

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2011)
Heft: 37

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

htr hotel revue Nr. 37 / 15. September 2011

enubliert bnu-euA

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

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

htr hotel revue

Karriereplanung –
einfach gemacht
www.hoteljob.ch

Inhalt / Sommaire

Aus- und Weiterbildung.....	2
Kaderstellen.....	3-5
Tourismus.....	6
Deutsche Schweiz.....	6-9
Suisse romande.....	9
Svizzera italiana.....	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi.....	
Immobilien.....	12

Work Life Balance

Haben Sie nicht
auch die Nase voll,
von all den guten
Ratschlägen zur
gesunden Lebens-
weise rund um die
geflügelten Worte
der «work life
balance»?



Fotolia

Life Balance Marketing



YVONNE SCHUBERT
EXPERTIN FÜR NONVERBALE
KOMMUNIKATION UND
PHYSIOGNOMIE
WWW.YPSIOLOGIE.CH

Trotz Wellness-Weekend und wunderbaren Strandurlauben: Kommen wir nach Hause, sind kaum im Büro angekommen, fühlen wir uns bereits schon wieder ausgebrannt und frustriert. Was ist das? Dieses Gefühl, dass einem alles zu viel wird und man am liebsten gleich wieder zurückfliegen möchte, wo man gerade herkommt. Die Anforderungen in Job und Alltag haben in den letzten Jahren dramatisch zugenommen. Die hohe Belastung führt bei vielen Menschen zu dem Gefühl, überfordert zu sein, zu innerer Unruhe und zur Angst, dem nicht mehr standhalten zu können.

Die kleinen Dinge

Es sind die kleinen und einfachen Dinge, die wir uns im Gedächtnis rufen sollten,

um wieder mehr Zufriedenheit und Ausgleich erreichen und erleben zu können. Beginnen wir bei der Flut an E-Mails – überlegen Sie sich einmal wie viele Mails häufig hin und her gehen, nur um ein Mittagessen zu vereinbaren – ich habe es gezählt: Es sind bis zu zehn. Das ist unglaublich und verursacht nicht nur unnötigen Zeitaufwand sondern eben auch Stress. Rufen Sie Ihren Kollegen lieber wieder einmal mehr an. Sie werden sehen, es wirkt Wunder auch für die zwischenmenschliche Beziehung.

Setzen wir die Reihe mit der Informationsflut fort. Wenn Sie mit dem öffentlichen Verkehr fahren, nutzen Sie die Gelegenheit, wieder in Ruhe aus dem Fenster zu schauen und Ihrem Geist Entspannung zu gönnen, als noch mehr

Informationen durch Lesestoff oder andere Medien auf sich einwirken zu lassen. Ihr Körper wird es Ihnen danken. Des Weiteren sollten Sie probieren, am Abend vor 19 Uhr zu essen, wenn möglich eine leichte, warme und gut verdaubare Mahlzeit. Das Ergebnis – Sie schlafen besser und fühlen sich am Morgen fit und entspannt.

Freuen Sie sich

Kennen Sie das Gefühl, dass mit jedem Jahr des Älterwerdens, Sie den Eindruck haben, die Zeit vergeht immer schneller. Das verursacht zusätzlichen Stress in unserer Psyche, denn unweigerlich drängt sich der Gedanke auf – ich wollte doch noch so viel machen, so viel erleben und dieses und jenes Hobby aus-

probieren, mich weiterbilden, die Welt sehen. Auf der Suche nach Glück und dauerhafter Zufriedenheit geraten wir zunehmend unter Druck. Vermeiden Sie, sich selbst durchs Leben zu hetzen. Nehmen Sie sich ein Hobby, ein Reiseziel oder eine neue Sportart pro Jahr vor und geniessen Sie es. Kommen Sie mit sich als freudigem Menschen in Kontakt. Freude ist die Emotion, die für Ihr Selbstwertgefühl und damit für Ihre Zufriedenheit unendlich wichtig ist. Wenn wir uns freuen, gibt uns das gute Energie und wir reduzieren automatisch den oftmals selbstgemachten Stress. Seien Sie daher souverän. Passen Sie auf sich auf und beginnen Sie immer wieder etwas Neues. Lernen Sie aber auch zu akzeptieren, wenn es nicht mehr geht.

Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

Alle Netzwerkpartner unter:
www.hotelleriesuisse.ch Rubrik Beratung «Beraternetzwerk»

CURAVIVA.CH

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

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

10420-5531



Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelieriesuisse.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 (0)13 370 43 01
weiterbildung@hotelieriesuisse.ch



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!

Hauswirtschaft

Position	Region	Job-Code
Gruppenleiter/-in Restauration 80–100 %	Region Basel	J33896
Assistant Executive Housekeeper	Region Oberwallis	J33519
Gouvernante	Region Zürich	J33907
Hotelfachassistentin	Region Zürich	J33803

Marketing/Verkauf/KV/IT

Position	Region	Job-Code
Sachbearbeiter Einkauf 80 %	Region Basel	J33824
Veranstaltungs- & Eventkoordinator	Region Zentralschweiz	J33804
Event Sales Manager	Region Zentralschweiz	J33863
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J33908
Hotel Account Manager	Region Zürich	J33862
Finanzcontroller	Region Zürich	J33916
IT-Fachmann/-Fachfrau	Region Zürich	J33914
Market Manager	Region Zürich	J33542
Account Manager Hotels	Region Zürich	J33412
Account Manager Hotels	Region Zürich	J33413
Coordinator Hotels Switzerland	Region Zürich	J33411

Beauty/Wellness/Fitness

Position	Region	Job-Code
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J33852
Fitnesstrainer 60–100 %	Region Zentralschweiz	J33847

Bäcker-Konditoren

Position	Region	Job-Code
Chef Pâtissier	International	J33864

Diverses

Position	Region	Job-Code
Assistentin für ein internat. Transportunternehmen	Region Basel	J33825
Leiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33814

Hotel & Gastro formation
by Hotel & Gastro Union
Gastronomie und Hotellerie



Planen Sie Ihre Karriere mit uns

Wir führen Sie zu eidgenössischen Fachausweisen und Diplomen

• Lehrgang auf die Berufsprüfungen für

- Beginn jährlich März – Chetkoch/köchin
 - Bereichsleiter/in Restauration
 - Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Beginn Januar 2012 – Chef de Réception

• Lehrgang auf die Höheren Fachprüfungen für

- Beginn Juni 2012 – Küchenchef/in
- Leiter/in Restauration
- Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Profitieren Sie von Vergünstigungen durch den Gesamtarbeitsvertrag im Schweizer Gastgewerbe.

Ausbildungskurse für Berufsbildner/in (Lehrmeisterkurse)

4 x jährlich: Januar, Juni, September, Oktober

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne!

Hotel & Gastro formation | Eichistrasse 20 | 6353 Weggis
| Telefon +41 (0)41 392 77 09 | Fax +41 (0)41 392 77 70
| hbt.hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Diverses

Position	Region	Job-Code
Kurs- und Schulungsleiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33815
Steward	Region Zürich	J33869
Personalassistent/-in	Region Zürich	J33525
Tourant/-e	ganze Schweiz	J33821

Express-Stellengesuche

1	2	3	4	5	6
B2117	Administrative Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	D/E
B2354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	D/F/E
B1893	Front Desk Manger, Asst. Hotel Director	52	CH	per sofort	D/F/E
B2172	Front- oder Backoffice 60–80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D/F/E
B2217	interessante Tätigkeit im Hotelfach	58	CH	per sofort	D/F/E
B2175	Kaderposition Gastronomie	41	AT	per sofort	D/E
B2178	Küchenhilfe	28	HU	per sofort	D
B2210	Management	46	CH	per sofort	D/E
B275	Marketingassistentin / Betriebsassistentin	29	CH	per sofort	D/F/E/ES
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D/F/E/ES
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	D/E
B2164	Service, Hauswirtschaft, Arbeit in der Küche	19	CH	per sofort	D/F/E
B133	Sous Chef / Chef de partie	43	DE	per sofort	D/E
B1753	Tourismus	28	HU	per sofort	D/F/E/HU
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie und Gastronomie	30	DE	per sofort	D/F/E/CN

1 Referenznummer – Numéro des candidats

4 Nationalität – Nationalité

2 Beruf (gewünschte Position) – Profession (Position souhaitée)

5 Eintrittsdatum – Date d'entrée

3 Alter – Age

6 Sprachenkenntnisse – Connaissances linguistiques

Stand per 12.9.2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteljob.ch



Wir suchen per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung einen

Leiter/in Berghotel Trübsee

Als Leiter/in Berghotel Trübsee sind Sie dem Direktor Hotels & Restaurants Titlis Rotair unterstellt und in erster Linie für das operative Tagesgeschäft verantwortlich. Sie sind der geborene Gastgeber und haben Erfahrung in der Führung eines Kleinhotels (37 Zimmer, ca. 30 Mitarbeitende). Zudem erledigen Sie problemlos alle anfallenden administrativen Aufgaben. Dabei werden Sie von der zentralen Verwaltung von Titlis Rotair unterstützt. Sie kennen sich im Bereich Systemgastronomie und Bankette/Events aus und sprechen nebst Deutsch und Englisch von Vorteil noch weitere Fremdsprachen.

