

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 33

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 Branche

Le principal marché de l'emploi
de la branche

htr hotel revue Nr. 33 / 18. August 2011



Aktuell über 1.100 Hotel- und Gastronomiejobs in der Schweiz.

Besuchen Sie WWW.HOTEL-CAREER.CH

Alles über Aus- und Weiterbildung

www.hoteljob.ch

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

Der Weg
zum Ziel...

www.hotelriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (031) 370 43 01
weiterbildung@hotelriesuisse.ch



Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Direktion/Kaderstellen.....	3-4
Deutsche Schweiz.....	4-7
Tourismus.....	-
Svizzera italiana.....	7
International/Marché international.....	7
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	7
Immobilien.....	9

Erfahrungen

Für die einen ist es eine Herausforderung, für die anderen ein Traumjob:
«Arbeiten auf hoher See»!
Es kann beides sein. Je nach Be- trachtungsweise ...



Fotolia

Arbeit auf hoher See



DANIEL THIRIET
GESCHÄFTSFÜHRER
SEACHEFS CRUISES
WORLDWIDE GMBH

Warum sich junge Menschen dazu entschliessen, für einen Job im Hotelbereich auf einem Hochseeschiff anzuheuern, zeigt sich bei den Bewerbungsgesprächen. Die einen wollen einen «hartem Einstieg» in das Hotelgeschäft, die anderen möchten gerne die einmalige Arbeitsumgebung der Hochseeschiffahrt erleben. Einige haben die Fahrtgebiete vor Augen und wieder andere möchten ganz einfach etwas rumkommen oder zuerst einmal eine Runde von zu Hause weg sein. All diese Wunschkriterien haben ihre Berechtigung und werden auch erfüllt. Es ist spannend, wenn der Arbeitsplatz täglich eine andere Aussicht bietet. Es ist erfüllend, wenn die Gäste auch Passagiere sind und man mit ihnen durch die Welt dampfen kann.

Herausfordernde Arbeitsbedingungen

Sieben-Tage-Wochen, Schichten bis zu 10 Stunden, Leben mit Kolleginnen und Kollegen auf engstem Raum, sehr beschränkte Ausgangs- bzw. Landgangsmöglichkeiten, manchmal etwas ruppige See unter dem Schiff – das sind die Arbeitsbedingungen, mit denen sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf hoher See auseinandersetzen müssen.

Es ist die eigene kostenlose und höchst empfehlenswerte Persönlichkeitsschulung, wenn das traute Heim mit dem Hotel Mamma einige tausend Kilometer entfernt ist. Grundsätzlich ist es aber eins: Eine harte Arbeit mit grosser Herausforderung!

Attraktive Aufstiegs-möglichkeiten

Dazu gehört ein grosser Durchhaltewille (die Verträge sind nur ab 6 Monaten zu haben) und der absolute Wille, diesen Job zu bestehen und daran zu wachsen. Wenn das gut klappt, dann ist und bleibt die Hochsee-Schiffahrt ein «Traumjob» mit grossen Aufstiegsmöglichkeiten.

schon bezahlt sind (Kost & Logis, Sozialversicherungen etc.) und die Möglichkeit, das Geld auf dem Schiff auszugeben, sehr limitiert sind. Unter dem Strich ist das an Bord verdiente Gehalt durchaus konkurrenzfähig.

Wer sich bewerben soll

Wer soll sich nun für einen Job auf Hochsee bewerben? Im Gastgewerbe/Hotellerie ausgebildete junge Menschen, die für 6 Monate oder länger eine spannende, strenge undfordernde Zeit auf einem Hochseeschiff erleben möchten und sich nicht scheuen, den speziellen Arbeitsbedingungen Paroli zu bieten. Was garantiert ist: eine schöne Erfahrung mit neuen Bekanntschaften und unvergesslichen Eindrücken! Willkommen an Bord!

Regional gestartet. Weltweit gepunktet.

IST – die richtige Adresse für die grosse weite Welt des Tourismus

Berufsbegleitender Lehrgang zum dipl. Tourismusfachmann/-fachfrau HF, Beginn Januar 2012

Josefstrasse 59, 8005 Zürich; Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch, info@ist-zurich.ch

Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch, info@eit-lausanne.ch

Internationale Schule für Tourismus
International School of Tourism Management
Ecole Internationale de Tourisme



PIZZA, ANTIPASTI,
FOCACCIA & CO.

**DER
PIZZAIOLO
KURS**

2011

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**
VON GASTROSUISSE

TERMINI:
HERBST: 19. - 23.09.11

WEITERE
INFORMATIONEN?

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

GASTROSUISSE
10675-5644

**Das
Intensiv-
seminar**

GASTROSUISSE

KOMPAKTES WEINWISSEN
FÜR GASTROPROFIS

**DER
WEIN
BERATER**

2011

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**
VON GASTROSUISSE

Mit international
anerkanntem Zertifikat
WSET® Level 3

TERMINI:
berufsbegleitend

HERBST: Start 03.10.11

WEITERE
INFORMATIONEN?

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

GASTROSUISSE
10672-5641

ERSTE BAUSTEINE FÜR DEN
START AM «FRONT-OFFICE»

**DER
REZEPTIONS
KURS**

2011

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**
VON GASTROSUISSE

TERMINI:
berufsbegleitend

WEITERE
INFORMATIONEN?

HERBST: Start 12.10.11

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

GASTROSUISSE
10674-5643

NEU
Der Schweizer Bier-Sommelier
mit Zertifikat

Termine: berufsbegleitend
Herbst, Start: Dienstag, 25. Oktober 2011
Frühling, Start: Mittwoch, 25. April 2012

Weitere Informationen
GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich,
Tel. 0848 377 111, www.gastrosuisse.ch

106-5645

Sprachaufenthalte

Top Angebote von
Annetmarie, Barbara + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

10420-5531

COOL DRINKS
HESS GELB

**DER
BAR
KURS**

2011

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR**
VON GASTROSUISSE

TERMINI:
Blockkurs

WEITERE
INFORMATIONEN?

FRÜHLING: 9.05. - 14.05.11
SOMMER: 29.06. - 03.08.11
HERBST: 21.11. - 26.11.11

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

GASTROSUISSE
10673-5642



Durchblick

Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

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

hotelleriesuisse

Swiss Hotel Association

Der Jäger

Kommissar Wacker stand auf der malerischen Blumenwiese und genoss die frische Bergluft. Vor ihm lag – umringt von Gänseblümchen – ein toter Jäger. Nur 100 Meter weiter wurde ein toter Gamsbock gefunden. Sofort erkannte der erfahrene Kommissar, dass der Jäger wohl schon länger tot sein musste, aber er fand an der Leiche keine Wunde. Nichts deutete auf einen Mord oder einen Selbstmord hin. Wacker liess seinen Blick über die felsigen Gipfel schweifen und hatte plötzlich eine Eingebung: «Jetzt ist mir klar, wie der Jäger starb», dachte er, «durch



RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1x CHF 25000.– und 10x CHF 5000.–

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Händys: <http://get.bettagg.com>

2. Fotografieren Sie den BeeTagg-Code auf dem Inserat mit dem BeeTagg-QR-Reader und lösen Sie den Fall.

Alternativteilnahme: www.das-kann-nur-ein-inserat.ch/jaeger

Das kann nur ein Inserat.

