

**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 branche

Auffahrtsausgabe Nr. 22  
erscheint am Mi. 1. Juni 2011  
Anzeigenschluss Fr., 27. Mai 12.00 Uhr

htr hotel revue Nr. 20 / 19. Mai 2011

**AG**  
ACTIVE GASTRO ENG

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. All-  
gemein in SW-Frankreich u. Österreich:  
Special-Anfänger-CRASH-Kurse sowie  
Intensiv für Fortgeschrittene für Schule,  
Beruf und Hobby.

**Centre CIEL - F 79370 CELES s/Belle**  
eva.gattringer@laposte.net 0033 549279275  
simonnet.gilles@laposte.net 0043 756220697

PIZZA, ANTIPASTI,  
FOCACCIA & CO.

**DAS  
INTENSIV-  
SEMINAR  
VON GASTROSUISSE**

**DER PIZZAIOLO  
KURS**

TERMINE: 6. - 10.06.11  
FRÜHLING: 19. - 23.09.11

WEITERE  
INFORMATIONEN?  
GastroSuisse  
8048 Zürich  
Tel. 0848 377 111  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

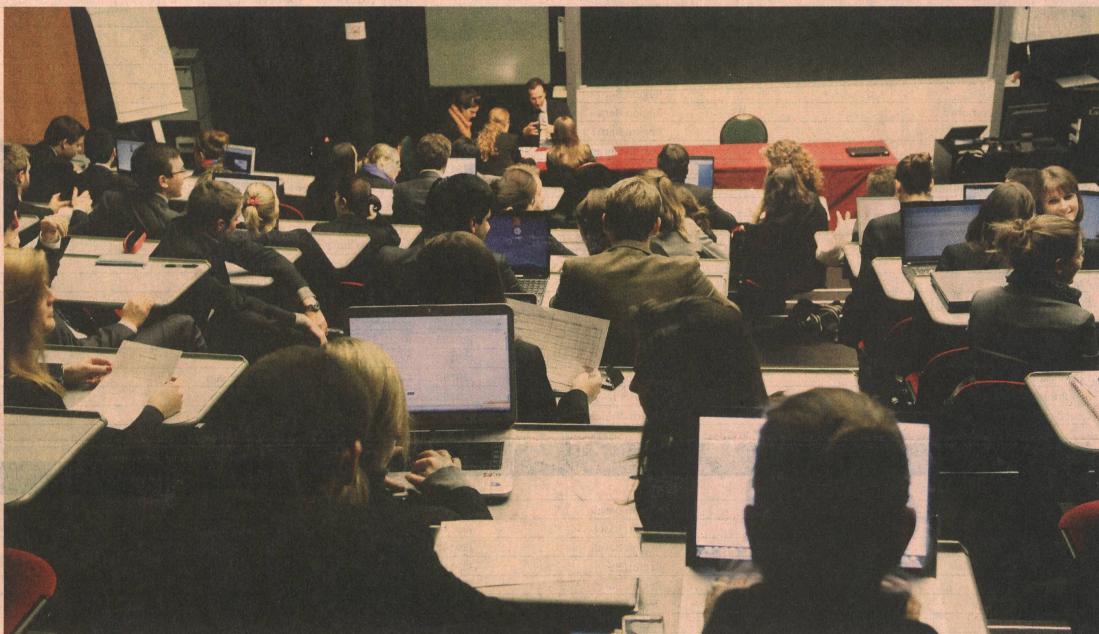
GASTR. SUISSE

## 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 Fach-  
schule und Fach-  
hochschule.



Alain D. Bollat

# Campus Tourismus



**BEAT WICKI**  
MSC ETH, CEO AN DER SSWH  
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 Tertiärstufe 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 Vorbereitungslehrgang ermöglicht es den HF-Absolventen in einem Zusatzjahr den Bachelor of Science in Tourism FH zu erlangen. Dominik, Student an der

HTF 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 Fachschulausbildung verzichten; kann aber auf dem Arbeitsmarkt doch mit Fachhochschulabsolventen konkurrieren. Ich halte sogar eine Trumpfkarte in der Hand: die praktischen Erfahrungen.» Um die Vernetzung innerhalb der Branche abzurufen, 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.

