

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 32

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: 02.01.2026

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

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 32 / 11. August 2011



Hesch gnuig vom Chef?
Denn chum zu Eus!
Interessante Stellen in der
Hotellerie & Gastronomie
Active Gastro Eng GmbH
Postfach, 8048 Zürich
www.activegastro.ch



Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

Weiterbildung aktuell

Unser Weiterbildungsangebot finden Sie hier:
www.hoteleriesuisse.ch/weiterbildung

**Stelle suchen –
Stelle finden**
www.hoteljob.ch

Der grösste Stellenmarkt der Branche

Le principal marché de l'emploi de la branche

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-4
Deutsche Schweiz.....	4-7
Tourismus.....	5
Svizzera italiana.....	2
International/Marché international.....	2
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	-
Immobilien.....	8

Wohlbefinden

Schwitzen am Arbeitsplatz ist tabu. Im Hotel kommt man den Gästen nah. Da ist sichtbarer Schweiß peinlich.



Bildautor

Hilfe – ich schwitze



GERHARD GOSS

WWW.ICHSCHWITZE.COM

Das Schwitzen ist die natürliche Wärme-regulation des Körpers. Schwitzt ein Mensch übermäßig viel, redet man von der Krankheit Hyperhidrose. Dabei sind Aussentemperaturen sowie Jahreszeiten vollkommen unerheblich. Unerheblich sind auch Alter, Geschlecht oder Gewicht der betroffenen Person. Dieses übermässige Schwitzen kann sich auch nur auf bestimmte Körperpartien, wie beispielsweise die Achseln beschränken. Aber gerade dort wird es sehr sichtbar und schränkt die betroffene Person stark ein.

Das übermässige Schwitzen kann aber auch andere Ursachen haben. Eine intensive körperliche oder auch psychische Anstrengung, wie sie im Berufsleben vieler Menschen der Fall ist, kann

eine davon sein. Menschen produzieren dann vermehrt Schweiß, wenn der Körper angestrengt und somit heißer wird.

Schwitzen am Arbeitsplatz – ein Tabuthema

Gerade in der Hotellerie und Gastronomie sind Mitarbeiter hohen körperlichen Belastungen ausgesetzt. Denken Sie nur an die Empfangsmitarbeiter/-innen eines Hotels, die 8 Stunden am Tag an der Reception stehen, so einige Wege für Ihre Gäste hinter sich bringen müssen und dennoch stets dabei lächeln. Oder die Servicekräfte im Restaurant eines Hotels. Sie müssen meist weite Strecken in kurzer Zeit gehen und kommen dem Gast beim Bedienen auch körperlich nah. Hier ist sichtbarer Achsel-

schweiß ein grosses Tabu. Wer möchte schon während des Service den Achsel-schweiß einer Kellnerin bestaunen?

Sichtbare Achsel-schweiß verhindern

Für dieses Problem gibt es mehrere Lösungen. Während bei einigen Menschen, die nicht oder wenig krankhaft schwitzen, bereits Antitranspirante ihre Wirkung zeigen, streiken selbige bei anderen Personen. Als übermäßig schwitzender Mensch, muss man sich auf die Situation einstellen. Man sollte beispielsweise immer die Möglichkeit haben, seine Oberbekleidung tagsüber zu wechseln. Wer einen Eingriff in den Körper nicht scheut, könnte auch auf Botox-spritzen zurückgreifen. Hier wird direkt

in die Achseln Botox injiziert, das die Haut warm und trocken werden lässt. Außerdem gibt es Medikamente, die die Schweißproduktion reduzieren sollen. Über beide Therapieformen kann nur der Hautarzt informieren.

Eine weitere Alternative bei Achsel-schweiß sind Funktions-Unterhemden und Polos-Shirts, die genau im Achselbereich eine Tasche eingearbeitet haben. In diese Tasche kommen spezielle Saug-einlagen (oder auch herkömmliche Papier-Taschentücher), die den Achsel-schweiß aufnehmen und so verhindern, dass er nach aussen dringt und als grosser dunkler Fleck sichtbar wird.

Es gibt viele Wege der Hilfe, aber eine universale Lösung gibt es nicht. Daher gilt: Probieren geht über Studieren!

Weiterbildung aktuell.



Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe I
10.11.2011, Zürich
16.11.2011, Muri
08.09.2011, Pfäffikon
20.11.2011, Winterthur
10.11.2011, Basel
14.11.2011, Chur
06.07.2011, Gwatt



Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe II
23.04.2011, Meisterschwanden
18.19.08.2011, Bern
29.30.11.2011, Lenzerheide
Weitere Kundanmeldungen finden Sie unter: www.quality-our-passion.ch

KOPAS-Ausbildungen
24.08.2011, Basel / 30.11.2011, Gwatt



Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie 2011
18.10.2011, Hotel Storchen, Zürich
Beginn Nachdiplomstudium HF
Hotelmanagement, Zylinder 38
19.10.2011
Informationsveranstaltungen
26.05.2011, Hotel Allegro, Bern
24.08.2011, Hotel zum Storchen, Zürich

reception@hotelleriesuisse.ch
Modul 1 Persönlichkeit: 3. bis 8. Oktober 2011
Modul 2 Front Desk Skills: E-Learning, Self Learning
Modul 3 Kommunikation: 28. November bis 3. Dezember 2011
Seminarhotel Sempachersee, Nottwil

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung,
weiterbildung@hotelleriesuisse.ch, Telefon +41 (0)31 370 43 01



International

4-wöchiger Intensivkurs Réception

für Ein- und Umsteiger an die Hotelréception mit FIDELIO Front Office

3. Oktober bis 28. Oktober 2011

Verlangen Sie bitte unser Kursprogramm oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage
www.hotelsschule-loetscher.ch

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Färbistrasse 1B, 7270 Davos Platz - Fon: 081 420 65 26 - E-Mail: info@hotelschule-loetscher.ch

Ein Jahr in Kanada

Das Relais & Châteaux Post Hotel & Spa, in den «Canadian Rockies» mit international renommierte Küche und einem 25.000-Flaschen-Weinkeller, gehört heute zu den besten Adressen Nordamerikas.

Wir suchen auf 15. November 2011 einen erfahrenen

Chef de Partie

Für naturverbundene Bewerber und Bewerberinnen mit mindestens 3 bis 4 Jahren Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie offerieren wir eine interessante Jahresstelle.

Falls Sie sich für einen einjährigen Auslandsaufenthalt in Kanada verpflichten können, empfangen wir Ihre Unterlagen gerne per E-Mail oder Fax.



Relais & Châteaux Post Hotel & Spa
P.O. Box 69
Lake Louise, AB T0L 1E0
Kanada

E-Mail: andre@posthotel.com
Fax 001 403 522 3966
www.posthotel.com

Svizzera italiana



L' Hotel Lugano Dante Center
www.hotel-luganodante.com

cerca per il suo team

SEGRETARIO/A DI RICEVIMENTO

(età 25 - 40) dinamico/a, estroverso/a ed affidabile, con il desiderio di entrare in un team affiatato e competitivo.

Sono richieste: comprovata esperienza in hotel di pari categoria, predisposizione al contatto interpersonale, buona conoscenza della lingua italiana, inglese, tedesca e francese, conoscenza pacchetto Office.