Interessiert? Gern informieren wir Sie über die Details dieser abwechslungsreichen und vielseitigen Jahresstelle. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an unsere Personalabteilung: **Titlis Rotair**, Sandra Waser, Leiterin Personal, Poststrasse 3, 6390 Engelberg, 041 639 50 53, www.titlis.ch / hr@titlis.ch

TITLIS ENGELBERG LUZERNE SWITZERLAND

15748-7244



Tavolago – Gastronomie zu Wasser & Land

Als Tochtergesellschaft der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) verwöhnt die Tavolago AG ihre Gäste nebst der Gastronomie «zu Wasser» auch «zu Land» in 8 Betrieben und bei Caterings. Zu den gastronomischen «Leuchttürmen» zu Land gehören: Caterings und Grossanlässe, das LUZ Seebistro, die Bistros Brunnen und Flüelen sowie die Mensa HLSU. Als offizieller Gastronomiepartner garantieren wir auch den Gästen der SwissLife Arena und der Messe Luzern einen optimalen kulinarischen Genuss. Für die Organisation und Durchführung von Caterings und Anlässen suchen wir per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine

Leitung Event- & Cateringküche (m/w)

100%

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:

In dieser spannenden Tätigkeit sind Sie die Koordinations- und Ansprechperson im Bereich Küche für alle Caterings und Grossanlässe. Sie gestalten und kalkulieren das kulinarische Angebot, sind für die Warenkosten verantwortlich, planen den Mitarbeiter- und Materialbedarf und organisieren die gesamte Logistik. Dabei arbeiten Sie intern eng mit diversen Schnittstellen zusammen und koordinieren Ihre Anliegen selbstständig. Vor Ort tragen Sie die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Ablauf in der Küche und eine konstant hohe Qualität der Speisen. Sie beteiligen sich bei der Weiterentwicklung der Abteilung, helfen mit bei der Angebotsgestaltung und optimieren Prozesse und Abläufe.

Unser Anforderungsprofil:

Sie sind zwischen 26 und 40 Jahre alt und haben nach Ihrer erfolgreich abgeschlossenen Kochlehre einige Jahre Erfahrungen in der Küche, vor allem auch im Cateringbereich, sammeln können. Möglicherweise verfügen Sie gar über einen Abschluss einer Hotelfachschule. Als junge, flexible und umsetzungsstarke Persönlichkeit sind Sie es sich gewohnt, Planungsaufgaben zu erledigen und Ihre Führungsaufgaben wahrzunehmen. Zudem bringen Sie einen Führerschein, sehr gute Deutschkenntnisse sowie gute PC-Anwenderkenntnisse mit. Sie üben Ihren Beruf mit Begeisterung aus und sind gewillt den Bereich «Catering» bei der Tavolago weiter voranzubringen. Dank Ihrem unternehmerischen Handeln und Denken, Ihrem hohen Qualitätsbewusstsein und Ihrem grossen Organisationstalent können Sie die Ansprüche der Kunden und der Unternehmung übertreffen.

Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe, in einer Funktion, die noch Handlungs- und Gestaltungsspielraum offen lässt. Die Tavolago AG als dynamische Gastronomieunternehmung bietet ein gutes Arbeitsklima in einem jungen und aufgestellten Team. Als Mitarbeiter profitieren Sie dabei von zeitgemässen Anstellungsbedingungen und interessanten Lohnnebenleistungen.

Wollen Sie sich gemeinsam mit uns weiterentwickeln? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette und aussagekräftige Bewerbung mit Foto per Post oder E-Mail.

Tavolago AG

Reto Fries, Leiter Corporate Services
Werfestrasse 5, 6002 Luzern
personal@tavolago.ch
www.tavolago.ch



15678-7228

Verkaufschef/in Gastronomie



Ihr Schritt in die Zukunft?

Verkaufschef/in Gastronomie

per 1. Januar 2012

Ihr Aufgabengebiet

Sie führen eine Gruppe von Verkaufsstellen unserer Gastronomie. Im Mittelpunkt steht der Dienst am Kunden und ein täglich frisches und qualitativ hochstehendes Angebot. Sie sind verantwortlich für die Bewirtschaftung von Nettoumsatz, Marge, Personalkosten und beeinflussbaren Betriebskosten. Sie betreiben ein effizientes Controlling und sind zuständig für die Budgetierung.

Sie sind zuständig für die Förderung des Kaders und der Mitarbeitenden, führen Führungs- und Personalgespräche und kontrollieren die Einhaltung von Vorschriften und Zielen. Sie überwachen die Qualitätsicherung und fördern die Warenfrische. Lebensmittel Sicherheit und HACCP-Richtlinien sind Ihnen vertraut. Sie stellen den Informationsfluss sicher und nehmen an den Marktleitungen teil.

Sie unterstützen die Verkaufsförderung und stellen die administrativen Prozesse sicher. Zudem leiten Sie selbstständig Projekte und bringen diese zielorientiert und fristgerecht zum Abschluss.

Unsere Anforderungen

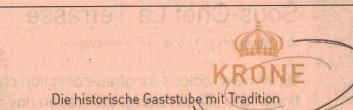
- Höhere Fachprüfung bzw. Eidg. Diplom
- Betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- Mehrjährige Führungsverantwortung in ähnlicher Position
- Kenntnisse in der Systemgastronomie
- Hohe kommunikative Kompetenz: Begeisternd, organisierend, koordinierend, steuernd, fördern
- Gute schriftliche Deutschkenntnisse und mündl. Französischkenntnisse
- Erfahrung im Projektmanagement

Wir bieten

Details zu dieser spannenden, vielseitigen Kaderposition und die interessanten Anstellungsbedingungen erläutern wir gerne in einem persönlichen Gespräch.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Chiffre 171477, Prospective Media Services AG
Hofackerstrasse 32, CH-8032 Zürich

15576-7224



Seit 17 Jahren führt die Stiftung Arbeitskette erfolgreich Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich und bietet rund 100 Menschen mit einer Leistungsberechtigung einen herausfordernden Arbeitsplatz.

Im Frühjahr 2012 erweitern wir unsere Betriebe um das charmante, historische und gepflegte **Restaurant Krone** (mit 60 Innenplätzen und 100 Aussenplätzen) in Zürich-Altstetten.

Zur Umsetzung dieses spannenden Konzeptes suchen wir

auf März 2012 oder n. V. eine/n **Gastgeber/in mit Herzblut** (Betreibesleiter/in 100%),

der/die sich voll und ganz mit «seinem/Ihrem» Betrieb identifiziert und den direkten Gästekontakt seine Passion nennt.