Auszubildende und Studierende können im Sinne des lebenslangen Lernens die verschiedenen Bildungsstufen kontinuierlich oder im eigenen Rhythmus durchlaufen. Dabei können die Vorzüge 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 / Inscription: [info@eit-lausanne.ch](mailto:info@eit-lausanne.ch) ou par téléphone 021 323 30 90

**EIT** Ecole Internationale de Tourisme  
International School of Tourism Management  
Internationale Schule für Touristik

Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Tél. 021 323 30 90, [www.eit-lausanne.ch](http://www.eit-lausanne.ch)

Partenaire de formation  
**hotelleriesuisse**  
Swiss Hotel Association



# Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

## hoteljob.ch

Finden Sie Ihren  
Traumjob  
mit hoteljob.ch!

Einfach unter [www.hoteljob.ch](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 Nachtportierabläse	Region Zentralschweiz	J28927
Receptionist	Region Zentralschweiz	J29071
Reservations Manager	Region Zürich	J29151
Concierge/ Navigator	Region Zürich	J29090
2. Chef de Réception	Region Zürich	J28930
Nachtportier	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 Tagesstelle	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 (SO,AG)	J28920
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J29109
Chef de partie/Garde manger	Region Mittelland (SO,AG)	J28918
Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J28919
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J29153
Demi-chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J29152
Garde Manger/Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J29018
Commis de cuisine	Region Mittelland (SO,AG)	J29067
Chef de Partie	Region Mittelland (SO,AG)	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
Casserolier	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% übermitten)	Region Zürich	J29144
LeiterIn Restaurationen / GastgeberIn	Region Zürich	J29111
Barmaid	Region Zürich	J29062
Store Manager Bakery (Singapore)	International	J29169

### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Service Mitarbeiter/in im Aushilfsverhältnis	Region Basel	J29099
Service Mitarbeiter/in	Region Basel	J29146
Servicefachangestellte/r	Region Basel	J29125
Service MitarbeiterIn	Region Basel	J29141
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J29088
Commis de rang	Region Bern	J28891
Chef de rang	Region Bern	J28892
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Bern	J28899
Serviceangestellte(r)	Region Bern	J28915
Teammember Service	Region Bern	J28916
Restaurationsfachmann	Region Bern	J28923
Service Mitarbeiter/innen (Teilzeit)	Region Bern	J28948
Mitarbeiter/innen Aussenstände (auf Abruf)	Region Bern	J28949
Commis de rang	Region Bern	J29068
Service Mitarbeiter/-in	Region Bern	J29087
Service Mitarbeiter/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
Service Mitarbeiter	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
Waiter	Region Zürich	J29110
Mitarbeiter Service	Region Zürich	J29130
Servicefachkraft	Region Zürich	J29131
Operation Manager on Duty	Region Zürich	J29061
Service Mitarbeiter/-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
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J28939
Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J28934
Bar-Service Mitarbeiter/in	Region Zürich	J28932
Chef de Rang	Region Zürich	J28926
Service MitarbeiterIn	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



## ASTORIA

**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. Im «Thal Garden» erleben wir eine mit 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnete königlich-thailändische Küche vom Feinsten. Im Trendlokal «Mekong» bezaubert uns unsere Gäste mit hies geliebtem 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 Kassensysteme 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 frontorientiert und kommunikativ. Weiter zeichnen Sie sich durch Flexibilität und Einsatzbereitschaft aus.