Interaktivität ist nur einer der vielen Vorzüge von Inseraten, beworben von Manuel Rohrer und Patrick Ryffel von der Werbeagentur Contexta. Eine Aktion der Schweizer Presse in Zusammenarbeit mit dem Kreativnachwuchs der Schweizer Werbeagenturen. www.schweizermedien.ch



SCHWEIZER MEDIEN
MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

Zur Ergänzung unseres Leitungsteams suchen wir eine erfahrene und initiative Fachperson als:

**Bereichsleiterin/Bereichsleiter
Hotellerie 80%**

Die ausführliche Stellenbeschreibung finden Sie auf unserer Homepage unter:

www.affoltern-am-albis.ch

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



Haus zum Seewadel
Wohnen & Pflegen
Gemeinde Affoltern am Albis

14625-7042

Die Residenz Au Lac bietet eine hochstehende Gastronomie, die von unseren internen und externen Gästen hohe Anerkennung erfährt.

Wir suchen per 1. Februar 2012

Restaurationsleiter/in / Gastgeber/in

In der Gastronomie sind Sie als Leiter/in Restauration verantwortlich für einen gepflegten Service in unseren Restaurants Côté Lac und Arc en ciel. Sie organisieren die Restauration, machen die Einsatzplanung und nehmen die Rolle einer/eines engagierten und kompetenten Gastgebers wahr.

Diese anspruchsvolle Rolle nehmen Sie auch bei **Banquetten** und internen und externen **Events** wahr. Sie arbeiten aktiv an der Front mit, fungieren als Ansprechpartner/in und Gastgeber/in und pflegen den Kundenkontakt.

Im Weiteren sind Sie für die Schulung, Führung sowie Einsatzplanung der Ihnen unterstellten Mitarbeiter zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygienierichtlinien sowie des Qualitätsmanagements in Ihrem Bereich runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie/Hotellerie (Berufsprüfung Restaurationsleiter/in) und entsprechende Erfahrung
- Selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit Herzblut und Leidenschaft und einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft
- Mit Ihrer gewinnenden Art, Ihrem Organisationstalent und Ihrem respektvollen Umgang sind Sie eine überzeugende Führungsperson
- Ausbildung von Servicefachangestellten
- Mehrjährige Erfahrung im «à la carte» und im Event- und Bankettbereich
- Sprachkenntnisse: Deutsch und mündliche Französischkenntnisse
- Einsatz Montag bis Sonntag, teilweise auch abends

Wir bieten:

Ein interessantes, herausforderndes Aufgabengebiet in einem modernen Umfeld mit der Möglichkeit, unternehmerische Mitverantwortung zu übernehmen. Sie können Ihre fachlichen und organisatorischen Fähigkeiten, aber auch Ihre menschlichen Stärken umfassend einbringen. Ein junges, motiviertes Team unterstützt Sie dabei.

Wir bieten Ihnen zeitgemäss Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert?

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Diplome) an:
Residenz Au Lac, Direktion, Aarbergstrasse 54, 2501 Biel/Bienne.
<http://www.residenz-au-lac.ch>

Residenz Au Lac
Aarbergstrasse 54 | Postfach | 2501 Biel-Bienne
Tel. 032 328 29 30 | Fax 032 328 29 31

www.residenz-au-lac.ch
info@residenz-au-lac.ch

14621-7036



Bern - Lausanne - Lugano - Zug - Zürich

Unsere Mandantin ist ein renommiertes Kultur- und Kongresszentrum in der gehobenen Gastronomie- und Hotelleriebranche im Mittelland. Zur Führung des gesamten Veranstaltungs- und F&B-Bereichs suchen wir nach Vereinbarung einen

Vizedirektor / Resident Manager (m/w)

Wir suchen eine dynamische, führungsstarke und organisationsbegeabte Persönlichkeit mit guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über grosses Durchsetzungsvormögen, sind zielorientiert und zeichnen sich durch eine hohe Einsatzbereitschaft aus. Ihr Aufgabebereich umfasst die Organisation und Führung des gesamten Operations-Bereichs mit der dazugehörenden Budget- und Kostenverantwortung. Durch Ihre kreative und detailorientierte Denkweise gewährleisten Sie einen reibungslosen Ablauf sowie eine hohe Gästefriedlichkeit. Mit Passion für Ihre Aufgabe verfolgen Sie mit Ihren Teams das Ziel, die Neuaustrichtung unserer Unternehmung zum führenden Kongress- und Eventzentrum der Schweiz massgeblich mitzugesten.

Ihre hohe Fach- und Sozialkompetenz haben Sie an einer anerkannten Hotelfachschule erworben und bringen zudem mehrjährige Management-Erfahrung in einer vergleichbaren Position, möglichst auch im Ausland, mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungskraftig und haben eine hohe Leistungsmotivation mit entsprechender Charismatik. Im Weiteren beherrschen Sie die Sprachen D/F/E.

Suchen Sie eine längerfristige Verantwortung? Sind Sie motiviert, eine neue Herausforderung mit der Führung unseres Operation/F&B und Kongress - Bereichs mit Anlässen bis 1'000 Personen, Restaurationen und einem grossen Team junger und motivierter Mitarbeiter zu übernehmen? Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem vielseitigen, modernen und ISO-zertifizierten Unternehmen erwarten Sie. Die Unternehmung bietet weitere Entwicklungsmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung unter Angabe der Referenznummer 2302 an:

Covariation Search AG
Elias.bartlome@covasearch.ch
Optingenstr. 5, P. O. Box 619, 3000 Bern 25

Für weitere Auskünfte oder einen telefonischen Erstkontakt steht Ihnen Herr Michael Luginbühl, lic. phil. FSP, Partner, gerne unter 031 335 65 75 zur Verfügung.

www.covasearch.ch, ein Unternehmen des HRM-Kompetenzhauses, www.hrmhouse.ch

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 Gästebefürstellungen.

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 Aushaus guter Kontakte zu Geschäftspartnern. Den Aspekten «Gästezufriedenheit und Mitarbeitermotivation» räumen Sie höchste Priorität ein!

Front Office Manager – Mitglied des Führungsteams

*Lokal führendes 4**** Superior Hotel – dem General Manager direkt unterstellt – w/m*

Unter Ihrer dynamischen Leitung werden Réception & Lobby zu einer wichtigen Drehscheibe, zu einem beliebten Meetingpoint, der auf die anspruchsvolle internationale Kundschaft 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 Sie.

Idealprofil: Rhetorisch gewandt, 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 – aussenhalb 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

14640-6944

AMERICAN BAR & RESTAURANT



Selbständig und verantwortungsbewusst

stellen wir uns unseren neuen Geschäftsführer vor.
Auf Ende 2011 oder nach Vereinbarung
suchen wir einen jungen und motivierten

Geschäftsführer

Dein Aufgabenbereich:

Du arbeitest mit dem Team an der Front und übernimmst die Verantwortung für die vielseitigen administrativen Aufgaben. Du bist Ansprechpartner für sämtliche Belange des Betriebes, du formst und führst ein Team von zirka 20 Mitarbeitern gemeinsam mit deinem Stellvertreter. In Zusammenarbeit mit dem Regionalleiter erreicht du die gemeinsam gesetzten Budgetziele.

Was du mitbringst:

Abgeschlossene Hotelfachschule oder abgeschlossene Berufsausbildung im Gastronomiebereich mit entsprechender Berufserfahrung und Weiterbildung im Kaderbereich. Du bist zwischen 26 und 35 Jahre. Belastbarkeit, Flexibilität und Verantwortungsbewusstsein sind Voraussetzungen für diese spannende und vielseitige Tätigkeit.

Was dich erwartet:

Ein bekanntes Themenrestaurant in St. Gallen mit grossem Terrassen- und Barbetrieb, ein junges, aufgestelltes Team, ein sorgfältig zusammengestelltes Einführungsprogramm, gute Weiterbildungsmöglichkeiten sowie eine fortschrittliche Entfaltung in einem interessanten Unternehmen.

