Zeitschrift: HTR Hotel-Revue **Herausgeber:** hotelleriesuisse

Band: - (2011)

Heft: 36

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: 09.12.2025

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

stellengevue htr bergrösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche la branche

htr hotel revue Nr. 36 / 8. September 2011



Du suechsch en neue Job?

Meld di bi eufs und profitier
vo über 20 Jahr Erfahrig!

Active Gastro Eng GmbH
www.activegastro.ch







| Inhalt / Sommaire |
|-------------------------------------|
| Aus- und Weiterbildung2 |
| Direktion/Kaderstellen3-7 |
| Tourismus |
| Deutsche Schweiz6-11 |
| Suisse romande11 |
| International/Marché international2 |
| Stellengesuche/Demandes d'emploi |
| Immobilien 12 |

Kommunikation

Zuhören ist eine Kunst. Und in der Einarbeitungszeit von neuen Mitarbeitenden besonders wertvoll. Spannende Erkenntnisse sind garantiert.



Fotolia

Neuen gut zuhören



NORA FEHR
EIDG. DIPL. PR-BERATERIN
DR. SCHENKER KOMMUNIKATION
AG BERN

Die Erleichterung ist gross. Der Wunschkandidat hat unterschrieben! Mit dem Vertragsabschluss ist ein entscheidender Schritt getan. Doch die eigentlichen Herausforderungen stehen mit der Einarbeitung und der Integration ins Unternehmen noch bevor.

Klare Rollenverteilung

Die Erwartungen der Gäste an das Personal sind hoch. Entsprechend kurz ist die Schonfrist für neue Mitarbeitende und entsprechend intensiv die Einarbeitungszeit. Was das rein Fachliche betrifft, sind die «Neuen» bald im Element. Dafür sorgen Handbücher, Checklisten und Einführungsprogramme. Damit sie sich ne einer ungewohnten Umgebung gut integrieren und voll entfalten können,

brauchen sie aber mehr. Nämlich Vorgesetzte und Kollegen, die anleiten, motivieren und unterstützen. Und die wissen, wie wichtig Umgangston und Fingerspitzengefühl in der Anfangsphase sind und wie unmittelbar sich die persönlichen Kontakte auf Motivation und Lernbereitschaft auswirken. Vor lauter Konzentration auf das Fachliche kommt das Zwischenmenschliche in der Praxis häufig zu kurz. Auch die kommunikativen Rollen sind in der Einarbeitungszeit meistens klar verteilt: Die «Erfahrenen» vermitteln Informationen, die «Neuen» rerarbeiten diese. Um eine umfassende Einführung sicherzustellen, darf es aber nicht bei dieser einseitigen Informationsübermittlung bleiben. Gute Chefs suchen deshalb aktiv das direkte Gespräch und nehmen sich auch in hektischen Phasen genügend Zeit dafür. Und vor allem beherrschen gute Chefs die Kunst des Zuhörens – denn neue Mitarbeitende haben viel zu sagen.

Die Kunst des Zuhörens

Die Technik des «Aktiven Zuhörens» hat in Führungs- und Kommunikationsseminaren heute einen festen Platz. Denn richtiges Zuhören geschieht nicht automatisch, sondern verlangt ehrliches Interesse und die Fähigkeit, sich selbst zurückzunehmen. Es braucht einige Konzentration, um das zu hören, was das Gegenüber ausdrücken will. Es braucht Nerven, Gesprächspausen zuzulassen und diese nicht mit eigenem Redefluss zu überbrücken. Es braucht Übung, non-

verbale Signale richtig zu deuten. Und es braucht Geduld, bei mehrdeutigen Aussagen nochmals nach dem genauen Sinn zu fragen. Wer neuen Angestellten aufmerksam zuhört, lernt sie schneller und besser kennen. Er erfährt, wie es um ihr fachliches Wissen steht. Wie hoch Motivation und Leistungswillen sind. Wie gut die Integration ins Team klappt. Es lohnt sich, Neue konkret nach ihrer Meinung und ihren fachlichen Einschätzungen zum Unternehmen zu fragen. Noch sind sie frei von Betriebsblindheit und sehen ihr neues Arbeitsumfeld mit den Augen von externen Fachleuten. Dies bringt spannende Erkenntnisse und zeigt den neuen Teammitgliedern, dass neben den Leistungen auch ihre fachliche Meinung von Anfang an zählt.

reception@hotelleriesuisse: Die willkommene Weiterbildung



hotelleriesuisse als Kompetenzträger für Hotelempfang bietet Ihnen für

- Ihre persönliche Weiterentwicklung und Ihr berufliches Fortkommen:
- Festigung Ihrer Persönlichkeit und Sozialkompetenz
- Flexibles Online-Learning
- Direkter Transfer des Gelernten in die Praxis
- Anerkannte und zertifizierte Modulabschlüsse
- Steigerung Ihres persönlichen Marktwertes

Kursdaten Zyklus 7: Modul 1: 03.-08.10.2011

Modul 1: 03.-08.10.2011 Modul 2: E-Learning, Self Learning Modul 3: 28.11.-03.12.2011 Kursdaten Zyklus 8: Modul 1: 05.–10.03.2012 Modul 2: E-Learning, Self Learning Modul 3: 07.–12.05.2012

The second of the second secon

hotelleriesuisse Swiss Hotel Association

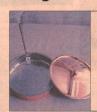
Italienisch in Florenz

- Spezialangebot: 2 Wochen Italienischkurs, 4 Std./Tag, in kleiner Gruppe und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 790.-.
- 1 Woche Tourismus Superintensiv, Gruppe+Einzelunterricht und Unterbringung in Einzelzimmer, total sFr. 900.-.

Scuola Toscana, Via dei Benci 23 50122 Firenze/Italia Tel. und Fax 0039 055 244 583 www.scuola-toscana.com



Anzeigen



Zu verkaufen

3 neue Pfannen

(Chromnickelstahl 18/18,

Tel.-Nr. 044 481 87 49, vormittags

International

Bekanntes Ferienresort (550 Betten) mit vielen Auszeichnungen in einer der beliebtesten Urlaubsregionen Süddeutschlands sucht eine versierte

Führungspersönlichkeit/Direktion (w/m)

mit viel fachlichem Know-how, Qualitätsbewusstsein, Führungs- und Organisationstalent.

Für diese anspruchs- und verantwortungsvolle Aufgabe sollten Sie über unternehmerisches Denk- und Handlungsvermögen sowie fundierte Erfahrungen, insbesondere in der Ferienhotellerie, verfügen.

Sind Sie Gastgeber mit Leidenschaft und Besonnenheit, dann senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzen bitte an Chiffre 14954-7159 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren **Traumiob** 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 | | |
|--|--|----------|
| Postition, Arbeitbeber | Ort | Job-Code |
| Betriebsmitarbeiter/in 20 % | Region Zentralschweiz | J33241 |
| Chef de rang | Region Zentralschweiz | J33128 |
| Gastgeber/-in | Region Zentralschweiz | J33126 |
| Commis de Rang | Region Zürich | J33231 |
| Chef de Service | Region Zürich | J33239 |
| Chef de Rang / ServicemitarbeiterIn | Region Zürich | J30619 |
| Chef de Rang | Region Zürich | J33117 |
| erfahrene Serviceleitung | Region Zürich | J33353 |
| Frühstücksmitarbeiterin | Region Zürich | J33342 |
| Chef de Rang | Region Zürich | J33266 |
| Frühdienst-Servicemitarbeiterin | Region Zürich | J33296 |
| Servicemitarbeiter/-in 1900 P. J. Brazil 2 Jis Cross as the act of 1500 document | Region Zürich | J33300 |
| Bartender a selection and status of mouseauth and added at bring | Region Zürich | J33207 |
| Chef de Rang and the down alam down alam down alam and alam alam alam alam alam alam alam ala | Region Zürich | J33216 |
| Stv. Restaurationsleiter/-in | Region Zürich | J33230 |
| Responsable de l'exploitation | ganze Schweiz | J33292 |
| Sommelier – UK – Region Sussex | International | J33112 |
| Restaurant Manage – UK – Region Cumbria | International | J33303 |
| Restaurant Manager Wegner 2194 Day notice 164 weggie das in early | International | J33277 |
| Chef de service – UK – Region London | International | J33192 |
| Barfachman – UK – Region London | International | J33116 |
| Chef de rang – UK – Region London | International | J33348 |
| Restaurationsfachmann figure de la constant de la c | Tessin Control of the | J33196 |
| | | |

| Postition, Arbeitbeber | at the red Ort saddroom you | Job-Code |
|---|-----------------------------|----------|
| Floor Supervisor | Region Basel | J33255 |
| Aushilfe Portier | Region Bern | J33191 |
| Generalgouvernante | Region Oberwallis | J33331 |
| Generalgouvernante | Region Zentralschweiz | J33330 |
| Stv. Leiterin Hauswirtschaft | Region Zentralschweiz | J33127 |
| Ass./ Stv. der Leiterin Hauswirtschaft | Region Zürich | J33343 |
| Gouvernante | Region Zürich | J33262 |
| Nachtreiniger / Allrounder Hauswirtschaft | Region Zürich | J33235 |

| Marketing/Verkauf/KV/IT | | |
|--|--------------|----------|
| Postition, Arbeitbeber | Ort | Job-Code |
| Aussendienstmitarbeiter | Region Basel | J33356 |
| Fachleiter/-in (Schichtleiter/-in) Take Away | Region Bern | J33286 |
| Fachleiter/-in Take Away | Region Bern | J33285 |
| Human Resource Fachperson | Region Bern | J33237 |

| Marketing/Verkauf/KV/IT | | |
|-----------------------------|----------------------------|----------|
| Postition, Arbeitbeber | Ort | Job-Code |
| Fachleiter/-in Take Away | Region Bern | J33284 |
| Fachleiter/-in Take Away | Region Bern | J33287 |
| Finanzcontroller | Region Zürich | J33258 |
| Sales & Marketing Assistant | Region Zürich | J33265 |
| Sales Manager | Region Zürich | J33135 |
| Content Manager | Region Waadt / Unterwallis | J33225 |

| Beauty/Wellness/Fitness | | |
|-----------------------------------|-------------|----------|
| Postition, Arbeitbeber | Ort | Job-Code |
| Kosmetikerin / SPA Réceptionistin | Region Bern | J33311 |