Ihre hohe Fach- und Sozialkompetenz ist für unsere Gäste und Mitarbeitenden vom ersten Moment an spürbar. Als versierte/r Gastronom/in motivieren und führen Sie Ihr Team unter Berücksichtigung der wirtschaftlichen und sozialen Zielsetzungen. Sie sind bereits in der Eröffnungsphase stark eingebunden und helfen in der Planung des Gesamtangebotes mit. Das Tagesgeschäft organisieren Sie mühelos. Als ausgesprochen front-orientierte Persönlichkeit verstehen Sie es, Ihre gastronomische Begeisterung, das unternehmerische Interesse und die soziale Herausforderung in Einklang zu bringen.

Zudem suchen wir auf April 2012 oder n. V. eine/n **Küchenchef/in mit Herzgeiz** (Bereichsleiter/in 100%),

mit Herz für die gepflegte regionale Küche. Sie sind eine Persönlichkeit mit vielen Ideen und mit Phantasie, mit feinem Geruchs- und Geschmackssinn und mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Sie stecken sich ehrgeizige kulinarische Ziele und begeistern Ihre Gäste und Ihre Mitarbeiter/innen mit einzigartigen Kreationen und mit Ihrem Flair für modern interpretierte historische Gerichte.

Haben Sie eine Grundausbildung im jeweiligen Bereich und sich laufend weitergebildet? Verfügen Sie über Führungserfahrung in einer vergleichbaren Position und ausgewiesene hohe Sozialkompetenz? Haben Sie bereits einmal beim Aufbau eines neuen Betriebes mitgewirkt? Sie sind eine offene, herzliche Person, die über eine gesunde Portion Humor verfügt? Sprechen Sie Schweizerdeutsch und haben mündliche Englischkenntnisse? Dann sind Sie unsere Frau/unser Mann!

Wir sind ein sozial engagierter Arbeitgeber mit einem motivierten und lebendigen Team. Wir bieten Ihnen dem Verantwortungsbereich entsprechende Kompetenzen, viel eigenen Gestaltungsspielraum zur Erreichung unserer Zielsetzungen und attraktive Arbeitszeiten (Schichtbetrieb).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto bis am 7. Oktober 2011 an: Stiftung Arbeitskette, Alain L'Allemand, Baslerstrasse 30, 8048 Zürich. Weitere Informationen zur Stiftung Arbeitskette finden Sie unter www.arbeitskette.ch

15740-7226



Stellenangebote

Swiss Deluxe Hotels.com
Committed to quality and individuality

Marché d'emploi



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter. Heute pflegen wir unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion in der Collection mit 4 führenden Häusern der Schweiz.

Wir bieten einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potenzial für engagierte, initiative Persönlichkeiten als:

Reservations Manager

ab 1. Oktober 2011 oder nach Vereinbarung

Concierge

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Kongress & Event Assistentin

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Sous-Chef La Terrasse

ab 1. November 2011 oder nach Vereinbarung

Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch/jobs finden Sie alles Weitere. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



RAUM FÜR VISIONEN



Seit über hundert Jahren gehören wir zu den besten Adressen der Luxushotellerie an den eindrücklichsten Orten der Schweiz; und das nicht allein für unsere Gäste sondern auch für Sie, als Mitarbeiterin oder Mitarbeiter.

Unsere Traditionen, echte Gastfreundschaft und das permanente Streben nach Perfektion führen uns gemeinsam in eine erfolgreiche Zukunft.

Im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa bieten wir einen innovativen, einzigartigen Arbeitsort mit Potential für eine engagierte, initiative Persönlichkeit als:

Director of Sales w/m

Ihre Aufgaben:

Ihnen obliegt die direkte Führungsverantwortung des Sales Bereichs sowie die aktive Unterstützung der Direktion und des VP Sales & Marketing in den Bereichs Hotel Marketing und PR. Dies beinhaltet die Mithilfe bei der Entwicklung, Planung und Umsetzung der Verkaufs- und Promotionsstrategie des Hotels sowie der übergreifenden Strategie der Victoria-Jungfrau Collection. Sie bearbeiten aktiv den Schweizer Markt und betreuen ausgewählte Key Accounts sowie europäische Märkte für die Victoria-Jungfrau Collection.

Ihr Anforderungsprofil:

Sie bringen mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position mit und kennen die nationalen und europäischen Märkte im Bereich der Luxushotellerie. Sie überzeugen mit ausgewiesenen Führungs- und Verkaufserfolgen und können Verkaufsstrategien 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, Französisch und Englisch sind eine Selbstverständlichkeit für Sie.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und spannende Herausforderung geweckt? Unter www.victoria-jungfrau-collection.ch finden Sie alle weiteren Informationen zum Unternehmen.

Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto richten Sie bitte direkt an:

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa
Herr Philip Schneider, Leiter Human Resources
Höheweg 41, 3800 Interlaken
Telefon 033 828 28 28
hr@victoria-jungfrau.ch
www.victoria-jungfrau.ch



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 und Tat zur Seite.

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

Bentom AG
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
Mitglied Schweizerische Maklerkammer SKM



Panoramahotel vor den Toren der Stadt St. Gallen

ermöglicht

kreativem, unternehmerischem Pächterpaar

per 1. Februar 2012, oder nach Vereinbarung, eine Zukunft in die Selbständigkeit.

Das Ausflugs-/Seminarhotel Säntisblick in Abtwil mit 12 Zimmern, 2 Restaurants (ca. 120 Plätze), Seminarräumen, Sonnenterrasse und Biergarten liegt in ruhiger, ländlicher Gegend mit ca. 50 Parkplätzen. Die kürzlich erneuerte Küche und der Gastrobereich bieten eine sehr moderne Infrastruktur die es ermöglichen, an die Tradition des Betriebes anzuknüpfen unter Berücksichtigung dessen Lage. Das Inventar wird kostenlos zur Verfügung gestellt.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Bergblick Immobilien AG, Grimm 27, 9030 Abtwil

15560-7226

GAMMACATERING®

GAMMA CATERING plant und realisiert zuverlässige und kompetent unvergessliche kulinarische Erlebnisse im passenden Ambiente. Die massgeschneiderten Konzepte setzt Gamma Catering mit handwerklicher Perfektion, Innovation und leidenschaftlichem Gasgeberum detailorientiert und verlässlich um.

Zur Ergänzung unseres Teams am Hauptsitz in Hünenberg (ZG) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

ANLASSLEITER/IN

In dieser Funktion fragen Sie die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf der Caterings von der Detailplanung über die Durchführung bis hin zum Rücktransport an den Hauptsitz. Für unsere anspruchsvollen Kunden sind Sie während des Anlasses Ansprechperson und Troubleshooter zugleich. Um der herausfordernden Aufgabe gerecht zu werden, bringen Sie eine solide Ausbildung einer Hotelfachschule, Erfahrung in der Serviceleitung sowie gute organisatorische Fähigkeiten mit. Diese benötigen Sie, um den Auf- und Abbau zu koordinieren, das Service-Team zu führen und auf Unverhörgesenes rasch und situationsgerecht reagieren zu können. Sie scheuen sich nicht, selber anzupacken, schätzen unregelmäßige Arbeitszeiten und sind mobil.

Wenn Sie sich mit den Aufgabenstellungen identifizieren können, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Silvia Thalmann gerne zur Verfügung.

GAMMA MANAGEMENT AG

Silvia Thalmann, Personalverantwortliche, Industrie Bösch 43, 6331 Hünenberg, Telefon +41 41 784 22 15, Fax +41 41 784 22 10, s.thalmann@gammamanagement.ch

15560-7227



familiär geführtes Erstklasshotel mit 70 Betten und Gourmet-Restaurant "Le Bistro" sucht auf kommende Wintersaison einen jungen und kreativen:

Küchenchef

in Jahresschleife sowie einen
Saucier

In Frage käme auch ein best ausgewiesener Koch, der sich diese Stelle zutraut. Logis auf Wunsch im Hause.

Senden Sie Ihre Bewerbungen an:

Hotel Cristallo, 7050 Arosa,
Tel. 081 378 68 68 oder an
hotel@cristalloarosa.ch



Direkt im Herzen des beliebten Ferienortes Arosa auf 1800 Metern Höhe bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellnessangebot. Wir suchen Sie zur Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab ca. Mitte November 2011 einen engagierten, motivierten, einsatzfreudigen und aufgestellten

KÜCHENCHEF (m/w)

in Jahresschleife, welcher zusammen mit dem gesamten Küchenteam unsere anspruchsvollen Feriengäste vom In- und Ausland kulinarisch aufs höchste verwöhnen möchte.