### Direktionsassistent/Hotelsekretär

In dieser hoteltübergreifenden 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 Ansprechperson für Computer-Probleme und übernehmen ablosungsweise 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 sicheren Umgang mit den gängigen MS-Office Programmen setzen wir voraus. Zudem kommunizieren Sie problemlos auf Deutsch und Englisch. Sie arbeiten diskret, selbstständig und präzise und verfügen über Organisations- und Administrations talent.

Wir bieten Ihnen ein optimales Arbeitsumfeld und die Herausforderung, in einem sich immer weiter entwickelnden Hotelunternehmen tätig zu sein. Es erwartet 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)41 226 88 22, hrmanager@astoria-luzern.ch, www.astoria-luzern.ch

## ALPINE ROCK

**HERZLICH WILLKOMMEN IM MITTELPUNKT IN SURLEJ**

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

- **Chef Rezeption** D/E/I  
(mit Hotel-Front-Office-Fidelio-Suite-8-Erfahrung)  
per anfangs Juni 2011
- **Rezeptionist/in** D/E/I  
(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 info@alpinerock.ch

## GESUNDHEIT UND ALTER

Ortsbürgergemeinde St. Gallen

Die Geriatriische 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 Durchsetzungsvermögen
- Kunden- und dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln
- Freude im Umgang mit betagten Menschen
- Mündlich und schriftlich gewandte Ausdruckswiese
- 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.brasel@buergerspital.ch

## PILATUS LUZERN

PILATUS-BAHNEN AG  
Schlossweg 1  
6010 Kriens / Luzern  
Switzerland  
Tel. +41 (0)41 329 11 11  
Fax +41 (0)41 329 11 12  
info@pilatuz.ch  
www.pilatuz.ch

Die **PILATUS-BAHNEN AG** bietet mit ihrem vielseitigen Freizeitangebot nationalen und internationalen 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 Ausflugsergebnisse sowie aussergewöhnliche Seminar- und Bankettmöglichkeiten.

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf 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 Ausbildners/Lehrmeisterkurs
- Erfahrung in der Kochlehrausbildung
- Idealerweise 25 - 35 Jahre

**Wir bieten Ihnen**

- Eine unbefristete Anstellung bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst 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@pilatuz.ch  
Telefon 041 329 11 30

2132 Möglichkeiten über Meer

**Sehen und gesehen werden  
mit einem  
Insertat in der  
htr hotel revue**

\*\*\*\*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 Produktpräsentationen 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 internationalen Gästen steht 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 situieren 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 eidg. 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 Einführungsphase 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](http://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



## Gesucht

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

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

Quadrag AG ☎ 033 251 19 90



Lieben Sie Qualität und arbeiten  
Sie gerne 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 Schuhl  
Höheweg 56 | 3900 Interlaken | 033 888 80 50  
info@schuhl-interlaken.ch

ESTABLISHED 1870

**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 Berufsausbildung,  
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 Vintothek  
suchen wir eine diskrete, belastbare und flexible

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

- Erfahrung im gepflegten Service und Sie schätzen die  
Stammgäste 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 Regional-  
politik, ist Eigentümerin 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****Ihre Aufgaben**

- Übernahme von Projektaufgaben
- Betreuung Internet-CMS (zürcherland.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 stilischer 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 Transaktions-  
anfragen, 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-Kundensegmentes  
(Centurion)
- Auslösen von Ersatzkarten in Notfällen
- Überprüfen von American Express Reise  
Cheques Bestellungen

**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)



**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 Mitarbeitenden. 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 verant-  
wortlich. 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 Spitalbe-  
reich sowie gute EDV-Kenntnisse (Office, Rezeptierung, 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 Wirtschaftlich-  
keit.

**Ihre Chancen**

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dyna-  
mischen 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)

**KREUZBERN**

hotel/restaurant/kongress

Wir sind ein Dreisterne-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  
Bärenhöfli 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 Bärenhöfli und sorgen mit einer  
Servicecrew von 6 Mitarbeitern für das Wohl unserer Gäste. Sie helfen mit,  
unser neues Angebot zu verkaufen und sind verantwortlich für Mitarbeiterplan-  
nung und Tagesabrechnungen.