Indispensabile: utilizzo del sistema gestionale Fidelio Opera.

Si offrono:

- assunzione a tempo indeterminato;
- corsi di aggiornamento professionale;
- valida remunerazione ed un ambiente di lavoro molto piacevole.

Verrà dato seguito solo ai curriculum che rispondono ai requisiti richiesti. Curriculum vitae (gradita foto) al seguente indirizzo:

HOTEL LUGANO DANTE Center SA - Ufficio Personale
Piazza Cioccaro 5 - 6900 Lugano
e-mail: amministrazione@hotel-luganodante.com

Anzeigen

TICINO zona SOPRACENERI in posizione privilegiata cedesi per data da convenire avviato

ESERCIZIO PUBBLICO

Interessante cifra d'affari con possibilità di ulteriore incremento.
Adatto a società già operante e organizzata nel settore.
Prezzo di vendita richiesto calcolato in base al rendimento lordo.

Seri interessati scrivere a cifra: P 024-747929, à Publicitas S.A., casella postale 48, 1752 Villars-s/Glâne 1

ACHAT / KAUF

argenterie, argent,
services de tables /
Silberbesteck

M. Bader
079 888 80 55

14556-6959

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/K/IT



REISELEITUNG/ TOURISMUS



Jobangebote per sofort

Alle Jobangebote



Jobangebote per sofort

Alle Jobangebote



Bewerber-profile



Hoteljobs.ch
www.kuzern-hotels.ch
HoReGa
Personal- & Cateringbranche

htr hotel revue



GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

Das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina gehört zu den führenden 5-Sterne-Superior-Häusern im Oberengadin. Es verfügt über 112 luxuriöse Suiten und Zimmer verschiedener Kategorien und war das Gault-Millau-Hotel des Jahres 2008. Neben der grosszügigen Wellnessanlage laden das Grand Restaurant in klassischem neubarockem Stil (300 Sitzplätze, zweitbestes HRF-Restaurant der Schweiz 2008), das A-la-carte-Restaurant Kronenstübli (16 Punkte GaultMillau), die Bar und das Sonnenrestaurant Le Pavillon unsere internationalen Gäste zum Erholen und Verweilen ein.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort bzw. nach Absprache in Jahresanstellung eine/n

Front Office Manager (m/w)

Mit starker Persönlichkeit engagieren Sie sich in einem jungen, dynamischen Team. Ihr Hauptaufgabenfeld liegt in der Führung und Koordination des gesamten Front Office Managements, u. a. der Front und Concierge Desks sowie der Reservierungs- und Eventabteilung. Sie sind verantwortlich für konstant hohe Qualität der Gästebetreuung, die tägliche Gästekorrespondenz (stilischer in Deutsch und Englisch – zusätzliche Kenntnisse in Italienischer und/oder Französisch wären von Vorteil), die Abwicklung aller buchhalterischen Abläufe an der Rezeption, für gestrategische Raten- und Massnahmenplanungen unter den Gesichtspunkten des Yield Managements sowie für spezielle Anfragen und deren erfolgreiche Umsetzung.

Sie bringen fundierte Berufserfahrung in einer ähnlichen oder stellvertretenden Position am Front Office in der Luxushotellerie sowie einen Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule mit und sind bereit, eine grosse Verantwortung und abwechslungsreiche Führungsposition zu übernehmen. Sie verstehen es, ein Team auszubilden, zu fördern und zu Höchstleistungen zu motivieren. Ein absolut gepflegtes Erscheinungsbild sowie eine stark ausgeprägte Gästeorientierung sind für Sie selbstverständlich. Wir erwarten, dass Sie flexibel sowie gut organisiert sind und sich an der Gästefront sowie im administrativen Bereich wohl fühlen.

Möchten Sie den Geist des Hauses mitprägen und zusammen mit Kollegen und Kolleginnen verschiedenster Berufsgattungen und Nationalitäten gemeinsam Ausserordentliches leisten? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto per E-Mail oder Post an Frau Monika Kamm an unten stehende Adresse.

Grand Hotel Kronenhof, Via Maistra, 7504 Pontresina
Telefon: 081 830 30 30, Fax: 081 830 32 29
www.kronenhof.com



Ausgabe 2009



Swiss Deluxe Hotels



14480-6941

Premium-Hotelkette - Weltweiter Erfolg - Starke Marke

Willkommen im lokal führenden und zugleich grössten First-Class-Hotel der City. Der grosszügig ausgestattete Betrieb mit perfekter Infrastruktur gehört zu einer der exklusivsten, international tätigen Hotelgruppen im Premium-Segment! Auch der Standort – an strategisch wichtiger Lage – in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen, ist Teil des Erfolgsrezepts. Das professionell geführte Unternehmen – ein Blue-Chip der Branche – besticht durch regelmässige Höchstnoten in den Gästebeurteilungen.

Ziel der attraktiven Kaderposition: Sicherstellung eines reibungslos funktionierenden Front Desk & Front Office Managements, geschickte Führung der sechs- bis achtköpfigen Crew, smarte Organisation des Check-in & -outs, Abwicklung administrativer Belange, Unterstützung aktiver Verkaufstätigkeit für das Hotel und der Ausbau guter Kontakte zu Geschäftspartnern. Den Aspekten «Gästezufriedenheit» & «Mitarbeitermotivation» räumen Sie höchste Priorität ein!

Front Office Manager – Mitglied des Führungsteams

Lokal führendes 4**** Superior Hotel – dem General Manager direkt unterstellt – wim

Unter Ihrer dynamischen Leitung werden Réception & Lobby zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einem beliebten Meetingpoint, der auf die anspruchsvolle internationale Kundenschaft einen bleibenden positiven Eindruck hinterlässt. Dank solider Gastgeberqualitäten setzen Sie in Sachen «Empfang» und «Gästen die Wünsche von den Augen ablesen» neue Akzente. Als 1. oder 2. Front Office Manager haben Sie bereits Erfahrungen gesammelt. Gute Kenntnisse des Buchungssystems Opera erleichtern den Einstieg.

Idealprofil: Rhetorisch gewandte, sympathische Hotelfachpersönlichkeit, D/E bringen Sie mit, Grundkenntnisse in F und weitere Fremdsprachen von Vorteil. Highlights der Stelle: Exzellente interne Weiterbildungsmöglichkeiten, spannende Incentives und Karrierechancen im weltweiten Unternehmen. – Interesse? Dann nichts wie los! Optimal für den Erstkontakt: Vorab Lebenslauf mit Foto via Mail senden oder ganz einfach anrufen. Infoline +41 44 802 12 00 – ausserhalb der Bürozeiten bzw. am Wochenende erreichen Sie uns unter der Nummer: +41 79 402 53 00

Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Überlandstr. 103 · 8600 Dübendorf
Tel. +41 44 802 12 00 · Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch

14480-6944



hotel restaurant kongresszentrum mittenza

32 Zimmer, 2 Restaurants, Bar, Terrasse,
mit 9 Bankett- und Kongressräumlichkeiten bis über 900 m²,
unmittelbare Nähe des Sportstadions St. Jakob, 6 km vom Basel-Zentrum,
sucht folgende Mitarbeiter/Innen zur Führung/Verstärkung des Teams:

per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

mit Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit Bankett und A-la-carte-Küche.