Haben Sie bereits Erfahrung als Küchenchef oder Sous-Chef in der Vier- oder Fünfsterne-Saisonhotellerie im In- und Ausland gemacht? Kennen Sie sich mit dem Schweizer Lebensmittel- und Hygienegebot aus? Können Sie sich vorstellen ein elfköpfiges Küchenteam zu führen und zu motivieren? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Sie!

Wir sind ein junges und dynamisches Team und bieten Ihnen die Möglichkeit sich und Ihre Ideen einzubringen und somit die Zukunft unseres Hauses aktiv mitzugestalten.

Mehr über unser Sporthotel und die Tschuggen Hotel Group erfahren Sie unter www.valsana.ch. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an: Daniel Durrer-Fässler, Direktion.



CH-7050 Arosa
Tel. +41 081 378 63 64, Fax +41 081 378 63 64
www.valsana.ch, info@valsana.ch

MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

BEREST GRUPPE

Hotels & Gastronomie

Wir sind eine erfolgreiche Verwaltungs- und Management-Gesellschaft für gastronomische Betriebe in der Deutschschweiz.

Für das renommierte und über die Region Basel hinaus bekannte Restaurant Schloss Bottmingen BL suchen wir per sofort einen

Stv. Küchenchef

der die Küchenbrigade aktiv mit leitet und zu Höchstleistungen motivieren kann.

Zusammen mit dem engagierten Team betreuen Sie unsere anspruchsvollen Gäste dieses traditionellen Hauses (15 Punkte Gault Millau)

mit dem edlen Speiserestaurant Schlossgarten und den verschiedenen historischen Räumlichkeiten für Hochzeiten und Bankette.

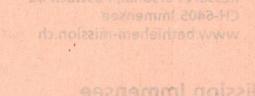
Als versierte Kochpersönlichkeit wollen Sie unsere Gäste mit einer abwechslungsreichen Küche in hochstehender Qualität begeistern.

Sie sind dynamisch und zählen Durchhaltewillen, Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Denken zu Ihren Stärken.

Wir erwarten für diese Position einen Fachmann mit Führungserfahrung. Der Bereitschaft für Ihr grosses Engagement stehen interessante Verdienstmöglichkeiten und ein tolles Team gegenüber.

Wer wagt gewinnt! Rufen Sie mich an unter 061 228 95 55 oder senden Sie mir direkt Ihre Unterlagen mit Foto:

Roland Högger
BEREST AG
Thannerstrasse 30
4054 Basel
r.hoegger@berest.com
www.berest.com



GAMAG MANAGEMENT AG

HOTELS & RESTAURANTS

Im Herzen der Luzerner Altstadt befindet sich das unter Denkmalschutz stehende Musik-Restaurant Stadt Keller.

Über die Sommermonate finden für Touristen Original Swiss Folklore Shows mit traditionsreichen Schweizer Sitten und Bräuchen statt. Die Wintermonate gehören voluminös dem Liebhaber der legendären Stadt Keller-Konzerte, mit Schweizer Mundartrock, Pop-, Blues- und Jazzkonzerten. Der Stadt Keller ist ebenso Fasnachtshochburg in Luzern.

Für diesen abwechslungsreichen und interessanten Betrieb suchen wir per 1. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Für die Betreuung unserer internationalen Gäste stellen wir uns eine aktive, aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit vor, welche stark frontorientiert ist.

Sie sind mindestens 30 Jahre alt und haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, das Wittepädat oder eine Hotelfachschule absolviert. Zudem verfügen Sie über Führungserfahrung aufgrund einer Kadertätigkeit in einem lebhaften Betrieb und sprechen fließend Englisch.

Neugierig? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Herrn Wolfgang Gehrig, Geschäftsführer/CEO (w.gehrig@gamag.ch).

Habsburgerstrasse 22 Tel. +41 (0)41 227 30 10 www.gamag.ch
6002 Luzern Fax +41 (0)41 227 30 20 info@gamag.ch

15730-7232

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

Wir suchen ab Frühling 2012

Indischen Spezialitätenkoch

z. Hd. Restaurationsbetriebe
JungfrauJoch und Eigergletscher
Martin Soche
3823 Eigergletscher

15562-7221



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL

Gourmet Restaurant

Wintersaison im Unesco-Gebiet «Aletsch», ideal für Wintersport!

Wir suchen ab dem 15. Dezember bis ca. 10. April 2012 folgende Mitarbeiter/innen:

**CHEF DE PARTIE – TOURNANT
COMMIS DE CUISINE
SERVICEFACHANGESTELLTE (w)**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart, Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49.

www.walliser-spycher.ch
E-Mail: mail@walliser-spycher.ch

15746-7240

Die Gastronomiegruppe



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

Für das von uns im Auftrag geführte

Restaurant uniTurm

Rämistrasse 71 – 8006 Zürich

suchen wir per Mitte Oktober 2011 eine/n

Service-Mitarbeiter/in

Das Restaurant uniTurm, bestehend aus einem Restaurant mit 70 Plätzen und zwei Seminarräumen mit je 15 Plätzen, bietet seinen Gästen einen attraktiven Treffpunkt. Die Küche bietet einerseits ein à la carte-Angebot, welches aus einem täglich wechselnden Fleisch-, einem Fisch- sowie einem «Wellness»-Menü besteht, und andererseits verschiedene Bankettmenüs.

Ihre Aufgabe: Sie sind in Ihrer Funktion für die Beratung und Betreuung unserer Gäste, das selbständige Führen einer Servicestaff mit Einzelinkasso sowie das Abrechnen der Tageseinnahmen zuständig. Zusätzlich führen Sie mit unseren Gästen Anlassbesprechungen durch und haben Freude an der Organisation von exklusiven Abendveranstaltungen. Auch die Erstellung der Mise ein place, das Erledigen von Reinigungsaufgaben im Restaurant sowie die Einhaltung der Arbeitssicherheitsrichtlinien gehören zu Ihren Aufgaben. Sie arbeiten zwischen Montag und Samstag an 5 Tagen vorwiegend mit Zimmerstern. Jedoch sind Sie bei Spezialanlässen jederzeit flexibel einsatzbereit. Speziell zu erwähnen ist, dass der Betrieb während 3 Wochen im Sommer und 2 Wochen im Winter geschlossen bleibt.

Ihr Profil: Wir wünschen uns eine kommunikative, verantwortungsbewusste und selbständige Gastegeberpersönlichkeit mit entsprechender Ausbildung in der Gastronomie. Zudem haben Sie hohe Qualitätsansprüche, sind leistungsbereit und flexibel. Unter Arbeits- und Zeitdruck arbeiten Sie ruhig und effizient, finden kreative Ansätze zur Problemlösung und sind an neuen Aufgaben interessiert. Sie kommunizieren stets angemessen und vermitteln eine positive Atmosphäre. Im Weiteren fordern Sie durch Ihren Einsatz die Zusammenarbeit und Weiterentwicklung des Teams.

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

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

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.**ZFV-Unternehmungen**

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich

T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 06

**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 die richtige Person.

Gerne erwarte ich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen:

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



Die Davos Klosters Bergbahnen AG ist ein Saisonbetrieb in den herrlichen Bündneralpen. Neben einem abwechslungsreichen und imposanten Skigebiet bieten wir unseren Gästen auch 1'500 Hotelbetten.

Für die **Marketingabteilung** der Davos Klosters Mountains suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n verantwortungsbewusste/n

Key Account Manager m/w

In dieser spannenden Funktion sind Sie für die Betreuung, Aquirierung und Bearbeitung der Kernmärkte und Key-Account Kunden der Davos Klosters Bergbahnen AG zuständig.