**Anforderungen**

Sie suchen eine gästeorientierte Persönlichkeit, die durch Organisationstalent  
und Flexibilität überzeugt. Sie sind verkaufsorientiert, kommunikativ, verfü-  
gen über eine abgeschlossene Berufsausbildung 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 Auf-  
gabe in einem interessanten und lebhaften Umfeld sowie die Herausforde-  
rung und Gestaltungsmöglichkeiten einer Neueröffnung.

Wir freuen uns auf qualifizierte Kandidaten, die mit uns gemeinsam die Atmo-  
sphäre des neuen Restaurants Bärenhöfli 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://homepage:www.kreuzbern.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 Eggholzli  
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  
kulinärisch zu verwöhnen? Geben Sie gerne Ihr  
Fachwissen als gelernter Koch im Team weiter?  
Dann bieten wir Ihnen ein interessantes, viel-  
seitiges und herausforderndes Aufgabengebiet in  
einer modernen Infrastruktur zu attraktiven  
Konditionen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche  
Bewerbung mit Foto an folgende Anschrift:

Restaurant Eggholzli

Herr Christian Joye, Küchenchef

Postfach 271, 3000 Bern 15

Tel: 031 350 66 40

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

Die Gastronomiegruppe



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge-  
richtetes 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-Unter-  
nehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants,  
Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von  
Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäcker-Konditorei in  
Zürich.

Für die 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 Mittagmenüs,  
400 Nachtessen und 400 ausgelieferte Menüs produziert. In der  
interessanten Funktion als Betriebsleiter sind Sie für die gesamte  
Führung und Organisation des Betriebes gemäss den ZFV-Richt-  
linien sowie des Betriebsführungsvertrages mit der Universität  
Zürich zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetverant-  
wortung und die Sicherung der Erreichung der finanziellen sowie  
qualitativen Zielsetzungen. Das Inventar- und Bestellwesen gehö-  
ren 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 Über-  
wachung 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 Spezialan-  
lässen 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 Gastgeberpersö-  
nlichkeit mit mehrjähriger Führungserfahrung in einem Grossbe-  
trieb. 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 kontrollie-  
ren die Arbeitsergebnisse.

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

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

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

**ZFV-Unternehmungen**

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





HIRSCHEN  
GASTHOF

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 Confitserie 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 Entdeckung 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 Eglsau

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

### Umsteigen in die Reisebranche!

Passage Reisen AG offeriert zusammen mit der TTS-Gruppe und der Internationalen Schule für Touristik (IST) eine Quereinsteiger-schulung 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 langersehten 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  
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.tts.ch](http://www.tts.ch)

TTS stellt die höchste Qualität in der Reisebranche. Die TTS-Gruppe ist eine Vereinigung unabhängiger Reiseunternehmen in der ganzen Schweiz. Sie erfüllen alle strengen Auflagenstandards. Die TTS-Reiseveranstalter bieten bei ihren weiteren Angeboten eine hohe Fachkompetenz.



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 Belegarztpraxis im Osten der Stadt St. Gallen verfügt über 85 Betten und eine moderne Tagesklinik. 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 Geschäftes.

Wir setzen zudem gute PC-Anwenderkenntnisse und Erfahrung im administrativen Küchenbereich voraus. Eine gepflegte Erscheinung, offene Kommunikation und gute Umgangsformen 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 selbstständige Arbeit in der Sie Verantwortung übernehmen können.

Könnten wir Ihr Interesse wecken?

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



### Wallis★Tourismus

Maison du Valais - rue Pré-Fleur 6  
Postfach 1469 - CH-1953 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.

#### Anforderungsprofil:

- ★ 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 Huggler, Vizedirektor und Leiter Gästemarketing, steht für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung, Telefon 027 327 35 70.