| Diverses | | |
|-------------------|---|--|
| Ort | Job-Code | |
| Region Graubünden | J33238 | |
| Region Ostschweiz | J32308 | |
| Region Zürich | J33249 | |
| Region Zürich | J33122 | |
| | Region Graubünden Region Ostschweiz Region Zürich | |

| in di | 2 not had obtained and a second a second and | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|--|----|----|------------|------------|
| B2171 | Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus | 33 | CH | per sofort | DE |
| 31893 | «Front Desk Manger; Asst. Hotel Director» | 52 | CH | per sofort | DIFIE |
| 32172 | Front- oder Backoffice 60–80% im Dienstleistungsgewerbe | 28 | CH | per sofort | DIFIE |
| 32175 | Kaderposition Gastronomie | 41 | AT | per sofort | DIE |
| 32153 | Koch | 54 | IT | per sofort | DIFILE |
| 32159 | Koch | 26 | CH | per sofort | DIFIE |
| 2178 | Küchenhilfe | 28 | HU | per sofort | D |
| 2210 | Management | 46 | CH | per sofort | DE |
| 275 | Marketingassistentin / Betriebsassistentin | 29 | CH | per sofort | D F I E ES |
| 32209 | Réceptionist | 37 | CH | per sofort | D F I E/ES |
| 32164 | Service, Hauswirtschaft, Arbeit in der Küche | 19 | CH | per sofort | D F E |
| 3133 | Sous Chef / Chef de partie | 43 | DE | per sofort | DIE |
| 31753 | Tourismus | 28 | HU | per sofort | DIFIEIHU |

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

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

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



JOB GESUCHT?

Chef de Réception Réceptionist/-in Réception-Praktikant/-in Chef de Service Servicefach-Mitarbeiter/-in Bar-Mitarbeiter/-in Chef de Partie Pâtissier Commis de Cuisine Bademeister/-in

WWW.FERIENVEREIN.CH/JOBS

Karriereplanung einfach gemacht www.hoteljob.ch

Karriere via Front Office und Rooms Division zum Resident Manager.

Willkommen im führenden 4***Superior Hotel der City. Der einzigartig ausgestattete Betrieb mit beeindruckender Infrastruktur gehört zu einer der exklusivsten, international tätigen Hotelgruppen im Premium-Segment! Der Standort an strategisch wichtiger Lage in einer der beliebtesten Deutschschweizer Metropolen ist Teil des Erfolgsrezepts. Das professionall geführte Unternehmen – ein Blue-Chip der Branche – besticht durch regelmässige Höchstnoten in den Gästebeurteilungen.

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

Front Office Manager · zukünftiger Rooms Division Manager Mitglied der Geschäftsleitung w/m

Die attraktive Kaderposition ist langfristig angelegt. Nach einer angemessenen Betriebszughörigkeit ist die Weiterentwicklung zum RDM mit spannenden Zusatzaufgaben innerhalb der schnell wachsenden Hotelgruppe angedacht. Als FOM oder Asst. FOM haben Sie bereite Erfahrungen gesammelt. Die Ferspektive, bei Eignung und Poderla, über eine mehrstufige Karriereplanung via FOM und RDM zum Resident Manager aufsteigen zu können, sehen Sie als einmalige Chance.

diealprofil: Unternehmerisch denkende, rhetorisch/sprachlich gewandte «Hands-on-Persönlichkeit» mit Gast-geberqualitäten, Esprit und idealerweise Erfahrung aus der international tätigen Gruppenhotellerie. – Mut zu Neuem? Dann sind wir echt gespannt auf Siel Optimal für den Erstkontakt: CV/Foto via Mails senden oder ganz einfach annufen. Infoline +41 44 802 12 00 – ausserhalb der Bürozeiten bzw. am Wochenende auf Mobile +41 79 402 53 00. Ralf-Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

Oberlandstr. 103 : 8600 Dübendorf
161. 441 44 802 12 00 - Fax +41 44 802 12 01
www.schaeferpartner.ch
ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



Das geschichtsträchtige Boutique-Hotel Beau-Site**** in Saas-Fee wird per 02.12.2011 als jängstes Sunstar Hotel in die Wintersaison starten. Neben 33 individuell eingerichteten Zimmern befinden sich im Haus das rustikale Hotelrestaurant und eine gemütliche Hotelbar sowie anbester Passantenlage die urgemütlichen, weit herum bekannten Restaurants «La Ferme» und «Fee Chäller». Das kleine, schmucke Wellnessangebot mit Hallenbad, Dampfbad, finnischer Sauna, römischer Therme, Therapien und Massagen rundet unser Angebot ab.

eine Hoteldirektion m/w oder ein Direktionspaar/-team

Sie betreuen mit Ihren teilweise seit vielen Jahren engagierten Team-unsere Gäste und knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen Eigentümer und Gastgeber an. Surfen Sie auf der Webseite www.beausite.org und Sie werden schnell spüren, wen wir suchen und ob Sie sich dafür eignen.

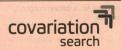
Als Schweizer Hotelgruppe bieten wir Ihnen viel Unterstützung und Förderung in diversen Bereichen. Selbstwerständlich überlassen wir Ihnen aber auch die notwendigen Freiheiten, die es braucht, um einen so vielseitigen und attraktiven Betrieb erfolgreich zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, vorzugsweise per E-Mail:

Sunstar Hotels Management AG Kurt Bieri, Leiter Personal Galmsstrasse 5, 4410 Liestal/Schweiz Tel. 061 925 70 76 (ab 12.09.2011) E-Mail: personal@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT.





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 organisationsbegabte Persönlichkeit mit guten analytischen und konzeptionellen Fähigkeiten. Sie verfügen über grosses Durchsetzungsvermögen, sind zielorientiert und zeichnen sich durch eine hohe Einsatzbereitschaft aus. Ihr Aufgabenbereich 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 Gästezufriedenheit. Mit Passion für Ihre Aufgabe verfolgen Sie mit Ihren Teams das Ziel, die Neuausrichtung unserer Unternehmung zum führenden Kongress- und Eventzentrum der Schweiz massgeblich mitzugestalten.

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 umsetzungsstark 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 Mitarbeitender zu übernehmen? Eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem vielseitigen, modernen und ISO-zertifizierten Unternehmen erwartet 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 lhnen 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



Seit 2004 gehört das Hotel Castell zu den besten 4-Sterne ırbane Zimmer sowie den ersten Hamam des östlichen 250 m². Das Castell ist Treffpunkt für Menschen ganz unter

Nach vier Jahren wird unser Küchenchef Marek Wildenhain die Verantwortung für die Castell Küche seinem Nachfolger übergeben. Wir suchen auf Herbst 2011 oder nach Vereinbarung einen ambitionierten und qualifizierten neuen...

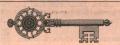
- Küchenchef (m/w)

Unter der mächtigen Stuckdecke des historischen Saales servieren wir unseren Gästen eine authentische, ideenreiche Terroirküche mit Seitenblicken in den nahen und fernen Orient. Auch an unserer längst berühmten Roten Bar von Pipilotti Rist oder auf der Holzterrasse von Tadashi Kawamata überraschen

Sie haben sich Ihren Berufsweg solide aufgebaut und sind in der Lage, von Ihrer Brigade täglich Höchstleistungen abzurufen. In der gehobenen Gastronomie fühlen Sie sich wohl, sind motiviert, flexibel und ein gut gelaunter Aufsteiger. Dabei wollen Sie proaktiv eine einzigartige, erfolgreiche und lebendige Hotelwelt mitgestalten.

Im Castell bietet sich Ihnen die Gelegenheit, eine erfolgreiche und kreative Küche zu leben, Ihre Persönlichkeit mit neuen Impulsen einzubringen und dem Castell Ihren unverwechsel-

ns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien und werden Ihnen gerne mehr darüber erzählen, was Sie im Hotel Castell alles erwartet!



Suchen Sie die berufliche Veränderung im goldrichtigen Zeitpunkt? Wir suchen per November 2011 oder nach Übereinkunft

KÜCHENCHEF

Wir sind ein charmantes ***Cityhotel in der Berner Alt-stadt (im Jahre 2008 neu eröffnet) und verfügen über ein Restaurant mit unvergleichlicher Geschichte.

Möchten Sie die kulinarische Weiterentwicklung mit Ihrer Kreativität, Führungskompetenz und Konstanz mitprä-gen? Und sind Sie im dynamischen Alter zwischen 30 und 40? Fünf Mitarbeitende in der Küche freuen sich, Sie

Bitte senden Sie die Bewerbungsunterlagen an folgende

Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel Herr Jost Troxler Rathausgasse 72, 3011 Bern, oder troxler@goldener-schluessel.ch Tel. 031 311 02 16

Für das Gasthaus Löwen in Menzingen/Zug suchen wir

Pächterpaar oder Pächter/in mit frischen Ideen.

Das Gasthaus in historischem Gebäude verfügt über ca. 40 Plätze. Die Küche bietet eine moderne Infrastruktur. Zwei Wohnungen stehen zur freien Verfügung. Sowohl das benötigte Startkapital wie auch der Pachtzins sind sehr moderat.

Für diesen einzigartigen Betrieb mit langjähriger Tradition suchen wir Persönlichkeiten mit frischen Ideen. Das Konzept soll zur Lage und zur Liegenschaft passen. Die Inhaber stehen Ihnen mit Rat

Ist das die Herausforderung, die Sie suchen? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen zuhanden von Herrn Christoph Hürlimann.

Vorstadt 32 Postfach 49 CH-6301 Zug Telefon +41 41 728 09 09 Fax +41 41 728 09 08 info@bentom.ch www.bentom.ch info@bentom.ch www.bentom.ch Mitglied Schweizerische Maklerkammer SMK Die Gastronomiegruppe (ZV)



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, Mensen und Cafeterias von versitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in

Für das von uns im Auftrag geführten

Café & Take Away Schurter

Niederdorfstrasse 90, 8001 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Cafeterialeiter/in

Ihre Aufgabe: In der Funktion als Cafeterialeiter/in sind Sie zusammen mit Ihrem Team für die Führung und Präsentation des Café & Take Away Schurter zuständig. Als passionierte Gastgeberpersön-lichkeit unterstützen Sie Ihr Team aktiv in allen Bereichen des Tagesgeschäfts, führen kompetente Verkaufsgespräche und sind für die Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicher heitsrichtlinien zuständig. Sie organisieren die Planung von Akti-onswochen, sind zuständig für die Schulungen im Bereich der Verkaufsförderung sowie der Bestellung der Non Food Artikel. Administrative Arbeiten wie die Erstellung der Einsatzpläne, Tagesabrechnungen, Monatsabschlüsse und der Inventur, machen Ihnen Freude und im Umgang mit EDV-Systemen sind sie versiert.

