeitenden. Sie gliedert sich in vier Teams (Küche warm, Küche kalt, Hygiene und Projekte sowie Administration und Bereitstellung) und ist für die konstante Qualität der täglich rund 2000 Mahlzeiten in unserem Haus verantwortlich. Wir bieten Ihnen die Chance, in dieser neu geschaffenen Stelle entscheidend mitzuwirken beim Aufbau einer modernen und zeitgerechten Spitalküche.

**Ihr Profil**

Sie haben eine erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in Facility Management, in der Hauswirtschaft oder in der Küche und können Erfahrung im Bereich Küchenhygiene vorweisen. Eine Weiterbildung in Führungs- und Projektarbeit, Erfahrung im Spitalbereich sowie gute EDV-Kenntnisse (Office, Rezeption, Menübestellsystem) runden Ihr Profil ab. Des Weiteren zeigen Sie ein grosses Interesse an Entwicklungen und Trends zum Aufbau einer modernen und zeitgerechten Gastronomie und deren Integration in den Arbeitsalltag, unter Einbezug der Aspekte Kundenorientierung und Wirtschaftlichkeit.

**Ihre Chancen**

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen und abwechslungsreichen Arbeitsumfeld. Zudem profitieren Sie von gezielten Bildungsmassnahmen sowie attraktiven Anstellungsbedingungen der Stadt Zürich.

**Ihr Ansprechpartner**

Herr Karl Suter, Leiter Küche, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte unter Tel. 044 466 23 50.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:  
Stadtspital Triemli, Human Resources, Herr Hansruedi Saam, HR Berater  
Birmensdorferstrasse 497, 8063 Zürich [www.triemli.ch/jobs](http://www.triemli.ch/jobs)

13266-6505

**KREUZBERN**

hotel/restaurant/kongress

Wir sind ein Dreierne-Kongresshotel im Zentrum der Stadt Bern mit 103 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar sowie 9 Seminar- und Banketträumen. Nach einer zweimonatigen Umbauphase werden wir unser Restaurant Bärenhöli mit moderner Einrichtung und neuem Konzept Mitte August wieder eröffnen. Zur Ergänzung unserer Führungscrew suchen wir deshalb per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung

**Chef de Service (m/w)****Ihre Aufgaben**

Sie übernehmen die Leitung des Restaurants Bärenhöli und sorgen mit einer Serviceteam von 6 Mitarbeitern für das Wohl unserer Gäste. Sie helfen mit, unser neues Angebot zu verkaufen und sind verantwortlich für Mitarbeiterplanung und Tagesabrechnungen.

**Anforderungen**

Wir suchen eine gästeorientierte Persönlichkeit, die durch Organisationstalent und Flexibilität überzeugt. Sie sind verkaufsorientiert, kommunikativ, verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre im Servicebereich und Erfahrung in einer ähnlichen Position. Ihr Profil wird durch Sprachkenntnisse in Deutsch (Mundart) und Französisch abgerundet und auch in hektischen Situationen bewahren Sie einen kühlen Kopf.

**Wir bieten**

Bei uns erwarten Sie eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in einem interessanten und lebhaften Umfeld sowie die Herausforderung und Gestaltungsmöglichkeiten einer Neueröffnung.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmosphäre des neuen Restaurants Bärenhöli prägen wollen.

Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild) senden Sie bitte an:

**Hotel Kreuz Bern AG**

Susanne Gfeller, Direktionsassistentin

Zeughausgasse 41, 3011 Bern, Tel. 031 329 95 95

E-Mail: [gfeller@kreuzbern.ch](mailto:gfeller@kreuzbern.ch) homepage: [www.kreuzbern.ch](http://www.kreuzbern.ch)