Wallis  
Quelle der Alpen

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



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)

Maloja  
Sils  
Silvaplana  
St. Moritz  
Celerina  
Pontresina  
Samedan  
Bever  
La Punt Chamues-ch  
Madulain  
Zuoz  
S-chanf  
Zernez



# 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!



### Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceauskuffen für Grossanlass	Region Freiburg	J29137
Employé(e) 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 Küche 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	Pâtisseries / Konditor	55	CH	per sofort	D I E
B1891	„Pâtissier: 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

- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

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

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

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

hoteljob.ch

LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT DE FR IT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



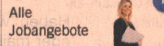
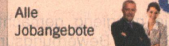
DIREKTION / GESCHÄFTSLEITUNG



MARKETING/VERKAUF/KV/IT



REISELEITUNG / TOURISMUS



- Direktion / Geschäftsleitung 16
- Marketing/Verkauf/KV/IT 14
- Reiseleitung / Tourismus 0
- Rezeption/Reservation 35
- F&B/Catering/Events 21
- Küche 142
- Service / Restauration 135
- Hauswirtschaft 12
- Beauty/Wellness/Fitness 2
- Lehrstellen/Praktikum 8
- Diverses 9



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 90 Plätzen und eine attraktive Gartenterrasse 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@seemowe.ch

13207-0018



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 eine/n

### 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-Reservationsprogramm. Zudem verwalten 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 Tauro, 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)

13207-0038

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 erwartet Sie ein eingespieltes Team unter der Leitung von Küchenchef Gion Spescha. Wir pflegen eine frische, leichte, saisonale Küche. Wir kochen für unser A la Carte-Restaurant vom Mittagsspeise 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



13206-0013

## Stellenvermittlungen

**Gastro Express**  
Die führende Stellenbörse für das Schweizer Gastgewerbe  
[www.gastro-express.ch](http://www.gastro-express.ch)  
News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus  
[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

13057-0487

## Suisse romande

**hotel restaurant catering**  
[www.randstad.ch](http://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

11177-5071

## 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.

13290-6617

## IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

### htr hotelrevue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché immobilier

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

**Herausgeber / Editeur:** hotellerieuisse, 3001 Bern

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

**Chefredaktion / Rédactrice en chef:** Elisabeth Hombeier

**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 Hännli

**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)

**Anzeigentarif** (pro mm und Spalte) / **Tarif des annonces** (par mm et colonne):

**Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue**  
– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/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	Nr. 21/2011	Nr. 22/2011	Nr. 23/2011	Nr. 24/2011
– Erscheint / Parution	26. 5. 2011	Mi 1. 6. 2011	9. 6. 2011	16. 6. 2011
– Anzeigenschluss / Délai	23. 5. 2011	Fr 27. 5. 2011/12.00 Uhr	6. 6. 2011	Fr 10. 6. 2011/9.00 Uhr

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

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

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





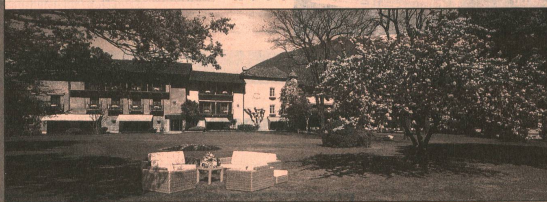
Stellenangebote

SwissDeluxeHotels.com  
Committed to quality and individuality

Marché de l'emploi



CASTELLO DEL SOLE  
ASCONA



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 reichen 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 Freitage-/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.

**GAULTMILLAU**

«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.castellodelsole.com - info@castellodelsole.ch



**Victoria Jungfrau**  
GRAND HOTEL & SPA



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 börsenkotierten 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@vjc.ch / Telefon 044 266 27 05

www.victoria-jungfrau-collection.ch



Swiss Deluxe Hotels

VICTORIA-JUNGFRAU COLLECTION

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA | PALACE LUZERN

EDEN AU LAC, ZÜRICH | BELLEVUE PALACE, BERN



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD



**HESSER**

Unternehmensberatung  
für Hotellerie & Restauration  
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kosten-lose Betriebsanalyse und Offerte

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

10461-000

**Restaurant mit 40 Sitzplätzen**

und kleinem Boulevard  
an bester Lage im Kreis 1 in Zürich

**zu vermieten.**

Erwünscht sind Personen mit Erfahrung und finanziellen Möglichkeiten.