Weitere Infos über unser Unternehmen findest du unter www.starsandstripes.ch, www.dineanddrink.ch

Auf deine schriftliche Bewerbung freut sich:
Enrico Himmelberger
Dine & Drink GmbH
St. Gallerstrasse 68, 9325 Roggwil

14628-7040

covariation
search

HOTEL

Bern - Lausanne - Lugano - Zug - Zürich

Unsere Mandantin ist ein renommiertes Kultur- und Kongresszentrum in der gehobenen Gastronomie- und Hotelleriebranche im Mittelland. Zur Führung des gesamten Veranstaltungs- und F&B-Bereichs suchen wir nach Vereinbarung einen

Vizedirektor / Resident Manager (m/w)

Wir suchen eine dynamische, führungsstarke und organisationsbegeabte Persönlichkeit mit guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über grosses Durchsetzungsvormögen, sind zielorientiert und zeichnen sich durch eine hohe Einsatzbereitschaft aus. Ihr Aufgabebereich umfasst die Organisation und Führung des gesamten Operations-Bereichs mit der dazugehörenden Budget- und Kostenverantwortung. Durch Ihre kreative und detailorientierte Denkweise gewährleisten Sie einen reibungslosen Ablauf sowie eine hohe Gästefriedlichkeit. Mit Passion für Ihre Aufgabe verfolgen Sie mit Ihren Teams das Ziel, die Neuaustrichtung unserer Unternehmung zum führenden Kongress- und Eventzentrum der Schweiz massgeblich mitzugesten.

Ihre hohe Fach- und Sozialkompetenz haben Sie an einer anerkannten Hotelfachschule erworben und bringen zudem mehrjährige Management-Erfahrung in einer vergleichbaren Position, möglichst auch im Ausland, mit. Sie sind belastbar, führungs- und umsetzungskraftig und haben eine hohe Leistungsmotivation mit entsprechender Charismatik. Im Weiteren beherrschen Sie die Sprachen D/F/E.

Suchen Sie eine längerfristige Verantwortung? Sind Sie motiviert, eine neue Herausforderung mit der Führung unseres Operation/F&B und Kongress - Bereichs mit Anlässen bis 1'000 Personen, Restaurationen und einem grossen Team junger und motivierter Mitarbeiter zu übernehmen? Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem vielseitigen, modernen und ISO-zertifizierten Unternehmen erwarten Sie. Die Unternehmung bietet weitere Entwicklungsmöglichkeiten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre elektronische Bewerbung unter Angabe der Referenznummer 2302 an:

Covariation Search AG
Elias.bartlome@covasearch.ch
Optingenstr. 5, P. O. Box 619, 3000 Bern 25

Für weitere Auskünfte oder einen telefonischen Erstkontakt steht Ihnen Herr Michael Luginbühl, lic. phil. FSP, Partner, gerne unter 031 335 65 75 zur Verfügung.

www.covasearch.ch, ein Unternehmen des HRM-Kompetenzhauses, www.hrmhouse.ch

14644-7050



GRINDELWALD

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

Chef de Service (w)

Sie haben den Serviceberuf erlernt, einige Jahre Berufserfahrung.

Sprachen 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 Debitorienbuchhaltung. Zu Ihrer Qualifikation gehören eine entsprechende Ausbildung und Erfahrung an der Réception mit Praxis im Fidèle und Freude am Receptionsalltag. Sie werden dazu beitragen, 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 54 92, www.kreuz-post.ch



Tavolago AG - Gastronomie zu Wasser & Land

Als Tochtergesellschaft der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) betreibt die Tavolago AG die Schiffe der SGV auf dem Vierwaldstättersee und dem Zugersee. Als Betreiber von Schiffen, Lokalitäten, Cafés, Caterings und Grossmässen bis zu 5000 Gästen unsere Kunden mit kulinarischen Genüssen. Mit einem saisonalen und regionalen Angebot überzeugt die Tavolago AG Ihre Gäste auf dem Vierwaldstättersee sowohl auf Kursfahrtfahrten wie auch bei Themen- und Extrafahrten. Für die Leitung des Bereichs „Gastronomie Vierwaldstättersee“ und als Mitglied der Geschäftsführung suchen wir ab 1. November eine Persönlichkeit als

Leitung Gastronomie Vierwaldstättersee (m/w)

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:
In dieser Funktion leiten und führen Sie die Abteilung „Gastronomie Vierwaldstättersee“ und sind verantwortlich für die quantitativen und qualitativen Leistungen im gastronomischen Bereich auf allen Schiffen der SGV. Weitläufige Logistik, Unternehmens- und Wirtschaftlichkeit und saisonale Sonderangebote stellen hohe Anforderungen an diesen Bereich. Durch seine gastronomische Leistung und die innovative Produktion wird er kreativ Lösungen für die Zukunft sichern Sie die hohe Qualität unter Einhaltung des Budgetsgebers. Als Schnittstelle zur Schifffahrtsgesellschaft organisieren und überwachen Sie die Verkaufs- und Marketingaktivitäten und vertreten die Interessen der Tavolago AG bei übergeordneten Kommissionssitzungen. Sie erstellen das Jahresbudget für ihren Geschäftsbereich, sichern die Einhaltung der ISO-Normen 9001/14001 und die Umsetzung der Entscheide der Geschäftsführung. Diese prägen Sie mit, indem Sie die Interessen der Gastronomie Vierwaldstättersee einbringen und die gesamte Unternehmung mit Ihrem Wissen weiterbringen.

Ihr Profil:

Sie haben erfolgreich eine Hotel- und/oder Gastronomie abgeschlossen, verfügen über fundierte Kenntnisse im F&B-Bereich und besitzen ein ausgeprägtes Zahlensinn. In einer leitenden Funktion in der Gastronomie oder hospitality haben Sie sich bereits ein breites Erfahrungsspektrum angeeignet und Ihre Führungsfähigkeit unter Beweis gestellt. Als junge, innovative, durchsetzungstarke und dienstleistungsorientierte Persönlichkeit können Sie Ihre klaren Vorstellungen mit Überzeugungskraft vertreten. Dank Ihrem überdurchschnittlichen Einsatz und Ihren Eigenschaften sind Sie motiviert, die Gastronomie auf dem Vierwaldstättersee kontinuierlich weiterzuentwickeln und die strategischen Vorgaben der Tavolago AG umzusetzen.

Unser Angebot:

Es erwarten Sie eine interessante, spannende und herausfordernde Aufgabe, die Handlungs- und Gestaltungsspielraum offen lässt. Als junge, dynamische und zukunftsorientierte Unternehmung bieten wir Ihnen nicht alltäglichen Arbeitsplatz mit zeitgemäßen Anstellungsbedingungen, leistungsgerechter Entlohnung und überdurchschnittlichen Lohnbelehnungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail an:

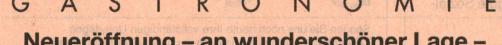
Tavolago AG
Reto Fries, Leiter Corporate Services
Werfstrasse 5, 6002 Luzern
personal@tavolago.ch
www.tavolago.ch


Tavolago AG ist eine Tochtergesellschaft der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV). Die SGV ist eine der ältesten und traditionsreichsten Schifffahrtsgesellschaften der Schweiz. Tavolago AG betreibt mehrere Schiffe auf dem Vierwaldstättersee und dem Zugersee. Die Schiffe sind modern ausgestattet und bieten eine hohe Qualität in der Gastronomie und im Service. Die Tavolago AG ist eine wichtige Arbeitgeberin in der Region und unterstützt die lokale Wirtschaft.