Verantwortlich für das Küchenteam, Personaleinsatzplanung, Lehrlingsausbildung, Warenbestellung, A-la-carte- und Bankettplanung und Durchführung.

Grosse Flexibilität, Organisationstalent, kreativ, initiativ, ehrgeizig und Kundenorientiertheit sind selbstverständlich.

Weiter suchen wir:

Küche: Chef de Partie

Service: Servicefachmitarbeiter
und Bankettauhilfen per sofort

Etwaliche Fragen beantwortet Ihnen Herr Enrique Marlés, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Enrique Marlés, Hotel Mittenza, Hauptstrasse 4, 4132 Mittenza
Tel. 061 465 50 50 / Fax 061 465 50 51, www.mittenza.ch / E-Mail: info@mittenza.ch

14480-6943

Das Unique Hotel Post Zermatt hat Kultstatus!

Das Design und Lifestyle **** superior Hotel mit 4 Restaurants, 5 Bars & Clubs ist eines der trendigsten Unterhaltungshotels im Alpenraum.

Zur Ergänzung unseres dynamischen Management Teams und zur Weiterführung unseres bisherigen und zukünftigen Erfolges, suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine initiativ, leistungsorientierte und überzeugende Persönlichkeit als

Direktionsassistent/in – Stv. Direktion mit Schwerpunkt F&B

- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und verfügen über einen Hotelfachschulabschluss.
- Als loyale, verantwortungsvolle und unternehmerisch denkende Persönlichkeit überzeugen Sie Ihr Umfeld menschlich wie auch fachlich.
- Sie sind verkaufs- und resultatorientiert, flexibel, einsatzbereit und übernehmen gerne Verantwortung.
- Sie sind es gewohnt selbstständig zu arbeiten, mit anzupacken, und lieben den Kontakt mit den Gästen.

Wir bieten Ihnen ein äusserst interessantes, abwechslungsreiches und professionelles Arbeitsumfeld mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Unique Hotel Post Zermatt

z.H. Martin Perren, Direktor

Bahnhofstrasse 41, 3920 Zermatt

martin.perren@hotelpost.ch, Tel. 027 967 1931, www.hotelpost.ch

14479-6940

Unique HOTEL POST
Zermatt
restaurants • bars • clubs

14479-6940

Gasthaus PLUS PUNKT

Das Gasthaus PLUS PUNKT in Brunnen legt grossen Wert auf eine exklusive Küche und bietet einen gepflegten Service. Unsere Gäste verwöhnen wir mit Frischprodukten aus der Region und erlesenen Weinen aus unserem Keller. Mit unserer Philosophie verbinden wir Herzlichkeit, Genuss und Freude.

Wir sind als ein aussergewöhnliches Restaurant bekannt, auch über die Kantongrenzen hinaus schätzen die Gäste unsere Küche und unseren Service. Wir sind ein Betrieb der BSZ-Stiftung Schweiz. Bei uns arbeiten Gastprofis und Menschen mit einer Beeinträchtigung Hand in Hand.

Weiterentwicklung und Weiterbildung sind in der BSZ-Stiftung wichtige Werte. Unser Küchenchef tritt eine aner�uchte Weiterbildung an, um sich und das Gasthaus PLUS PUNKT weiterzubringen. Damit dieser Prozess professional unterstützt und die hohe Qualität weiter gewährleistet werden kann, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchenchef 100% (w/m)

Aufgabengebiet

- Führen und Fördern des achtköpfigen Küchenteams
- Planung und Gestaltung der saisonal wechselnden Karte
- Verantwortung im Bereich Wareneinkauf und Kalkulation
- Ausbildung und Begleitung der Lernenden
- Erstellung der Arbeitspläne
- Einhaltung der Hygiene- und HACCP-Richtlinien

Anforderungsprofil

- Idealerweise zwischen 35 und 45 Jahre jung
- Berufs- und Führungserfahrung als Küchenchef
- Kochen mit Leidenschaft und hohem Qualitätsbewusstsein
- Freude am Umgang mit Menschen mit einer Beeinträchtigung
- Sehr gute PC-Anwenderkennisse und kostenbewusstes Handeln
- Sie verfügen über hohe Sozialkompetenz, sind flexibel und belastbar

Ein PLUS PUNKT für Sie

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges, interessantes und kreatives Aufgabengebiet, zeitgemäss Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen. Zusätzlich profitieren Sie von internen und externen Weiterbildungsangeboten. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten, aktiven und kooperativen Team.

Betriebsferien vom 25. Juli bis 14. August 2011

Auskunft

Herr Christian Meier
Leiter Gasthaus PLUS PUNKT
Telefon 041 825 11 80

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto bis 31. August 2011 an:

BSZ-Stiftung
HR Beratung & Services
Daniela Eller
Postfach 169
6423 Seewen SZ
daniela.eller@bsz-stiftung.ch
www.pluspunkt.ch

14491-6950

central vital



**SAMEDAN VSCHINAUNCHA
GEMEINDE**

In Samedan entsteht das für Schulsport, Freizeitaktivitäten, Trainings und Wettkämpfe ganzjährig nutzbare Sport- und Freizeitzentrum / Center da Sport Promulins (CSP). Die attraktiven Infrastrukturen für Einheimische und Feriengäste beinhalten auch ein Restaurant.

Für den erfolgreichen Aufbau und Betrieb des Restaurants suchen wir auf Frühsommer 2012:

eine(n) Pächter(in) oder ein Pächter-Paar

Detaillierte Informationen erhalten Sie bei der Gemeindeverwaltung Samedan, Tel. 081 851 07 07 oder unter www.samedan.ch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Referenzangaben an folgende Adresse: Gemeindekanzlei Samedan, Restaurant CSP, Gemeindehaus, 7503 Samedan.

Die Gastronomiegruppe

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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dälebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen
suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistent/in mit Kochfunktion

Ihr Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie in Zusammenarbeit mit dem Betriebsleiter für die Führung und Organisation des Betriebes zuständig und übernehmen neben der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Mithilfe bei der Angebotsplanung, der Menükalkulation sowie die Sicherstellung der Qualitätsstandards und Hygienierichtlinien. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Front-cooking sowie die Betreuung der Automaten zuständig. Die Schaltung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams übernehmen Sie ebenso wie alle anfallenden administrativen Aufgaben.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringt. Sie haben einen hohen Qualitätsanspruch, verlieren auch bei hohem Arbeitsanfall den Überblick nicht und sind neugierig und bereit, Neues zu entwickeln. Zudem pflegen Sie einen offenen Kommunikationsstil, gehen aktiv auf andere zu und können Vertrauen schaffen. Im Weiteren zeichnen Sie sich durch Dienstleistungsorientierung, Team- und Kooperationsfähigkeit aus. Sie setzen sich anspruchsvolle Ziele und gewinnen die Mitarbeitenden dafür. Auserden lieben Sie Ihren Beruf und haben Freude am Umgang mit Gästen. In der Regel arbeiten Sie montags bis freitags von 06:30 bis 15:45 Uhr, sind aber bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

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

TRANSfair Dienstleistungen, die bewegen

TRANSfair ist eine dynamische Sozialfirma, die geschützte Arbeitsplätze für Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung anbietet. Im Bereich Gastronomie suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine Leitung Produktion Gastronomie. Die zentrale Produktionsküche liefert vier Restaurantsbetriebe in Thun, einen grossen überregional tätigen Cateringservice sowie sämtliche Anlässe im neu eröffneten Kultur- und Kongresszentrum KKThun.