Ihre schriftlichen Anfragen senden Sie an: Lirag AG,  
Zugerstrasse 53, 6330 Cham.

13322-000



**Das Historic Hotel  
La Posta in Astano/TI  
sucht einen Pächter.**

Infos: per E-Mail: [astano@leemann.ch](mailto:astano@leemann.ch)  
Das Büro Leemann GmbH, Fröschiweg 7,  
CH4310 Rheinfelden. 0041 (0)61 833 17 17

13357-000

Zu verpachten auf 1. Oktober 2011  
das gefällige

**Gasthaus Gubel**

in Zuger Moränenlandschaft mit  
70 Plätzen, Gartenwirtschaft,  
Ideal für Paar mit gastronomischer  
Ausbildung

Informationen Tel. 041 757 10 31  
Maria Theresia Weyeremann Gubel  
6313 Menzingen

13135-000

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) auf Cardada, dem Hausberg von Locarno, mit atemberaubender Aussicht auf den Lago Maggiore und die umliegenden Berge

**Bergrestaurant / Pension Colmanicchio**  
mitsamt Inventar

Typisches Bergrestaurant mit 50 SP  
1. Stock und Mansarde, total 14 Betten, Toilette auf der Etage  
Terrasse mit Seeblick 70 SP  
Gesamthaft 1899 m², überbaut 257 m²  
+ kleiner Aussenanbau

Verkaufspreis: CHF 790'000.-

Interessenten wenden sich bitte an  
Cardada Impianti Turistici SA, Herr Gb. Vetterli  
Tel. 079 346 87 70 [gbvetterli@cardada.ch](mailto:gbvetterli@cardada.ch)

12703-017

**Restaurant Murenberg  
in Bubendorf BL**

Das gut eingeführte Speiselokal (Fischspezialitäten), an der Hauptstrasse in Bubendorf gelegen, sucht auf Anfang 2012 einen neuen Mieter/Pächter. Das Restaurant verfügt über ca. 40 Sitzplätze. Das Sääli bietet zusätzlichen Platz für 12 Personen. Im Sommer lädt die lauschige Terrasse zum Verweilen ein.

Im Haus stehen eine 3-Zimmer-Wirtswohnung, eine 2-Zimmer-Personalwohnung sowie zwei Garagenboxen zur Verfügung. Genügend Parkplätze für die Gäste sind vorhanden. Die Bushaltestelle befindet sich direkt vor dem Haus.

Die Vermieterin will den Charakter des Betriebes soweit möglich erhalten. Einen ersten Eindruck bietet die aktuelle Internetseite [www.murenberg.ch](http://www.murenberg.ch).

Für weitere Auskünfte oder eine Besichtigung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Urs Meier Immobilien-Treuhand, Gellerstrasse 224, 4020 Basel  
061/319 50 55 oder [u.meier@musfeld.ch](mailto:u.meier@musfeld.ch)

13379-007

**Anzeigen**

**Schädlings-  
bekämpfung**

Probleme mit Ungeziefer,  
Tauben, Marder?  
Wir befreien Sie davon!!



**Servicestellen: Zürich, Basel, Bern,  
Ostschweiz, Innerschweiz**  
Austrasse 38 8045 Zürich  
[www.ratex.ch](http://www.ratex.ch) [info@ratex.ch](mailto:info@ratex.ch)

**SCHNELL. DISKRET. GARANTIERT.**  
24H-PIKETT: 044 241 33 33

10796-001

**Mit dem Newsletter der htr hotel revue  
verpassen Sie keine News mehr.  
Registrieren Sie sich kostenlos unter  
[www.htr.ch](http://www.htr.ch)**

Schon gespannt? Die Themen von morgen.