**Die Gastronomiegruppe**

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

Für die von uns im Auftrag geführte

**Mensa der Universität Zentrum**

Künstlergasse 10 – 8001 Zürich  
suchen wir nach Vereinbarung einen

**Betriebsleiter**

**Ihre Aufgabe:** Die Mensa der Universität Zentrum verfügt über 1'600 Sitzplätze und es werden täglich ca. 3500 Mittagsmenüs, 400 Nachtessen und 400 ausgelieferte Menüs produziert. In der interessanten Funktion als Betriebsleiter sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes genäss ZFV-Richtlinien sowie des Betriebsführungsvertrages mit der Universität Zürich zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverantwortung und die Sicherung der Erreichung der finanziellen sowie qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsabschlüsse. Zudem sind Sie für die Sicherstellung der Qualitätsstandards und der Gästezufriedenheit sowie für die Organisation und Durchführung von Sonderanlässen, Caterings und Seminaren zuständig. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner und Gastgeber und pflegen den Kundenkontakt. Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten 50 Mitarbeitenden zuständig. Diverse Projektarbeiten sowie die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien runden Ihr Arbeitsgebiet ab. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag im Tagesdienst, sind jedoch im Vollsemester sowie bei Spezialanlässen auch abends und am Wochenende im Einsatz.

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

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch).

**ZFV-Unternehmungen**

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

13255-6505



Der historische Gasthof Hirschen liegt direkt am Rhein, ist ca. 12 Min. vom Zürich-Flughafen entfernt und verfügt neben einem Bistro mit lebhafter Terrasse (ca. 80 Plätze), einem Gourmetrestaurant (14 Punkte und 25 Plätze), Bankettmöglichkeiten bis zu 70 Personen auch über 7 grosszügige Hotelzimmer.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Oktober 2011 einen jungen, motivierten und kompetenten

### Demi Chef Pâtissier (m/w)

**Anforderungen:** Sie verfügen über eine abgeschlossene Fachlehre und konnten bereits Erfahrung in der gehobenen Gastronomie (GaultMillau, Michelin) oder in einer renommierten Confiserie sammeln. Sie können Prioritäten setzen, sind kreativ, zielstrebig und flexibel. Sie arbeiten selbstständig, schätzen aber auch ein gut funktionierendes Team.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem dynamischen Umfeld. Unser Küchenchef Christian Kuchler wurde vom GaultMillau als Entdecker des Jahres 2010 prämiert. Sie profitieren als Mitarbeiter von verschiedenen Rabatten zu Partnerhotels und internen Vergünstigungen. Kost und Logis sind möglich.

Falls Sie über die nötigen Voraussetzungen verfügen, eine grosse Portion Motivation mitbringen und unsere hohen gastronomischen Ansprüche teilen möchten, dann freuen wir uns darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

Mehr Informationen auf: [www.hirschen-eglisau.ch](http://www.hirschen-eglisau.ch)

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an

Gasthof Hirschen  
Christian Kuchler, Untergasse 28, CH-8193 Eglisau

Phone +41 (0)43 411 11 21 [kuchler@hirschen-eglisau.ch](mailto:kuchler@hirschen-eglisau.ch)

13275-6000

### Umsteigen in die Reisebranche!

Passage Reisen AG offeriert zusammen mit der TTS-Gruppe und der Internationalen Schule für Tourismus (IST) eine Quereinstiegschulung mit dem Berufsziel

### Ferien- und ReiseberaterIn

Wir bieten:

- eine sichere Stelle bereits bei Schulbeginn!
- eine zweijährige Ausbildung
- 3 Monate Tagesschule in enger Zusammenarbeit mit der IST
- praktische Einarbeitung in den Reisebüroalltag
- Chance, einen langersehnten Wunsch zu realisieren

Wir erwarten:

- kaufmännische Erfahrung sowie Fremdsprachen- und Geografiekenntnisse
- Kenntnisse von MS Office, Word/Excel
- Freude am Reisen, Reiseerfahrung von Vorteil
- Motivation und Wille zu einem längerfristigen Engagement

Schulungsort: Zürich (Nähe HB)

Arbeitsort: Dübendorf

Eintritt: August 2011 oder nach Vereinbarung

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

### PASSAGE REISEN AG

Passage Reisen AG  
Marc Vogelsanger, Bahnhofstrasse 42, 8600 Dübendorf, 044 821 88 90  
[m.vogelsanger@passage-reisen.com](mailto:m.vogelsanger@passage-reisen.com), [www.passage-reisen.com](http://www.passage-reisen.com), [www.its.ch](http://www.its.ch)

TTS steht für höchste Qualität in der Reisebranche. Die TTS-Gruppe ist eine Vereinigung, anhangiger Betriebsvereinigung in der ganzen Schweiz. Sie setzt sich als strategische Fachverbundes, die TTS-Betriebszulässigkeiten bei Ihren weltweiten Angebots eine hohe Fachkompetenz.