Leiter/in Produktion Gastronomie (100%) (Stv. Küchenchef/in)

Aufgaben: Sie führen die Gruppenleitungen sowie die leistungsberechtigten Mitarbeitenden und sind verantwortlich für das Tagesgeschäft der Produktionsküche.

Anforderungen: Als belastbare, teamfähige und führungs erfahrene Persönlichkeit verfügen Sie über eine Ausbildung sowie Berufserfahrung als Koch. Idealerweise bringen Sie zu dem Kenntnis im Umgang mit leistungsberechtigten Menschen mit. Gute EDV-Kenntnisse sind Voraussetzung.

Angabe: Eine sinnvolle, vielseitig herausfordernde Tätigkeit in einem motivierten Team und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Neugierig? Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Stiftung TRANSfair, Bierigutstrasse 1A, 3608 Thun.
Weitere Auskünfte: Martin Dummermuth Eggermann,
Bereichsleiter Gastronomie
033 334 04 44, oder www.trans-fair.ch.

Der nächste Schritt ...

Sie suchen eine neue Herausforderung und möchten Ihre fundierten Kochkünste und administrativen Fähigkeiten in einem renommierten Engadiner Erstklass-Haus einbringen?

KÜCHENCHEF

Sie sind: kreativ, innovativ und dennoch traditionsbewusst, belastbar, flexibel und durchsetzungsfähig, offen für Gästekontakt und -wünsche, engagiert, teamfähig, mit dem scharfen Blick für das Detail

Unsere Küche: den Traditionen des Hauses verbunden, leicht, italienisch-mediterran, typische Engadiner Spezialitäten, marktfrisch, saisonal und qualitativ hochwertig

Ihre Aufgaben: - Sie führen ein 17-köpfiges Team aus erfahrenen Mitarbeitern
- Sie zeichnen für unsere 3 Restaurants verantwortlich: (Grand Restaurant, Giacomo's ristorante sowie Asiatico)
- Menu- und Kartenplanung mit Kalkulation (für unsere Restaurants sowie für spezielle Anlässe bzw. Angebote)
- Mitarbeiterverpflegung
- Einkauf, Lagerverwaltung und Inventar
- Einhaltung des Hygienekonzeptes und des Lebensmittelgesetzes
- Schulungen von Mitarbeitern
- Ausbildung unserer Lehrlinge

Sie sind interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre kompletten und ausführlichen Bewerbungsunterlagen per Post oder e-mail an:

Cresta Palace Hotel
z.Hd. Personalbüro
Via Maistra 75 / Pf 16
CH - 7505 Celera / St. Moritz

Tel.: +41 (0)81 836 56 56
Fax: +41 (0)81 836 56 57
Mail: job@crestapalace.ch

CRESTA PALACE
CELERINA HOTEL & SPA

Cresta Palace Hotel CH-7505 Celera/St. Moritz
Tel. 081 836 56 56, Fax 081 836 56 57
www.crestapalace.ch mail@crestapalace.ch H.P. + Herrn

14584-7008



Die Bergbahnen Sörenberg AG ist Betreiber von 17 Transportanlagen und 5 Restaurants.

Auf die Wintersaison 2011/2012 suchen wir eine/n

Gerant/in für unser Skirestaurant Ochsenweid

Vorzugsweise sind Sie Koch und bringen auch die notwendige Winterprüfung mit. Idealerweise kann das Restaurant auch von einem Wirtspaa geführt werden.

Das Restaurant Ochsenweid ist ein lebhafter Wintersaisonbetrieb mit zirka 100 Innen- und 50 Außenplätzen an guter Lage (direkt an der Skipiste) in Sörenberg. Wenn Sie sich angemessen fühlen, zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bergbahnen Sörenberg AG
Karl Lustenberger
Hinterschönseestrasse 4
6174 Sörenberg

14585-7010



Für unser ****Haus im Herzen von Grindelwald suchen wir nach Vereinbarung

Chef de Service (w)

Sie haben den Serviceberuf erlernt, einige Jahre Berufserfahrung.

Sprechen wie D, E, F, Führungstalent, hohes Verantwortungsbewusstsein. Teamgeist und Tatendrang sind für beide Kaderstellen selbstverständlich.

Chef de Réception

Sie sind verantwortlich für den gesamten Frontbereich mit Reservation, Administration, Gästebetreuung, Kassenführung und Debitorenbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidelio und Freude am Réceptionsalltag. Sie werden dazu befragt, unser privat geführtes Haus weiter auf einem Spitzenplatz in Grindelwald zu halten.

Wir bieten Ihnen eine attraktive Jahresstelle, mit vielseitigen und interessanten Aufgaben in einem jungen Team. Gerne stellen wir Ihnen unser Haus und Ihren neuen Wirkungskreis persönlich vor.

Hotel Kreuz & Post, Frau Helena Konzett
CH-3818 Grindelwald
Telefon: ++41 33 854 51 92, www.kreuz-post.ch

14579-7004



Der nächste Schritt ...

Sie suchen eine neue Herausforderung und möchten Ihre fundierten Kochkünste und administrativen Fähigkeiten in einem renommierten Engadiner Erstklass-Haus einbringen?

KÜCHENCHEF

Sie sind: kreativ, innovativ und dennoch traditionsbewusst, belastbar, flexibel und durchsetzungsfähig, offen für Gästekontakt und -wünsche, engagiert, teamfähig, mit dem scharfen Blick für das Detail

Unsere Küche: den Traditionen des Hauses verbunden, leicht, italienisch-mediterran, typische Engadiner Spezialitäten, marktfrisch, saisonal und qualitativ hochwertig

Ihre Aufgaben: - Sie führen ein 17-köpfiges Team aus erfahrenen Mitarbeitern
- Sie zeichnen für unsere 3 Restaurants verantwortlich: (Grand Restaurant, Giacomo's ristorante sowie Asiatico)

- Menu- und Kartenplanung mit Kalkulation (für unsere Restaurants sowie für spezielle Anlässe bzw. Angebote)
- Mitarbeiterverpflegung
- Einkauf, Lagerverwaltung und Inventar
- Einhaltung des Hygienekonzeptes und des Lebensmittelgesetzes
- Schulungen von Mitarbeitern
- Ausbildung unserer Lehrlinge

Sie sind interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre kompletten und ausführlichen Bewerbungsunterlagen per Post oder e-mail an:

Cresta Palace Hotel
z.Hd. Personalbüro
Via Maistra 75 / Pf 16
CH - 7505 Celera / St. Moritz

Tel.: +41 (0)81 836 56 56
Fax: +41 (0)81 836 56 57
Mail: job@crestapalace.ch

CRESTA PALACE
CELERINA HOTEL & SPA

Cresta Palace Hotel CH-7505 Celera/St. Moritz
Tel. 081 836 56 56, Fax 081 836 56 57
www.crestapalace.ch mail@crestapalace.ch H.P. + Herrn

14584-7008



Wir setzen Standards

Rehaklinik
Bellikon
Der Name für Unfallrehabilitat

Die Rehaklinik Bellikon setzt Standards mit umfassender Behandlung und Abklärungen von verunfallten Menschen. Die vier Klinikbereiche umfassen die Akutrehabilitation mit der Neurologischen Rehabilitation sowie der Orthopädischen und Handchirurgischen Rehabilitation, ferner die Arbeitsorientierte Rehabilitation und ein Zentrum für Begutachtungen. Die Klinik ist konsequent auf ein prozessgeleitetes interdisziplinäres Arbeiten ausgerichtet.