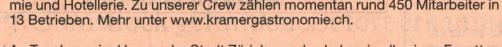

Vierwaldstättersee ist der grösste See der Schweiz und einer der grössten Seen in Europa. Er liegt im Zentrum der Alpen und ist von vier Bergketten umgeben. Der See ist bekannt für seine klare Wasserqualität und seine malerischen Uferlandschaften. Er ist ein beliebtes Reiseziel für Touristen und ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für die Region.

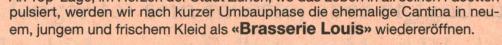

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

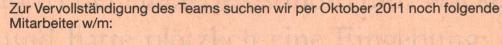

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

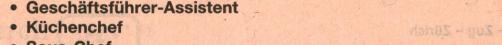

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

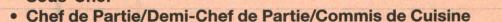

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

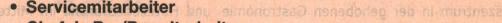

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

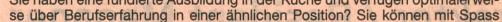

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

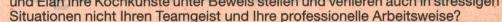

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

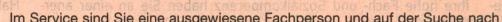

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

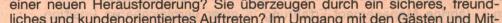

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

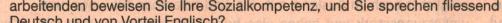

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

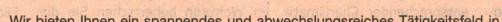

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

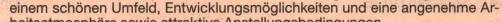

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

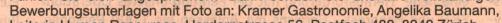

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

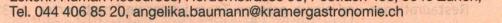

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.


Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.


Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.


Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.


Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.


Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.


Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.


Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss eine hohe Kochkunst und eine gute Teamarbeit haben. Der Chef de partie unterstützt den Koch und überwacht die Produktion. Sie sind verantwortlich für die Qualität und den Geschmack der Speisen.

Servicefachangestellte/n ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Sie sind verantwortlich für die Bedienung und Serviceleistung an den Tischen. Sie müssen eine gute Kundenservice und eine positive Haltung haben. Sie sind verantwortlich für die Reinigung und Pflege der Tische und Besteck.

Koch/Chef de partie ist eine wichtige Position in der Gastronomie. Der Koch ist verantwortlich für die Zubereitung und Präsentation von Speisen. Er muss

we make things happen

hotelbooker

hotelbooker ist eine schweizweit bekannte Hotelvermittlung für Firmen, die Anlässe in der Schweiz und im angrenzenden Ausland organisieren. Der Schwerpunkt der Tätigkeit liegt bei der Vermittlung geeigneter Hotels für sämtliche Arten von Events wie Tagungen, Workshops, Seminare und Kongresse.

Zur Erweiterung unseres Teams suchen wir eine Persönlichkeit mit ausgeprägter Dienstleistungsmentalität, einer überzeugenden, gewinnenden Art und viel Kommunikationsgeschick in der vielseitigen Funktion eines

Hotel Consultants

per 1. Oktober oder nach Vereinbarung

Das Tätigkeitsgebiet umfasst folgende Bereiche:

- ✓ Verkaufsbesuche bei unseren Firmenkunden und Betreuung unserer Mitgliederhotels
- ✓ Telefonmarketing
- ✓ Bearbeitung der Anfragen, Einholen und Schreiben von Offerten
- ✓ Erfassen und Verwalten von Stammdaten mittels Datenverarbeitungsprogramm
- ✓ Erstellen monatlicher Verkaufsberichte, Statistiken sowie Forecasts nach Marktsegmenten
- ✓ Aktualisierung und Pflege der Homepage von hotelbooker

Sie bringen mit:

- ✓ Ausbildung im kaufmännischen Bereich – mit Vorteil Abschluss einer Hotelfachschule
- ✓ fundierte Kenntnisse der Seminarhotellerie und gute Geografiekenntnisse
- ✓ Erfahrung in den Bereichen Konferenzen, Seminare und Meetings
- ✓ Anwenderkenntnisse der gängigen Computerprogramme
- ✓ verhandlungssichere Kenntnisse in Wort und Schrift in D, E und F
- ✓ viel Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein und selbständige Arbeitsweise

Sind Sie zwischen 28 und 40 Jahre jung, an einem Arbeitspensum von 80 bis 100% interessiert, sind mobil und verfügen über die Möglichkeit und Bereitschaft von Ihrem Homeoffice aus zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto an: beatrice.alborghetti@hotelbooker.ch, www.hotelbooker.ch

14623-7040

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

Wir bieten auf August 2012 mit Arbeitsplatz in Bern, drei engagierten Jugendlichen eine Lehrstelle

Kauffrau/Kaufmann E- oder M-Profil Branche Dienstleistung und Administration

Was dich erwartet

hotelleriesuisse bietet dir eine abwechslungsreiche und herausfordernde kaufmännische Ausbildung. Ein vielseitiges Ausbildungprogramm ermöglicht dir einen interessanten Einblick in die verschiedenen Tätigkeitsgebiete des Verbandes. Die Teams der Geschäftsfelder Berufsbildung, Mitgliederservice und Klassifikation, Wirtschaft und Recht sowie die administrativen Fachbereiche unterstützen, fördern und fordern dich während der dreijährigen Ausbildungszeit.

Was wir erwarten

Du hast die Sekundarschule oder die Realschule mit Weiterbildungsjahr erfolgreich abgeschlossen. Bist dienstleistungsorientiert und offen, hast Freude am Kontakt mit Menschen und die Branche Hotellerie, Gastronomie und Tourismus fasziniert dich. Du hast ein Flair für Zahlen, Spass an Fremdsprachen und arbeitest gerne im Team. Eine rasche Auffassungsgabe, Zuverlässigkeit, Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein runden deine Persönlichkeit ab.

Haben wir dein Interesse geweckt?

Dann sende uns deine schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien / Semesterbeurteilungen sowie den Resultaten des Multichecks zu. Die Schnupperlehrten beginnen im Herbst 2011. Für weitere Auskünfte steht dir Frau Valérie Gerber, Berufsbildnerin, unter Tel. 031 370 42 56 gerne zur Verfügung.

hotelleriesuisse

Valérie Gerber

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

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Das sonnigste Gastro-Team in Wildhaus sucht noch einen

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

in Jahresschicht. 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 wohl fühlen erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an:

Petra Federer, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus.
Tel. 071/9992333
www.beutler-hotels.ch
sonne@beutler-hotels.ch

14624-7002

Central Hotel Wolter
★★★

GRINDELWALD

Familiäres 3*-Hotel an bester Lage im Zentrum.
Zur Vervollständigung unseres jungen, motivierten Teams haben wir für die Wintersaison 2011/12 folgende Stellen neu zu besetzen:

Réceptionist (m/w)

Mit Fremdsprachenkenntnissen, Verkaufs- und Korrespondenzerfahrung

Servicefachangestellte (m/w)

Für unser A-la-carte- und/oder HP-Restaurant

Commiss de Cuisine Tournant (m/w)

Mit Kreativität und Freude am Beruf

Initiativen und positiv denkenden Berufslieuten bieten wir eine attraktive, gut bezahlte Stelle in aufgestellter Atmosphäre.

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage www.central-wolter.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Central Hotel Wolter

A. & M. Kaufmann

3818 Grindelwald

Tel. 033 854 33 33, E-Mail: hotel@central-wolter.ch

1463-7049



Wir suchen für unser Mandanten zur Verstärkung seines Teams per 1. November 2011 (oder nach Vereinbarung) eine/n

ReiseberaterIn / Kaufmann/-frau (80-100%)

Sie haben eine Ausbildung als dipl. Reiseberaterin / Tourismusausbildung abgeschlossen oder verfügen über eine mehrjährige Berufserfahrung im Tourismus. Ihre Hauptaufgabe ist die Betreuung der Kunden bei der Reiseberatung und Gruppenbuchungen.