13281-6000

### hirslanden

Klinik Stephanshorn

13275-6000

Die führende Privatklinikgruppe setzt mit ihren 14 Privatkliniken, über 100 integrierten Kompetenzzentren und mehr als 50 spezialisierten Instituten Standards. Erstklassige medizinische Leistungen und das Wohl des Menschen stehen für uns im Mittelpunkt.

Unserer private Belegarztklinik im Osten der Stadt St. Gallen verfügt über 85 Betten und eine moderne Tagessklinik. Im Selbstbedienungsrestaurant werden täglich ca. 150 Mahlzeiten für Mitarbeiter und Gäste serviert. Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir Sie per 01. August 2011 oder nach Vereinbarung als

### Stellvertretender Küchenchef (m/w)

In dieser verantwortungsvollen Position arbeiten Sie aktiv bei der täglichen Produktion unserer Mahlzeiten mit. Sie sind mitverantwortlich für die Erstellung von kreativen Menüplänen, die Umsetzung und Einhaltung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie für die Lagerbewirtschaftung. Zudem führen und schulen Sie gemeinsam mit dem Küchenchef ein Team von ca. 15 Mitarbeitenden und Lernenden und vertreten diesen bei dessen Abwesenheit.

Wir suchen eine kompetente Fachperson, welche bereits Erfahrungen in dieser Funktion sammeln konnte und über eine Führungsweiterbildung verfügt oder bereit ist eine zu absolvieren. Zur Weiterentwicklung unseres Küchenangebots können Sie Kenntnisse aus der gepflegten, saisonalen Gastronomie vorweisen. Ihr Organisationstalent beweisen Sie bei der Mitgestaltung von Spezialanlässen ausserhalb des täglichen Geschäfts.

Wir setzen zudem gute PC-Anwenderkenntnisse und Erfahrung im administrativen Küchenbereich voraus. Eine gepflegte Erscheinung, offene Kommunikation und gute Umfangsformen runden Ihr Profil ab.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe in einem angenehmen Arbeitsumfeld. Es erwartet Sie ein motiviertes Team, welches eine gute Zusammenarbeit bietet und eine selbständige Arbeit in der Sie Verantwortung übernehmen können.

Konnten wir Ihr Interesse wecken?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Zeller, Leiter Hotellerie, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte zu Handen des Personaldienstes.

**Klinik Stephanshorn**  
Brauerstrasse 95  
CH-9016 St. Gallen  
T +41 71 282 71 11  
[personal@stephanshorn.ch](mailto:personal@stephanshorn.ch)

[www.hirslanden.ch](http://www.hirslanden.ch)

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



13272-6003

### WallisTourismus

Maison du Valais - rue Pré-Fleur 6  
Postfach 1469 - CH-1951 Sion  
T +41 (0)27 327 35 70 - F +41 (0)27 327 35 71  
[info@valais.ch](mailto:info@valais.ch) - [www.wallis.ch](http://www.wallis.ch)

Wallis Tourismus ist die Dachorganisation des Walliser Tourismus. Als privatrechtlicher Verein im öffentlichen Interesse hat sie zum Ziel, den Walliser Tourismus zu fördern. Das Wallis ist in den letzten Jahren zur ersten Ferienregion der Schweiz avanciert. Diese Stellung wollen wir weiter ausbauen.

Wir suchen:

### Marktverantwortliche(r) Deutschschweiz und Deutschland

Aufgabenbereich:

- ★ Umsetzung und Entwicklung der Medienarbeit.
- ★ Zusammenarbeit mit den Distributionspartnern.
- ★ Planung, Organisation und Umsetzung von Promotionsmassnahmen.