Ihr Profil: Wir suchen für diese herausfordernde Stelle eine motivierte, initiative, belastbare Person, die über eine abgeschlossene Berufsausbildung in der Gastronomie und über Führungserfahrung verfügt. Sie handeln im Interesse der Unternehmung, sind neugle-rig und bereit, Neues zu entwickeln und sind bestrebt, die Qualität er Dienstleitungen sowie der Produkte ständig zu verbessern. In der Dierstattungen sowie der Produkte Standig zu Verbossen. In besonderen Situationen sind Sie bereit, Aussergewöhnliches zu leisten und wenden zielführende Arbeitsmethoden an. Die Bedür nisse der Göste und Kunden ermitteln Sie systematisch, schätzen frühzeitig relevante Trends und Entwicklungen ab und treiben die Weiterentwicklung von Strukturen und Prozessen voran. Die Öff-nungszeiten sind von Montag bis Samstag, jeweils von 07:00 bis

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 Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

hp**misteli**

Der ehemalige Burgerspittel ist eine Oase der Ruhe in einem lebhaften Umfeld am Bahnhofplatz von Bern. Der Barockbau mit prächtigem Innenhof wird neuen öffentlichen Nutzungen zugeführt, entsprechend umgebaut und gegen aussen geöffnet. Zu diesem inspirierenden Umfeld wird auch ein Restaurant gehören, welches seinen internen wie externen Gästen innovative Gaumenfreuden und Gastfreundschaft

uerect.
Im Mittelpunkt eines kreativen Gastronomiekonzepts
stehen attraktive, marktfrische, vielseitige Angebote,
überraschende Dienstleistungen und kommunikative, authentische und präsente Gastgeber/innen.

Pächter/in des Gastrobetriebs

Interessier? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme bis zum 25. September 2011 und lassen Ihnen gerne, nach einer ersten Vorselektion, unsere Mieter-Dokumentation zukommen.

hpmisteli, hotel- & gastrokonzepte wattenwylweg 28, 3006 bern info@hpmisteli.ch | www.hpmisteli.ch



Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wurde im Dezember 2010 neu eröffnet. Im neuen Romantik Hotel Muottas Muragl auf 2456 m.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebnisse der besonderen Klasse. Mit einem gepflegten à la carte und Bankettangebot im Panoramarestaurant zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer, Terrasse, Lounge und das Restaurant Scatla runden das einmalige Erlebnis ab.









Für die Leitung vom Romantik Hotel Muottas Muragl suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

GASTGEBER/HOTELIER (M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

- Autgabengebier:
 Sie sind verantwortlich für den gesamten Leistungsauftrag im Romantik Hotel und führen neben der Hotellerie mit 16 Romantik Zimmern die Restaurants "Scatla, pront'a manger" (Self-Service), Terasse/Lounge, Restaurant Villa Lyss und das Panoramarestaurant mit insgesamt 400 Sitzplätzen Führung, Einsatzplanung und Weiterentwicklung der rund 40 Mitarbeitenden unter Miteinbezug der Kadermitarbeiter Verkauf und komplette Abwicklung von Banketten und

- Erstellung, Kontrolle sowie Anpassung des Budgets mit dem
- Koordination und Mitgestaltung sämtlicher Betriebsabläufe Einhaltung der Standards betreffend Qualität und Hygiene

Ihr Anforderungsprofil:

- Begeisterung als Gastgeber/in Fundierte Berufsausbildung und Führungserfahrung als
- Gästeorientiert, belastbar und hohes Qualitätsbewusstsein MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protei-Erfahrung Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) an: Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Telefon: 081 839 80 20, christian.meili@best.ch

Weitere Informationen finden Sie unter; www.muottasmuragl.ch, www.best.ch und www.engadin.stmoritz.ch





MUOTTAS MURAGL



keine News mehr verpassen mit htrnews! Anmelden unter www.htr.ch

htr hotel revue

Für ein mittelgrosses Alters- und Pflegeheim (120 Bewohner/innen) in der Region Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen versierten

Küchenchef

(evtl. Sous-Chef mit Erfahrung, der den Sprung wagen will)

- Ihre Aufgaben sind
 Führung, Förderung und Entwicklung einer kleineren Küchenbrigade
 Planung, Organisation und Koordination aller
- Abläufe
- Verantwortung über die Zubereitung des Speiseangebotes unter Wahrung der vor-gegebenen Standards und der Food Cost
- Planung der Frei- und Ferientage Koordination des Bestellwesens
- Verantwortlicher Lebensmittelsicherheit (HACCP-Kontakt)

Ihr Profil

- Dipl. Gastronomiekoch und/oder Diätkoch Strukturierte und selbständige Arbeitsweis
- Erfahrung in der Kalkulation und Administration, Qualitätsmanagement
- Hohe Sozialkompetenz, Kommunikationsstärke und Konfliktfähigkeit
 Freude am Umgang mit älteren Menschen
- Bereitschaft, sich stetig weiterzubilden und Neues zu erlernen

Wir bieten Ihnen

- Interessante Kaderfunktion
- Selbständiges Arbeiten in einem kleinen Team Geregelte Arbeitszeiten Moderne Infrastruktur in hellen Räumen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung.

Zuschriften unter Chiffre 15328-7196 an htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

engern sin, Die Gastronomiegruppe (ZIV)



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant Dällebach der Helsana AG

Worblaufenstrasse 200, 3048 Worblaufen

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Führung und Organisation des Betriebes zuständig und übernehmen nebst der Gastgeber- auch die Küchenchef-Rolle. Zu Ihren Aufgaben gehören hauptsächlich die Angebotsplanung, die Menükalkulatio-nen sowie die Sicherstellung der Qualitässtandards und Hygiene-richtlinien. Zudem sind Sie für das Bestell- und Inventarwesen, die Mise en place, die Produktion in der kalten und warmen Küche, das Frontcooking sowie die Betreuung der Automaten zuständig. Die Schulung und Führung des Ihnen unterstellten 5-köpfigen Teams übernehmen Sie ebenso wie alle anfallenden administrati-

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine flexible, initiative und einsatzbereite Gastgeberpersönlichkeit, die eine Ausbildung zum Koch, einige Jahre Führungserfahrung sowie vorzugsweise Efahrung in der Gemeinschaftgsattonomie mitbringt. Sie haben einen hohe 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, Ausserdem 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 Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T+41 44 388 35 05, F+41 44 388 35 36 Für Sie – als hoch motivierten Gastroprofi mit administrativen Kenntnissen – bietet sich die tolle Gelegenheit, Ihr Können in einem traditionellen Gasthaus mit verschiedenen Stuben, Gartenwirtschaft und Zimmerangebot im Grossraum Zug – unter Beweis zu stellen.

Geschäftsführer/in

Ihr Berufsprofil

Sie sind idealerweise zwischen 25 und 40 Jahre jung und haben eine Hotelfachschule erfolgreich absolviert.

Als Praktiker verfügen Sie über eine solide Berufserfahrung im Front-Office und F&B-Bereich. Sie haben Freude am Umgang mit Menschen, sind leidenschaftliche/r Gastgeber/in und verfügen über Führungserfahrung. Administrative Arbeiten machen Ihnen ebenso Freude wie die Arbeit beim Gast.

Sie führen den gesamten Restaurant- und Hotelbetrieb. Dabei werden Sie situativ vom Besitzer unterstützt. Sie setzen Ihr Verkaufstalent einerseits und Ihr Flair für Einkauf, Angebots-Entwicklung, -Planung und -Umsetzung andererseits ein. Sie führen mit Sozialkompetenz und fördern Mitarbeiter.

Es erwarten Sie

Eine herausfordernde Position in einem lebendigen Gasthof im Großraum Zug. Das Arbeitsverhältnis ist unbefristet. Das interessante Salär bietet die Möglichkeit einer Erfolgsbeteiligung. Sie sind direkt dem Besitzer unterstellt. Stellenantritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Adrian Stalder freut sich auf Ihre aussagekräftige, vollständige Bewerbung mit Foto, Stärke-Schwächeprofil und Zeugnissen. Bitte das Dossier via Post zustellen. Unvollständige Bewerbungen oder E-Mail Zuschriften werden nicht beantwortet.



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





PILATUS-BAHNEN AG Schlossweg 1 6010 Kriens / Luzern

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

Für die Abteilung Hotels & Gastronomie auf Pilatus Kulm suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein

Chef de Service (m/w) 100 %

Ihr Aufgabenbereich

- Verantwortlich für einen optimalen und reibungslosen Serviceablauf in den à la carte Restaurants, im Selbstbedienungs-Restaurant und im Bereich Seminare & Bankette
- Betreuung der nationalen und internationalen Gäste
- Führen und Schulen von ca. 20 Mitarbeitenden

- Gute Berufserfahrung in gleicher oder ähnlicher Funktion
- Abgeschlossene Ausbildung als Restaurationsfachmann/frau
 Muttersprache Deutsch und sehr gute Englischkenntnisse (weitere
- Fremdsprachen von Vorteil)
- Gute EDV-Anwenderkenntnisse (MS Office, Protel, FLM Kassensystem,
- Idealalter 25 bis 35 Jahre

- Eine unbefristete Anstellung, bei der Selbstständigkeit gefragt ist
- Vorwiegend Tagesdienst ohne Zimmerstunde
- Interessante Mitarbeitervergünstigungen
- Ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung

Wenn Sie eine dienstleistungsorientierte, organisierte und führungsstarke Persönlichkeit sind, die in hektischen Zeiten Ihren Humor nicht verliert, sind Sie unsere Person. Zudem sind Sie bereit gelegentlich auf Pilatus Kulm zu übernach-

:::: 0

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

Sandra Kreienbühl

Personalabteilung sandra.kreienbuehl@pilatus.ch Telefon 041 329 11 25





NACHFOLGER GESUCHT



Im Bellevue Palace, dem pulsierenden Gästehaus der Schweizer Regierung, werden täglich Traditionen neu interpretiert und jedem Gast wird seine grosse Bühne geboten. Tür an Tür mit dem Bundeshaus garantieren wir unkomplizierte Berner Gastfreundschaft, staatsmännische Diskretion und inspirierende Aussichten. Leider verlasse ich dieses schöne Haus und suche daher «meinen» Nachfolger als:

Sales Manager m/w,

1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Im Bellevue Palace, bieten wir einen innovativen, einzig-artigen Arbeitsplatz mit Potential für eine engagierte, initiative und kreative Persönlichkeit. Sie bearbeiten aktiv den regionalen Markt und betreuen ausgewählte Key Accounts sowie europäische Märkte für die Victoria-Jungfrau Collection. Sie unterstützen dabei auch aktiv den VP Sales & Marketing der Gruppe. Mitwirkung bei der Planung und Umsetzung der Verkaufs-und Promotionsstrategie des Hotels wie auch die Betreu-ung von Gästen gehören in Ihren Aufgabenbereich.