Ihre Aufgaben: Beratung, Organisieren und Verkauf von Gruppenreisen, Seminare und Events. Mitgliederbetreuung, Selbstständige Bearbeitung der Kundenanfräge inkl. aller administrativen Tätigkeiten. Abgabe von Informationen zu Hotels, Berg-/Bahn-, Schifffahrtsgesellschaften, Sehenswürdigkeiten und Tipps für den Aufenthalt in der Schweiz. Mithilfe im Werbe- und Marketingbüro. Sie verfügen über gutes EDV-Know-how sowie sehr gute Deutsch- und Französischkenntnisse in Wort und Schrift (Voraussetzung).

Unser Angebot: Sie können in einem interessanten und dynamischen Tätigkeitsbereich Ihren Teamgeist, Ihre Kreativität und Ihre Einsatzfreude einbringen und die Unternehmenszukunft aktiv mitgestalten. Sie erhalten in unserem kleinen Team grossen Spielraum für Eigeninitiative und Verantwortung sowie flexible Arbeitszeiten. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in einem wachsenden Tourismussegmente tätig zu sein und sich kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen per Post oder E-Mail.

komtakt, gmbh

dani kreienbühl

luzernerstrasse 66a

ch-6025 neudorf

komtakt@komtakt.ch

www.komtakt.ch

komtakt,
merk-würdig kommunizieren

14646-7053

JUNGFRAU +

GRINDELWALD • WENGEN • MÜREN • LAUTERBRUNNEN

Die Jungfrau Region Marketing AG als Marketing- und Verkaufsorganisation der Top-Tourismusregionen Grindelwald, Wengen, Mürren und Lauterbrunnen sucht zur Ergänzung ihres Teams eine/n

Sales- und Marketing-Assistent/in

Ihre Hauptaufgaben

- Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Promotionen, Verkaufsreisen, Messen, Ausstellungen und anderen Events in den definierten Märkten
- Mithilfe bei der Gestaltung, Planung und Erstellung der verschiedenen Verkaufsinstrumente
- Betreuung und Pflege des existierenden Kundenstamms in der Touristik
- Unterstützung für Neukunden-Akquise
- Organisation und Durchführung von Studienreisen in der Region

Von unserem Teammitglied erwarten wir

- Kaufmännische Grundausbildung, wenn möglich Erfahrung im Bereich Sales und Marketing (in der Tourismusbranche von Vorteil)
- Stilistische Korrespondenz in den Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch (schriftlich und mündlich, Grundkenntnisse in Italienisch und Spanisch von Vorteil)
- Sie sind flexibel und belastbar und können verschiedene Arbeiten gleichzeitig Koordinieren und können in schwierigen Situationen den Überblick behalten
- Freude am Verkauf und am Kontakt mit Menschen
- Begeisterung für die Jungfrau Region
- Bereitschaft zum unregelmässigen Arbeiten und zur Reisetätigkeit
- Sehr gute EDV-Kenntnisse sowie Web-Affinität (Social Media usw.)
- Gültiger PW-Fahrtausweis

Wir bieten Ihnen

- Abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit vielen Kontakten, Mitgestaltungs möglichkeit und Verantwortung
- Freie Benützung der Sportanlagen in der Jungfrau Region
- Saisonpässe der Jungfrau Region

Stellenantritt: per sofort oder nach Vereinbarung

Arbeitsort: Grindelwald

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit CV und Foto an folgende Adresse:
Jungfrau Region Marketing AG, Frau Ursula Mühlemann,
Postfach 131, 3818 Grindelwald, Tel. 033 854 12 60
ursula.muehlemann@myjungfrau.ch, www.myjungfrau.ch

14649-7054

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion/Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Verantwortliche/r Gastronomie	Region Bern	J32434
Chef de réception	Region Bern	J32432
Gastgeber	Region Bern	J32445
Direktionsassistent/in	Region Graubünden	J32262
Direktionsassistent/in	Region Oberwallis	J32264
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J32300
Restaurant Manager	Region Zürich	J32313
Deputy Manager	Region Zürich	J32246
Front Office Manager	ganze Schweiz	J32415

Reception/Reservation

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
RéceptionistIn	Region Bern	J32277
Front Office Manager Assistant	Region Bern	J32322
2. Chef de Réception	Region Bern	J32279
Réceptionistin/Réceptionist	Region Bern	J32356
2. Chef de reception	Region Bern	J32255
Front Office Manager	Region Bern	J32278
Rooms Division Manager	Region Bern	J32261
Reception Shiftleader	Region Bern	J32260
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J32323
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J32439
Rezeptionist/in mit Nacht Ablösung	Region Graubünden	J32408
Chef de reception	Region Graubünden	J32324
Rezeptionist/in	Region Graubünden	J32392
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J32372
Réceptionistin/Service	Region Oberwallis	J32443
Night Auditor	Region Oberwallis	J32155
Night Manager	Region Oberwallis	J32401
Nachtconcierge	Region Ostschweiz	J32310
Junge Réceptionistin	Region Ostschweiz	J32298
Réceptionistin/ Réceptionist	Region Schaffhausen	J32245
Rezeptionist	Region Zentralschweiz	J32265
Praktikant Hotelmanagement	Region Zürich	J32420
Réceptionist/in	Region Zürich	J32303
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich	J32302
Praktikant Hotelmanagement	Region Zürich	J32352
Praktikant Hotelmanagement	Region Zürich	J32422
Reservierungsleiter/in	Region Zürich	J32416
Réceptionist/in	Region Zürich	J32229
Front Office Clerk	Region Zürich	J32409
Nachtpörtier Aushilfe ca. 20%	Region Zürich	J32164
Réceptionist/in 60%	Region Zürich	J32165
Office Manager	Region Zürich	J32240
Ass. Front Office Manager	Region Zürich	J32244
Front Office Supervisor	Region Zürich	J32248
Réceptionistin/Réceptionist	Region Zürich	J32357
Receptionspraktikant/in	Region Zürich	J32355
Receptionist (m)	Region Zürich	J32287
City Revenue Manager	Region Zürich	J32293
Reservationsmitarbeiter/in - UK - Region Sussex	International	J32337
Réceptionistin	Region Waadt/ Unterwallis	J32273

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Jungköchin/Jungkoch	Region Basel	J32276
Koch	Region Basel	J32425
Chef Pâtissier	Region Bern	J32433
Chef pâtissier	Region Bern	J32252
Chef de Partie	Region Bern	J32280
Junior Sous Chef	Region Bern	J32286
Demi Chef de Partie	Region Bern	J32284
Commis de cuisine	Region Bern	J32288
Chef de partie	Region Bern	J32397
Chef de Partie (Commis de cuisine)	Region Bern	J32314
Chef de partie	Region Bern	J32251
Sous-chef	Region Bern	J32382
Chef Pâtissier	Region Bern	J32168
Commis de Cuisine	Region Bern	J32283
Sous-chef	Region Graubünden	J32329
Commis de cuisine	Region Graubünden	J32400
Chef Entremetier	Region Graubünden	J32405
Chef Pâtisserie / Gardemanger	Region Graubünden	J32404
Commis de cuisine	Region Graubünden	J32438