Für den Bereich Hotellerie mit rund 90 Mitarbeitenden suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n dienstleistungsorientierte/n

Leiter/in Hotellerie 100%

Zu Ihren Hauptaufgaben zählen:

- Fach- und Führungsverantwortung für die Hotellerie mit den Bereichen Küche, Reinigungsdienst, Wäscherei, Restaurationsbetrieb, Information und Yin City
- Strategische Verantwortung für die konzeptionelle Weiterentwicklung des Bereichs des Service- und Hospitality-Managements
- Verantwortung für die Entwicklung und den Aufbau des neuen Hotellerie- und Gastronomiekonzepts im Rahmen der geplanten Klinikerneuerung und -erweiterung
- Festlegen von Service Levels und Standards mittels Servicekonzepten und Richtlinien für die operativen Einheiten
- Verantwortung für das Sicherstellen einer professionellen Dienstleistung von termin-, fach- und umweltgerechten Leistungen der einzelnen Teams

Unsere Anforderungen an Sie:

- Fachmann/-frau im Hotelleriebereich mit eidg. Fachausweis oder gleichwertiges Diplom, Abschluss Hotelfachschule, Bachelor oder Master
- Mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in einer ähnlichen Funktion im Bereich Service- und Hospitality-Management (Gesundheitswesen von Vorteil)
- Erfahrung im Projektmanagement
- Organisationstalent und hohe Dienstleistungsorientierung
- Ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit sowie hohe Sozialkompetenz

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Toni Scartazzini, Direktor, Telefon +41 (0)56 485 52 03. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Frau Ruth Leiser, stv. Leiterin Personalabteilung, Rehaklinik Bellikon oder per E-Mail an: ruth.leiser@rehabellikon.ch.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Spezialklinik für Traumatologische Akutrehabilitation, Berufliche Integration und Medizinische Expertisen

Rehaklinik Bellikon, CH-5454 Bellikon AG
Telefon +41 (0)56 485 51 11, Telefax +41 (0)56 485 54 44
info@rehabellikon.ch, www.rehabellikon.ch

SuvaCare
Sicher betreut

14560-6990



Die Gemeinde Sarnen, Hauptort des Kantons Obwalden, eingebettet in eine wunderschöne See- und Berglandschaft, sucht per sofort oder nach Vereinbarung sympathische(n) und dienstleistungsorientierte(n)

Mitarbeiterin/Mitarbeiter Réception & Shop (50–100%)

Seit dem 9. April hat der Seefeld Park Sarnen seine Tore geöffnet: Ein topmoderner 5*-Campingplatz, eine einmalige Schwimmbadanlage sowie ein Restaurant locken nationale und internationale Gäste an. Um der anspruchsvollen Kundschaft gerecht zu werden, setzen wir auf Ihre tatkräftige Mitarbeit.

Hauptaufgabenbereiche sind

- Betreuung der Réception und des Shops
- Professionelle Bearbeitung aller Anfragen und Reservationen
- Gäste-Empfang und -Betreuung, Check-ins & Check-outs
- Mithilfe bei der Bereitstellung unserer Mietobjekte
- Kassenführung
- Unterstützung der Leiterin Réception in allen anfallenden Arbeiten rund um die Gesamtanlage

Hier sind Ihre Kompetenzen gefragt

- Kaufm. Berufserfahrung, wenn möglich in der Tourismus- oder Hotelbranche
- Sehr gute PC-Anwenderkenntnisse
- Selbständige, zuverlässige und speditive Arbeitsweise
- Hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit
- Deutsch und Englisch in Wort und Schrift, weitere Fremdsprachen von Vorteil
- Gäste- und teamorientiertes Denken und Handeln
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit und Wochenenddienst

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto bis am 20. August 2011 an:
Einwohnergemeinde Sarnen, Herrn Max Rötheli,
Postfach 1263, 6061 Sarnen.



Echt spannend.

Saas-Fee/Saastal Tourismus ist die Tourismusorganisation für das gesamte Saastal und hat den Auftrag, das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten. Mit 1.3 Millionen Logiernächten und vier Informationsstellen gehört die Destination zu den grössten im Kanton Wallis.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf November 2011 oder nach Vereinbarung eine dienstleistungs- und teamorientierte Persönlichkeit als

Leiter/in Kommunikation und Marketing (Mitglied der Geschäftsleitung)

Ihre Aufgaben

Als Leiter/in Kommunikation und Marketing übernehmen Sie die operative Führung der Marketingabteilung und planen zusammen mit dem Direktor und dem Vorstand die strategische Marketingausrichtung. Sie sind das Bindeglied zur Kommunikationsagentur und erarbeiten in enger Zusammenarbeit mit dieser den gesamten Kommunikationsplan inkl. Budgetplanung. Die Erstellung und Überprüfung der Verkaufskonzepte gehören ebenso zu Ihren Aufgaben wie die Eventplanung, PR-Arbeiten, Marktbeobachtung sowie die Angebots- und Produktgestaltung. Ihre acht Mitarbeiter führen Sie teamorientiert und gehen Ihnen mit gutem Beispiel voran. Im Bereich touristischer Innovation arbeiten Sie eng mit dem Direktor zusammen und sind dessen Mithenker und Sparringpartner. Ihre kreativen und innovativen Lösungsansätze in allen Bereichen helfen mit, der Destination eine klare und unverwechselbare Positionierung zu verleihen.

Ihre Anforderungen

Sie besitzen eine höhere Ausbildung im Bereich Marketing (FH) und überzeugen durch Ihre kreative, dienstleistungsorientierte und motivierende Art. Sie verstehen es, eine Marke zu sichern bzw. aufzubauen und sind als Praktiker bereit, im Sinne der Destinationsentwicklung zusammen mit Ihrem Team überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten und sich aktiv einzubringen. Sie sind ein Teamplayer und weisen sich durch eine hohe Sozialkompetenz und unternehmerisches Denken aus. Dass Sie über gute Informationskenntnisse verfügen und wissen, wie die neuen Medien einzusetzen sind, setzen wir voraus. Sie sind in Deutsch und Englisch rede- und schreibgewandt und können sich französisch mündlich ebenfalls ausdrücken.

Wir bieten

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche undfordernde Aufgabe in einer Destination, welche die Vorförstrategie als Lösungsansatz gewählt hat. Des Weiteren bieten wir die entsprechenden Kompetenzen sowie ein motiviertes und dienstleistungsorientiertes Team innerhalb einer einzigartigen Berg- und Gletschergewerbe.

Wenn Sie glauben, dass die Zeit reif ist für eine Veränderung, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen bis am **31. August 2011** inkl. Lohnangaben und Foto an: Pascal Schär, Direktor, Saas-Fee/Saastal Tourismus, Obere Dorfstrasse 2, 3906 Saas-Fee, E-Mail: pascal.schaer@saas-fee.com.