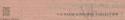
Ihr Anforderungsprofil:

Ihr Anforderungsprofil:
Sie bringen Erfahrung in einer ähnlichen Position mit oder haben einen Abschluss einer Hotelfachschule. Sie überzeugen durch Ihre Persönlichkeit und können Verkaufstrategien erfolgreich umsetzen. Dank Ihrer überzeugenden, professionellen und kommunikativen Art gewinnen Sie rasch das Vertrauen bereits bestehender und auch neuer Kunden. Flexibilität, Reisebereitschaft sowie geschicktes Verhandeln in Deutsch, Englisch und w. m. Franzeisch eine Geine Selbstverständlichkeit für Sie zösisch sind eine Selbstverständlichkeit für Sie

Habe ich Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung

Ihr Lukas Meier, Sales Manager

Kochergasse 3–5, 3000 Bern 7, Schweiz Leiterin HR, Fr Celine Constantin, Telefon +41 (0) 31 320 46 22 hr@bellevue-palace.ch, www.bellevue-palace.ch







Chef de service (w/m)

Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung

Wir pflegen Gastronomie zum Wohlsein am Dorfplatz in Menzingen/Zug (30 Autominuten von Zürich und Luzern) und verwöhnen unsere Gäste gerne mit einer leichten, salsonalen Küche und guten Weinen. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem traditionsreichen, aber modernen Betrieb.

Sind Sie die gepflegte Gastgeberpersönlichkeit an der Front mit perfekten Umgangsformen, die uns kompe-tent und aufmerksam unterstützt? Nebst der Stellver-tretung an unseren Freitagen übernehmen Sie auch wenig administrative Aufgaben. Sie haben PC-Kenntnisse, können sich auch in Englisch verständigen und arbeiten gerne am Abend

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte rufen Sie uns an! Diese Stelle ist auch für einen Anfangs-Chef-de-service geeignet.

Andrea & Peter Hegglin-Manser, 6313 Menzingen Telefon 041 755 13 88 www.ochsenmenzingen.ch



Im Dezember 2011 eröffnen wir das «Ahorn» Braunwald in neuen Gebäuden mit neuem Konzept. Was bleibt, ist die Lage: beste Aussicht auf Berge, Sonne, Mond und Sterne. Und ideal, um vor der Tür los-zuwandern oder die Ski anzuschnallen.

Das Zentrum im neuen «Ahorn» ist die Küche: Ehrlich und exzellent soll sie sein und mit lokalen Produkten Gourmets verwöhnen. Tagsüber kommen unsere Gäste in den Wanderschuhen vorbei oder zum Après- Ski. Am Abend geniessen sie hoch über der Tal ein Mehrgangmenü, um danach in unseren Chalets ins Bett zu sinken. Das «Ahorn» bletet Rühe und Rückzug. Es eignet sich aber auch für Feiern, Seminare und Auszeiten.

Restaurant mit je 80 Innen- und Aussenplätzen auf Sonnenteri Luxuriöses Hotelkonzept mit 2 grossen Suiten und 4 Chalets,

Leitung Küche/Geschäftsführung Hotellerie

Wir suchen Menschen, Einzelpersonen oder ein Paar, die – das führende Haus im Glarnerland aufbauen wollen

- des interier hab im Garinetand aufbatein wollen hohe Ansprüche an Küche und Präsentation stellen mit Überzeugung und Freude die Gastgeberrolle leben sich selbst und das Team motivieren und inspirieren offen und kommunikativ sind gerne in den Bergen und mit der Natur leben

Interessiert? Auf Ihre Anfrage oder Bewerbung freut sich Robert Sutter, Projektleiter, VR Pension Ahorn AG Sutter Projects GmbH; Mühlegasse 12a, 6340 Baar ZG 079 348 18 85 o@sutter-projects.ch



www.hotel-restaurant-roessli.ch

Betriebsleiter

Das Rössli liegt am Zürichsee mit traditionellem Restaurant und Seepavillon direkt am See in der steuergünstigen Gemein-de Freienbach. Es ist seit 1829 in Familienbestiz und pflegt seit Generationen traditionelle Gastfreundschaft.

Unsere stetig waschsende Entwicklung im Management von Gastronomiebetrieben erfordert für das Rössli einen Betriebs-leiter, der den Erfolg des vielseitigen Betriebes auch in Zukunft sicherstellt.

Wir suchen per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine berufserfahrene, engagierte und integre Persönlichkeit mit grosser Berufs- und Sozialkompetenz. Diese selbständige Position ist verantwortlich für die Durchsetzung der strategischer Ziele der Besitzerfamilie und rapportiert direkt an das Rech Management AG Hurden (Herrn Heinz Krammer).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

RECH Management AG
H. Krammer, Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel. +41 / 78 603 82 06 Fax +41 / 55 416 21 90
www.rech-management.com
E-Mail: info@rech-management.com

Die Gastronomiegruppe (ZIV



Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsge the ZP*-Unternehmunger since in drattonsreiches, Zukuntsgerichtetes Gastroomeieunternehmen mit rund 120 Betrieben in der Schweiz sowie mehr als 2'000 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZP/-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Mensen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zülich.

Für die von uns im Auftrag der Uni geführte

Mensa Binzmühle

Binzmühlestrasse 13 - 8050 Zürich

suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Betriebsleiter/in

Ihre Aufgabe: In dieser Funktion sind Sie zusammen mit einem 7köpfigen Team für die gesamte Fihrung und Organisation des Betriebes zuständig. Dies beinhaltet die Kosten- und Budgetver-antwortung im Rahmen der ZPW-Richtlinien, die Sicherstellung der Erreichung der finanziellen Ziele sowie der Gästezufriedenheit. Das Inventar- und Bestellwesen gehören ebenso zu Ihren Verantwortlichkeiten wie das Jahresbudget und die Tages- und Monatsab-schlüsse. Zudem sind Sie für die Organisation sowie Durchführung von Sonderanlässen und Caterings zuständig. 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, Eibrung sowie Einsatzplanung der ihnen unterstellten Mitarbeitenden zuständig. Die Einhaltung und Überwachung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien sowie das Qualitätsmanagement runden Ihr Aufgabengebiet ab.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine proaktive, selbständige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie sind ein/e Gastronom/in mit Herzblut und Leidenschaft, verfügen über den Ab-schluss einer Hotelfachschule sowie mehrjährige Erfahrung in de Gemeinschaftsgastronomie. Ein hohes Qualitätsniveau ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvolle Prioritäten, deleglieren Verantwortung und Aufga-ben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf Ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Offenheit und Vertrauen. Sie zeigen Wertschätzung im Umgang mit Bedürfnissen anderer und versuchen diese zu erfüllen.

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

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

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36

Für unsere gastronomischen Betriebe auf der Engstligenalp bei Adelbo-

Leiter/in oder Leiterpaar Gastronomie/Hotellerie

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für:

- Gesamtleitung Hotel- und Restaurationsbetriebe
 Berghotel Engstligenalp mit Restaurant, 18 Doppelzimmern,
 Mehrbettzimmern und Massenlager
 Fondue-Iglu mit 120 Plätzen
 Restaurant Bergbach mit 40 Plätzen
 Führung nach betriebswirtschaftlichen Kriterien

 16 bis 28 Mitarbeiter
 Optimale Kroufinsten der Bersponsleinsätze in des Betrieben.

3715 Adelboden

personal@engstligenalp.ch

■ Optimale Koordination der Personaleinsätze in den Betrieben

Wir wenden uns an eine selbständige und verantwortungsbewusste von weiteren uns an eine seinstandige und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit resp. ein Gastgeberpaar mit einem hohen Mass an Leistungs- und Einsatzbereitschaft. Sie arbeiten mit Herzblut und Lei-denschaft und verfügen über ein hohes Mass an Kostenbewusstsein und ein ausgeprägtes unternehmerisches Denken. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen sinnvoll Prioritäten, delegieren Verantwortung und Aufgaben und überprüfen die Arbeitsergebnisse. Sie gehen aktiv auf Ihre Gäste zu und schaffen dadurch eine Kultur von Offenheit und Vertrauen.

Wir bieten Ihnen für diese anspruchsvolle Aufgabe einen einmaligen Arbeitsplatz, Freiraum für Ideen und Kreativität sowie ein aufgestelltes und motiviertes Team in einem dynamischen Umfeld.