Für diese verkaufsoorientierte Aufgabe setzen wir Verkaufserfahrung im Tourismus, ein intaktes Netzwerk, Durchsetzungskompetenz sowie fundierte Branchenkenntnisse voraus. Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre sowie Weiterbildung im Bereich Marketing und/oder Verkauf. Verhandlungen auf Englisch sind für Sie eine Selbstverständlichkeit, zudem überzeugen Sie durch ausgezeichnete Organisations- und Koordinationsfähigkeiten sowie Ihre ausgewogene Persönlichkeit.

Möchten Sie diese abwechslungsreiche Aufgabe annehmen? – Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung.

Davos Klosters Bergbahnen AG
Yves Bugmann
Brämabüelstrasse 11
7270 Davos Platz
yves.bugmann@davosklosters.ch

Wir suchen

nach Vereinbarung für das **Restaurant Red-Box** mit Selbstbedienung in Nesselbach AG folgende Mitarbeiter:

Chef de Rang, Leitung Service/Teilproduktion 100% Service und Lebensmittelverkauf mit Ausbildung für Allroundproduktion 50% und mehr

1 Servicefachfrau 100% sowie 1 Koch 100% für das Hauptgeschäft Lohren in Fischbach-Göslikon AG

Unsere Anforderungen an Sie:

Abgeschlossene Berufslehre im Service- oder Lebensmittelbereich, Alter 20 bis 30 Jahre. Sie sind kreativ interessiert, leistungsbereit, belastbar und selbständiges Arbeiten gewohnt. Sie sprechen perfekt Deutsch und sind teamorientiert.

Wir bieten:

Zeitmässige Anstellungsbedingungen sowie ein dynamisches und familiäres Arbeitsumfeld in einem modernen Betrieb. Sind Sie interessiert? Nutzen Sie Ihre Chance. Bei uns haben Sie eine sichere Zukunft. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

**Restaurant Lohren
Handels GmbH Hr. Schmid
Schulstrasse 1
5525 Fischbach-Göslikon**

Sie sind eine kreative Köchin, eine kreative Koch, die/der unsere Gäste kulinarisch verwöhnt.

Zur Unterstützung unseres kleinen Küchenteams suchen wir auf den 15. November 2011 oder nach Vereinbarung eine/jenen

Köchin/Koch RomeroHaus (80% - 100%)

Das RomeroHaus ist unser Tagungs- und Bildungszentrum in Luzern und arbeitet unter dem Leitsatz «Welten verbinden». Hier führen wir Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste.

Ihre Aufgaben

- Die Zubereitung interkultureller, kreativer, saisonaler und kindergerechter Menüs
- Kalkulation, Menüplanung, Einkauf
- Bereichsübergreifende Zusammenarbeit
- Reinigungs- und Abwaschaufgaben

Sie bringen mit

- Ausbildung und Erfahrung als Köchin / Koch
- Freude am Beruf
- gute MS Office Anwender-Kenntnisse
- Selbständigkeit
- Teamfähigkeit und Aufgeschlossenheit

Wir bieten Ihnen

- eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit
- flexible Arbeitszeiten, vorwiegend tagsüber
- zeitgemäss Anstellungsbedingungen

Waltraud Christon, Leiterin Verwaltung und Gastbereich, RomeroHaus Luzern, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte: 041 375 72 00.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Senden Sie diese bitte an:

**Bethlehem Mission Immensee
Ressort Personal, Postfach 62
CH-6405 Immensee
www.bethlehem-mission.ch**

Bethlehem Mission Immensee

KANTONALE PSYCHIATRISCHE DIENSTE

In den Kantonalen Psychiatrischen Diensten (KPD) sind die Einrichtungen der öffentlichen psychiatrischen Versorgung zusammengefasst. Die Psychiatrische Klinik in Liestal, die Externen Psychiatrischen Dienste mit drei Ambulatorien und zwei Tageskliniken, der Kinder- und Jugenddienst mit drei Polikliniken und der Psychiatrische Dienst für Abhängigkeitserkrankungen mit drei Beratungsstellen. Ebenfalls zu den KPD gehören die Wohnheime Windspiel und Wägwieler sowie Beschäftigungs- und Werkstätten für Menschen mit psychischer Behinderung. Insgesamt engagieren sich in den KPD rund 900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Leiterin/Leiter Hauswirtschaft

(Beschäftigungsgrad 100%)

Wir wenden uns an eine diplomierte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HF/einen diplomierten hauswirtschaftlichen Betriebsleiter HF oder eine Absolventin/einen Absolventen von Advanced Studies in Facility Management mit Berufs- und Führungserfahrung.

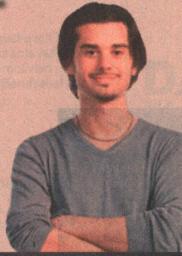
Zusammen mit rund 50 Mitarbeitenden sind Sie für ein gepflegtes, einladendes Erscheinungsbild unserer Häuser und Räumlichkeiten verantwortlich. Darüber hinaus bringen Sie neue Ideen ein und entwickeln Ihren Bereich laufend weiter - immer mit dem Fokus auf Qualität, Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Der eigentliche Schwerpunkt der Funktion bildet die Unterhalts- und Grundreinigung in sämtlichen Gebäuden. Zudem stellen Sie mit Ihrer Fachkompetenz im Textilbereich und in Zusammenarbeit mit der externen Wäscherie die Wäscheversorgung für die gesamten Psychiatrischen Dienste sicher. Als ausgewiesene Fachperson sind Sie für die Ausbildung der Lernenden sowie für die Begleitung der Praktikantinnen und Praktikanten in Ihrem Bereich zuständig.

Wir bieten eine vielfältige, interessante Aufgabe in einem aktiven und zukunftsgerichteten Unternehmen mit interessanten beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten, Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie fortgeschrittenen Anstellungsbedingungen. Sind Sie eine engagierte Persönlichkeit, welche über Kreativität, Organisationsgeschick sowie Durchsetzungskompetenz verfügt? Und wenn auch unternehmerisches Denken und Handeln zu Ihren Stärken zählt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Markus Schweri, Leiter Hotelerie, 061 927 70 61. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: Kantonale Psychiatrische Dienste, Personaldienst, Biennentalstrasse 7, 4410 Liestal, Telefon 061 927 70 11, www.kpd.ch.

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	Region	Job-Code
Gastgeber	Region Bern	J33399
Leiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33828
Kurs- und Schulungsleiter/-in Weiterbildung	Region Bern	J33827
Verantwortlicher Gastronomie	Region Bern	J33391
Produktionsleiter/Küchenchef	Region Bern	J33393
Geschäftsführer/-in	Region Bern	J33389
Direktionsassistent/-in	Region Ostschweiz	J33817
Direktionsassistent/-in	Region Zentralschweiz	J33395
Pächterpaar	Region Zürich	J33538
Geschäftsführer	Region Zürich	J33841

Reception/Reservation

Position	Region	Job-Code
Réceptionist/-in 60-80%	Region Basel	J33895
Empfangsmitarbeiter	Region Bern	J33819
Chef de réception	Region Bern	J33392
Reservationsmitarbeiter/-in	Region Bern	J33823
Rezeptionsmitarbeiter/-in	Region Graubünden	J33813
Praktikant Front Office	Region Oberwallis	J33518
Chef de reception	Region Ostschweiz	J33816
Telefonistin / Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J33414
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33842
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33912
Nachtpforter Aushilfe	Region Zürich	J33919
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33892
Front Office Shiftleader	Region Zürich	J33890
Front Office Manager	Region Zürich	J33536
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33537
Receptionspraktikant/-in	Region Zürich	J33800
Nachtpforter Aushilfe ca. 20%	Region Zürich	J33887
Réceptionist/-in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J33878
Réceptionist/-in	Region Zürich	J33873
Rezeptionsmitarbeiter/-in	Region Zürich	J33846
Mitarbeiter/-in Hotelreservation	Region Zürich	J33859
Réceptionist/Réceptionistin	Region Zürich	J33858
Reservationsmitarbeiter - UK - Hampshire	International	J33867
Chef de reception - UK - Region London	International	J33523
Rezeptionist Spa - UK - Region Hampshire	International	J33868