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de Partie (Gardemanger)	Region Graubünden	J32292
Chef de partie	Region Graubünden	J32399
ChefPâtissier	Region Graubünden	J32289
Küchenchef / Sous-Chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32343
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32442
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J32299
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J32370
Chef de partie	Region Oberwallis	J32369
Demi-chef pâtissier	Region Oberwallis	J32371
Chef de partie (Gault Millau)	Region Zentralschweiz	J32348
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J32271
Sous-chef	Region Zentralschweiz	J32431
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J32398
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J32272
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J32339
Koch	Region Zürich	J32358
Chef de partie	Region Zürich	J32154
Pâtissier / Tournant	Region Zürich	J32166
Hilfskoch 80%	Region Zürich	J32167
Koch	Region Zürich	J32169
Commis de Cuisine	Region Zürich	J32226
Frühstückskoch	Region Zürich	J32236
Küchenchef	Region Zürich	J32232
Koch	Region Zürich	J32233
Commis de cuisine	Region Zürich	J32241
Sous-Chef	Region Zürich	J32242
Chef de Partie	Region Zürich	J32243
Chef pâtissier	Region Zürich	J32304
Chef de partie Entremetier	Region Zürich	J32305
Chef de Partie (MO-FR)	Region Zürich	J32315
Koch mit Bäcker-Flair	Region Zürich	J32316
Commis de cuisine	Region Zürich	J32321
Spüler / Abwäscher	Region Zürich	J32344
Sous-Chef	Region Zürich	J32351
Chef de partie	Region Zürich	J32379
Sous-chef	Region Zürich	J32380
Demi-chef de partie - UK - Buckinghamshire	International	J32363
Demi-chef de partie - UK - Region Sussex	International	J32410
Sous-chef catering - UK - Region London	International	J32151
Demi-chef de partie - UK - Region Sussex	International	J32336

F&B/Catering/Events

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Event ManagerIn	Region Bern	J32285
Event Manager	Region Bern	J32254
F&B Manager	Region Bern	J32376
Event Manager	Region Bern	J32291
Chef de service / Mitglied der Geschäftsleitung	Region Graubünden	J32296
Servicefachangestellte/r	Region Oberwallis	J32402
Chef de service	Region Zürich	J32444
Chef de Partie	Region Zürich	J32417
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J32228
Demi Chef de Rang	Region Zürich	J32294
Assistant Bar Manager (Malediven)	International	J32327

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurationsleiter/-in, Gastgeber/-in	Region Bern	J32338
Commis de rang	Region Bern	J32412
Barfachmann	Region Bern	J32368
Chef de rang	Region Bern	J32373
Chef de rang	Region Bern	J32430
2. Chef de service (w)	Region Bern	J32258
Chef de rang	Region Bern	J32440
Chef de service	Region Bern	J32257
Chef de rang	Region Bern	J32250
2. Chef de service	Region Bern	J32259
Chef de Service	Region Bern	J32349
2. Chef de service	Region Graubünden	J32367
Chef de rang	Region Graubünden	J32374
Commis de rang	Region Graubünden	J32375
Chef de service / Mitglied der Geschäftsleitung	Region Graubünden	J32383
Chef de rang	Region Graubünden	J32413
Barfachfrau	Region Graubünden	J32414



Das Zermatter Hotel, wo sich nicht nur die Gäste wohl fühlen. Entfaltungsmöglichkeiten am Fusse des Matterhorns.

Jeden Tag den faszinierendsten Berg der Welt zu sehen, ein überdimensionales Freizeitangebot, alle erdenklichen Sportarten, selbstverständlich Sommer wie Winter, multikulturelle Leute, jung wie alt, kennen lernen.

Wir geben Ihnen die Chance, Ihre Talente in einem renommierten First-Class-Hotel komplett zu entfalten. Sie werden von Profis gefördert und dabei aktiv unterstützt, sich zu profitieren. Das Arbeiten wird Ihnen durch ein freundschaftliches und familiäres Klima erleichtert.

RECEPTIONIST/IN

Jahrestelle, mit Berufserfahrung, Initiative, Engagement, sprachenkundig (D, F, E in Wort und Schrift), Aufstiegsmöglichkeiten. Eintritt ab Herbst 2011

CHEF DE RANG

Für das Gourmetrestaurant, Fremdsprachenkenntnisse

CHEF DE RANG

Für das Hotelrestaurant

BARMAID/MAN

Für unsere Piano-Bar

KOSMETIKER/IN

Abgeschlossene Berufsschule, D, F, E in Wort
Selbstständig, engagiert, wir arbeiten mit
Maria-Galland-, OMS- und Sultan-de-Sabah-Produkten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Alpenhof Hotel

Matterstrasse 43

Annelise und Hans Peter Julian

CH-3920 Zermatt

Telefon +41 (0)27/966 55 55

Telefax +41 (0)27/966 55 55

info@alpenhofhotel.ch

www.alpenhofhotel.ch



14645-7051

Swizzera italiana



SWISS DIAMOND HOTEL

Lugano

Swiss Diamond Hotel ***** Vico Morcote, Lugano

Wir suchen für unser First Class Hotel mit elegantem Spa- und Wellnessbereich, exklusiver Ausstattung, elegantem Ambiente, direkt am Ufer des zauberhaften Lago di Lugano, per sofort oder nach Vereinbarung

Front Office Manager (m/w)

Für unser motiviertes Team suchen wir einen Front Office Manager, der unsere Gäste mit perfektem Service und Aufmerksamkeit betreut.

Sie sind für die konstant hohe Qualität der Tagesoperation, aber ebenso für spezielle Anfragen und deren erfolgreichen Umsetzung verantwortlich. Sie verstehen es, ein Team zu fördern und zu Höchstleistungen zu motivieren. Ein gepflegtes Erscheinungsbild sowie starke Gastorientierung sind für Sie selbstverständlich. Ihre Stärken liegen im administrativen Bereich sowie in der Mitarbeiterführung.

Was Sie mitbringen sollten:

- Internationale Erfahrung im Bereich der Gästebetreuung als Front Office Manager
- Erfahrung im Erstellen von Budgets (Forecast, P&L Statement)
- Muttersprache Deutsch sowie fließende Italienisch- und Englischkenntnisse (weitere Fremdsprachen wie Französisch von Vorteil)

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto per E-Mail oder eine persönliche Kontaktaufnahme.

Dir. Martin Schnell

Swiss Diamond Hotel
Riva Lago Oliva
6921 Lugano, Vico Morcote

Tel. +41 91 735 00 00

mschnell@swissdiamondhotel.com

14620-7037



Zur Verstärkung unseres Taube-Teams
freuen wir uns

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.

14534-5975



Grächen – der familienfreundliche Ort mit 299,5 Sonnentagen – liegt auf einer Sonnenterrasse hoch über dem Mattertal. Das Skigebiet befindet sich zwischen 1620 und 2868 m ü. M. und erstreckt sich über 40 Pistenkilometer. Bergrestaurant Hanni, Walliser Spezialitäten, gutbürgerliche Küche. Gemütliches Selbstbedienungsrestaurant auf 2114 Metern gelegen. Sonnige Terrasse mit prächtigem Bergpanoramablick. Neu mit Kinderhort und Kinderrestaurant Mäc, SISU, Hannighüsli (Winterbetrieb), Walliser Spezialitäten, gutbürgerliche Küche. Bei uns essen Sie ausgewählte Fondue und Käseschichten. Schnöö-Skibar (Winterbetrieb), Après-Ski/Bar, Snacks. Die Schnöö-Skibar, direkt an der Piste, bietet ein vielfältiges Getränkeangebot, Stafelbar (Winterbetrieb), diverse Drinks. Der Treffpunkt für jung und alt. Direkt in der Sportarena, mit guter Musik, leckeren Drinks und happy people, steigt immer!