Stellenantritt per November oder nach Vereinbarung

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen elektronisch oder per Post an Bergbahnen Engstligenalp AG Herr Roger Steiner Geschäftsführung Unter dem Birg

Feriensiedlung Solaria

Unsere innovative Ferienanlage umfasst mit 220 Betten ein vielfältiges Wohnangebot – vom Studio über die Maisonette-Wohnung bis zur Panorama-Attikawohnung Mit ausgeprägtem Gästeservice betreuen wir unsere internationalen Gäste; 7 Tage Rezeption, tageweise Buchbarkeit, Frühstückslieferung, Internet-Corner und Gästebus sind eine Auswahl der vielen Dienstleistungen.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine motivierte Führungspersönlichkeit als

Leiterin Housekeeping in Jahresstelle 80-100%

- Diese Aufgabe umfasst im Wesentlichen:

 Sicherstellung der Sauberkeit der Ferienwohnungen, der allgemein benutzten Räume sowie der Büroräumlichkeiten

 Einteilung der Raumpflegerinnen, deren Kontrolle und Einstheitung

- Einleitung der Auführigungsmitarbeitenden
 Bestellung des Reinigungsmitarbeitenden
 Bestellung des Reinigungsmaterials
 Erstellen der Einsatz- und Putzpläne sowie die Kontrolle von deren Einhaltung
 Die Leiterin Housekeeping arbeitet selbst aktiv im
- Reinigungsbereich mit

 Sie ist für das Wohl der Gäste besorgt

- Wir erwarten:

 Abgeschiossene Berufsausbildung mit mehrjähriger
 Berufserfahrung

 Erfahrung in der Führung von Mitarbeitenden
 (ca. 20 Mitarbeitende)

 Erfahrung im selbständigen Arbeiten und Organisieren

 Erfahrung im Verhandeln, Einkauf bei Lieferanten

 EDV-Kenntnisse (Word, Excel, Protel von Vorteil)

 Ein hohes Mass an Qualitätsbewusstsein und
 Dienstleistungsorientierung

- Abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit Verantwortung und Mitgestalten in einem kollegialen
- Arbeitszeiten nur tagsüber Zeitgemässe Entlöhnung

Herr Stephan Huber, Direktor Feriensiedlung Solaria, Solariastrasse 4a, 7260 Davos Dorf, freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) und steht Ihnen für Ihre Fragen unter Telefon 081 4f6 35 35 oder stephan.huber@solaria.ch gerne zur Verfügung.

Leiter/in Reinigung & Wäscherei



Bernaqua, Erlebnisbad & Spa, ist die Wohlfühloase der Extraklasse. In der atemberaubenden Architektur erwarten unsere Gäste einzigartige Bade-und Wellnessangebote. Das Leistungsspektrum umfasst ein Erlebnisbad, Fitness, Spa, Römisch-Irisches Dampfbad und Sauna.

Wir suchen per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Reinigung und Wäscherei

Sie führen das Tagesreinigungsteam sowie die Mitarbeitenden der Wäscherel, erstellen deren Personaleinsatzplanung und erledigen diverse administrative Arbeiten. Ihr Auge für Details sorgt dafür, dass in unserem Erbehnisada S. pse eine überzeugende Qualifät und Sauberkelt spürbar ist. Die tägliche Kontrolle und das Einhalten von Standards ist für Sie keine lästige Pflicht sondern bereitet Ihnen Spass.

ser Betrieb ist ganzjährig an 7 Tagen die Woche geöffnet, was Ihre Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, unter anderem auch an Wochenenden, voraussetzt,

Sie sind gelemte/r Raumpfleger/in oder haben Erfahrung in einer ähnli-chen Position und können Führungserfahrung vorweisen. Weiter verfügen Sie über ein hohes Qualitätsbewusstsein, gute PC- und Deutschkenntnisse und sind bezüglich Arbeitszeiten flexibel.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und herausfordernde Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem dynamischen Team. Sie werden gefordert und tragen mit Ihrer Kompetenz zum Gesamterfolg bei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwartet Frau Nicole Meili. Personelles, gerne Ihre vollständige Online-Bewerbung unter www.migros.ch/jobs.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an:

rnaqua - Erlebnisbad & Spa Herr Jürg Schüpbach, Leiter Bernaqua Tel: 031 556 95 15

www.bernagua.ch

www.westside.ch



BELVOIRPARK

Herzlich willkommen zu einer neuen Herausforderung!

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung eine/n:

Chef de Service

- Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste im A-la-carte-Restaurant und im Bankettbereich.
- Sie begleiten unsere Studenten während ihrer praktischen Ausbildung in unserem Restaurant.

Sie sind motiviert und verstehen es, in einer nicht alltäglichen Kaderposition die Gastfreundschaft in unserem Hause mitzuprägen und in hektischen Momenten den Überblick zu bewahren.

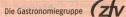
- Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie oder einen Hotelfachschulabschluss
- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung, Qualitätsbewusstsein und mit Ihrer natürlichen Autorität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit
Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF Herr Marius Casanova Assistent HR/Finanzen Seestrasse 141 8002 Zürich 044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!





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

MISHIO steht für eine frische, aromareiche, gesunde und schnelle Küche in Anlehnung an die thailändische, vietnamesische und chinesische Garküche. MISHIO bedeutet Licht und Salz. Licht hat auch bei der Umsetzung unseres Gastrokonzeptes eine grosse Rolle gespielt. Salz, das einst teurer war als Gold, symbolisiert eine geschmacksvolle Küche.

Für unse

Restaurant Mishio

im Sorell Hotel Seidenhof, Sihlstrasse 9, 8021 Zürich

suchen wir per sofort einen

Assistant Restaurant Manager (w/m)

Ihre Aufgabe: Sie sind hauptsächlich zuständig für die Betreuung und Bedienung der Gäste im Restaurant Mishio. Zudem unterstützen Sie den Restaurant Manager im Bestellwesen, bei der Warenannah-me und – kontrolle, erstellen die Dienstpläsie, schulen die Mitarbei-tenden und überwachen die Einhaltung der Arbeitssicherheits- und Hygienerichtlinien.

Ihr Profil: Wir wenden uns an eine aufgestellte, flexible und ge-pflegte Persönlichkeit, welche über eine abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie/Hotellerie sowie organisatorische Fähigkeiten verfügt. Zudem bringen Sie gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch mit. Sie verlieren den Überblick nicht, setzen Prioritäten angemessen und nutzen Synergien mit anderen Bereichen. Proble-me lösen Sie systematisch und Sie sind interessiert an neuen Aufgaben. Sie gehen aktiv auf andere zu, fordern und ermutigen die Mitarbeitenden in ihren Leistungen und vertreten die Interessen der Unternehmung. Sie arbeiten an 5 Tagen zwischen Montag und Samstag von 8.00 bis 17.00 Uhr oder mit Zimmerstunde von 10.30 bis 14.00 Uhr und von 17.45 bis 23.15 Uhr.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem einzigartigen Restaurant mit Freiraum für Ideen und Kreativi-tät sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingun-

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-UnternehmungenFlüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
info@zfv.ch



Das 1907 erbaute und historisch gewachsene Berghotel wurde im Dezember 2010 neu eröffnet. Im neuen Romantik Hotel Muottas Muragl auf 2456 m.ü.M. mit der schönsten Aussicht auf die Engadiner Seenplatte bieten wir emotionale Erlebnisse der besonderen Klasse. Mit einem gepflegten à la carte und Bankettangebot im Panoramarestaurant zelebrieren wir Mountain Dining auf höchstem Niveau. 16 stilvoll eingerichtete Zimmer, se, Lounge und das Restaurant Scatla runden das einmalige Erlebnis ab.



Ab sofort / nach Vereinbarung sind folgende Stellen zu besetzen:

CHEF DE RANG

(M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:

- Verantwortlich für einen reibungslosen Serviceablauf im Bereich à la carte und Bankett
- Selbstständiges Arbeiten von der Bestellungsaufnahme bis

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der Gastronomie
- Sie orientieren sich gerne am Gast, sind flexibel und belastbar
- Sie besitzen gute Umgangsformen und Ihre Erscheinung ist äusserst gepflegt
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

CHEF DE RÉCEPTION (M/W, 100% IN JAHRESSTELLE)

Ihr Aufgabengebiet:

- Sicherstellung eines reibungslosen Ablaufs an der Hotelréception inkl. Betreuung der Reservationssysteme Führung des Front-Offices und Einteilung des Réceptions-und Housekeepingteams
- Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf des Check-in und Check-outs inkl. Inkassowesen
- Gästebetreuung
- Allgemeine Büroarbeiten / Schnittstelle zur Gastronomie

Ihr Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Berufsausbildung im kaufm. Bereich oder der Hotellerie
- Selbständige Arbeitsweise, flexibel, belastbar und teamfähig
- MS-Office-Erfahrung, idealerweise Protel-Erfahrung Sie lieben den direkten Kundenkontakt
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch
- Sie besitzen gute Umgangsformen und Ihre Erscheinung ist äusserst gepflegt
- Kommunikationssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) an: Bergbahnen ENGADIN St. Moritz AG, Herr Christian Meili, Via San Gian 30, 7500 St. Moritz, Telefon: 081 839 80 20, christian.meili@best.ch

Weitere Informationen finden Sie unter: www.muottasmuragl.ch, www.best.ch und www.engadin.stmoritz.ch





MUOTTAS MURAGL



Hotel du Commerce Das Hotel bei der Messe Basel

Das persönliche ****Hotel bei der Messe Basel freut sich über eine neue oder einen neuen

Réceptionsmitarbeiterin oder -mitarbeiter 80%-100%

Diese sehr interessante und abwechslungsreiche Stelle erfordert eine dynamische, exakte und gleichwohl charmante Persönlichkeit. Sie bringen Erfahrung im Réceptions/Verkaufsbereich oder eine Ausbildung in der Hotellerie mit. Sie stehen in engem Kontakt mit den Kunden, geben die Zimmerreservationen im PMS ein, bearbeiten die laufende Korrespondenz, sind mitverantwortlich für die optimale Zimmerauslastung und erstellen Rechnungen. Sprachkenntnisse: D, E, und Französisch in Wort und Schrift fliessend, Italienisch vorteilhaft.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel du Commerce Patrik Bucher und Raffaella Pedrazzetti Bucher, Riehenring 91, 4058 Basel, Tel. 061 690 23 23 www.ducommerce.ch / patrik.bucher@ducommerce.ch

Stadt Winterthur



Der Bereich Alter und Pflege der Stadt Winterthur bietet in den fünf Alterszentren sowie mit der Spitex ein vielfältiges Dienstleistungsangebot vor allem für älte-re Menschen an.