Aufforderungsprofil:

- ★ Diplom der Schweizerischen Tourismusfachschule und/oder Ausbildung im Medienbereich.
- ★ Erfahrung im Tourismus und im Marketing.
- ★ Muttersprache Deutsch mit sehr guten Französisch- und Englischkenntnissen.
- ★ Engagierte und kommunikative Persönlichkeit.
- ★ Selbstständige Arbeitsweise und sicheres Auftreten.
- ★ Hohe Leistungsbereitschaft, Belastbarkeit und Zuverlässigkeit.

Wir bieten eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit, die Flexibilität und Teamfähigkeit voraussetzt.

Stellenantritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Interessierte Personen werden gebeten, ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem aktuellen Foto an folgende Adresse zu senden:

Wallis Tourismus, Direktion, Postfach 1469, 1951 Sion.

Bruno Hugger, Vizedirektor und Leiter Gästemarketing, steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung, Telefon 027 327 35 70.



### Weiterbildungsangebote

[www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

### ENGADIN St. Moritz

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

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

Wir suchen per 1. August 2011 oder nach Vereinbarung für unser Sales Team einen

### Sales Manager (100%, m/w)

In enger Zusammenarbeit mit den Bereichen Product Management und Public Relations sowie den touristischen Leistungsträgern und verschiedenen Partnern von Engadin St. Moritz sind Sie verantwortlich für das Entwickeln und Umsetzen von Verkaufsstrategien in den Märkten Japan, China, Golfstaaten sowie für das Backoffice für den Markt Skandinavien. Als Vermittler betreuen Sie Reiseveranstalter, akquirieren Neukunden und identifizieren neue Markt- und Kundenpotenziale.

Als Mitglied des Verkaufsteams sind Sie direkt dem Leiter Sales unterstellt. Ihre Arbeit wird einen rund 50%igen Reiseanteil beinhalten.

**Ihr Profil:** fundierte Marketing- oder Tourismus-Ausbildung, erfolgreiche Verkaufspraxis, Ziel- und Ergebnisorientierung, hohe Leistungsbereitschaft und Belastbarkeit, ausgeprägte persönliche Integrität und Glaubwürdigkeit, Dialogfähigkeit und Diplomatie, ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse.

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

13263-6003

# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



**hoteljob.ch**

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit [hoteljob.ch!](http://hoteljob.ch)

Einfach unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch) den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

• Vier Erfolg bei der Suche.

## Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Servicecaushilfen für Grossanlass	Region Freiburg	J29137
Employee(s) de service	Region Waadt / Unterwallis	J29055

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in 40-60%	Region Zürich	J28947
Hauswirtschaftsmitarbeiter/in	Region Zürich	J28935
Team Leader Housekeeping	Region Waadt/ Unterwallis	J29168

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales Manager	Region Bern	J29081
Direktionsassistentin (w)	Region Bern	J28912
Hotel-Sekretärin	Region Graubünden	J29079
E-Commerce Coordinator	Region Zürich	J29117
Accounting Clerk	Region Zürich	J28917
Sales Representative	Region Zürich	J29115

## Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Allrounderin Cafeteria	Region Basel	J28907
Betriebscontroller	Region Graubünden	J29089
Assistent Finanzen	Region Zürich	J29140
Supervisor Stewarding	Region Zürich	J29165

## Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réception Praktikant/in	Region Zentralschweiz	J28931
F&B Praktikant/in	Region Zürich	J29058
Praktikant Restauration	Region Zürich	J29057