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Bergrestaurants zur Ergänzung unseres Teams eine/n

- Serviceangestellte/n
- Restaurationsfachfrau/-mann
- Barman/Barmaid

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit in einem aufgestellten Team, attraktive Arbeitszeiten und zeitgemäße Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bis 15. Februar 2011.

Burggemeinde Grächen
Herr Beat Amstutz
3925 Grächen

Tel.: +41 (0)27 955 60 20

Mail: beat.amstutz@graechen.ch

14609-7029

International

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao, Niederländische Antillen
Zur Verstärkung unserer Küchen- und Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung



Chef de Partie
Service Angestellte/r

Der/die unser bestehende Team voller Kreativität, Einsatz, Miterantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umgangsformen und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair, sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung

12574-8440

Stellengesuche

Leistungsstarkes, breit aufgestelltes Führungsteam sucht

Herausforderung

Kontakt: einselfelf@bluwin.ch



Der Landgasthof Kreuz in Obergösgen ist ein traditioneller Gastronomiebetrieb mit einem vielseitigen Angebot. Vom elegant gepflegten A-la-carte-Restaurant bis zur rustikalen Gaststube werden die Gäste täglich durch ein professionelles Team verwöhnt.

Zur Verstärkung für unser junges Team suchen wir per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Restaurationsfachfrau/-mann

Sie haben soeben Ihre gastgewerbliche Ausbildung abgeschlossen und suchen eine neue Herausforderung in der Gastronomie?

Dann zögern Sie nicht und senden noch heute Ihre schriftliche Bewerbung an:

Landgasthof Kreuz AG

Katharina + Herbert Balz-Michel
Oltenstrasse 10, 4653 Obergösgen
Telefon 062 295 33
www.kreuz-obergoesgen.ch
info@kreuz-obergoesgen.ch

14619-7029



Hotel Restaurant
Rössli Turden

www.hotel-restaurant-roeissli.ch

Die Oase am Zürichsee zwischen Pfäffikon und Rapperswil. Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH) und einen weiteren Betrieb sucht nach Überreinkunft noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison und Jahressetzung:

Frontofficemanagerin Chef de Partie (m/w)
Receptionistin (m/w) Receptionspraktikantin (m/w)
Servicemitarbeiter (m/w) Commis de Cuisine (m/w)
Servicelehrer 2011 (m/w)

Wir bieten: 25 komfortable Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, Seepavillon, Wein Keller, gepfleger Service, hochstehende Küche junges aufgestelltes Team, 365 Tage offen.

Sind Sie teamfähig, belastbar, haben Freude am Beruf und würden gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Hotel Restaurant Rössli/RECH Management
H. Käfer, Biedermannstrasse 137, CH-8460 Hürden
Tel. +41 / 78 603 82 06 Fax +41 / 55 416 21 90
E-Mail: info@rech-management.com

14654-7059

Stellenvermittlungen

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für
das Schweizer Gastgewerbe

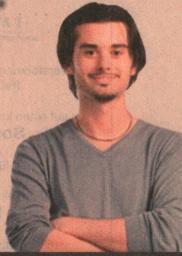
www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

12657-6487

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



hoteljob.ch

Finden Sie Ihren
Traumjob
mit hoteljob.ch!

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

Viel Erfolg bei der Suche!

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang	Region Graubünden	J32436
Chef de Rang / Servicefachmitarbeitende/r	Region Graubünden	J32406
Barfachmann	Region Graubünden	J32396
Restaurationsfachmann	Region Graubünden	J32395
Barmaid	Region Graubünden	J32174
Restaurationsfachmann	Region Graubünden	J32437
Demi-chef de rang	Region Graubünden	J32393
Restaurationsleiter/in	Region Graubünden	J32328
Restaurant Manager	Region Mittelland (SO,AG)	J32426
Restauranteiter/in	Region Oberwallis	J32253
Commis de rang	Region Oberwallis	J32269
Servicefachangestellte/r	Region Oberwallis	J32403
Restaurationsfachmann/-frau	Region Oberwallis	J32270
Chef de rang	Region Oberwallis	J32268
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J32266
Servicefachfrau	Region Zentralschweiz	J32307
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J32325
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J32341
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J32340
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32364
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J32365
Demi-chef de rang	Region Zentralschweiz	J32366
Chef de service	Region Zentralschweiz	J32263
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J32377
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J32378
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J32394
Sommelier/ere	Region Zentralschweiz	J32267
Abteilungsleiter/in Restaurant	Region Zentralschweiz	J32311
Roomservice Waifer	Region Zürich	J32275
Restaurationsfachmann/-frau	Region Zürich	J32388
Chef de rang	Region Zürich	J32389
Commis de rang	Region Zürich	J32390
Assistent Betriebsleiter/in	Region Zürich	J32317
Chef de rang (MO-FR)	Region Zürich	J32319
Servicefachmitarbeiter/in	Region Zürich	J32247
Pubmaster	Region Zürich	J32290
Barmitarbeiter/in	Region Zürich	J32224
Commis de Rang	Region Zürich	J32354
Chef de Rang	Region Zürich	J32225
Geschäftsführer Assistant	Region Zürich	J32235
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J32234
Commis de Rang	Region Zürich	J32423
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J32170
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J32301
Chef de service	Region Zürich	J32441
Teamleiter Service	Region Zürich	J32318
Betriebsassistentin	Region Zürich	J32171
Demi-chef de rang	Region Zürich	J32391
Restaurantleiter/in	Region Zürich	J32381
Senior Wine Steward	International	J32249
Demi-chef de rang - UK - Region London	International	J32411
Chef de rang - UK - Region Sussex	International	J32335
Barfachmann - UK - Region Sussex	International	J32334
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J32333
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J32332
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J32331
Maitre d'hôtel - MS Columbus	International	J32157
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J32330

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Commis de rang - UK - Region London	International	J32362
Chef de rang - UK - Region London	International	J32153
Demi-chef de rang - UK - Region London	International	J32326
Spécialiste en restauration	Region Waadt/ Unterwallis	J32274

Hauswirtschaft

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aushilfe Etage mit Lingerieerfahrung	Region Bern	J32172
Floor Supervisor (w)	Region Bern	J32386
Portier im Tagesdienst	Region Graubünden	J32175
1. Gouvernante	Region Graubünden	J32152
Supervisor Housekeeping	Region Zürich	J32435
Zimmermädchen	Region Freiburg	J32359
Femme de chambre	Region Freiburg	J32360

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Sales & Marketing Manager	Region Bern	J32361
Key Account Manager/in - MICE	Region Zentralschweiz	J32312
Marketing Manager	Region Zürich	J32230
Finanzcontroller	Region Zürich	J32427
Praktikant Projektleitung	Region Zürich	J32239
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J32231
IT-Fachmann / Fachfrau	Region Zürich	J32428
Praktikant Human Resources	Region Zürich	J32429

Beauty/Wellness/Fitness

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Receptionistin	Region Bern	J32295
Masseur/in	Region Graubünden	J32173
Kosmetikerin mit Massage-Ausbildung	Region Graubünden	J32407
Freelancer Masseur/in	Region Graubünden	J32163

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Officemitarbeiter	Region Ostschweiz	J32308
Service-Mitarbeiter	Region Zürich	J32156