Können Sie es kaum erwarten, die hotel revue in Ihren Händen zu halten? Hier erfahren Sie bereits jetzt, welche Themen Sie morgen lesen.

**aktuell**  
Savognin hat am Montag Ja gesagt zum Parc Ela. Bei einem Nein wäre der Park in zwei Teile aufgespalten worden. Das hätte der Bund bei der Vergabe des Naturpark-Labels nicht akzeptiert. Auch der Naturpark Thunersee-Hohgant kämpft mit einem Wegbrechen der Gemeinden. Es sind die Bergbahnen und Bauern, die Vorbehalte anmelden.

**fokus**  
Reicht es, wenn eine für Mitarbeitende wichtige Mitteilung am Schwarzen Brett hängt? Oder soll man sie besser per Mail verbreiten? Und, falls es um die direkte mündliche Ansprache geht: Müssen die Gesprächspartner ein Formular ausfüllen und visieren? Gerade in der Hotellerie gibt es viele Kommunikations-Schrittstellen. Eine gut funktionierende interne Kommunikation ist deshalb wichtig.

**dolce vita**

Für eine Hotelkette ebenso ungewöhnlich wie für ein Stadthotel: der hauseigene Kräutergarten. Das «Radisson Blu» in St.Gallen hat den Versuch gewagt. Rund hundert Quadratmeter sind es, die auf dem eher kargen Vordach des Hotels mitten im Geschäftsviertel von St.Gallen jährlich bepflanzt werden.

**cahier français**

La multiplication des éoliennes dans l'Arc jurassien fait débat. Si Tourisme neuchâtelois se dit inquiet, les autres OT de la région ne voient pas ces constructions d'un trop mauvais œil.

Alles zu diesen Themen und vieles mehr erfahren Sie morgen in der htr hotel revue. An Ihrem Kiosk oder direkt in Ihrem Briefkasten.

**Die htr auf Facebook und Twitter**



Bereits folgen viele Followers der hotel revue auf Twitter, die Facebook-Seite der Branchenzeitung zählt 383 Facebook-Mitglieder. Sind Sie schon dabei? [mehr »](#)

**Was verdienen Sie?**



Über 1000 Lohnempfängerinnen und Lohnempfänger haben bereits an der anonymen Lohnumfrage 2010 von ft (Frauen im Tourismus) und VSTM (Verband Schweizer Tourismusmanager) mitgemacht. Nehmen auch Sie sich zehn Minuten Zeit. [mehr »](#)

**Salle Modulable: Entschold folgt Ende Jahr**



Ob das Musiktheaterhaus Salle Modulable in Luzern realisiert wird, ist seit dem Rückzug der Canner offenbar dann je. Die Vision einer künftigen Musikstadt Luzern wurde durch die Planungsarbeiten aber gestärkt. Bis Ende Jahr soll über die Machbarkeit des Projekts entschieden werden. [mehr »](#)

**Deutscher Wein wird teurer**



Deutscher Wein wird wegen dramatischer Ernteinbußen in diesem Jahr voraussichtlich teurer. Die deutschen Weinbauer werden diesen Herbst voraussichtlich die kleinste Ernte seit 25 Jahren einbringen. [mehr »](#)

**Piloten-Mangel: Traumberuf im Sinkflug**

**htr hotel revue**



# 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 Brenn-  
stoffen reduzieren.



Fotolia

## Sparen mit Fördermitteln



VINCENT ECKERT  
GESCHÄFTSFÜHRER  
DER KLIMASTIFTUNG SCHWEIZ

Eine sparsame und nachhaltige Nutzung der uns zur Verfügung stehenden Energie-ressourcen 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 Präsenzschildern 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 unbürokratisch 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 eingereichte 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