Für unsere Abteilung Hotellerie über fünf Alterszentren suchen wir per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Restaurants

(80-100%)

So setzen Sie Ihre Energie bei

- uns ein:
 Sie führen die Mitarbeiterinnen der zwei öffentlichen Selbstbedienungsrestaurants und werden von einer Gruppenleiterin der beiden bedienten öffentlichen
- Restaurants unterstützt Sie sind zusammen mit dem Leiter Küchen für die Weiterentwicklung des Verpflegungs-angebotes in den Restaurants zuständig
- Sie übernehmen die Verantwortung für die Koordination von diversen kleineren und grösse-ren internen Anlässen für die Bewohnerinnen und Bewohner

Dadurch zeichnen Sie sich aus:

- Sie verfügen über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder haben eine gleichwertige Aus-bildung in der Gastronomie absolviert
- Sie besitzen einige Jahre Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie
- Sie zeichnen sich durch hohe Sozial- und Führungskompetenz aus und besitzen sehr gute organisatorische Fähigkeiten
- Sie haben Freude am Umgang mit älteren Menschen und in-terdisziplinärer Zusammenarbeit mit Küche, Betreuung und Pflege sowie weiteren Abteilungen

Was wir Ihnen zu bieten haben: Spannende und abwechslungs-reiche Tätigkeit

- Teamorientiertes, lebendiges Arbeitsumfeld, in dem Eigenver-antwortung gefragt ist

 • Wir sind gut mit öffentlichen
- Verkehrsmitteln erreichbar

Wenn Sie sich für diese sinnvolle Aufgabe interessieren, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an

Departement Soziales Alter und Pflege / Personalwesen Franziska Vögeli Stadlerstrasse 162 8404 Winterthur Tel. 052 267 34 22 franziska.voegeli@win.ch www.jobs.winterthur.ch

Die Stellenplattiorm 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!

| Postition, Arbeitbeber | Ort antimores sed habe | Job-Code |
|-----------------------------------|------------------------|----------|
| Direktor/in | Region Bern | J33204 |
| Geschäftsführer/-in | Region Ostschweiz | J33222 |
| Personalassistent/In | Region Zürich | J33199 |
| Direktor/in | Region Zürich | J33205 |
| Geschäftsführer/-in | ganze Schweiz | J33337 |
| Gastgeber/-in, Stv. der Direktion | ganze Schweiz | J33294 |
| Hotelmanager | International | J33280 |

| Reception/Reservation | | |
|--|-----------------------|----------|
| Postition, Arbeitbeber 919 una 1911 Art 31919 8 180 | Ort | Job-Code |
| Réceptionist/-in | Region Basel | J33271 |
| Rezeptionist/-in | Region Bern | J33333 |
| Réceptionistin / Réceptionist | Region Bern | J33212 |
| Rezeptions-MitarbeiterIn | Region Bern | J33206 |
| Rezeptionist/-in | Region Bern | J33197 |
| Réceptionist/-in | Region Bern | J33254 |
| Assistant Front Office Manager (A. 1880 1881, 1980 1990 | Region Bern | J33252 |
| Rezeptionist/-in the dia pautadnia seV | Region Graubünden | J33194 |
| Rezeptionist/-in | Region Graubünden | J27943 |
| Chef Rezeption Chef Rezeption | Region Graubünden | J27942 |
| Praktikant Front Office (NOO) -08) | Region Oberwallis | J33308 |
| Reservationsmitarbeiter/-in | Region Oberwallis | J33306 |
| Night Manager 186 State and State an | Region Oberwallis | J33327 |
| Reservationsmitarbeiter | * Region Oberwallis | J33326 |
| Rezeptionist | Region Oberwallis | J33245 |
| Management-Trainee | Region Ostschweiz | J31872 |
| Nachtconcierge Tab shahe heaming teme nov | Region Ostschweiz | J32310 |
| Rezeptionist/-in | Region Zentralschweiz | J33325 |
| Réceptionist/-in | Region Zentralschweiz | J33208 |
| Night Auditor (m) 40% | Region Zentralschweiz | J33209 |
| Receptionistin/-in | Region Zürich | J33299 |
| Praktikant Hotelmanagement | Region Zürich | J33232 |
| Réceptionist/-in gibnélaus | Region Zürich | J33268 |
| Réceptionist/-in | Region Zürich | J33318 |
| Réception / Bankettadministration | Region Zürich | J33214 |
| Reservation Agent | Region Zürich | J33143 |

| Postition, Arbeitbeber | Ort | Job-Code |
|------------------------------------|-----------------------|----------|
| Commis de cuisine | Region Basel | 133273 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J33248 |
| Chef de Partie | Region Bern | J33213 |
| Chef de partie | Region Bern | * J33240 |
| Koch temporär | Region Bern | J33119 |
| Demi-chef de partie | Region Bern | J33124 |
| Chef de partie | Region Bern | J33123 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J33125 |
| Küchenchef 1919/2016 2013/2016 201 | Region Bern | J33129 |
| Commis pâtissier | Region Bern | J33332 |
| Koch temp. für Sportanlass | Region Bern | J33118 |
| Demi-chef pâtissier | Region Bern | J33351 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J33352 |
| Commis de cuisine | Region Bern | J33334 |
| Chef de partie | Region Bern | 133335 |
| Chef pâtissier | Region Bern | J33302 |
| Frühstückskoch | Region Bern | J33312 |
| Demi Chef Pâtisserie | Region Bern | J33313 |
| Chef Saucier | Region Bern | J33314 |
| Chef Gardemanger | Region Bern | J33315 |
| Junior Sous Chef | Region Bern | J33316 |
| Commis de cuisine | Region Graubünden | J33210 |
| Küchenchef | Region Graubünden | J33201 |
| Küchenchef | Region Graubünden | _ J33336 |
| Sous-chef | Region Graubünden | J33229 |
| Sous-chef Sous-chef | Region Oberwallis | J33195 |
| Jungkoch 2818/307 Managaget | Region Ostschweiz | J33131 |
| Demi-Chef de Partie | Region Ostschweiz | J32961 |
| Chef de Partie, Jungkoch | Region Ostschweiz | J33188 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J33137 |
| Sous-chef SS 48 YdS S20 497 | Region Zentralschweiz | J33136 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J33145 |
| Commis de cuisine | Region Zentralschweiz | J33138 |
| Chef de partie | Region Zentralschweiz | J33244 |
| Chef de partie | Region Zürich | J33349 |

| the besing design the same the | Morrentert den Uberbildt zu bewehreit. |
|--|--|
| Küche | Constitution of the State of th |
| Postition, Arbeitbeber | Ort Job-Code |
| Koch temporär | Region Zürich J33146 |
| kreativer Koch mit Bäcker-Flair | Region Zürich J33142 |
| Commis de Cuisine | Region Zürich J33234 |
| Sous-Chef | Region Zürich J33227 |
| Koch / Chef de Partie | Region Zürich J33217 |
| Chef pâtissier/ère | Region Zürich J33219 |
| Chef de partie/Commie de Cuisine | Region Zürich J33215 |
| Commis de cuisine | Region Zürich A J33202 |
| Saucier | Region Zürich J33198 |
| Koch im Frühdienst (Gardemanger) | Region Zürich J33301 |
| Koch | Region Zürich J33267 |
| Chef de partie / Jungkoch | Region Zürich J33260 |
| Küchenchef Au Premier | Region Zürich J33257 |
| Stewarding Staff | Region Zürich J33346 |
| Chef pâtissier | Region Zürich J33324 |
| Sous-Chef Bankett | Region Zürich J33323 |
| Koch temporär | Region Zürich J33355 |
| kreativer Koch mit Bäcker-Flair | Region Zürich J33354 |
| Chef de partie Saucier | ganze Schweiz J33340 |
| Sous-chef Junior – UK – Region Bristol | International J33307 |
| Demi Chef de Partie / Commis de cuisine | International J33279 |
| Sous Chefs/Chefs de Partie | International J33276 |
| Sous-chef catering – UK – Region London | International J33329 |
| Chef de partie catering – UK – Region London | International J33328 |
| | |

| F&B/Catering/Events | | |
|-----------------------------------|----------------------------|----------|
| Postition, Arbeitbeber | Ort | Job-Code |
| Event Manager | Region Basel | J33291 |
| Restaurant-/Bankettleiter | Region Basel | J33322 |
| Chef de service / Gastgeberin | Region Graubünden | J33223 |
| Gastgeberin / Chef de Service (w) | Region Graubünden | J33226 |
| Mitarbeiter/in Events | Region Mittelland (SO, AG) | J33269 |
| Service-Mitarbeiter | Region Mittelland (SO, AG) | J33298 |
| Barprofis/Chef de bar | Region Mittelland (SO, AG) | J33321 |
| F&B Praktikant | Region Ostschweiz | J33345 |
| Chef de Partie | Region Zürich | J33233 |
| Aushilfe Bankett | Region Zürich | J33290 |
| Servicefachkraft Bankett | Region Zürich | J33347 |
| Sous-Chef Tournant | Region Zürich | J33297 |
| Restaurant Manager | Region Zürich | J33242 |
| Commis de Rang | International | J33339 |
| F&B Manager | International | J33278 |
| Chef de Rang | International | J33341 |

| | self per sofoir einen | nerbus |
|---|-------------------------------|----------|
| Service / Restauration | | |
| Postition, Arbeitbeber | Ort | Job-Code |
| Chef de partie | Region Basel | J33270 |
| Servicefachangestellte | Region Basel | J33272 |
| Servicefachangestellte/n | Region Basel | J33259 |
| Chef de rang | Region Bern | J33193 |
| Servicemitarbeitende/n | Region Bern | J33251 |
| Mitarbeitende/r Bar | Region Bern Region Bern | J33250 |
| Commis de rang | Region Bern | J33246 |
| Demi-chef de rang | Region Bern | J33247 |
| Demi-chef de rang | Region Bern Handle and The S | J33304 |
| Serviceaushilfen | Region Bern 19 Jun has some | J33121 |
| Grilleur/Ausschank | Region Bern Telegraphy 912 19 | J33120 |
| Chef de rang | Region Bern | J33113 |
| Servicemitarbeiterin / Servicemitarbeiter | Region Bern Region Bern | J33211 |
| Aushilfen für Bankettservice | Region Bern . 1 ald 00 a row | J33190 |
| Chef de service / Gastgeberin | Region Graubünden | J33319 |
| Chef de Rang | Region Graubünden | J33293 |
| Chef de Rang | Region Graubünden | J33228 |
| Chef de Rang / Servicefachmitarbeitende/r | Region Graubünden | J32406 |
| Restaurationsfachmann | Region Oberwallis | J33115 |
| Praktikant Restauration | Region Oberwallis | J33309 |
| Commis de bar | Region Oberwallis | J33305 |
| Commis de rang | Region Oberwallis | J33114 |
| Betriebsleiter/in Restaurant | Region Ostschweiz | J33289 |
| Anfangs-Chef de Service (m) | Region Ostschweiz | J33288 |
| Chef de Rang | Region Ostschweiz | J33189 |
| Chef de rang | Region Zentralschweiz | J33350 |
| Service-Praktiant | Region Zentralschweiz | J33344 |
| Restaurationsfachfrau/-mann | Region Zentralschweiz | J33275 |