Express Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2128 Geschäftsführung	Region Bern	36 CH	per sofort	D F E	
B2071 Hilfsgouvernante / Lingeriemitarbeiterin	Region Bern	56 CH	per sofort	D	
B2153 Koch	Region Bern	54 IT	per sofort	D F I E	
B2123 Koch	Region Bern	58 CH	per sofort	D E	
B2159 Kochen	Region Bern	26 CH	per sofort	D F E	
B1822 Réceptionist	Region Bern	35 CH	per sofort	D F E	
B2151 Rezeptionistin	Region Bern	22 CH	per sofort	D F E	
B590 Sous-chef	Region Bern	36 HU	per sofort	D B H U	
B2144 Sous-chef	Region Bern	29 DE	per sofort	D E	

1 Referenznummer - Numéro des candidats
2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (Position souhaitée)
3 Alter - Age

Stand per 16.8.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

4 Nationalität - Nationalité

5 Eintrittsdatum - Date d'entrée

6 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch

Bestellen Sie unter der Telefonnummer 041 320 00 00

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

oder per Post unter www.hoteljob.ch

oder per E-Mail unter info@htr.ch

oder per Fax unter der Telefonnummer 041 320 00 01

HESSER

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

10451-5884

A vendre en Gruyère
HOTEL-RESTAURANT



14 chambres
3 salles à manger (modulables)
1 terrasse
Parking
Possibilité d'agrandissement

Pour plus d'informations, veuillez prendre contact avec Pierre Yerly
026 912 71 58

14622-7038

Zu verkaufen in Form einer aktiven Betriebsgesellschaft (Gesamtaktienpaket) 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.

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

13931-6890

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir vermieten in Arosa an bester Lage

Pizzeria-Trattoria
mit 120 Plätzen

auf die Wintersaison 2011/2012

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

14613-7031

Hotelfinden! Sie haben die Wahl.

www.swisshotels.com

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Der Markt 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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth 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

Stellenportale / 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.

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.

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.

Kauf oder Miete

Gut geführtes
Restaurant
im Bieler Seeland

80 + 40 Plätze auf Terrassen
evtl. Wirt-Wohnung im Hause
Ideal für Jung-, Gourmetkoch,
oder Wirtspaar mit Ambitionen

Auskunft: ROMA Immobilien AG
032 323 11 57

14661-7063

ZU VERKAUFEN IM TESSIN

Nähe Lugano 3-Sterne-Hotel

Mit 50 Zimmern, Restaurants, gepflegter Park mit Schwimmbecken, grosse Liegewiese, Parkplätze. Absolut ruhige Lage. Anfrage 079 621 83 72.

14637-7015

fravi & fravi

Für die Entwicklung von Menschen und Unternehmen

Wir verkaufen im Auftrag unserer Mandantin

Inmitten einer mittelalterlichen Bergbausiedlung in einem südlichen Hochtal am Rande des Nationalparks das Hotel Crusch Alba in S-charl (Fraktion von Scuol)

- Zwei traditionelle rustikale Engadinerhäuser mit 28 Gastzimmern
- Engadiner Arven-Restaurant mit grosser Terrasse
- Alpengarten
- 3½ Zimmerwohnung
- 3'900 m² Land

Die wunderschöne Lage abseits der Alltagshektik und am Eingang eines Naturparadies ist unter anderem der Ausgangspunkt für viele Touren in den Nationalpark ob zu Fuss oder mit dem Bike. Es gehört der Hotel Crusch Alba S-charl AG, von der das gesamte Aktienkapital zum Verkauf steht. Die Aktien können sowohl von Schweizern wie auch von Ausländern erworben werden.

Sind Sie interessiert? Gerne senden wir Ihnen die Verkaufsdokumentation. Wir garantieren Ihnen absolute Diskretion. Weitere Informationen zum Crusch Alba finden Sie auf der Homepage www.crusch-alba.ch.

Gion J. Fravi / Fravi & Fravi AG

Viaa Granda 1H / 7440 Andeer / Tel. 081 630 72 08

gion.fravi@fraviundfravi.ch / www.fraviundfravi.ch

14614-7032

**Liegenschaften verkaufen –
neu auch online**
www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

Auch unterwegs.



htr hotel revue - stellenvue / marché de l'emploi

- immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Der Markt 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

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth 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

Stellenportale / 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.

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.

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.

Nr. 34/2011

Nr. 35/2011

Nr. 36/2011

Nr. 37/2011

8. 9. 2011

15. 9. 2011

29. 8. 2011

5. 9. 2011

Doppelnummern
Numéros couplés

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

Auflage WEMF-begaubigt 2010 / tirage contrôlé REMP 2010: Verkauft Auflage / tirage vendu: 9814 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 467 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

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

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 33 / 18. August 2011

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

htr hotel revue

Preisentwicklung

Bei den Ferienwohnungen sind weiterhin steigende Preise zu beobachten. Doch wie sieht die Zukunft aus?



Alain D. Bollat

Ferienwohnungen



PATRICK SCHNORF
PARTNER BEI WÜEST & PARTNER
WWW.WUESTUNDPARTNER.COM

In den Erwerb einer Schweizer Ferienwohnung muss Jahr für Jahr mehr Geld investiert werden. Dies hat sich auch bis Mitte 2011 nicht geändert. Wie die neusten Transaktionsdaten von Wiest & Partner zeigen, hielten die Preisanstiege unvermindert an. Hohe Wachstumsraten zeigten sich wiederum in den Destinationen St. Moritz und Gstaad, die schon zuvor zu den teuersten Ferienwohnungsmärkten der Schweiz gezählt hatten.

Preisentwicklungen und Destinationen

Hier wurden bei den gehandelten Objekten Preiszunahmen von mehr als 10 Prozent gegenüber Vorjahr beobachtet. Durchschnittspreise für Feriendomizile

bewegen sich nun in den beiden genannten Gemeinden zwischen 14'000 und 16'000 Franken pro Quadratmeter Wohnfläche. Aber auch in weiteren Tourismusgemeinden wie beispielsweise Zermatt, Davos, Lenzerheide und Laax lag das jährliche Wachstum der Ferienwohnungspreise bei über 5 Prozent.

Einfluss von Preisen und Wechselkursen

Aus der Sicht ausländischer Nachfrager hat sich das bereits eindrückliche Immobilienpreiswachstum im Zuge der Wechselkursentwicklungen substanzl. verstärkt. Gemessen in Euro haben die Preise innerhalb weniger Wochen um bis zu 35 Prozent zugelegt. Dadurch hat sich in zahlreichen Schweizer Tourismusregionen ein Preisniveau eingestellt – wiederum in Euro –, das mit internationalen Top-Destinationen vergleichbar ist. Auf den ersten Blick ist nun davon auszugehen, dass die Aufwertung des Franken negative Effekte auf die Nachfrage auslöst. Dies würde zu einem Rückgang der realen Marktpreise führen. Vor allem für Entwickler von Ferienwohnungen und touristischen Resorts ist diese Perspektive sehr unerfreulich, denn hier zählen Nachfrager aus dem Ausland zu einer wichtigen Zielgruppe.

Wohnungen führen. In wirtschaftlich stürmischen Zeiten sind realwertorientierte Anlagen – wie Gold oder Immobilien – beliebt. Sie gelten dann als «sichere Hafen». Aufgrund der weltweiten Turbulenzen an den Anlegermärkten ist die Flucht in Sachwerte vielfach beobachtet worden. Dies könnte die Nachfrage nach Ferienwohnungen – auch aus dem Ausland – stützen.

Künftige Entwicklungen

Aus heutiger Sicht sind zukünftige Entwicklungen äußerst schwierig zu prognostizieren, insbesondere weil hemmende und fördernde Marktkräfte erwartet werden. Immerhin scheint ein Einbruch der Nachfrage zurzeit eher unwahrscheinlich.

Für erfolgreiche Inserate Mediadokumentation
anfordern unter inserate@htr.ch

htr hotel revue