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B1927	Arbeiten in der Kueche oder im Putzdienst	44	CH	per sofort	D F E
B1788	Catering, Events, Service	41	IT	per sofort	D I
B1939	Chef de rang, chef d' étage, kellner	51	ES	per sofort	D F I E ES
B1946	Chef de Service/ Betriebsassistent	28	CH	per sofort	D F E
B1923	Empfang, Réception, Reservation	28	CH	per sofort	D I E
B1971	Empfangssekretärin	38	DE	per sofort	D E
B1972	Event-/Seminar-/Reiseorganisation	29	CH	per sofort	D F E
B1967	Hoteldirektor, Front Office Manager, F&B Manager oder anderes	35	DE	per sofort	D F E RU
B746	Küchenchef	56		per sofort	D F E
B1973	Marketing & Kommunikation	28	CH	per sofort	D F E
B1863	Patissiere / Konditor	55	CH	per sofort	D I E
B1891	„Patissier; Konditor“	31	CH	per sofort	D
B1822	Réceptionist	35	CH	per sofort	D F E
B1919	Servicefachkraft mit viel Verantwortung	42	DE	per sofort	D E F
B1952	Souschef,Chef Gardemanger	48	DE	per sofort	D E
B1943	Wellness-Therapeutin, Reiki, Energie-Heilung	38	CH	per sofort	D F E

### 1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) – *Profession (Position souhaitée)*  
3 Alter – *Age*

### 3 Alter - Age

#### 4 Nationalität – *Nationalité*

5 Eintrittsdatum – *Date d'entrée*  
6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

## 6 Sprachkenntnisse – *Connaissances linguistiques*

Stand per 16. 5. 2011. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Weitere Bewerberdossiers finden Sie unter [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

# Entdecken Sie den neuen hoteljob.ch – jetzt auch mit Aus- und Weiterbildung!



# **htr** hotel revue

**SEEMÖWE**  
\*\*\* HOTEL & RESTAURANT

Das bekannte Hotel und Restaurant Seemöwe in Güttingen TG sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Jungkoch**

Der gut gelegene, neu renovierte Betrieb ist zeitgemäß eingerichtet und verfügt über ein Restaurant mit 70 Plätzen, ein Saal mit 50 Plätzen und eine attraktive Gartenterasse mit Seesicht.

Sie haben die fachliche Grundausbildung und sind motiviert, in einem dynamischen Team mitzuarbeiten, dann sind Sie herzlich willkommen.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung

**Hotel & Restaurant Seemöwe AG**  
Karsten Fuchs, Hauptstrasse 54, 8594 Güttingen  
Telefon: 071 695 10 10 / E-Mail: info@seemoewe.ch

13291-6015



SORELL HOTEL  
ADOR

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

Für unser

**Sorell Hotel Ador**

Laupenstrasse 15, 3001 Bern  
suchen wir per 01. Juni 2011 ein/e

**Réceptionist/in**

**Ihre Aufgabe:** Sie betreuen unsere Gäste beim Check-in und Check-out selbstständig, bedienen die Telefonanlage und bearbeiten die eingehenden Reservationen mit dem Fidelio-Reservierungsprogramm. Zudem verwahren Sie die Kontingente im Internet und sind für diverse Korrespondenz in Deutsch und Englisch zuständig. Im Weiteren bieten Sie Unterstützung bei der Ausbildung unserer Praktikanten.

**Ihr Profil:** Sie sind eine frontorientierte und sprachgewandte Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen sowie von Vorteil Französischkenntnisse. Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach abgeschlossen und bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt. Sie zeigen eine hohe Leistungsbereitschaft, packen neue Aufgaben mit Elan an und begeistern das Gegenüber bei passender Gelegenheit mit Zusatzleistungen.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter [www.zfv.ch](http://www.zfv.ch) oder [www.sorellhotels.com](http://www.sorellhotels.com).

**Sorell Hotels Switzerland**

ZFV-Unternehmungen  
Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich  
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36  
[www.zfv.ch](http://www.zfv.ch)

13247-6086

Per sofort oder nach Vereinbarung sind in unserem Küchenteam 3 Stellen zu besetzen:

**CHEF BANKETT-KÜCHE (100%)** Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre, mehrjährige Erfahrung auf verschiedenen Posten und sind mindestens 24 Jahre alt. Sie führen ein Team von 2-3 Mitarbeitenden und tragen die Verantwortung für die Bankett-Küche.

**CHEF DE PARTIE (100%)**

Eine abgeschlossene Kochlehre, 1-2 Jahre Erfahrung in ähnlicher Funktion.

**CHEF ENTREMETIER (100%)**

Eine abgeschlossene Kochlehre, 1-2 Jahre Erfahrung in ähnlicher Funktion.