Restaurant Adler de la Gare in Brienz

Per 3. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung suche ich in der Funktion als neuer Geschäftsführer des Restaurants Adler de la Gare in Brienz MitarbeiterInnen die teamfähig, motiviert und freundlich sind und über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen. Sind Sie

- Koch | Köchin
- ServicemitarbeiterIn
- Allrounderin (Buffet, Küche und Reinigungsdienst)

und behalten Sie in hektischen Situationen den Überblick? Wenn Gastronomie Ihre grosse Leidenschaft ist, dann sind Sie

Gerne erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen

Herr François Gaspar
Oberfeldweg 20
3072 Ostermundigen
Telefon 076 419 30 10
E-Mail fraga@gmx.ch
14.00 bis 17.00 Uhr



Familiäres Berghaus mit 1200 Sitzplätzen im Ski-und Wandergebiet Männlichen-Kleine Scheidegg

Zur Vervollständigung unseres motivierten Teams haben wir auf die kommende Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

Jungkoch 100% (m/w)

Wir legen grossen Wert auf eine gepflegte, frische und saisonale Küche. Deshalb freuen wir uns auf Ihre Kreativität und Freude am Beruf.

Kassierin Selfservice 60-100%

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, kontakt-freudig, betreuen unsere Gäste herzlich und sind gerne Teil eines motivierten Teams.

Verkäuferin Kiosk 100%

Sie sind sprachgewandt, kontaktfreudig und arbeiten gerne selbständig.

Allen positiv denkenden Berufsleuten bieten wir eine attraktive Stelle in aufgestellter Atmosphäre. Erste Eindrücke erhalten Sie unter

www.berghaus-maennlichen.ch

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Daniela & Ruedi Stalder-Kaufmann Berghaus Männlichen – 3818 Grindelwald Tel. 033 853 10 68 Fax 033 853 35 32 info@berghaus-maennlichen.ch



Lust auf eine Wintersaison?

Für kommende Wintersaison ab ca. mitte Dezember 2011 suchen wir für unsere Bergrestaurants/Hotel mitten im Skigebiet Adelboden-Lenk....dänk! noch Teamplayer, also zögere nicht und melde dich bei uns. Wir freuen uns auf jede Bewerbung.

otel Leiterli

| Sous-Chef (CH, DE) | Dez - April |
|------------------------------|-------------|
| Service Allrounder | Dez - April |
| Aushilfen in allen Bereichen | Dez - April |

Bergrestaurant Standhütte

| Betriebsleiter (CH) | Dez – April |
|----------------------|-------------|
| Koch/Jungkoch | Dez - April |
| Service Allrounder | Dez - April |
| Office/Küchenhilfe | Dez - April |
| Schneebar Allrounder | Dez - April |
| | |

Snow Beach Lodge Metsch

| Betriebsassistent/in (CH) | Nov - April |
|--|-------------|
| Koch/Jungkoch | Dez - April |
| Allrounder Selfservice, Schneebar, Etage | Nov – April |
| Party & Eventaushilfen FR-SA | Nov – April |

Berghaus Retelhern

| Koch/Jungkoch | Dez - April |
|---------------------------------|-------------|
| Service, Selfservice Allrounder | Dez - April |
| Aushilfen Tage & Stundenweise | Dez - April |



Hutten auber

Kappeler Gastro AG

Postfach 142 | CH - 3775 Lenk im Simmental

Tel., +41 33 736 30 00 | Fax +41 33 736 30 01

www.buettenzauber.ch

info@huettenzauber.ch

Die Gastronomiegruppe (Z



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

Haus der Universität

Schlössligasse 5, 3008 Bern

suchen wir per sofort eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Ihre Aufgabe: Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Bedienung und Betreuung der Gäste im à la carte Bereich, die Vorbereitung de Mise en place für den einwandfreien Service sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten nach Reinigungsplan. Zudem sind Sie in Zusammenarbeit mit dem Team zuständig für die Vorbe reitung und Umsetzung der Bankette und Apéros sowie für die Kaffepausen bei Seminaren, welche im Haus stattfinden.

Ihr Profil: Sie konnten bereits grosse Erfahrung im Service sammeln und verfügen über gute Deutschkenntnisse. Sie handeln jederzeit und vernigen über gute beutschreinisbes. Sie handen jedes-teilen im Interesse der Unternehmung und verlieren auch unter Zeitdruck den Überblick nicht. Die hohen Qualitätsstandards setzen Sie konsequent um und packen neue Aufgaben mit Elan an. Zudem gehen Sie aktiv auf andere zu, können angemessen kommunizieren und vermitteln eine wohlwollende Atmosphäre. Auch im Team beteiligen Sie sich an der Erarbeitung gemeinsamer Ziele und Sind bereit, von anderen Teammitgliedern zu Iernen. Sie arbeiten zwischen Montag und Sonntag in verschiedenen Schichten zwischen 07.30 und 23.00 Uhr und bringen ein hohes Mass an Flexi-bilität mit. Speziell zu beachten ist, dass der Betrieb im Sommer und im Winter jeweils drei Wochen Betriebsferien hat.

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



Ein nicht alltägliches Angebot...

Das Seminarhotel Spirgarten in Zürich-Altstetten ist ein renommierter und lebhafter Stadtbetrieb mit 43 Hotelzimmern, zwei Restaurants sowie zehn Konferenz- und Bankettsälen. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Oktober 2011 eine/n

Réceptionist/in

Sie bringen mit: Abgeschlossene Berufsausbildung, einige Jahre Erfahrung an einer Hotelréception, EDV-Kenntnisse (MS-Office, Protel von Vorteil), stilsicheres Deutsch, gute Englisch- und Fran-zösischkenntnisse, selbstständige und initiative Arbeitsweise, Team- und Begeisterungsfähigkeit.

Modernen Arbeitsplatz, zeitgemässe Anstellungsbedingungen, abwechslungsreiche, spannende und anspruchsvolle Arbeit, sorgfältige Einarbeitung und ein vielseitiges Gästeprofil.

Frau Nikola Fritz freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung (gerne auch per E-Mail an nikola.fritz@spirgarten.ch).



Am Lindenplatz | 8048 Zürich-Altstetten | Tel. 044 438 15 15 Telefax 044 438 15 38 | www.spirgarten.ch



Wir suchen auf Vereinbarung

Koch/Chef de Partie m/w

Sie sind teamorientiert, organisiert Sauber, sorgfältig und pünktlich Sie schätzen einen kollegialen Umgang in einem aktiven Team

Einsatzfreude und Ausdauer machen Sie zu einem wertvollen Mitarbeiter

Wohnmöglichkeit in Gehdistanz Saison- oder Jahresstelle Vielseitige Tätigkeit

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Landgasthof Seelust, Martin Hasen oder Thomas Hasen Wiedehorn, 9322 Egnach

STEINMATTLI

Wir sind ein modernes 4-Sterne-Ferienhotel mit einer lockeren Atmosphäre und 56 renovierten Zimmern. Ab kommender Wintersaison 2011/12 suchen wir noch einige motivierte Mitarbeiter:

Receptionist (m/w)

in Jahresstelle ab Oktober oder nach Vereinbarung

2 Servicefachangestellte

Saisonstelle Winter und Sommer

Koch

Saisonstelle Winter und Sommer

Sie haben eine Berufsausbildung, 1-2 Jahre Berufserfahrung, sind teamfähig, freundlich und haben Freude an Ihrem Beruf. Dann sind Sie bei uns richtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Steinmattli AG

Erik Smeenk & Anita de Kruijf Risetensträssli 10, 3715 Adelboden Tel: 033 673 39 39 direktion@hotel-steinmattli.ch www.hotel-steinmattli.ch



BELVOIRPARK

Das öffentliche Restaurant der Belvoirpark Hotelfach-schule ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonder-heiten an einmaliger Lage. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n:

Chef de partie à la carte/ Chef de partie Bankett

Sie bringen Kreativität, Teamgeist und eine grosse Portion Liebe zum Kochen mit. Nach erfolgreichem Lehrabschluss haben Sie 1 bis 2 Jahre Erfahrung gesammelt und sind nun bereit, diese zu erweitern.

Sie verstehen es, in einer nicht alltäglichen Position den Charme unseres Hauses mitzuprägen und in hektischen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren.

- Sie arbeiten teamorientiert und überzeugen durch Begeisterung und Qualitätsbewusstsein.
- So vielseitig wie Ihr Aufgabengebiet, so vielseitig gestaltet sich Ihr Arbeitstag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit
Foto an:

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF Herr Marius Casanova Assistent HR / Finanzen

Seestrasse 141 8002 Zürich 044 286 88 69

Wir freuen uns auf Sie!

Ausgetaucht

Kund wunderte sich – so eine merkwürdige Leiche hatte er in seiner gesamten Laufbahn noch nicht gesehen. Der Tote trug eine komplette Taucherausrüstung: Flossen, Anzug, Schnorchel und Taucherbrille. Was hatte das zu bedeuten? Der nächste See war immerhin einige Kilometer entfernt. Kommissar Wacker bückte sich zur Leiche und zerrieb eine Probe des Waldbodens zwischen den Fingern. «Der Boden ist verkohlt», murmelte er, «das heisst, ich weiss, was passiert ist! Der Taucher war

RÄTSELN SIE MIT!

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

- Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: http://get.beetagg.com
- 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/ausgetaucht

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



Deutsche Schweiz

durch schöne Reden geformt, sondern durch Arbeit und eigene Leistung» Wir suchen für unsere 7 Bergrestaurants Team-Mitglieder für die Wintersaison 2011/12 als Koch, Hilfskoch, Servicemitarbeitende, Kassenmitarbeitende SB

hast Spass am Umgang mit Menscher und sprichst fliessend Deutsch? Dann schick uns Deine Bewerbung!