Wir freuen uns auf Ihre kreativen Bewerbungsunterlagen, in welchen wir Ihre persönliche Positionierung wiedererkennen.



Justiz- und Sicherheitsdepartement



Die Zufriedenheit unserer Gäste ist Ihr Verdienst!

Sie haben Erfahrung im Frontbereich, einen kaufmännischen Hintergrund oder eine Ausbildung im Hotelfach und besitzen angenehme Umgangsformen. Wenn Sie den Kontakt mit Gästen schätzen, dienstleistungsorientiert, flexibel und belastbar sind, ergänzen Sie unser Team ideal als

Réceptionist/in

im **Armee-Ausbildungszentrum Luzern (AAL)**. Dank Ihrer Erfahrung bewältigen Sie die Arbeiten an unserer lebhaften Réception problemlos. Nähere Informationen zu dieser Stelle finden Sie unter www.stellen.lu.ch oder im Kantonialblatt vom 13.08.2011.

www.stellen.lu.ch

14563-6991



Best Western
Hotel Bernerhof

Für unsere Réception mit einem kleinen dynamischen Team suchen wir per Ende Oktober eine selbstständige

Réceptionistin (100%)

Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie und verfügen über Berufserfahrung. Gute Sprachkenntnisse (D/E) sind unerlässlich. Kenntnisse der Region sind von Vorteil.

Auf Ihre Bewerbung freut sich: Roger Jaun, Hotel Bernerhof, 3800 Interlaken

Residential and Office
Nordstrasse 1, CH-8006 Zurich
Phone +41 (0)44 368 36 68, Fax +41 (0)44 368 36 36
www.emahouse.ch, info@emahouse.ch



THE ZURICH ALL SUITE HOTEL

Für Tage, Wochen oder länger residieren, arbeiten oder tagen unsere Gäste in der vielfältigen Welt des **EMA house**. Einer jungen, initiativen und flexiblen Persönlichkeit offerieren wir eine abwechslungs- und anforderungsreiche Position als

Réceptionistin

Als wichtiges Mitglied eines kleinen Teams erledigen Sie selbstständig und zuverlässig alle, an einem Frontoffice/Service Desk vorkommende Aufgaben. Zudem sind Sie eine geweihte Verkäuferin und verstehen es, unsere Angebote am Telefon, bei persönlichen Präsentationen vor Ort und bei schriftlicher Offerstellung ins richtige Licht zu stellen. Vor allem sind Sie über eine gepflegte, offene und engagierte Person mit Gastgeberflair, die den menschlich anteilnehmenden Kontakt zu unserer anspruchsvollen internationalen Klientele schätzt. Wenn Sie die folgenden Anforderungen erfüllen und Sie diese Aufgabe interessant, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

- Hotel KV, HOFA, GAFA, Hotelfachfrau oder andere Berufe/Tätigkeiten mit Dienstleistungs- und Fronterfahrung
- Sehr gute D- sowie E-Kenntnisse aus längeren Sprachaufenthalt (m/s); weitere Sprachen von Vorteil
- Fidelio- od. andere Hotelsoftware-Kenntnisse erwünscht
- Gute MS-Office-, Internet- & E-Mail-Anwenderkenntnisse
- PW-Ausweis
- Eintritt nach Vereinbarung

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Frau Isabelle Bucher gerne zur Verfügung.



14580-7009



Zur Verstärkung unseres Tuube-Teams ab 01.11.2011, oder nach Vereinbarung, freuen wir uns auf

auf einen jungen und initiativen
Sous Chef (100%) mit Flair für Frischprodukte, und auf einen jungen, flinken
Koch (100%) mit Initiative und Übersicht.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Wirtshaus Taube, z. Hd. Herr Saemi Honegger, Burgerstrasse 3, 6003 Luzern oder an wirtshaus@taube-luzern.ch.

SERVICED APARTMENTS



Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Urs Schärer oder Frau Isabelle Bucher gerne zur Verfügung.

14580-7009



Europäischer Hof
HOTEL EUROPE ***

Engelberg Switzerland



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

In unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir eine erfahrene

Réceptionistin

per sofort oder nach Vereinbarung

Sie kennen sich mit dem Hotelreservationsystem PROTEL aus, sind sich selbstständiges Arbeiten gewohnt, belastbar und verantwortungsbewusst. Unsere Gäste freuen sich über Ihre freundliche Umgangsart und Ihren kompetenten Gäteservice. Sie beherrschen D/E in Wort und Schrift, dann erwarten Sie bei uns eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche und interessante Aufgabe.

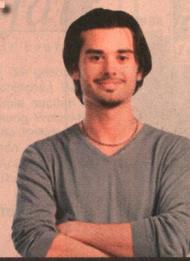
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Europäischer Hof Hotel Europe
Frau Daniela Weinmann
Dienstleistungsassistentin
Dorfstrasse 40
6390 Engelberg
daniela.weinmann@hoteleurope.ch
www.hoteleurope.ch

Für unsere Gäste – eine Schöne Zeit!

14580-7009

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Betriebsleiter/-in	Region Bern	J31984
Direktions- oder Pächterpaar	Region Ostschweiz	J31959
Geschäftsführer/in bis max. 40 J.	Region Ostschweiz	J32069
Deputy Manager	Region Zürich	J32076
Geschäftsführer	Region Zürich	J31970
Gerente / o/ Direttore	Tessin	J32083
Geschäftsführer	Region Genf	J32089
Gérant (e)	Region Genf	J32090

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Réceptionist/in	Region Basel	J32059
Nachporter (m) 40%	Region Bern	J32060
Réceptionistin	Region Bern	J32106
2. Chef de Réception	Region Bern	J32107
Receptionistin oder Anfangsreceptionistin	Region Bern	J26372
Front Office Manager	Region Bern	J32110
Chef de Réception	Region Bern	J32063
Receptionist/in	Region Graubünden	J31960
Réceptionist/-in	Region Graubünden	J32062
Réceptionistin	Region Oberwallis	J32066
Night Manager	Region Oberwallis	J32112
Front Office Manager	Region Schaffhausen	J31972
Réceptionist/in	Region Schaffhausen	J32078
Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J32111
Night Auditor	Region Zürich	J31979
Front Office Shiftleader	Region Zürich	J31974
Receptionist/in	Region Zürich	J31988
Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J32085
Office Manager	Region Zürich	J32088
Réceptionist/in	Region Zürich	J31977
Réceptionist/in	Region Zürich	J31978
Night Auditor	Region Zürich	J32098
Ass. Front Office Manager	Region Zürich	J32079
Receptionist (w)	Tessin	J32119
Chef de Réception (w)	Tessin	J32118