Sind Sie motiviert, kreativ und kochen ist für Sie nicht nur ein Job, sondern eine Passion? Dann erwarten Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Specchia. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsmenü bis zum Gourmet-Dinner sowie für Bankette mit bis zu 500 Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

**Casinotheater Winterthur, Karin Grob**

Stadthausstrasse 119, 8400 Winterthur  
karin.grob@casinotheater.ch / Telefon 052 260 58 80



13295-6013



Sommersaison im  
\*\*\*CHALET HOTEL ALTE POST  
3818 Grindelwald  
im Zentrum direkt neben Bergbahn First.

Wir suchen auf 1. Juli 2011

in unser heimelige Spezialitätenrestaurant mit guter, anspruchsvoller Stammkundschaft

nette, freundliche und kontaktfreudige  
**Servicefachangestellte**  
sprachkundig

Es freut sich auf Ihre Bewerbung:  
Annagret Gruber-Abegglen  
Tel.: 033 853 42 42  
Fax: 033 853 42 88  
E-Mail: [altepost@grindelwald.ch](mailto:altepost@grindelwald.ch)

13295-6011

**Stellenvermittlungen**

**Kiosktreff Snack Bar GmbH / Adelboden**  
**Adelboden liegt im Frutigtal (Berner Oberland)**

Für unseren vielseitigen Betrieb mit Kiosk, Lotto, Lebensmittel und Snack-Bar mit den bestbekannten Hamburger und Pommes suchen wir

jüngere, freundliche

**Mitarbeiterinnen**

Jahresstelle.

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen, aufgestellten Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre **schriftliche Kurzbewerbung**.

**Kiosk-Treff GmbH**  
z. Hd. Herrn Ruedi Buchser  
Dorfstrasse 56, 3715 Adelboden  
Tel. 033 673 45 89, E-Mail: [kiosktreff@bluewin.ch](mailto:kiosktreff@bluewin.ch)

13292-6010

**Gastro Express**

Die führende Stellenbörse für  
das Schweizer Gastgewerbe

**www.gastro-express.ch**

News aus Gastronomie,  
Hotellerie und Tourismus  
**www.baizer.ch**

13297-6047

**Stellengesuche**

**Küchenchef/Alleinkoch**

sucht per sofort oder nach Vereinbarung im Raum Innerschweiz in Mittel- oder Kleinbetrieb Jahres- oder Saisonstelle. Bin kreativ, organisationsstark, bilde und führe gern junge Mitarbeiter aus.

Hygiene, Qualitätsdenken, betriebswirtschaftliche Zusammenhänge sehen, zielorientiertes Arbeiten sind für mich eine Selbstverständlichkeit.

Dies wird gemischt mit Humor, viel Fachwissen und einer Menge Erfahrung.

Wenn dieses Rezept Ihnen zusagt, erreichen Sie mich unter Chiffre 13290-6617 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

13290-6017

**Suisse romande**



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

**Jobs à la carte**

11111-5817

**IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE**

**htr hotelrevue - stellennrevue / marché de l'emploi  
- immobilienrevue / marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Le marché d'emploi et le marché immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelieruisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

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

E-Mail: [inserate@htr.ch](mailto:inserate@htr.ch) / Homepage: [www.htr.ch](http://www.htr.ch)

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

Anzeigenartikel (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/quadrif. CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrif. CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrif. CHF 2.30

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

**Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces**

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

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

**Termine**

- Ausgabe / Numéro
- Erscheint / Parution
- Anzeigenschluss / Délai

**Nr. 21/2011**  
26. 5. 2011  
23. 5. 2011

**Nr. 22/2011**  
Mi 1. 6. 2011  
Fr 27. 5. 2011/12.00 Uhr

**Nr. 23/2011**  
9. 6. 2011  
6. 6. 2011

**Nr. 24/2011**  
16. 6. 2011  
Fr 10. 6. 2011/9.00 Uhr

**Anzeigenschluss / Délai**

**Doppelnummern  
Numéros couplés**

**Nr. 27/28 / 7. 7. 2011**

**Nr. 29/30 / 21. 7. 2011**

**Nr. 51/52 / 22. 12. 2011**

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

**Auflage WEMF-begläubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010:** Verkauft 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.