Nr. 36 / Donnerstag, 8, September 2011

Wir sind ein **** Wellness-, Golf- & Semi-narhotel mit 120 Betten und einer gross-zügigen Wellnessanlage mit alpinem Solebad 34°C. Freundlichkeit und Quali-tät werden deshalb bei uns gross ge-schrieben. Wir begeistern unsere Gästel

Zur Unterstützung unseres engagierten Teams suchen wir per Anfang November oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine aufgestellte und motivierte

Gouvernante (d/e)

Wir erwarten eine Grundausbildung in der Hotellerie oder in der Hauswirtschaft oder Führungserfahrung in einer ähnli-chen Position. Sie sind flexibel, belastbar und möchten neue Erfahrungen sam-meln im Wellnessbereich?

Ausserdem suchen wir ab Mitte Dezember in Jahresstelle eine/n aufgestellte/n und motivierte/n

Chef de Rang (d/e)

Sie sind bestens ausgebildet, extrover-tiert, teamfähig und ein guter Verkäufer.

Masseur/in (d/e)

Masseur/in (d/e)
Unsere Badewelten werden von einem
breitgefächerten Angebot aus westlichen
und östlichen Wellnessanwendungen
abgerundet. Sie beherrschen sämtliche
klassischen Massagen und bringen Erfahrung in thailändischen Massagen mit?

Sind Sie interessiert und wollen Sie Ihre Gäste durch Freundlichkeit und Qualität begeistern? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.



Schwandstrasse 91, CH-6390 Engelberg Marion Vogel, Betriebsassistentin Tel. 041 637 18 22, Fax 041 637 43 21 www.waldegg-engelberg.ch

Hotel Restaurant Mexican Fiesta Manual KREUZ Rossil Hurden Gu Kultur und Gastlichkeit

Für Mexikanisches (Mexican Fiesta) & Argentinisches (Steakhouse Evita) Restaurant Hotel Bar in Bassersdorf (ZH)

sowie

Hotel Restaurant Drei Linden in Wetzikon (ZH)

und
Hotel Restaurant Rössil in Hurden (SZ)
und
Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rappeswil Jona (SG)
uchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes
Personal in Saison- und Jahresstellung:

Betriebsassistent (m/w) Frontofficemanager (m/w) Chef de Service (m/w) Sous Chef (m/w) Chef de Partie (m/w) Receptionist (m/w) Bardame/Service Chef de Rang (m/w) ServicemitarbeiterIn (m/w) Restaurationsfachfrau (m/w), 1 bis 3 Lehrjahre Zimmerdame

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Sepaullion, diverse erstklassige Restaurnats, urchiger Weinkeller, gepflegter und freundlicher Service, ausgezeichnete Küche, junges aufgestelltes Team, gute Infrastruktur, 365 Tage offen.

Sind Sie flexibel, motiviert, teamfähig und haben Freude am Beruf? Möchten Sie dazu beitragen unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:
Mail: info@rech-management.ch
RECH Management AG
Hurdnerstrasse 137, CH-8640 Hurden
Tel +41 78 603 82 06 Fax +41 55 416 21 90

Suisse romande

Nouveau restaurant à Gstaad recherche

Directeur/Gérant de Restaurant

- Dynamique, travailleur et motivé
 Flexibilité: prêt à travailler durant les vacances et riexionite: pret a travallier durant les vacances et jours fériés
 Prêt à mettre «la main à la pâte» tant au service qu'en cuisine
 Capable de résoudre des conflits et problèmes de façon indépendante
 Expérimenté dans la gestion d'un restaurant et du personnel de restauration

- Experimente dans la destion d'un restaurant et du personnel de restauration
 Capable d'éviter tous types de fraudes tant dans le service que les achats
 Expérience et formation suffisants pour obtenir l'autorisation d'exploiter un restaurant dans le canton de Berne
 Langues: anglais, allemand, français

- Responsabilités:

 Supervision des travaux de transformation et lancement du restaurant
 Gestion au jour le jour du restaurant
 Gestion des achats et du personnel de service et

- cuisine

 Gestion du chalet d'habitation du personnel

Conditions: salaire fixe de CHF 6000 et rémunération substantielle en fonction des résultats selon une formule de calcul définie à l'avance. Possibilité de logement à bas prix dans le chalet du personnel. Possibilité de travailler en tant que sous-directeur dans un autre restaurant du groupe durant les 4 mois de fermeture. Entrée en fonc-tion: dès octobre-novembre.

Envoyer sous chiffre 15323-7192 à htr hotelrevue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern

Anzère Spa & Wellness

Ouverture Décembre 2011 recherche

Son Responsable Opérationnel H/F

Ce Spa Manager H/F doit relever le challenge du lancement et de la réussite commerciale d'un établissement offrant piscine, wellness et soins.

Poste à pourvoir dès Novembre Expérience réussie de direction d'équipes et de gestion dans le secteur bains, spa, parc de loisirs, hôtellerie. Sens du contact et de la communication.

communication.
Parlant français et anglais –
allemand et autres langues
apprécié, Maitrise de la suite
MS Office.

Envoyez votre CV avec photo, références et prétentions salariales par e-mail à info@anzeresw.ch



L'hôtel- restaurant Lacotel à Avenches recherche de suite pour renforcer son équipe :

Réceptionniste

Français et Allemand parlé/écrit Connaissances de Fidélio et Micros souhaitées

Envoyer un dossier de candidature complet à Siffert Lacotel Sàrl, Rte de Salavaux, 1580 Avenches Tél. 026 675 34 44

Mitarbeiter suchen -Mitarbeiter finden www.hoteljob.ch

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr hotel revue – stellen revue / marché de l'emploi – immobilienrevue / marché d'immeubles

Der Stellen- und Immobiliermarkt 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

Chefredaktion / 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

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

Anzegentarir (pro min und spate) / tarri des annonces (par min et coonne):

Stellenrevue / marché d'emploi – Aus- und Welterbildung / formation initiale et continue

- Aus- und Welterbildung / Formation initiale et continue

- Als- und Welterbildung / Formation initiale et continue

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Stellenangebote / Demandes d'emploi

- Kaderrubrik / Turbique cadres / Tourismus

- CHF 1.80

- 4-farbig/quadri CHF 2.10

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)

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/quadri CHF 2.10

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

- Ausgabe / Numéro - Erscheint / Parution – Anzeigenschluss / Délai Nr. 37/2011 15. 9. 2011

22. 9. 2011

Nr. 38/2011

29. 9. 2011 26. 9. 2011

Nr. 39/2011

Nr. 40/2011 6. 10. 2011 3.10.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

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

Doppelnummern Numéros countés

Nr 27/28 / 772011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

Nr. 29/30 / 21.7.2011

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. 36 / 8. September 2011

Liegenschaften verkaufen - neu auch online www.htr.ch/immobilien

htr hotel revue

HESSER

Haben Sie einen Betrieb zu verkaufen - zu vermieten - oder suchen Sie einen Betrieb, wir sind die Drehscheibe für Hotels und Restaurants seit 35 Jahren

Hôtel, 30 chambres

future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

CONTACT

www.guinard.com info@swissrealestategroup.com

WANTED

Romantisches, kleines Bergbeizli im Grünen, welches wir zu zweit (Schweizer Ehepaar) bewirtschaften können. Wir sind mit Herz und Seele Gastgeber und suchen die Gelegenheit, unseren Traum zu leben und Ihr Objekt zu kaufen.

Zuschriften unter Chiffre 15350-7206 an htr hot revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

An grüner, ruhiger Lage zu vermieten schönes,

kleines Garni Hotel mit 11 Zimmern

Mit Restaurant und Pizzeria im Tel. 091 434 33 90

HESSER

Unternehmensberatung für Hotellerie & Restauration

interessante Betriebe z.B.: 3-Sterne Hotel in Davos

3-Sterne Hotel in bekanntem Ort im Oberengadin ***

3-Sterne Hotel mit 2'500 m² Bauland im Engadin

Gourmet-Restaurant

Landgasthof mit 50'000 m² Land im Weinland ZH

Suchen Sie einen anderen Betrieb geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien bekannt

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

Rte de Clouchèvre 30

Les Mayens de Bruson - Val de Bagnes/Verbier Appel à manifestation d'intérêt pour le choix d'un groupe-ment portant sur les études, le financement, la réalisation et la gestion d'un complexe touristique hôtelier, para-hôtelier et

La Commune de Bagnes et la société Téléverbier SA (les organisateurs) sont propriétaires, respectivement contrôlent, un site immobiller de 10 ha en zone à bâtir situé aux Mayens de Bruson sur la rive gauche de la Dranse, en face de la station de Verbier.

La Commune de Bagnes et Téléverbier souhaitent aménager ce site qui sera relié à Verbier par télécabine. Les organisateurs en-tendent favoriser un développement de qualité, respectueux de l'environnement et permettant exploitation touristique active et pérenne du site

Le présent appel a pour objet de <u>présélectionner</u> un ou des «**groupement(s)**» qui pourra(ont) se voir confier le développement, l'aménagement, l'équipement et l'exploitation du site dit «La Côt-May» dans le sens du cahier des charges établi à cet effet par les organisateurs.

Les groupements intéressés doivent réunir les compétences sui-

- d'un promoteur
- d'une équipe pluridisciplinaire (architecte, ingénieur civil, techniques)
- · d'un exploitant gestionnaire

La procédure de présélection n'aboutit pas à une attribution du projet. Les organisateurs négocieront dans une seconde phase avec le ou les groupements choisi(s) les accords qui fixeront les conditions de réalisation du projet.

La procédure est ouverte. Les dossiers d'appel peuvent être obtenus dès le 5 septembre 2011, à l'adresse suivante :

c/o Administration communale de Bagnes Rte de Clouchèvre 30 1934 Le Châble / CH

Les dossiers de candidature devront être déposés au plus tard le

Le cahier des charges peut être consulté sur les sites de la Commune de Bagnes (www.bagnes.ch) et de la société Téléverbier SA (www.televerbier.ch).

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

htr hotel revue