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungköchin / Jungkoch	Region Basel	J32095
Commis de Cuisine	Region Bern	J32102
Frühstückskoch	Region Bern	J32101
Demi Chef de Partie	Region Bern	J32103
Junior Sous Chef	Region Bern	J32105
Chef de Partie	Region Bern	J32104
Teamleiter Food	Region Graubünden	J32072
Pavillonkoch	Region Graubünden	J32084
Küchenchef	Region Graubünden	J32061
Sous chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32114
Sous Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32094
Küchenchef	Region Ostschweiz	J32091
eine/-n Jungkoch	Region Zentralschweiz	J31962
Chef de Partie	Region Zentralschweiz	J31963
Küchenmitarbeiter	Region Zürich	J32074
Sous-Chef	Region Zürich	J32120
Koch	Region Zürich	J31981
Stv. Produktionsleiter	Region Zürich	J31983
Jungkoch/Chef de Partie	Region Zürich	J32073
Chef de Partie	Region Zürich	J32080
Sous-Chef	Region Zürich	J32081
Commis de cuisine	Region Zürich	J32082
Jungkoch per sofort 80%	Region Zürich	J31980
Teamleiter Küche	Region Zürich	J31982

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event ManagerIn	Region Bern	J32109
Chef de service	Region Graubünden	J32115
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32067
Operative Assistant / -in inkl Duty Management	Region Zürich	J31991
Chef de Partie	Region Zürich	J32086
Chef de partie	Region Zürich	J31989

hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Teamleader/in Service	Region Basel	J32096
Chef de Rang	Region Basel	J32093
Servicefachangestellte/n	Region Basel	J32058
Barmaid / Barman	Region Bern	J32077
Stv. Chef de Service	Region Bern	J32097
Serviceaushilfen für Spartanlass	Region Bern	J32121
Teamleader Restaurant	Region Graubünden	J32070
Restaurationsfachmann/frau	Region Mittelland (SO,AG)	J31987
Restaurationsleiter/-in	Region Mittelland (SO,AG)	J31973
Barprofis	Region Mittelland (SO,AG)	J31964
Servicefachfrau	Region Mittelland (SO,AG)	J31967
Chef de Bar	Region Schaffhausen	J32071
MitarbeiterIn Bar	Region Zentralschweiz	J31961
Junge Servicefachfrau	Region Zentralschweiz	J32064
Service/Restauration	Region Zürich	J20598
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J31969
Servicemitarbeiter(in)	Region Zürich	J27699
Servicemitarbeiter tournante	Region Zürich	J31990
Teamleiter Service	Region Zürich	J31968
Restaurationsfachfrau/Servicefachangestellte	ganze Schweiz	J32117

Hauswirtschaft

Etagenmitarbeiterin (50%)	Region Bern	J31975
Hotelfachassistentin	Region Ostschweiz	J32092

Marketing/Verkauf/KV/IT

Hotel Account Manager	Region Zürich	J32087
-----------------------	---------------	--------

Beauty/Wellness/Fitness

Kosmetikerin	Region Bern	J32100
Friseurin	Region Graubünden	J31971
Wellness Therapeutin	Region Oberwallis	J31976

Bäcker-Konditoren

Küchenmitarbeiter Bäckerei/Konditorei (50%)	Region Basel	J32075
---	--------------	--------

Diverses

Leiter/in Beschaffung	Region Bern	J32068
Head Barman	Region Zürich	J32099
Technical Allrounder	Region Zürich	J32056

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2128 Geschäftsführung	36 CH	per sofort	D F E		
B2071 Hilfsgouvernante / Lingeriemitarbeiterin	56 CH	per sofort	D		
B2153 Koch	54 IT	per sofort	D F I E		
B2123 Koch	58 CH	per sofort	D E		
B1822 Réceptionist	35 CH	per sofort	D F E		
B590 Sous Chef	36 HU	per sofort	D E H U		
B2144 Sous Chef	29 D	per sofort	D 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 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 8.8.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Mitarbeiter suchen –

Mitarbeiter finden

www.hoteljob.ch



Matti Recruitment

Für einen gehobenen Privathaushalt (mit weltweiter Reisefähigkeit) suchen wir nach Vereinbarung einen ungebundenen, engagierten und selbständigen

Koch

Fundierte Ausbildung, Flexibilität und Reisebereitschaft Voraussetzung.

Barbara Matti

Dorfstrasse 106 | CH-3702 Seeren
+41 79 345 86 19 | +41 33 744 30 40
info@matti-recruitment.ch | www.matti-recruitment.ch

14581-7008



Direktionsassistent/in

Können wir ab Oktober 2011 auf Sie zählen?

Ihre Aufgaben:

- Stellvertretung der Direktion,
- Organisieren Einkauf Beverages,
- Ausarbeitung FB-B-Angebote,
- Controlling F&B,
- Verkauf & Organisation Bankette, Seminare und Events,
- Unterstützung der Direktion im Marketing,
- Verantwortung für Debitorien- und Kreditorenbuchhaltung,
- Unterstützung der Direktion bei monatlichen Finanzreportings.

Unsere Anforderungen:

- Sie legen grossen Wert auf Details,
- Sie sind geübt im Umgang mit Micros und Fidelio,
- Die gängigen Office Programme beherrschen Sie problemlos,
- Sie sprechen und schreiben perfekt Deutsch und Englisch (mit Vorteil auch Französisch),
- Sie können sich durchsetzen und Aufträge klar formulieren.
- Sie sind ein Teamplayer.

Unser Direktor Thomas Häring freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Golf- & Sporthotel Hof Maran • 7050 Arosa • hotel@hofmaran.ch



Der Landgasthof Sternen Muri mit 44 Zimmern ist bekannt als Seminar- und Geschäftshotel. Unsere Restauration umfasst Gaststube, à-la-carte-Restaurant Läubli, Gartenterrasse sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 300 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per August 2011
eine/n Servicefachangestellte/-e

Anforderungen:

Abgeschlossene Servicelehre, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E;

eine/n Seminarmitarbeiter/-in

Jung, aufgestellt, dienstleistungsbewusst, freundlich, offen und kommunikativ, sprachlich versiert D/F/E.

Die Hauptaufgaben bestehen aus Einrichten der Seminarräume, Betreuung der Kaffeepausen, Installation der Technik, Mithilfe im Service usw.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto (auch per E-Mail möglich).

Landgasthof Sternen Muri

Thomas König

Thunstrasse 80, 3074 Muri

031 950 71 11

direktion@sternenmuri.ch

14593-7015



Berghotel
Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
Zentralschweiz
Telefon 0041 41 669 12 66
Telefax 0041 41 669 13 77
www.distelboden.ch
info@distelboden.ch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir für die kommende
Wintersaison 11/12 noch folgende
Mitarbeiter/-innen

als

Koch, Commis de Cuisine

Hilfskoch

Küchenangestellter

Büffetangestellte und Serviceangestellte

Für unsere Selbstbedienungsanlage, Tages- und HP-Gäste sowie für den Frühstücksservice

Hausangestellte

für Zimmer/Lingerie und Office sowie allgemeine Reinigungsarbeiten.

Kost und Logis im Hause,

Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Fam. Ruedi u. Helene Steiger
Hotel Distelboden
CH-6068 Melchsee-Frutt
0041 41 669 12 66

14587-7011



14 Punkte Gault Millau

EINFACH ANDERS ...

Eigentlich ist die «Alte Gasse» ein Betrieb wie alle anderen auch – an einem der schönsten Fleckchen Erde gelegen ... zum Verweilen und Geniesen.

Ein Team, das versucht, Sie nach Strich und Faden zu verwöhnen, eine raffinierte Küche, die Sie hier kaum erwarten würden. Und doch sind wir vielleicht ein bisschen anders als alle andern ...