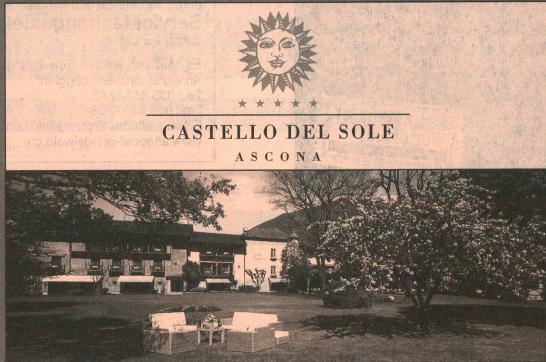


## SwissDeluxeHotels.com

Committed to quality and individuality

Stellenangebote

Marché de l'emploi



Das Castello del Sole ist eines der führenden Hotels der Südschweiz. Es wurde mehrmals ausgezeichnet, unter anderem im Hotelrating der Sonntagszeitung 2008/2009/2010 als Ferienhotel Nr. 1 in der Schweiz. Unser Restaurant «Locanda Barbarossa» (à la carte) ist mit 17 GaultMillau Punkten bewertet.

Ab sofort oder nach Uebereinkunft suchen wir für die laufende Sommersaison 2011 (bis Ende Oktober) folgende kompetente und teamfähige Mitarbeiter:

**LOCANDA BARBAROSSA: 1. SOMMELIER/VERTRETUNG CHEF DE SERVICE  
à la carte Restaurant**

Sie sind ein versierter Berufsmann mit Sommelierdiplom und mehrjähriger Erfahrung im à la carte Bereich und beraten und verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste mit Freude. Zu Ihrem Vorteil gereichen sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch. Wir pflegen die «italianità» was unsere Gäste sehr schätzen. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört die Zusammenarbeit mit dem F&B Manager (Weineinkauf, Erstellen der Weinkarte, Kontrolle Weinbestand und Weinkeller). Das Team besteht aus sechs Mitarbeitern. Als Stellvertreter des Chef de Service kümmern Sie sich um den guten Ablauf innerhalb des Teams sowie die Administration des Freitags-/Arbeitsplans.

RESTAURANTS:

**CHEF DE RANG**

Mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau P. Hungerbühler, Leiterin Human Resources. Wir freuen uns, mit Ihnen zusammen unsere anspruchsvollen Gäste empfangen und verwöhnen zu dürfen.

**GAULT-MILLAU**

«GAULTMILLAU HOTEL DES JAHRES 2007»  
CASTELLO DEL SOLE

**HOTEL CASTELLO DEL SOLE - CH-6612 ASCONA**  
TELEFON +41 91 791 02 02 - FAX +41 91 792 11 18  
www.castelldelsole.com - info@castelldelsole.ch

**RELAYS & CHATEAUX**



Eine der anspruchsvollsten und interessantesten Positionen der Schweizer Hotellerie ist neu zu besetzen.

Per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser luxuriöses und mehrfach ausgezeichnetes 5-Sterne-Haus in Interlaken eine berufserfahrene, engagierte und integre Führungspersönlichkeit als

**Direktor (m/w)  
und Mitglied der Geschäftsleitung der VJC**

Gemeinsam mit dem bestehenden Team führen Sie das Flaggschiff unserer Hotelgruppe weiter zum Erfolg.

Als Mitglied der Geschäftsleitung der börsennotierten VICTORIA-JUNGfrau COLLECTION nehmen Sie zudem strategische Aufgaben und Projekte in Zusammenarbeit mit den anderen Hoteldirektoren unserer Gruppe wahr und rapportieren direkt an den Delegierten des Verwaltungsrats respektive den Verwaltungsrat.

Fühlen Sie sich, auch als Direktionspaar, angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:



**VICTORIA-JUNGfrau COLLECTION**

Beat R. Sigg, Delegierter des Verwaltungsrats  
Utoquai 45, 8008 Zürich  
b.sigg@vj.ch / Telefon 044 266 27 05  
www.victoria-jungfrau-collection.ch

**VICTORIA-JUNGfrau COLLECTION**

VICTORIA-JUNGfrau GRAND HOTEL & SPA | PALACE LUZERN  
EDEN AU LAC, ZÜRICH | BELLEVUE PALACE, BERN





# immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 20 / 19. Mai 2011

## Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf [www.hoteljob.ch](http://www.hoteljob.ch)

**htr** hotel revue

### Klimastiftung

Mit Fördergeldern die Energieeffizienz steigern und den

Verbrauch von fossilen Brennstoffen reduzieren.



Fotolia

## Sparen mit Fördermitteln



VINCENT ECKERT

GESCHÄFTSFÜHRER  
DER KLIMASTIFTUNG SCHWEIZ

Eine sparsame und nachhaltige Nutzung der uns zur Verfügung stehenden Energieressourcen macht aus ökologischer wie auch ökonomischer Sicht Sinn. Neben dem zeitlichen Aufwand spielen häufig aber auch finanzielle Gründe dazu mit, dass entsprechende Massnahmen nicht durchgeführt werden.

### Klimastiftung Schweiz

Auf freiwilliger Basis von Schweizer Dienstleistungsunternehmen gegründet, setzt die Klimastiftung Schweiz hieran, und spricht Fördergelder für Klimaschutzprojekte von grossen und kleinen Schweizer Unternehmen (KMU). Letztes Jahr kamen bereits mehrere Hotellerie-Betriebe in den Genuss von Fördergeldern, so zum Beispiel für einfache Massnahmen wie den Ersatz

von alten Leuchten durch effizientere Modelle, den Einbau von Präsenzschaltern oder den Ersatz von alten Geräten durch effizientere Neuanschaffungen. Grössere Projekte wie beispielsweise der Ersatz der Ölheizung durch eine Holzschnitzelheizung oder die energetische Sanierung der Gebäudehülle werden ebenfalls finanziell unterstützt. Was sind die Antragsvarianten und wo kann der Antrag gestellt werden?

### Fördergelder für Effizienzmassnahmen

Um den Aufwand für den Antragsteller möglichst gering zu halten und Fördergelder übrikeratisch zu sprechen, können energiesparende Projekte – zum Beispiel oben aufgelistete Massnahmen – einfach über das Web-Portal der Stiftung eingege-

ben werden: [www.klimastiftung.ch/energiesparen.html](http://www.klimastiftung.ch/energiesparen.html). Mit Hilfe eines einfachen Excel-Tools wird das Einsparpotenzial für eine Vielzahl von Massnahmen erhoben und der resultierende Förderbeitrag anschliessend berechnet. Das online eingebrachte Antragsformular wird innerhalb von 2 Wochen geprüft und der Antragsteller über den Förderbeitrag informiert.

### KMU-Modell der Energie-Agentur der Wirtschaft

Oft lohnt es sich, dass man das Einsparpotenzial in seinem Betrieb durch einen Energieberater bestimmen lässt. Ein entsprechendes Angebot besteht durch das KMU-Modell der Energie-Agentur der Wirtschaft (EnAW). Teilnehmer profitieren dabei nicht nur vom Fachwissen der EnAW

sondern erhalten auch die Hälfte der jährlichen Teilnahmegebühr von der Klimastiftung Schweiz zurückerstattet.

### Wer ist förderberechtigt?

Förderberechtigt sind Schweizer KMU mit bis zu 250 Vollzeitstellen. Hotelleriebetriebe, welche Franchisenehmer sind, können ebenfalls von den Fördermöglichkeiten profitieren, sofern die finanzielle Beteiligung des Franchisegebers nicht grösser als 50 Prozent ist. Die geplanten und geförderten Massnahmen müssen in der Schweiz umgesetzt werden.

### Weitere Informationen:

[www.klimastiftung.ch/kmu-modell.html](http://www.klimastiftung.ch/kmu-modell.html)

### Online-Antragsformular:

[www.klimastiftung.ch/energiesparen.html](http://www.klimastiftung.ch/energiesparen.html)

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

**htr** hotel revue