Küche

Position	Region	Job-Code
Chef de Partie / Anfangs-Sous Chef	Region Basel	J33516
Chef Pâtissier	Region Bern	J33397
Pâtissier	Region Bern	J33390
Chef de Partie	Region Bern	J33396
Chef pâtissier	Region Bern	J33883
Junior Sous Chef	Region Bern	J33857
Chef Gardemanger	Region Bern	J33856
Frühstückskoch	Region Bern	J33853
Commis de cuisine / Jungkoch	Region Bern	J33860
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern	J33854
Chef de partie	Region Bern	J33903
Chef Saucier	Region Bern	J33855
Koch	Region Graubünden	J33898
Chef de partie	Region Graubünden	J33901
Küchenchef	Region Graubünden	J33530
Sous-chef	Region Graubünden	J33409
Küchenchef	Region Graubünden	J33822
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J33533
Garde Manger / Pâtissier	Region Mittelland (SO,AG)	J33418
Sous-chef	Region Mittelland (SO,AG)	J33881
Koch	Region Zentralschweiz	J33511
Koch-Lehrstelle	Region Zentralschweiz	J33423
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J33513
Jungkoch	Region Zentralschweiz	J33848
Koch	Region Zürich	J33839
Commis de cuisine	Region Zürich	J33527
Koch im Frühstücksdienst (Gardemanger)	Region Zürich	J33874
Chef pâtissier	Region Zürich	J33801
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J33802
Officemitarbeiter/-in	Region Zürich	J33889
Chef de Partie (Hauptküche)	Region Zürich	J33514
Commis de cuisine	Region Zürich	J33543
Commis de Cuisine	Region Zürich	J33402

Küche

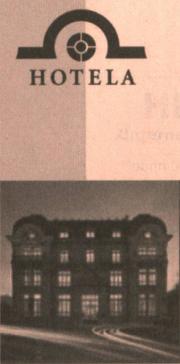
Position	Region	Job-Code
Commis de Cuisine	Region Zürich	J33904
Chef de Partie	Region Zürich	J33524
Commis de cuisine - UK - Region London	International	J33866
Commis de cuisine catering - UK - London	International	J33837
Chef de partie catering - UK - Region London	International	J33835
Demi-chef de partie catering - UK - London	International	J33836

F&B/Catering/Events

Position	Region	Job-Code
Buffet-Mitarbeiter/-in (Tournante)	Region Bern	J33891
F&B Manager	Region Bern	J33897
Event Manager	Region Bern	J33885
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J33879
Gastgeberin / Chef de Service (w)	Region Graubünden	J33531
Event Sales & Coordinator Manager	Region Zentralschweiz	J33899
Sous Chef als Tournant a la carte & Front cooking	Region Zürich	J33871
Sales Support Coordinator (MICE Operation Europe)	Region Zürich	J33861
F&B Assistant/-in	Region Zürich	J33820
Bankett Chef de Rang	Region Zürich	J33818
Bankettverantwortliche/-r	Region Zürich	J33539
Meetings & Events Host	Region Zürich	J33400
Mitarbeiter Einkauf / Purchasing Clerk	Region Zürich	J33535
Meetings & Events Waiter	Region Zürich	J33401
Barmitarbeiter/-in	Region Zürich	J33528
Leiter Bankette & Events	Region Zürich	J33913

Service / Restauration

Position	Region	Job-Code
Verantwortlicher Take Away	Region Bern	J33394
Servicemitarbeitende/-r	Region Bern	J33894
Servicefachangestellte	Region Bern	J33398
Chef de rang	Region Bern	J33882
Chef de service	Region Bern	J33886
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J33902
Chef de service / Gastgeberin	Region Graubünden	J33880
Servicefachmitarbeiter	Region Graubünden	J33811
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J33900
Barmitarbeiter/-in	Region Graubünden	J33844
Servicemitarbeiter/-in	Region Graubünden	J33845
Praktikant Restauration	Region Oberwallis	J33517
Restauranleiter/-in	Region Oberwallis	J33884
Lehrstelle Restaurationsfachmann/-frau	Region Zentralschweiz	J33424
Servicefachangestellter	Region Zentralschweiz	J33512
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J33649
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Zentralschweiz	J33850
Servicefachmitarbeiter/-in	Region Zentralschweiz	J33877
Praktikumsstelle Service	Region Zentralschweiz	J33422
Chef de Service	Region Zürich	J33534
Bankett-Aushilfen	Region Zürich	J33544
Servicefachfrau	Region Zürich	J33838
Stv. Restaurationsleiter/-in	Region Zürich	J33893
Chef de Rang	Region Zürich	J33909
Chef de Service	Region Zürich	J33670
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J33875
Geschäftsführer Assistant	Region Zürich	J33917
Frühdienst - Servicemitarbeiterin	Region Zürich	J33872
Chef de Rang	Region Zürich	J33526
TeamleaderIn Bar	Region Zürich	J33829
Barmitarbeiter/-in	Region Zürich	J33911
Servicemitarbeiter	Region Zürich	J33906
BetriebsleiterIn für 2 Cafés	Region Zürich	J33826
Braushilfe (w)	Region Zürich	J33922
Servicefachfrau	Region Zürich	J33805
Servicemitarbeiter/-in	Region Zürich	J33888
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J33515
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J33521
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International	J33520
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International	J33388
Chef de rang - UK - Region Sussex	International	J33865
Commis de rang catering - UK - Region London	International	J33833
Demi-chef de rang catering - UK - London	International	J33832
Chef de rang catering - UK - Region London	International	J33831
Commis de rang - UK - Region Dorset	International	J33386
Chef de service - UK - Region London	International	J33522



www.hotela.ch
hr@hotela.ch

Im Herzen der Sozialversicherungen
Unser Unternehmen mit rund hundertachtzig Mitarbeitern bietet sämtliche Sozialversicherungen und Dienstleistungen in der Personalverwaltung für über 4000 Kunden in der Gastronomie, Hotel- und Tourismusbranche an.

Für die Region Ost-Schweiz und Graubünden suchen wir eine(n)

Kundenberater/in (100%)

Ihr Auftrag

Sie denken und Handeln unternehmerisch und sind verantwortlich für eine exzellente Kundenpflege. Sie übernehmen ein eigenes Kundenportefeuille, welches Sie ganzheitlich betreuen und gezielt weiterentwickeln. Sie besuchen und beraten Ihre Kunden selbstständig und verkaufen aktiv unsere Produkte und Dienstleistungen.

Ihr Profil

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und verfügen über mehrere Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie, Hotel und Tourismusbranche oder in den Sozialversicherungen. Sie besitzen eine ausgeprägte Kundenorientierung und Verhandlungsgeschick, gepaart mit einem verkäuferischen und unternehmerischen Flair. Sie wohnen in der Deutschschweiz und Ihre Muttersprache ist Schweizerdeutsch (jede weitere Sprache ist ein Vorteil).

Unser Angebot

Es erwarten Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit einer umfassenden Ausbildung und guten Anstellungsbedingungen. Bürostandort zu Hause oder nach Absprache.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HOTELA, Ressources Humaines, Rue de la Gare 18, Case Postale 1251, 1820 Montreux 1
Tel. 021 962 47 75, E-Mail: hr@hotela.ch



gesucht wird...

Im Kronen-Team ist nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu vergeben:

Chef de Partie

Einsatz auf allen Posten in der Küche, Mitverantwortung für Lehrlings-Ausbildung, saisonale und marktfrische Gerichte, Umsetzung Hygienekonzept

Sie haben Freude an der Gastronomie? Sie bringen eine entsprechende Ausbildung und/oder mehrjährige Erfahrung mit?

Bitte senden Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel-Restaurant Krone

Hr. Christoph Müller
Stadtplatz 29 | 3270 Aarberg
Tel. 032 391 99 66

info@krona-aarberg.ch
www.krona-aarberg.ch

15549-7216



Swiss Re



Die hochstehende Gastronomie der Swiss Re wird vom Departement Guest Services geführt. Der Standort der drei internen Restaurants und des Gästerestaurants ist im Raum Zürich, das Swiss Re Centre for Global Dialogue befindet sich in Rüschlikon.

Chef de Partie

Aufgabenbereich

Sie sind für die professionelle, exakte und erstklassige Vor- und Zubereitung der rund 1'100 Mitgästen in unserem Personalrestaurant in Adliswil mitverantwortlich. Sie führen diese Arbeit selbstständig, mit grosser Begeisterung, viel Leidenschaft und Engagement aus. Sie schätzen es in einem internationalen Umfeld zu arbeiten und sind stolz täglich hochstehende Dienstleistungen zu erbringen. Sie arbeiten gerne im Team und ihre Einsatzfreudigkeit sowie Ihre umgängliche Art tragen zum guten Betriebsklima bei. Die Leidenschaft für Ihre Arbeit ist spürbar. Sie arbeiten unter Einhaltung der höchsten Sorgfaltspflicht und richten sich nach den strengen Hygiene- und Arbeitssicherheitsvorschriften.

Anforderungsprofil

- Erfolgreich abgeschlossene Berufslehre als Koch
- mind. 7jährige Berufserfahrung, die Sie im à la carte Bereich und der Gemeinschaftsgastronomie erworben haben
- Kenntnis der internationalen Küche (Auslanderfahrung von Vorteil)
- Koch aus Leidenschaft
- flexibel, engagiert und initiativ
- erbringen von kontinuierlicher Top Leistung
- gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen
- offene, ehrliche und loyale Art
- hohes Ökologie- und Nachhaltigkeitsverständnis

Was bieten wir Ihnen

- arbeiten auf Topniveau mit Frischprodukten
- modern ausgerichtetes Arbeitsumfeld
- einen vielseitigen Aufgabenbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen

Ihre Human Resources Kontaktperson:

Michèle Schaefer, Swiss Re, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich

If you are interested in pursuing this opportunity or other opportunities with Swiss Re, you may apply by visiting our website at www.swissre.com/careers. The reference code for this position is EXT-NB50360041. Applications will only be accepted through our website.

Gastfreundschaft ist Ihnen wichtig und Sie tragen gerne dazu bei.

Zur Unterstützung unserer kleinen Receptions-Teams suchen wir als Nachfolge wegen Pensionierung auf den

1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung einen/eine

Mitarbeiter/in Empfang RomeroHaus (60%)

Das RomeroHaus ist unser Tagungs- und Bildungszentrum in Luzern und arbeitet unter dem Leitsatz «Welten verbinden». Hier führen wir Veranstaltungen und Kurse durch und empfangen Gastgruppen sowie Hotelgäste in den umgebauten Zimmern mit 44 Betten.

Ihre Aufgaben

- Annahme und Bearbeitung von Reservationen
- Check-in / Check-out, Gästebetreuung
- Korrespondenz D/E/F
- Allgemeine Receptionsarbeiten
- Bereichsübergreifende Zusammenarbeit

Sie bringen mit

- Hotel-, Tourismusfachschule oder kaufm. Ausbildung
- Berufserfahrung aus gleicher oder ähnlicher Tätigkeit
- Sehr gute EDV-Anwenderkenntnisse (Protel, MS Office)
- Freude am Umgang mit Gästen, Organisationstalent
- Selbstständigkeit

Wir bieten Ihnen

- ein interessantes Arbeitsumfeld im interkulturellen Bereich
- flexible Arbeitszeit bis max. 21.00 Uhr
- zeitgemäss Anstellungsbedingungen

Waltraud Christon, Leiterin Verwaltung und
Gastbereich, RomeroHaus Luzern, gibt Ihnen gerne
weitere Auskünfte: 041 375 72 00.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Senden Sie diese bitte an:

Bethlehem Mission Immensee
Ressort Personal, Postfach 62
CH-6405 Immensee
www.bethlehem-mission.ch

Bethlehem Mission Immensee

Suisse romande

Nous cherchons avec entrée au 1^{er} novembre 2011 ou à convenir

DIRECTEUR/DIRECTRICE (OU COUPLE DE DIRECTION)

(poste à l'année)

pour un restaurant d'altitude situé dans le domaine des 4 Vallées.

Le complexe dispose d'un restaurant à la carte avec service, de 2 self-services et d'un bar extérieur.

Ce poste à l'année est idéal pour une personne (couple) qui souhaite s'investir, qui a le contact facile avec une clientèle internationale, excellent organisateur, bon gestionnaire, connaissances approfondies dans le domaine F/B et qui est à l'aise dans les langues française, anglaise et allemande.

La bonne marche du complexe de la restauration est sous la responsabilité de/s personne/s ayant le métier «dans l'âme» et quelques années d'expérience dans une place similaire.

Nous attendons avec intérêt votre dossier complet:
Hospitality Management Sàrl, Robert Pontet,
chemin du Petit Bois 6, 1113 Saint-Saphorin-sur-Morges
ou par e-mail: robert.pontet@bluewin.ch, T 079 239 84 09

15743-7239


Piazza Ascona
HOTEL & RESTAURANTS

Um unser Kaderteam zu verstärken, suchen wir Sie, einen hoch motivierten Gastronomie mit Herzblut, welcher die Gelegenheit ergreift, sein Können in einem erfolgreichen Restaurants- und Hotelbetrieb am Lago Maggiore am Ascona unter Beweis zu stellen, ab sofort oder nach Übereinkunft.

F&B-Manager

Ihre Hauptaufgabe:

- die Führung unserer Restaurants- und Küchenbereiche
 - den direkten Verkauf und Promotion unserer Restaurants
 - die Verantwortung für Einkauf, für die Angebotsentwicklung, -planung und -umsetzung sowie für die Kalkulation
 - Mitarbeiterselektion sowie Mitarbeiterreinführung und -weiterbildung
 - die Stellvertretung des Direktors in seiner Abwesenheit
- Ihr Berufsprofil:
- Sie verfügen über einen erfolgreichen Hotelfachschulabschluss und haben eine 10-jährige Erfahrung im Bereich F&B, wovon mind. 3 Jahre in Kadefunktion
 - Sie haben Erfahrung in quantitativ und qualitativ grossen Restaurants
 - Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und sind ein leidenschaftlicher Gastgeber
 - Sie organisieren professionell Bankette, Anlässe und Partys
 - Sie sind kreativ, innovativ und offen für konstruktive Feedbacks
 - Sie sind fähig, ein Kaderteam sowie Mitarbeiter zu führen und weiterzuentwickeln
 - Sie besitzen ein sensibles Verständnis für Zahlen, sind lösungsorientiert und haben gute EDV-Kenntnisse

Es erwarten Sie:

- eine interessante Herausforderung in einem dynamischen Betrieb mit ambitionären Zielen
- interessante Lohnbedingungen mit Möglichkeit zu einer Erfolgsbeteiligung

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, CV und Zeugnissen an unsere Postadresse, DANIZIA SA, Piazza Motta 29, 6612 Ascona

15747-7245

Stellenvermittlungen

www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emploi

sur 2 portails de recrutement spécialisés
pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél: 044 721 41 31 contact@hotel-career.ch

5601-3005

Coole Jobs in Flumserberg

Saison- und Jahresstellen
In Gastronomie und Gewerbe
Keine Vermittlungsgebühren

FLUMSER BERG 
All info unter:
www.flumserberg.ch
Link „Jobs“ auf Startseite

10559-7216

Gastro Express

Die führende Stellenbörse für
das Schweizer Gastgewerbe

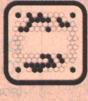
www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch

12657-6467

Tod im Zirkus

Kommissar Wacker stand im Sägemehl der Zirkusmanege. Ein Hochseilartist war abgestürzt. Ausgerechnet bei seiner Paradenummer – dem Überqueren der Manege mit verbundenen Augen – stürzte der Seiltänzer kurz vor dem Ziel in die Tiefe und verunglückte tödlich. Wacker befragte die Zeugen: Der Zirkusdirektor, der Löwenbändiger, die Schlangenfrau und die Eisverkäuferin hatten nichts Besonderes beobachtet und bezeugten übereinstimmend: «Als der Trommelwirbel aufhörte, fiel er.» Kommissar Wacker war skeptisch und kombinierte die Fakten. Dann rief er den Zirkusdirektor zu sich und sagte: «Der Artist wurde ermordet! Und der Mörder ist »

RÄTSELN SIE MIT!

Nehmen Sie am grossen Gewinnspiel der Schweizer Presse teil und gewinnen Sie ein Trading Konto der Swissquote Bank: 1x CHF 25 000.– und 10x CHF 5000.–

1. Laden Sie die BeeTagg-App gratis auf Ihr iPhone oder Ihr Android-Handy. Für alle übrigen Handys: <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/zirkus


SCHWEIZER MEDIEN

MÉDIAS SUISSES | STAMPA SVIZZERA | SWISS MEDIA

HESSER
Unternehmensberatung

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

Poststrasse 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57, hesser@bluewin.ch

14752-7249

An grüner, ruhiger Lage zu vermieten schönes,

kleines Garni-Hotel
mit 11 Zimmern

mit Restaurant und Pizzeria im Bleniotal.

Tel. 076 434 33 90

15750-7240

ZU VERKAUFEN IM TESSIN

Nähe Lugano 3-Sterne-Hotel

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

14837-7045

A vendre | To sale
Région Verbier, La Tzoumaz

Hôtel, 30 chambres

future App. Hotel, etc.

à rénover, prix Fr. 2 500 000.–

CONTACT
www.guinard.com
info@swissrealestategroup.com

15189-7173

!!!! Auswandern jetzt!!!!

Günstiger wird es nie mehr. Verkaufe mein gut eingeführtes

Restaurant

im Paradies von Spanien (Costa Blanca). Nach 15 Jahren, grosse Stammkundschaft, gute Existenz, Ganzjahresbetrieb, ausbaufähig, VP € 350 000.– Betrieb kann ohne Unterbruch weitergeführt werden. Nur Verkauf, Pacht nicht möglich!

Potentielle Interessenten erhalten von mir mehr Infos unter Tel. 0034 600 88 14 07.

15752-7248

Restaurant
LANDHAUS Manor Farm
Interlaken

Das in Unterseen-Interlaken am oberen Ende des Thunersees gelegene Restaurant gelangt nach 15-jähriger Vermietung auf Frühjahr 2012 zur Neuvermietung.

Der rustikale Landgasthof umfasst im Parterre zwei Gaststullen (40, 60 Plätze) sowie eine Terrasse (150 Plätze) und im 1. OG zwei Säli (20, 30 Plätze). Zum Betrieb gehören ferner ein grosser Parkplatz, ein Minigolfplatz sowie ein Take-away-Snack (30 Plätze). Bei Bedarf steht in der Nachbarschaft eine Wohnung für die Betriebsleiter zur Verfügung.

Interessenten melden sich mit persönlichen Angaben und Lebenslauf bei:

NEUHAUS MANOR FARM AG
Postfach 549, 3800 Interlaken

Für Auskünfte steht Herr Jürgen Ritschard über Telefon 033 822 93 30 oder manorfarm@quicknet.ch zur Verfügung.

15742-7238

Anzeigen



Zu verkaufen

3 neue Pfannen

(Chromnickelstahl 18/18,
aussen Kupfer)

Tel.-Nr. 044 481 87 49,
vormittags

15310-7785

hoteljob.ch

Das führende Schweizer Stellenportal für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus.

Le No 1 parmis les plates-formes de l'emploi suisses pour
l'hôtellerie, la gastronomie et le tourisme.



Swiss Hotel Association

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

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

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

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

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

Chefredakteur / Rédactrice en chef: Elisabeth Hobmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

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

Anzeigen-Innenredaktion / 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 (preis 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
– Kadernubrik / 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 / 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 – zusätzlich GzD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Termine

	Nr. 38/2011	Nr. 39/2011	Nr. 40/2011	Nr. 41/2011
– Ausgabe / Numéro	22. 9. 2011	29. 9. 2011	6. 10. 2011	13. 10. 2011
– Erscheint / Parution				
– Anzeigenschluss / Début	19. 9. 2011	26. 9. 2011	3. 10. 2011	10. 10. 2011

Anzeigenschluss / Début

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr **Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique** Fr / Ve 12 Uhr

**Doppelnummern
Numéros couplés**

Nr. 27/28 / 7.7.2011 Nr. 29/30 / 21.7.2011 Nr. 51/52 / 22.12.2011

Herstellung / Production: NZZ Print, Postfach, 8021 Zürich

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

Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

In dieser Zeitung 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. 37 / 15. September 2011

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

Verträge

Der Trend bei der Ausgestaltung der Verträge geht zu erhöhter Flexibilität mit vermehrter Verteilung des Risikos auf Investor und Betreiber.

VERTRAG



Fotolia

Hotelbetreiberverträge



LIC. IUR. G. BÜRGİ-SCHNEIDER
PARTNERIN BEI BÜRGİ NÄGELI
RECHTSANWÄLTE, ZÜRICH
WWW.BNLAWYERS.CH

Den Parteien eines Hotelbetreibervertrages stehen viele Gestaltungsmöglichkeiten offen:

Vertragsverhältnisse

Mietvertrag: Der Hotelinvestor stellt dem Mieter die Räumlichkeiten zur Nutzung zur Verfügung und erhält als Entschädigung einen Mietzins.

Pachtvertrag: Der Hotelinvestor stellt dem Pächter zur Nutzung nicht nur die Räumlichkeiten, sondern auch die Betriebsmittel/das Inventar zur Verfügung und erhält dafür einen Pachtzins. Der Vertrag kann in jeglicher Hinsicht individualisiert werden, so kann eine Pacht mit Umsatzkomponente, eine reine Umsatzpacht, eine reine Umsatzpacht mit Mindestergänzungsgarantie oder eine

Pacht mit Risk- und Profitsharing (Anreizkomponenten oder abweichende Risikoverteilung) definiert werden.

Unternehmenspachtvertrag: Der Hotelinvestor überlässt seinem Pächter das eingerichtete Hotelunternehmen zum Gebrauch; dieser betreibt das Hotel und zahlt an den Investor einen Pachtzins, der verschieden definiert werden kann (vgl. oben).

Managementvertrag: Der Betreiber wird vom Investor beauftragt, das Hotel zu betreiben; die Entschädigung wird zusammengesetzt aus einer Basicfee (ca. 2%-4% des Hotelumsatzes), einer Incentivee (ca. 8%-12% des Bruttobetriebsergebnisses des Hotelbetriebs) und einer Marketingfee (ca. 1,5% des Hotelumsatzes). Die Rendite des Investors ergibt

sich aus dem Betriebsergebnis; sie fällt in der Regel höher aus, liegt doch das Risiko beim reinen Managementvertrag allein beim Hotelinvestor, da der Betreiber das Hotel in eigenem Namen, aber auf Rechnung des Investors betreibt.

Von Seiten des Investors wird im Managementvertrag häufig eine Mindestergänzungsgarantie verlangt. Mit dem Pachtvertrag wie auch dem Managementvertrag verbinden die Partner sinnvollerweise eine Instandhaltungsverpflichtung; diese regelt, wer Modernisierungen durchführt und bezahlt.

Hybridvertrag: Die Elemente aus Pacht- und Managementverträgen werden in einem Vertrag zusammengeführt; den Ausgestaltungsvarianten sind kaum Grenzen gesetzt. Daraus resultieren ein

Flexibilitätsgewinn und erhöhte Sicherheit für den Investor.

Franchisevertrag: Der Franchisegeber stellt dem Franchisenehmer sein Geschäftskonzept gegen Entgelt zur Nutzung zur Verfügung. Elemente des Kaufs, des einfachen Auftrags, der Nutzung von Markenrechten usw. werden in diesem Innominatekontrakt zusammengeführt. Das Konzept sieht in der Regel die Nutzung des internationalen Buchungssystems, die Markennutzung, Vermittlung von Vertriebs- und Betriebs-Know-how und nicht zuletzt die Schulung von Management und Servicepersonal vor. Die Vorgabe der genauen Ausstattung des Hotels ist üblich. Der Franchisevertrag wird meist zusätzlich zu einem der üblichen Nutzungsverträge abgeschlossen.

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

htr hotel revue