Wir suchen ab Dezember 2011 die etwas andere

Servicefachangestellte

und für die trendige «Bellagio lounge & bar» eine

Bardame

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Zur alten Gasse

Familie Philippo und Regula Lagger
CH-3997 Bellwald, Tel. 027 971 21 41, Fax 027 971 12 04
E-Mail: alte-gasse@mone.ch, Internet: www.alte-gasse.ch

14568-6995



Das sonnigste Gastro-Team in Wildhaus sucht noch einen

**Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling m/w**

in Jahresstelle. Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von 5 qualifizierten Mitarbeitern und wünschen uns kompetente Verstärkung mit welcher wir unsere lustvolle, naturnahe und kreative Küche weiter verfeinern können. Wenn Sie sich inmitten eines internationalen Sport- und Ferienortes so richtig wohlfühlen erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an:

Petra Federer, Hotel Sonne,

9658 Wildhaus,

Tel. 071/9992333

www.beutler-hotels.ch

sonne@beutler-hotels.ch

htr hotel revue



Wir suchen per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine flexible

Hotel- oder Restaurationsfachfrau (100%)

Sie übernehmen eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe, die hauptsächlich den gepflegten Speiseservice und Roomservice umfasst. Sie arbeiten in einem 7 Tage Betrieb mit geregelten Arbeitszeiten.

Sie haben eine Ausbildung als Hotelfachfrau, Restaurationsfachfrau oder Fachfrau Hauswirtschaft erfolgreich abgeschlossen und bereits Berufserfahrung gesammelt. Der Umgang mit Gästen und Patienten bereitet Ihnen Freude und Teamarbeit schätzen Sie. Die deutsche Sprache beherrschen Sie in Wort und Schrift.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Sandra Frey, Leitung Hotellerie, Telefon 052 631 67 00 gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Klinik St. Katharinental, Personaldienst, 8253 Diessenshofen

14548-6983



Das Hotel Seehof Davos, direkt neben der berühmten Parsennbahn gelegen, strahlt durch seine über 700-jährige Geschichte eine unnahbare Mischung aus Tradition und Gemütlichkeit aus. Gepflegte Gastfreundschaft zelebrieren wir in unserem 4-Sterne-Superior-Hotel mit 118 Zimmern, der Wellnessoase «BellaVita», 3 Restaurants und Bars sowie verschiedenen Bankett- und Seminarräumlichkeiten. Das Hotel Seehof ist eines der VIP-Hotels während des World Economic Forum (WEF).

Für die kommende Wintersaison 2011/12 (Ende November bis Mitte April) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Rezeptionist/in (d, e, f)

Chef Saucier

Commis de Cuisine

Servicemitarbeiter/in (Halbpension und A-la-carte-Service)

Barmitarbeiter/in

Nachtportier (d, e)

Etagenportier/Chauffeur

Gastfreundliche und teamorientierte Mitarbeiter, gepflegt mit einer Prise Leidenschaft, sind bei uns herzlich willkommen.

Wir freuen uns über Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an:

HOTEL SEEHOF DAVOS

Jean-Pierre Galey, Gastgeber

Promenade 159

7260 Davos Dorf

Tel. 081 417 06 20

jean-pierre.galey@sheraton.com

14573-6990

hoteljob.ch – der Online-Stellenmarkt der htr hotel revue

Für mehr Informationen zum führenden Schweizer Stellenportal kontaktieren Sie uns über inserate@htr.ch oder 031 370 42 42

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 32 / 11. August 2011

Lehr- und Praktikumsstellen kostenlos ausschreiben auf www.hoteljob.ch

htr hotel revue

HESSE
Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

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

Wir erarbeiten vorgängig eine kostenlose Betriebsanalyse und Offerte

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

Im Herzen Basels
verpackten wir einen Betrieb

Interessenten mit Finanznachweis melden sich unter Chiffre 14599-7021, htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Hotel Medien Arosa

Per 1. Dezember 2011 verpackten wir das beliebte

Restaurant Chamanna

Das Lokal (rund 80 Plätze) ist ganzjährig in Betrieb und genießt einen sehr guten Ruf. Der bisherige Jahresumsatz beträgt rund Fr. 700 000.-

Es kommen nur fachlich ausgewiesene Interessenten in geordneten finanziellen Verhältnissen in Frage. Das Kleininventar ist zum größten Teil schon vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen per E-Mail an:

Alex R. Bernet
alexrbernet@hotmail.com

Ab sofort oder nach Vereinbarung,
CABARET MIT 6 KONTINGENTEN,
2 WOHNUNGEN MIT JE 3 ZIMMERN
Bad/Küche, in Interlaken
zu vermieten.
Mail-Adresse: elegance33@gmx.ch
Tel. 033 823 69 23

Zu verkaufen in Form einer aktiven Betriebsgesellschaft (Gesamtkontinentapaket) in der Nähe von Interlaken an sehr ruhiger, romantischer Aussichtslage

*****Kleinhotel**

15 Gästezimmer, Restaurant, Terrasse, Parkplätze und Einstellhallenplätze. Separates 3½-Zimmer-Haus mit Garage. Der Betrieb ist in sehr gutem Zustand. Kaufpreis CHF 2,25 Mio.

Solente Interessenten (keine Händler) melden sich unter Chiffre 13931-6890 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern



ZU VERKAUFEN
Hotel-Restaurant
in Grindelwald/Berner Oberland

Wenn Sie vor einer der schönsten Bergkulissen der Alpen Ihren neuen Arbeits- und Lebensmittelpunkt suchen, haben wir das ideale Objekt für Sie.

Der, 1995 komplett umgebaute, Familienbetrieb hat eine lange Tradition im Gletschertal. Das Restaurant mit etwa 80 Innen- und 50 Aussenplätzen sowie 16 Hotelzimmern bilden die Eckpfeiler Ihres neuen Betriebes, der durch seine Lage, am Fusse des Ski- und Wandergebietes First-Große Scheidegg, nicht nur durch einheimische Gäste stark frequentiert ist.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über diese Liegenschaft.
Nehmen Sie Kontakt mit uns auf.

GriwaTreuhand AG, Immobilien & Architektur
Chata Diamant, Dorfstrasse 20
CH-3818 Grindelwald
Tel. 033 854 11 60 . Fax 033 854 11 61
info@griwaplan.ch . www.griwatreuhand.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue - stellenn revue / marché de l'emploi - immobilienrevue / marché d'immeubles

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

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

Chiefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller

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

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

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

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

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / formation initiale et continue
- Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
- Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

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

Immobilienrevue / marché d'immeubles - Kleinanzeigen / petite annonces

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

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

Terminen / Dates / Dates de parution / Date de parution

- Ausgabe / Numéro Nr. 33/2011

- Erscheint / Parution 18. 8. 2011

- Anzeigenschluss / Début 15. 8. 2011

Nr. 34/2011

25. 8. 2011 1. 9. 2011

22. 8. 2011 29. 8. 2011

Nr. 35/2011

8. 9. 2011

5. 9. 2011

Anzeigenschluss / Début

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern / Numéros couples

Nr. 27/28 / 27.28.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-belegtigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex.

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

In dieser Zeitung publizierte 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.

Liegenschaften finden – neu auch online

www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue