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

Band: - (2011)

Heft: 40

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: 21.10.2025

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

stellengevue htt Der grösste Stellenmarkt der Branche Le principal marché de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche marche de l'emploi de la branche le principal marché de l'emploi de la br

htr hotel revue Nr. 40 / 6. Oktober 2013



Die persönliche Stellenvermittlung für die Gastronomie und Hotellerie

Active Gastro Eng GmbH

www.activegastro.ch

Weiterbildungsangebote www.hoteljob.ch



Inhalt / Sommaire Aus-und Weiterbildung.

Kaderstellen.... **Deutsche Schweiz.** Suisse romande. Stellengesuche/Demandes d'emploi.

Kundenkontakt

Wie schafft man es. im telefonischen Kundenkontakt den gewünschten positiven Eindruck zu vermitteln?



Am Telefon lächeln



ANGELIKA RINNER MANAGEMENT WWW.WERNERBERGER.COM

Wenn ein Gast das Hotel betritt, sind sich des Empfangsmitarbeitenden. Darum ist alle Mitarbeitenden klar: Jetzt kommt es darauf an, dass er einen guten ersten Eindruck erhält. In einem guten Hotel wird Wert darauf gelegt, dass der Gast sich vom ersten Moment an willkommen fühlt, dass er freundliches Personal und eine entspannte Atmosphäre antrifft - ob er für seine Ferien kommt oder für einen geschäftlichen Termin. Häufig wird der allererste Eindruck eines Gasts bzw. eines potenziellen Gasts aber nicht an der Réception gebildet, sondern am Telefon, Deshalb lohnt es sich, einem professionellen Telefonkontakt genauso viel Aufmerksamkeit zu schenken wie dem persönlichen Kontakt. Am Telefon sieht der Gast weder das schöne Inte-

es umso wichtiger, dass Stimme und Tonalität am Telefon dem Niveau Ihres Hauses gerecht werden. Studien besagen, dass ein Telefonat zu 88 Prozent von der Stimme bestimmt wird, während der Inhalt nur 12 Prozent ausmacht. Es kommt also vor allem darauf an, wie man etwas sagt, und weniger darauf, was man genau sagt.

Professionell am Telefon

1. Lächeln Sie.

Zwar kann der Anrufer das Lächeln nicht sehen - aber er kann es hören. Die Stimmung des Sprechers spiegelt sich deutlich in der Stimme. Ist da jemand gut gelaunt und freut sich auf den Anruf? Oder hat der Réceptionsmitarbeitende

2. Sprechen Sie klar und deutlich.

Ein angenehmes Tempo am Telefon bedeutet: nicht so langsam, dass es langweilig wirkt, aber nicht so schnell, dass der Gast kaum mit den Informationen mitkommt, Achten Sie darauf, insbesondere die Endsilben nicht zu verschlucken. Für Verständlichkeit sorgt auch, auf Abkürzungen und Fremdwörter zu verzichten. Wenn Sie aufrecht sitzen oder noch besser stehen, funktioniert Ihre Atmung am besten und Ihre Stimme wirkt dynamischer.

3. Hintergrundgeräusche vermeiden.

Hintergrundgeräusche sind schlecht für Ihre Konzentration. Sie stören die

Gesprächsatmosphäre. Vor allem viele Stimmen im Hintergrund wirken auf den

Kunden unangenehm hektisch. 4. Führen Sie das Gespräch aktiv

Mit der Übernahme der Gesprächsführung und proaktiver Information erleichtern Sie dem Anrufer das Leben. Hören Sie aktiv zu, machen Sie Notizen und überlegen Sie sich, womit Sie dem Gast zusätzlich weiterhelfen können.

4. Sprechen Sie bildhaft.

Verwenden Sie bildhafte Erklärungen, um Ihre Informationen verständlicher zu machen. Zum Beispiel «Die Einfahrt zum Parking liegt direkt hinter dem Glasanbau. Die Parkplätze, die für unsere Hotelgäste reserviert sind, befinden sich im ersten Untergeschoss und sind mit

Regional gestartet. Weltweit gepunktet.

IST – die richtige Adresse für die grosse weite Welt des Tourismus Berufsbegleitender Lehrgang zum dipl. Tourismusfachmann/ -fachfrau HF, Beginn Januar 2012

Josefstrasse 59, 8005 Zürich; Tel. 044 440 30 90, www.ist-zurich.ch, info@ist-zurich.ch Av. Benjamin-Constant 1, 1003 Lausanne, Tél. 021 323 30 90, www.eit-lausanne.ch, info@eit-lausanne.ch

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



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





Durchblick

Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

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



Alles über Ausund Weiterbildung www.hoteljob.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!

	2000年来9月1日 - 日本地区的日本		
Service / Restauration			
Position, Arbeitgeber	Ort Job-Code		
Servicemitarbeiter	Region Zürich J34541		
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International J34714		
Chef de rang - UK - Region London	International J34718		
Chef de rang - UK - Region Hampshire	International J34605		
Sommelier - UK - Region Sussex	International J34582		
Demi-chef de rang - UK - Region Hampshire	International J34604		
Commis de rang - UK - Region Hampshire	International J34603		
Barfachmann - UK - Region London	International J34826		

Hauswirtschaft			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
Gruppenleiter/in Hauswirtschaft 80-100%	Region Basel	J34748	
Etagengouvernante	Region Bern	J34803	
Stv. Leiterin Hauswirtschaft	Region Zentralschweiz	J34761	
Gouvernante	Region Zentralschweiz	J34723	
Hotelfachassistentin	Region Zürich	J34822	
Gouvernante	Region Zürich	J34836	

Marketing/Verkauf/KV/IT		
Position, Arbeitgeber	Ort	b-Code
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80 -100%	Region Bern	J34607
Sachbearbeiter Rechnungswesen 80-100%	Region Bern	J34573
Sales Manager	Region Zürich	J34790
IT-Fachmann / Fachfrau	Region Zürich	J34833
Praktikant/in Administration	Region Zürich	J34726
Sales & Marketing Assistant	Region Zürich	J34544
Finanzcontroller	Region Zürich	J34835
Getränkeverkäufer	ganze Schweiz	J34712

Beauty/Wellness/Fitness			
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code	
Kosmetikerin / SPA Réceptionistin	Region Bern	J34805	
Gastgeber Immenter of all signals among slots Classes	Region Bern	J34560	
Masseurin (w)	Region Bern	J34804	

Diverses		
Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Veranstaltungstechniker	Region Bern	J34663
Redaktor/in 90-100%	Region Bern	J34591
Sachbearbeiter/in Redaktionssekretariat 80 %	Region Bern	J34584
Secrétaire/Sekretärin	Region Zürich	J34766
Doorman/Chasseur	Region Zürich	J34590
		A CONTRACTOR OF THE PARTY OF TH

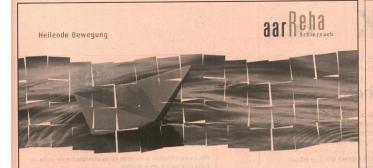
Ехр	ress Stellengesuche				
1	2 and 2 course mental talends them because ones	3	4	5	6
B2171	Admin.Tätigkeit in Hotellerie / Tourismus	33	CH	per sofort	DIE
B1325	Chef de Service	33	DE	per sofort	DE
B329 D F E	$Chef \ de \ service - Gastgeber - Service fachangestellter \ mit \ Verantwortungen \ de \ $	g	54	AT	persofort
B2092	Einkauf / Sous-Chef	36	СН	per sofort	D F E
B354	Empfangsassistentin, Meetingassistentin, Event-Assistentin	25	DE	per sofort	DIEITR
B1893	«Front Desk Manger; Asst. Hotel Director»	52	CH	per sofort	DIFIE
B2172	Front- oder Backoffice 60-80% im Dienstleistungsgewerbe	28	CH	per sofort	D F E
B2251	Geschäftsführer	37	CH	per sofort	D
B2321	Hotel Administration oder Management	24	NL	per sofort	DJEINL
B2289	Masseurin im Wellnessbereich, Thermalbäder, Sportbereich oder als Er	nähi	rungsber	raterin	26
DE	persofort	D			
B2209	Réceptionist	37	CH	per sofort	D F I E ES
B2220	Reception, KV, Sekretariat, Büroarbeiten Allgemein	27	CH	per sofort	DIE
B133	Sous Chef/ Chef de partie	43	DE	per sofort	DIE
B2222	vielfältige Tätigkeiten im Bereich Tourismus, Hotellerie u. Gastronomie	30	DE	per sofort	D F E CN
B2300	Vizedirektor, Manager	34	CH	per sofort	DIFIE

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

- 4 Nationalität Nationalité
- 6 Sprachkenntnisse Connaissances linguistique

stand per 3, 10, 2011. Aufgeführte Stellenangebote können zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Weitere Bewerbungsdossiers finden Sie auf www.hoteliob.ch



Die aarReha Schinznach zählt zu den führenden Rehabilitationskliniken der Schweiz und verfügt über ein stationäres Angebot von 96 Betten sowie verschiedene Ambulatorien Es sind rund 220 Mitarbeitende beschäftigt.

Für den Bereich Hotellerie suchen wir per Juni 2012 oder nach Vereinbarung eine/n

Leitung Hotellerie und Mitglied der Klinikleitung, 100%

Als Mitglied der Klinikleitung nehmen Sie neben ihrem eigenen Fachbereich auch die gesamtunternehmerische Verantwortung wahr. Sie stimmen die Ziele der Hotellerie mit denen der Klinikleitung ab und setzen sich für ein wettbewerbsgerechtes Dienstleistungsangebot im Bereich ein. Sie planen die Ressourcen optimal, unter Berücksichtigung der vorgegebenen Ziele und stellen die Weiterentwicklung des Bereiches Hotellerie sicher. Zur Aufgabenerfüllung orientieren Sie sich an den Grundsätzen der operationellen Führung.

Sie bringen fundierte Kenntnisse in der Hotellerie und Gastronomie mit und verfügen über Praxis in einer vergleichbaren Tätigkeit in der Hotellerie oder in einer Klinik. Sie sind entscheidungsfähig, bereit Verantwortung zu tragen und besitzen die Fähigkeit zum bereichsübergreifenden langfristigen Denken. Ein gewinnendes, freundliches, aber bestimmtes Auftreten rundet Ihr Profil ab.

Besonders wichtig sind uns die Bereitschaft und Fähigkeit, mit einem interdisziplinären Team zusammenzuarbeiten. Die klinikinternen Fortbildungsveranstaltungen bieten Ge-legenheit, Erfahrungen zu reflektieren und Kenntnisse zu vertiefen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Eveline Wiederkehr-Steiger, Direktorin, Telefon +41 (0)56 463 85 11. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an personal@aarreha.ch oder per Post an folgende Adresse:

aarReha Schinznach Fachklinik für Rehabilitation, Rheumatologie Osteoporose Abteilung Personal Postfach 65 5116 Schinznach-Bad



Betriebsleitung



Schweizer Jugendher-

bergen. So muss es sein.

Executive Chef eines Top CH-Leadership Campus & First Class Hotels

Highlights sind die fantastische Lage direkt am See – nur wenige Autominuten vom Zentrum einer der wichtigsten Deutschschweizer Metropolen emfernt – und die in jeder Hinsicht beeindruckende Infrastruktur des umsichtig geführten Spitzenbetriebest Exklusives von Gault Millau ausgezeichnetes Restaurant und weitere F & B Oudets auf Gourmetstufe, neue grosszügig konzipierte High Tech-Küche sowie ein imposantes auf höchstem Niveau ausgestat-tetes Congress & Convention Center verhelfen dem First Class Hotel zu einem Vorsprung auf die Wettbewerber.

tetes Congress et Convention Center verienten ucht rist Class notez, uchten vorspanig au der Weiteren Ambitionierten Chefs gelingt es Massstäbe zu setzen und den Spagat zwischen der Schaffung neuer Produkte auf der einen und der Weiterentwicklung/Qualitätssicherung der beiden Bereiche à la carte und Seminar/Bankett auf der anderen Seite hinzubekommen. Dabei präktizieren Sie modernste Führungsgrundsätze durch Vorbildfunktion, Delegieren, Förderung, Forderung, Integration und gelebte Wertschätzung der 14-16 Mitarbeitenden. Hand in Hand mit einem jungen erfolgreichen Management werden Sie im Unternehmen eine zentrale Rolle spielen!

Küchenchef/in

Mitglied der Geschäftsleitung

Die Kulinarik geht in Richtung marktfrisch, optisch ansprechend, innovativ sowie eine dem Zeitgeist entsprechende Kombination aus leichten saisonalen und regionalen Spezialitäten. Das Ganze attraktiv, bei 1A-Qualität und unter Verwendung einheimischer Frischprodukte. Dabel liegt Ihnen Nachhaltigkeit ebenso am Herzen der Munsch für Seminarteilnehmer, Kongressbesucher, amahaften Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Politik, Geschäftsleute und anspruchsvolle Individualgäste aus aller Welt verführerische Kreationen zu produzieren. Professionelle Chefs de Cuisine oder führungserfahrene, starke Sous-Chefs mit entsprechenden Leistungsausweisen, die auf dem Sprung zur nächts höheren Stufe sind – Damen heissen wir übrigens auch herzlich willkommen – informieren wir gerne über die Vorteile, die mit dieser attraktiven Position verbunden sind. Angedachter liehtritistermin ist der 1. Februar 2012. Wann hören wir von Ihnen? Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Idealerweise vorab CV/Foto elektronisch einsenden oder ganz einfach anrufen. Sie erreichen uns auch abends (I) und das samstags/sonntags: +41 79 402 53 00.

SCHAEFER & PARTNER
Human Resources Consultants

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



Kultur und Gastlichkeit

Hotel Restaurant Rössli in Hurden (SZ)

und

Hotel Restaurant Kreuz Jona in Rapperswil Jona (SG)
suchen wir nach Vereinbarung noch folgendes qualifiziertes Personal in Saison- und Jahresstellung:

Frontoffice-ManagerIn (m/w) ReceptionistIn (m/w) Chef de Cuisine (m/w) Chef de Service (m/w) Sous Chef (m/w)

Wir bieten: moderne Arbeitsplätze, komfortabel wir bleten: moderne Arbeitsplatze, könindrabei eingerichtete Hotelzimmer, Seminarräume, eine der schönsten Seeterrassen, grosser Seepavillon, diverse erstklassige Restaurants, 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





Für unseren Kunden – ein **** Hotel in Zermatt suchen wir per Mai 2012

eine Hoteldirektion m/w

Sie betreuen mit Ihrem teilweise seit vielen Jahren engagierten Team unsere Gäste und knüpfen nahtlos an die erfolgreiche Tätigkeit der jetzigen

Ihr Profil: 35 bis 50 Jahre alt, führungssicher, frontorientiert, ausgeprägte Gastgeber-Persönlichkeit, unternehmerisch denkend und handelnd.

Eintritt: per Mai 2012 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und erwarten diese bis spätestens 14. Oktober 2011 an folgende Adresse

PEAK AG: Paul O. Arnold, Oberer Saltinadamm 4, 3900 Brig-Glis E-Mail: mobi@peak-online.ch



Das 4*-Genuss-Hotel Stadthaus liegt mitten in der idyllischen Altstadt von Burgdorf und ist ein kleines und feines Bijou mit 18 Zimmern und Suiten, dem Restaurant «La Pendule» (15 GM), dem Stadtcafe mit italienischen Speziali-täten, der Laubenbeiz im Sommer, dem originalen Gewölbekeller und den klassischen und grosszügigen Räumlichkeiten für Bankette, Feste und Seminare bis 120 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in

Der Geschäftsführer ist für die Leitung des gesamten Hotel- und Gastrobe-triebes zuständig und führt die Reception und die Serviceabteilung direkt. Er positioniert sich primär an der Front und ist erster und präsenter Gastgeber in allen F&B Outlets.

in allen F&B Outlets.

Wir freuen uns auf eine Persönlichkeit mit einem profunden professionellen Hintergrund, einiger Führungserfahrung und eine hohe Affinität zu kulinarischen Höchstleistungen aus Küche und Keller. Sie verfügen zudem über eine gewisse Internationalität (Sprachen deutsch, englisch und französisch) sowie Kenntnisse in Rechnungswesen und Verwaltung, gutes Anwenderwissen im EDV Bereich (microsoft, fidelio, xenia), Fähigkeiten in strategischer und operativer Planung und ein spürbares Organisationstalent.

Der Reiz der Position
Das Hotel Stadthaus ist ein aussergewöhnliches Schmuckstück mit überschaubaren Grössenordnungen und der Möglichkeit, sich wirksam und direkt an der Front einzubringen. Selbstständigkeit und Kreativität werden gefordert und können ausgelebt werden. Eine neuzeitliche und angemessene Entlöhnung ist selbstverständlich, die Einbindung in eine ganze Gruppe von Gastronomiebetrieben bietet auch Potenzial für Weiterentwicklung und Erfahrungeaustusch fahrungsaustausch.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Ruth Rauber, Directrice Berchtold Group, Bahnhofstrasse 90, 3401 Burgdorf, ruth.rauber@berchtold-group.ch, Tf. 034 428 84 28. Weitere Informationen unter www.stadthaus.ch



St. Petersinsel Restaurant & Klosterhotel

www.st-petersinsel.ch

Die Blausee AG ist Besitzerin der Blausee-Betriebe und Pächterin der St. Petersinsel-Betriebe. Die Betriebe am Blausee beinhalten den 22 Hektaren grossen Naturpark, das Hotel mit 18 Zimmern und Spa, das Restaurant am See mit grosser Sonnenterrasse (14 Punkte GaultMillau), eine Pizzeria, den Shop sowie die bedeutende alpine Bio-Forellenzucht. Die St. Petersinsel-Betriebe umfassen das historische Klosterhotel mit 13 Zimmern (Historisches Hotel des Jahres 2010), den Shop, sowie zwei Restaurants mit vielen einzigartigen Räumen und grossen Terrassen.

Für die erfolgreiche Weiterführung unseres anspruchsvollen, national bekannten und beliebten Restaurations- und Hotelbetriebes auf der idyllischen St. Petersinsel im Bielersee suchen wir

GastgeberIn/ Gastgeberpaar

(Jahresstelle - Eintritt Winter 2011/12)

Die "Insel" ist ein stark frequentierter Sommersaisonbetrieb (März bis Oktober). Zahlereiche Ausflugsgäste geniessen die frische und kreative Küche sowie die persönliche und individuelle Bedienung. Zudem finden täglich Bankette, Seminare und Events mit den unterschiedlichsten Ansprüchen statt.

Als Profi mit Erfahrung und Leistungsausweis sind Sie ein guter Verkäufer und Organisator. Sie kennen sich aus in Küche, Service und Administration. Sie sind führungsstark und sehen sich als Teil eines erfolgreichen Teams. Wenn Sie zudem pflichtbewusst, genau, selbständig sind und auch noch die französische Sprache beherrschen, dann müssen Sie sich umgehend melden! Es erwartet Sie in den historischen Räumlichkeiten eine vielseitige, spannende Aufgabe sowie ein eingespieltes Team.

> Sind Sie begeistert und motiviert?
>
> Dann senden Sie Ihre Unterlagen, bevorzugt per Mail, an peter.zemp@blausee.ch

Blausee AG, Peter Zemp, Direktor, 3717 Blausee, Tel 033 672 33 33



KREUZ

Nach Vereinbarung suchen wir unseren

Chef

Sind Sie die zukunftsorienierte, kalkulationssichere Fachperson, welche unsere Küche auf 15 Punkte Niveau führt.

Gerne lernen wir Sie näher

Hotel Restaurant Kreuz Herr Raymond Schauss 3510 Konolfingen





Vizedirektor/in und Leiter/in Sales

Wir suchen per Frühling/Sommer 2012 infolge Pensionierung des aktuellen Stelleninhabers eine/n neue/n Leiter/in Sales (100%).

Was sind Ihre Aufgaben?

Vas sind inte Augusten: Sie sind mit Ihrem Team verantwortlich dafür, dass die Auslastung der Halle weiterhin europäisches Spitzenniveau hat, noch weiter ausgebaut werden kann und die Umsetzung der Events auf höchstem Niveau bezüglich Serviceangebot und Qualität abgewickelt wird.

Was bringen Sie mit?

Sie sind eine kommunikative, flexible und repräsentative Persönlichkeit mit viel Erfahrung, die sowohl im Team wie auch selbständig an der Erreichung ihrer Ziele arbeitet.

Was können Sie erwarten?

Was komen ise erwarten. Wir bieten Ihnen eine sehr interessante Arbeit in einem extrem spannenden und vielseitigen Umfeld. Weitere umfangreiche Informationen über Organisation und Aufgaben der AG Hallenstadion inkl. Geschäftsberichte finden Sie auf unserer Homepage.

Eine detailliertere Stellenbeschreibung, das Vor-gehen für Ihre Bewerbung sowie die Kontaktdaten finden Sie auf www.hallenstadion.ch in der Rubrik Business/Services/Jobbörse.



Molino est un concept de restaurants qui marie tradition et convivialité italiennes. Les 17 restaurants du groupe se démarquent par leur accueil chaleureux, une ambiance caractéristique, la sélection de produits d'origine et l'authenticité des recettes.

Pour notre Molino à Genève nous cherchons de suite ou pour entrée à convenir un/e

Gérant/e

Description du poste et vos principales tâches:

- Description du poste et vos principales tâches:

 Réalisation du chiffre d'affaires, l'optimisation de la capacité d'accueil du restaurant et la mise en place d'une relation de confiance et de fidélisation avec la clientèle.

 La gestion et la constante amélioration des ratios de gestion ainsi que de l'exploitation operationnelle et administrative.

 Le développement de votre restaurant dans le respect de la politique commerciale et du concept Molino.

 Le recrutement, la formation, la gestion des ressources humaines et le maintien du bon climat social.

 Le contrôle des procédures mises en place, le suivi strict des règles d'hygiène et de sécurité.

 La qualité des prestations offertes aux clients et de la bonne présentation du produit dans le respect des recettes Molino.

- présentation du produit dans le respect des recettes Molino.

En attendant la gestion de votre propre restaurant, vous serez introduit en qualité de gérant-adjoint dans notre restaurant Molino à Genève et soigneusement formé pour tout ce qui concerne notre concept.

- Vous possédez un certificat cantonal de capacité.
 Vous êtes un professionnel de la gastronomie italienne, vous etes un protessionnel de la gastronomie italienne, de langue maternelle italienne ou en possession d'une très bonne connaissance de la langue, de la culture, des produits et des recettes classiques Italiennes. Vous disposez d'expérience en qualité de cadre, d'un grand sens du relationnel, d'une capacité à décider et à
- manager, ainsi que des bases solides dans le domaine du service ou de la cuisine.

Une place de travail sûre et moderne avec tous les avantages d'une grande entreprise et des perspectives de développe ment personnel. Des conditions de travail intéressantes, un salaire motivant avec des primes sur les résultats et des prestations remarquables vont de soi chez nous.

Veuillez envoyer votre candidature complète avec photo à: Molino SA, Nicola Mongelli, Nansenstrasse 5, 8050 Zurich ou par courriel: personal@molino.ch

www molino ch



Suchen Sie eine Herausforderung in der beliebten Ferienregion?

Im Herzen der einmaligen Bergwelt von Melchsee-Frutt, direkt in der Bergstation der Gondelbahn, befindet sich das el Corazon

Während sich die Gäste am Morgen mit Kaffee und Gipfeli verwöhnen, treffen sich am Nachmittag Skifahrer, Snowboarder, Wanderer und Schnee-fan's zum Aprés-Ski. Am Abend verwandelt sich das el Corazon zur Bar, wo zahlreiche Party's alle Altersgruppen auch zum längeren Feiern einladen.

Leiter/in el Corazon

(Saisonanstellung; November bis April)

Diese vielseitige Aufgabe beinhaltet die erfolgreiche Führung des Restaurants/Bar el Corazon während der Wintersaison 2011/2012. Sie übernehmen die Verantwortung und Förderung des Teams sowie die Sicherstellung eines optimalen Betriebsablaufes.

Für diese leitende Funktion suchen wir eine Gastgeberpersönlichkeit, die operative Erfahrung aus einer vergleichbaren Position mitbringt und sich in den Bergen wohl fühlt. Sie sind zielorientiert, verantwortungsfreudig, überzeugend, belastbar und bereit, selber Hand anzulegen. Ein gesundes Durchsetzungsvermögen gehört genauso zu Ihren Stärken wie das unternehmerische Denken und Handeln. Sind Sie im Besitz eines Fähigkeitsausweises zum Führen eines Gastbetriebes?

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem lebhaften Arbeitsumfeld, Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre umfassende, schriftliche Bewerbung.

Korporation Kerns, Sportbahnen Melchsee-Frutt, Frau Karin Reinhard, Sarnerstrasse 1, 6064 Kerns E-Mail: info@melchsee-frutt.ch, Telefon 041 669 70 60

hirslanden

ABTEILUNGSLEITER/IN **HOTELLERIE 100%**

Eintritt per 1. Januar 2012 oder nach Vereinbarung

Das Salem-Spital in Bern sucht für die Abteilungen Room-Service, Reinigung und Wäsche (insgesamt 60 Personen) Verstärkung.

Neugierig? Detailinformationen zu der Stelle finden Sie unter www.hirslanden.ch (jobs&karriere)

Für weitere Informationen steht Ihnen Simeor Brülisauer, Bereichsleiter Hotellerie, **T 031 335 73 32**, gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie

Hirslanden Salem-Spital

hr.bern@hirslanden.ch

Michaela Ingold, Personalbereichsverantwortliche Schänzlihalde 11 3000 Bern 25

Wenn es um alles geht - Privatklinikgruppe Hirslanden



Für unseren Gasthof auf dem Land suchen wir einen/e

Pächter/in mit frischen Ideen

Für einen einzigartigen Betrieb im historischen Gebäude mit lang-jähriger Tradition suchen wir nach Vereinbarung eine Persönlichkeit mit frischen Ideen.

Sind Sie ein leidenschaftlicher/e Gastgeber/in? Mögen Sie die unkomplizierte Atmosphäre einer Dorfbeiz? Verwöhnen Sie gerne Ihre Gäste mit einem schönen Dinner? Bankette bis 100 Personen organisieren Sie ohne Probleme? Dann haben wir genau den richtigen Restaurationsbetrieb für Sie.

Auf dem Lande, im Kanton Solothurn, bieten wir den idealen Betrieb zur Pacht an. In einem idyllischen Dorf, wo jeder jeden kennt, können Sie Ihre Fähigkeit unter Beweis stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns Sie kennen zu lernen. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

GF Group Holding AG Frau Antonia Bucher Schulhausstrasse 10 6330 Cham Tel 041 785 56 03 antonia.bucher@fluri-realestate.ch



Engadin St. Moritz, die Tourismusorganisation im Oberengadin, hat den Auftrag das touristische Angebot des Tals weltweit zu vermarkten.

Weiter betreut die Destination die Gäste vor Ort und ist diesen mit Rat und Tat behilflich, den Aufenthalt im Engadin so unvergesslich wie möglich zu gestalten.

Wir suchen per 1. Dezember 2011 oder nach Vereinbarung für unser Team Produktmanagement

Produktmanager Angebote und Spezialprojekte (100%, m/w)

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung und das Controlling des Event Management Tools, erfassen die Top Events im internen Redaktionssystem und sind Ansprechpartner für unsere Eventveranstalter in der Umsetzung der Kommunikationsmassnahmen vor Ort. Sie betreuen Teilprojekte aus dem Mountainbike Masterplan und arbeiten mit internen und externen Partnern eng zusammen. Als Produktmanager sind Sie für verschiedene Angebote wie z.B. das Mountainbike oder Ferienwohnung Special verantwortlich. Wir sind ein Team mit Freude an hochklassigen Leistungen.

Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre mit Weiterbildung im Marketingbereich oder HF-/FH-Abschluss mit Berufserfahrung
- Muttersprache D, E und I von Vorteil
- Kenntnisse über das Mountainbike-Segment und die Tourismuswelt
- Hohe technische Affinität zu Kalkulationen und Datenbanken. Erfahrung in der Zusammenarbeit mit externen Agenturen
- Hohe Eigenmotivation sowie Teamfähigkeit und Erfahrung in der Projektarbeit.

La Punt Cham Madulain S-chanf

Zernez

Maloja

Silvaplana

St. Moritz

Celerina

Pontresina

Samedan

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden oder mailen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild an: Michael Baumann, Engadin St. Moritz, Via San Gian 30 7500 St. Moritz, Tel. +41 81 830 09 22, www.engadin.stmoritz.ch,

michael.baumann@support-engadin.ch



Fasten Seat Belts, it's Check In Time Runway34 – ein weltweit einzigartiges Restaurant-konzept lässt Sie die Faszination des Fliegens und Reisens hautnah erleben.

Wir begeistern unsere Gäste mit einem einzigartigen Am-biente rund um die Ilyushin 14 (russisches Fracht- und Pas-sagierflugzeug, Jahrgang 1937) und entführen diese mit unseren aufgesteilten und internationalen Flight Attendants auf eine kulinarische Reise rund um die Welt.

Zur Vervollständigung unserer Cabin Crew suchen wir per Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung eine/ einen motivierte/n und belastbare/n

Servicemitarbeiter/in

Servicemitarbeiter/in (Voltzeit oder Teilzeit)

Mit Ihrer aufgestellten, flexiblen Art und hohen Einsatzbereitschaft ergänzen Sie unsere junge und tolle Crew optimal. Dank ihrer Erfahrung im Service und ihren Sprachkentnissen D/E/F lassen Sie unsere Gäste unvergesslich schöne Momente erleben. Es erwartet Sie ein breites Aufgabenspektrum in den Bereichen à la carte, Bankette, Partys, Ausstellungen, Bar und Smokers Lounge.

Zur Ergänzung unserer Galley Crew brauchen wir ab Mitte Oktober 2011 oder nach Vereinbarung noch eine/n

Koch (m/w)

Sie lieben Ihren Beruf und konnten sich in der internationalen Kunst des Kochens bereits unter Beweis stellen, mit Vorteil auch in der «Cook & Chill»—Produktion. Sie suchen eine Herausforderung und sind bereit im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ und qualifätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbewusstsein. Einsatzbe-reitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre aufgestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen. Keine Frage, es ist Check – in Time!

Senden Sie uns noch heute Ihr vollständiges Bewerbungs-dossier an Tina Soltermann, GL oder Sonja Roser, DA.

RUNWAY RESTAURANTS AG Rohrholzstrasse 67, 8152 Glattbrugg www.runway34.ch Email info@runway34.ch Tel. 043 816 34 34 Fax 043 816 34 16

Restaurant «Wirtschaft zur Höhe» in Zollikon/Zürich

Wir suchen für unsere Küche eine/n junge/n Koch/Köchin

Unsere Brigade besteht aus 7 Mitarbeitern. Wir sind ein kleiner gepflegter Restaurationsbetrieb (14 GM) mit einer Frischmarktküche.

Wir freuen uns auf eine/n motivierte/n, «aufgestellte/n» Arbeitskollegen/-kollegin, der/die am Kochen Freude hat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Nehmen Sie mit uns unverbindlich Kontakt auf. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Tony Scherrer 044 391 59 59 scherrershohi@bluewin.ch www.wirtschaftzurhoehe.ch



FRAPOLLI BETRIEBE AG mit **HOTEL SOMMERAU-TICINO & CATERING.** Dietikon sucht ab Januar 2012

PERSONAL ADMINISTRATOR(IN) HRM mit Buchhaltungsanteil 60 - 80%

Sie verwalten unsere Personaladministration und erledigen den Teil Buchhaltung, der nicht bereits ausgelagert ist. Ein topmodernes EDV-System mit MIRUS- Mitarbeitermanagement und SESAM-Buchhaltungsprogramm erfordert eine gute Erfahrung in der Personalverwaltung und kaufmännischen Prozeduren. 60-80%-Stelle welche die Belange von 40 Fest- und ca. 30 Teilzeit-Mitarbeitenden bearbeitet. Sie, als unabhängiger AnsprechpartnerIn unserer Mitarbeitenden, verfügen über gute Menschenkenntnisse und Lebenserfahrung. Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss.

Erfahrung in der Personaladministration, idealerweise im Gastgewerbe und von Vorteil FIDELIO- & MICROS Kenntnisse.

Geboten wird ein attraktiver, sehr selbständiger, Arbeitsplatz in Funktion einer Kaderstabstelle, in einem modernen Tessiner Familienunternehmen mit 170 Betten, diversen Restaurants, BAR, und einem CATERING Service für 15 und mehr als 10'000 Gästen. Interessiert? Kontaktieren Sie: FRAPOLLI BETRIEBE AG, Personalverwaltung Zürcherstrasse 72, CH-8953 DIETIKON-Zürich admin@sommerau-ticino.ch FON 044 745 41 41

Wir suchen per sofort..

JUNGKOCH M/W

Melden Sie sich bei Barbara Brägger, Telefon 043 333 30 00



GASTFREUNDSCHAFT GROSSGESCHRIEBEN!

Wir, ein bekanntes ****Businesshotel (38 km von Zürich entfernt), im Herzen der Schweiz, suchen gelernte

Chef de Partie (mit Erfahrung) Commis de Cuisine (Jungkoch/Jungköchin)

In unserem gepflegten A-la-carte-Restaurant verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Gäste aus der Region oder wir ziehen an verschiedensten Caterings alle Register. Wir suchen professionelle und engagierte Mitarbeitende für unsere vielseitige Küche. Weitere Informationen finden Sie unter www.krone-lenzburg.ch.

Wollen Sie Ihr Fachwissen in einem tollen Team ausbauen oder umsetzen? Attraktive Anstellungsbedingungen warten auf Sie. Richten Sie bitte Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung an:

Hotel Krone Herr Otto Gerber Kronenplatz 20 CH-5600 Lenzburg 2 Tel. 0041 62 886 65 65 Mail@KRONE-LENZBURG.CH Fax ++41 (0)62 886 65 00

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.







hoteljob.ch

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Direktion / Geschäftsleitung			
Position, Arbeitgeber (19x1107, 1950, Fex.110V)	Ort injured nelsehi neh	Job-Code	
Stv. Geschäftsführer/-in DOW 1/A PORTINE A PROPERTY AND THE PROPERTY OF THE PR	Region Bern Manage dabon	J34557	
Geschäftsführer/in	Region Ostschweiz	J34819	
Duty Manager	Region Zentralschweiz	J34581	
Geschäftsführer/in	Region Zürich	J34713	
Bereichsleiter Paranous and Control of the Hard Hard Hard Hard Hard Hard Hard Hard	Region Zürich	J34767	
Direktionsassistenten	Region Zürich	J34845	
Gastgeber/in, Stv der Direktion	ganze Schweiz	J33294	

Position, Arbeitgeber	ort eniessena	Job-Code
Rezeptionist/in	Region Basel	J34536
Hersustanderang und sind bereit im Team neue Wegnamood	Region Basel	J34733
Empfangsmitarbeiterin	Region Bern	J34561
Shift Leader meeting and providing Amena 12 Altra Mediana	Region Bern	J34662
Reservationsmitarbeiter/in # 2200 2006 Unit 1964 Tol 518 Maintenance	Region Bern	J34794
Rezeptionist/in	Region Bern	J34595
Mitarbeiter/in Kunden-Services 80-100%	Region Bern	J34738
Reservationsmitarbeiter/in	Region Bern	J34572
Reservationsmitarbeiter/in SAIR TA SAESTISTIONNOS	Region Bern	J34558
Rezeptionist/in ASyswamason as ASyswam www	Region Bern	J34596
Rezeptionist/ Night Auditor	Region Bern	J34599
Chef de reception	Region Oberwallis	J34601
Reservationsmitarbeiter/in	Region Oberwallis	J34717
Réceptionistin	Region Zentralschweiz	J34722
Reservierungsleiter/in	Region Zentralschweiz	J34829
Réceptionist/in	Region Zürich	J34842
Night Audit Teilzeit 30%	Region Zürich	J34851
Réceptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich	J34849
Stv. Chef de réception	Region Zürich	J34820
Réceptionist/in Stv. Teamleitung	Region Zürich OV 91860	J34817
Rezeptionist/in sylentanotrasusteeR uamediden remetit die brite dW	Region Zürich	J34797
Night Auditor A Group Freim Sale write him	Region Zürich	J34749
Min from any and all simple maniminary of an analysis and and and	THE RESERVE OF THE PARTY OF THE	

Position, Arbeitgeber Andibald system and deminer	Ort	Job-Cod
Patissier (Tagesstelle)	Region Basel	J3474
Chef de partie (Tagesstelle)	Region Basel	J3474
Chef de partie	Region Basel	J3473:
Chef Saucier do.edeodwatterfaethwwww.co.co.co.	Region Bern	J3480
Commis de cuisine	Region Bern	J3457
Sous-chef	Region Bern and pla	J3459
Jungkoch	Region Bern	J3456
Koch temporär	Region Bern Tolle 12 11	J3476
Demi Chef Pâtisserie	Region Bern neimmen	228m2 J3480
Chef de partie Saucier	Region Graubünden	eb eu J3481
Küchenchef O OMMATAS	Region Graubünden	emeini J3471
Koch 2002 Isingle de trious	Region Mittelland (SO,AC	G) J3455
Chefde Partie ARTSHAMAGALAMOSRES	Region Mittelland (SO,AC	G) 5 J3483
Koch/Köchin 60–100%	Region Mittelland (SO,AC	G) 118 9 J3477
Koch/Köchin	Region Mittelland (SO,AC	G) 3475
Commis de Cuisine	Region Mittelland (SO,AC	G) J3482
Commis de cuisine	Region Oberwallis	J3485
Demi-chef de partie	Region Oberwallis	J3471
Demi-Chef de Partie	Region Ostschweiz	J3474
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3476
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3477
Kreativer Alleinkoch	Region Zentralschweiz	J3459
Koch	Region Zentralschweiz	J3481
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J3482
Sous-chef Sous-chef	Region Zentralschweiz	J3483
Chef de partie	Region Zentralschweiz	J3482
Chef de Partie	Region Zürich	J3478
Chef de partie	Region Zürich	J3457
Sous-chef Bankett and hous or several position of and operation	Region Zürich	J3472
Sous-Chef againman X 2080(M 8-0)	Region Zürich	J3473
Commis de Cuisine Sie en Maio de Marine de Entre de	Region Zürich	J3476
Koch / Köchin 90% la salah A tenta kabilanua ni sisagai	Region Zürich	J3477
Chef de Partie Tournante	Region Zürich	J3478
Koch temporär All almanustae Ansaravib nada 3 0	Region Zürich	J3478
kreativer Chef de Partie	nerie Region Zürich	J3478
Sous-Chef Bankett	Region Zürich	J3482
Commis de Cuisine	Region Zürich	J3483
Chef de Partie	Region Zürich	J3484
Chef de partie	Region Zürich	13484

Küche			
Position, Arbeitgeber	Ort and areas	Job-Code	
Chef de Partie oder Sous-Chef	Region Zürich	J34853	
Commis- und Chef de partie	ganze Schweiz	J34776	
Sous-chef Junior - UK - Region Hampshire	and control of the co	J34580	
Commis de cuisine - UK - Region Sussex	International	16 d J34583	

Position, Arbeitgeber	Ort Job-	Code
Commis de bar	Region Basel J3	34808
Serviceaushilfen	Region Basel J3	34792
Verantwortlicher Take Away	Region Bern J3	34562
Chef de service / Gastgeberin signoria	Region Graubünden . J3	34815
Stv. Leiter Innere Dienste	Region Ostschweiz J3	34586
Operativen Mitarbeiter Meeting & Event	Region Ostschweiz J3	34744
Executive F&B Assistant Manager (m)	Region Zentralschweiz J3	34747
Meeting & Event Coordinator	Region Zentralschweiz J3	34754
Leiter Bankette & Events	Region Zürich J3	34832
F&B-Lagermitarbeiter-Logistiker	Region Zürich J3	34730
Anlassleiter Bankett Service	Region Zürich J3	34774

Aniassieiter Bankett Service	Region Zurich	134774
C / D	AND AND A TO THE REAL PROPERTY OF THE PROPERTY	
Service / Restauration		
Position, Arbeitgeber	A CONTRACTOR OF THE PROPERTY O	Job-Code ·
Serviceaushilfe	Region Basel Region Basel	J34789
Teamleitung Service Tagesstelle	Region Basel	J34736
Servicemitarbeiter / In	Region Bern Region Bern	J34763
Serviceaushilfen	Region Bern	J34764
Serviceaushilfen	Region Bern	J34791
Barfachmann	Region Bern	J34770
Servicemitarbeiter	Region Bern	J34769
Commis de bar	Region Bern Region Bern	J34569
Restaurationsfachfrau/-fachmann	Region Bern	J34556
Chef de Service	Region Bern	J34564
Bartender	Region Bern Region Bern	J34751
Betriebsassistent / Chef de Service	Region Bern	J34555
Chef de rang Bar	Region Bern	J34752
Servicefachangestellte	Region Bern	J34554
Chef de rang	Region Bern	J34566
Chef de bar	Region Bern	J34597
Demi-chef de rang	40 08 EEE CAN Total Region Bern what had hade size and	J34570
2. Restaurantleiter	Region Bern	J34574
Servicefachangestellte	Region Graubünden	J34742
Servicemitarbeiter/In	Region Graubünden	J34608
Chef de service/ Restaurantleiter	Region Graubünden	J34848
Commis de rang	Region Oberwallis	J34755
Barfachmann Germin	Region Oberwallis	J34756
Chef de rang	Region Oberwallis	J34757
Chef de rang	Region Oberwallis	J34771
- Commis de rang	Region Oberwallis	J34772
Servicefachfrau	Region Oberwallis	J34535
Restaurationsfachmann	Region Oberwallis	J34795
Barfachmann	Region Oberwallis	J34796
Commis de rang	Region Zentralschweiz	J34799
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J34846
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J34801
Demi-chef de rang	Region Zentralschweiz	J34800
1. Réceptionist/inund Réceptionist/in	Region Zentralschweiz	J34734
Restaurationsfachmann	Region Zentralschweiz	J34793
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J34750
Barmitarbeiter/In	Region Zürich	J34839
Serviceaushilfe	Region Zürich	J34786
Bar-ServicemitarbeiterIn	-916 Caltriabell 219 Region Zürich	J34589
Commis de rang	Region Zürich	J34768
Chef de rang Bankett (m)	Region Zürich	J34729
Assistent des Geschäftsführers	Region Zürich	J34725
ServicemitarbeiterIn	Region Zürich	J34600
Chef de service (m) stv. Funktion	Region Zürich	J34813
Chef de rang Bankett	Region Zürich	J34821
Commis de Rang	Region Zürich	J34850
Servicefachfrau/mann	Region Zürich	J34759
Barfachmann	Region Zürich	J34753
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich	J34841
Bankettaushilfe	Region Zürich	J34840
Chef de Rang	Region Zürich	J34838
Restaurationsfachfrau/mann	Region Zürich	J34731
Acotadi ationolacini ad/illalini	negion zurien	104/31

EUROPÄISCHER HOF ■ HOTEL EUROPE *** Engelberg Switzerland



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

In unser junges und motiviertes Frontteam suchen wir eine/n erfahrene/n

Réceptionistin / Réceptionist

per 01. Dezember 2011

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

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

Für unsere Gäste - eine Schöne Zeit!

hotelleriesuisse, der Unternehmerverband der Schweizer Hoteliers, steht zusammen mit seinen 3'200 Mitgliedern für eine qualitätsbewusste und zukunftsorientierte Schweizer Hotel- und Beherbergungswirtschaft.

Redaktor/in Ressort Dolce Vita 90-100 %

Ihre Aufgaben

- Recherchieren und Verfassen von Artikeln zu den Themen Gastrono mie, Lifestyle, Hotellerie und Tourismus
- Planung, Themenfindung, Auftragserteilung an Korrespondenten
- Dienstredaktion im Turnus (ca. jede 5. Woche)
- Betreuung von Praktikanten
- Berichterstattung von Veranstaltungen und Kongressen

Ihr Profil

- grosse journalistische Erfahrung
- gewünscht werden Branchenkenntnisse
- · Flexibilität und Teamfähigkeit
- Muttersprache Deutsch, gute Französisch- und Englischkenntnisse

hotelleriesuisse ist ein modern geführtes Unternehmen aus der Verbandswelt und bietet nebst dem faszinierenden Arbeitsgebiet ein produktives Umfeld, eine moderne Infrastruktur und ausgezeichnete Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Interessiert? Für weitere Auskünfte steht Ihnen Elsbeth Hobmeier, Ihre schriftliche Bewerbung Chefredaktorin htr hotel revue, unter 031 370 42 38 gerne zur Verfü-

hotelleriesuisse Valérie Gerber

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

htr hotel revue





Als führender Gastronomiebetrieb in der Region am oberen Zürichsee sind wir bestens bekannt. Das ausgezeichnete Betriebsklima liegt uns sehr am Herzen. Wir sind stets für Sie da, Ihr Einsatz wird überdurchschnittlich honoriert.

E Job im Schnee,

Berggasthaus Gobeli an der Rinderberg-Skipiste, 1500 m ü. M., 3770 Zweisimmen, Restaurant, Sonnenterrasse,

Service-

was wotsch no meh!

Hestaurant, Sonnenuerrasse, 35 Gästebetten, sucht für die Wintersaison 2011/12 zur Ergänzung des Teams folgende tüchtige und freundliche Mit-arbeiter/innen.

fachangestellte

Selbstständige Führung einer Servicestation mit Inkasso, auch A-la-carte-Service,

Jungkoch oder

mit abgeschlossener Lehre,

oflichtbewusst und anpassungsfähig, in kleinem Team, Eintritt Dezember.

Wir bieten gute Entlöhnung, Kost und Logis im Haus. Es freut sich auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto: Fam. Hans Wagner Schmiedengasse 1 3377 Walliswil b. Wangen © 032 631 21 74

und Kellner

sprachenkundig.

www.gobeli.ch

Köchin

Als junger Koch führen Sie den Posten, zeigen Einsatzbereitschaft und sind sich gewohnt, im Team zu arbeiten.

Rufen Sie uns an, gerne stellen wir Ihnen den neuen Arbeitsplatz vor... Restaurant Waldegg, Rickenstrasse 810, 8735 St. Gallenkappel, Tel. 055 284 63 33 (Frau Liechti). Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Mehr über unseren topmodernen Betrieb erfahren Sie unter www.restaurantwaldegg.ch



Grindelwalds einziges 5-Sterne-Haus liegt an wunderschöner Lage am Fusse des weltberühmten Eigers in einer atemberaubenden Bergwelt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember, folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

Sous-Chef de Cuisine Chef Saucier (w/m) Chef Pâtissier (w/m) Demi-Chefs de Partie

Commis de Cuisine (w/m)

Servicefachleute

Bar-Chef (w/m) **Medizinische Masseurin**

Wir bieten attraktive Stellen mit vielseitigen und spannenden Aufgaben und geben Ihnen die Möglichkeit, Ihre Talente einzubringen und zu entfalten.

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlage

GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD CH-3818 Grindelwald Hans Stäubli, Personalchef Telefon +41 33 854 86 10 Telefax +41 33 854 86 88 hr@grandregina.ch www.grandregina.ch

Landgasthof zum Löwen in Nänikon nahe Zürich

(16 GaultMillau/25 Sitzplätze) möchte sein Service- und Kü-chenteam (Eintritt 1, November oder nach Vereinbarung) ver-

COMMIS DE CUISINE/CHEF DE PARTIE/ SERVICEFACHANGESTELLTE

Asiatisch-mediterrane Küche, mit viel Fisch und regionalen Produkten.

Samstagmittag, Sonntag und Montag geschlossen.

Interessiert? Bewerbung bitte unter Kontakt: www.loewen-naenikon.ch

Unser Auftraggeber gehört zu den fünf grössten Champagnerhäusern weltweit. Im Auftrag suchen wir eine/n qualifizierte/n

AUSSENDIENSTMITARBEITER/IN

für die Region Zürich

Ihre Kunden sind insbesondere Hotels, Restaurants, Clubs und Bars. Sie übernehmen einen grossen Kundenstamm und besuchen die Ihnen anvertrauten Kunden regel-mässig und pflichtbewusst.

Wenn Sie mind. 28 Jahre alt sind, über eine kaufmännische Grundausbildung oder eine wenn sie milind. 20 Jahre alt sind, über eine kadımanısıları darinda darinda geleichwertige Ausbildung (Hotelfachschule) verfügen, möglichst über Erfahrung im Verkauf von Champagner und Wein verfügen und Sie interessiert sind, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Photo) an die nachstehende Adresse

Weber & Partner AG Beratung und Verwaltung Vordere Gasse 54 4628 Wolfwil

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: 1× CHF 25000.– und 10× CHF 5000.–

- 1. 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/zirkus

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





Das Posthotel Valbella, geöffnet während der Wintersalson, ist ein 4-Sterne-Hotel mit 40 Betten, einer kleinen und gepflegten Wellness-Oase sowie einem grossen Schwimmbad. Für den kulinarischen Genuss bieten wir unseren Gästen das Gourmet-Restaurant «Stoiva» und die Pizzeria «Mamma Mia». Abgerundet wird das Angebot mit unserer Pianobar sowie der Vinothek.

Auf die Wintersaison suchen wir

Barmitarbeiter m/w für unsere Pianobar

Praktikumsstelle Rezeption und Service

Servicemitarbeiter (m/w) für regen a la cârte Service

Commis de Cuisine/Jungkoch (w/m)

Wir bitten ihnen eine vielseitige Tätigkeit in einem optimalen Arbeitsumfeld.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

POSTHOTEL VALBELLA Miriam Trösch 7077 Valbella

Tel. 081 385 12 12

Fax 081 385 12 13

www.posthotelvalbella.ch



Stelle suchen -Stelle finden www.hoteljob.ch

Wollen Sie Ihren Gastrovirus während den normalen Büroarbeitszeiten leben?



Wir machen es möglich!

Falls Sie der Meinung sind, dass ein geregeltes Familienleben und viel Freizeit bei einem verantwortungsvollen Job als

Koch (m/w)

ab sofort oder nach Vereinbarung

nicht möglich ist, dann sollten Sie unbedingt weiterlesen!

Das Graf-Z befindet sich im Parterre des Bürohauses «Portikon». Es umfasst ein Restaurant mit einem Selbstbedienungs- und einem à-la-carte-Bereich mit 200 Sitzplätzen und grosser Terrasse mit 240 Sitzplätzen, ein Bistro/Take-away sowie das Catering für die Stockwerkverpflegung, Konferenzen und Sonderveranstaltungen. Der Betrieb ist mehrheitlich auf die Büroöffnungszeiten ausgerichtet.

Sie lieben Ihren Beruf, konnten sich in der Kochkunst bereits unter Sie lieben Ihren Beruf, konnten sich in der rochkunst bereits unter Beweis stellen und lieben die Frischküche. Sie suchen eine Herausforde-rung und sind bereit, im Team neue Wege zu gehen. Sie sind engagiert, kreativ, qualitätsbewusst und pflegen ein hohes Verantwortungsbe-wusstsein. Einsatzbereitschaft ist für Sie kein Fremdwort und Ihre auf-gestellte Art motiviert Sie im Team zu Höchstleistungen.

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und Sie kommen schon bald in Genuss von geregelten Arbeitszeiten, hoher Eigenverantwortung und attraktiven Anstellungsbedingungen

Graf Z AG, Thurgauerstrasse 130, 8152 Glattpark info@graf-z.ch, Frau F. Yancy, Tel. Nr. 058 680 34 14

GLETSCHER-RESTAURANTS



TOP OF EUROPE

11333 ft

Chinesischer Spezialitäten-Koch

Eintritt nach Vereinbarung

Die Restaurationsbetriebe Jungfraujoch haben... - 4 Restaurants und 2 Bars mit total über 700 Plätzen

das Restaurant Eigergletscher mit Sonnenterrasse, total 190 Plätze, und die Skibar «Schreinerei»

- die höchstgelegene Confiserie Europas eine familiäre Atmosphäre mit langjährigen Mitarbeitern - einen spannenden, internationalen Gästemix

- einen Ganzjahresbetrieb mit lebhafter Sommersaison

Besitzen Sie...

- grosse Erfahrung in der chinesischen Küche - Selbstständigkeit und Teamgeist

- gute Fremdsprachenkenntnisse

- den Wunsch nach einer längerfristigen Anstellung

...dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen!

Herzlich willkommen!

Restaurationsbetriebe Jungfraujoch und Eigergletscher **CH-3823 Eigergletscher**

Tel. +41 (0)33 828 78 88 - Fax +41 (0)33 828 78 94 gletscherrestaurant@jungfrau.ch www.gletscherrestaurant@jungfrau.ch



Dort arbeiten, wo andere Ferien machen -Wintersaison 2011/12 im Engadin

Für unsere 4 verschiedenen Betriebe in Zuoz und Umgebung suchen wir engagierte und motivierte Mitarbeiter zur Unterstützung:

Commis de Cuisine Servicefachangestellte

Hotel Crusch Alva:

Chef de Service/Betriebsassistenz Commis de Cuisine Servicefachangestellte

Sportzentrum Purtum (Dezember-März) und Parkhütte Varusch im Val Trupchun (Mai/Juni-Oktober):

Wirt/Wirtin (oder Wirtepaar)

Wir können nur gut sein, wenn Sie gut sind.
Deshalb suchen wir Mitarbeiter, die an sich selbst die höchsten Ansprüche stellen:

Zusammen mit Ihren Kollegen sorgen Sie für das Wohl und das kulinarische Erlebnis unserer Gäste.

Sie sprechen Deutsch, Italienisch und vorzugsweise

- Englisch.

Wollen Sie uns auf diesem Weg unterstützen und begleiten? Dann freuen Sie sich auf:

Arbeit in einem aufstrebenden und zukunfts-orientierten Hotel

- orientierten Hotel

 ein junges, engagiertes und qualifiziertes Team

 verantwortungsvolle und abwechslungsreiche
 Aufgaben

 ein offenes und kommunikatives Arbeitsklima

 die einzigartige Ferienregion Engadin-St. Moritz

 Unterbringung und Verpflegung im Haus möglich

Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung!
HOTEL ENGIADINA Tel. 081 851 54 52
Claudia Junge Fax 081 854 33 03
San Bastiaun 13
7524 Zuoz www.hotelengiadina.ch

Stellenvermittlungen





www.hotelcareer.fr

www.horesto.ch

Offres et recherches d'emplo sur 2 portails de recrutement spécialisés pour l'hôtellerie et la gastronomie

Tél.: 044 721 41 31

contact@hotel-career.ch

 $Gastro \equiv Express$ Die führende Stellenbörse für

das Schweizer Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus

www.baizer.ch



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
Chefredaktion / Rédactrice en chef: Elsbeth Hobmeier
Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König
Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Emanuel Müller
Anzeigen-Innendiens! / 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):

Anzeigentarif (pro mm und Spatie) / Tarri des annonces (par limit et couline):

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

— Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

— Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

- Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadri CHF 2.10

- Kaderrubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80

- Varibrig Audrichaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'enploi)

1 Woche / semaine CHF 50.—, 2 Wochen / semaines CHF 70.—, 4 Wochen / semaines CHF 100.— 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.10 4-farbig/quadri CHF 2.30

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 Nr. 41/2011

13 10 2011 10. 10. 2011

Nr. 27/28 / 7.7.2011

Nr. 42/2011 20, 10, 2011 17, 10, 2011

27, 10, 2011 24, 10, 2011 Liegenschaften-Rubriken / immobilier-rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Nr. 43/2011

Nr. 44/2011 31, 10, 2011

Anzeigenschluss / Délai Doppelnummern Numéros couplés

Anzeigenschluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 29/30 / 21.7.2011

Nr. 51/52 / 22.12.2011

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.

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 narché immobilier

htr hotel revue Nr. 40 / 6. Oktober 2011



Mit Spezialisten Erfolgspotenziale erschliessen und ausschöpfen

Unser gemeinsames Beraternetzwerk – für Ihren unternehmerischen Erfolg

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

CURAV/VA.CH





Zu vermieten

Im Zentrum von Meiringen im Haslital, Berner Oberland, vermieten wir ab Herbst 2011 das beliebte und erfolgreiche Ausgehlokal

Mountain Music Disco Club

200 Plätze, 2 komplett eingerichtete Bars, grosser Dancefloor, attraktives Layout. Der Club ist integriert in die Liegenschaft Alpin Sherpa mit Restaurant. Hotel und Geschäftslokalitäten.

Für den Mountain Music Disco Club suchen wir einem engagierten, kreativen, gut vernetzten und fachlich ausgewiesenen Mietbewerber.

Wir freuen uns auf einen ersten Kontakt

Liegenschaft Alpin Sherpa Postfach 508 3860 Meiringen nils.glatthard@bluewin.ch

HESSER

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

Generalunternehmung/Investor ges. für

Bauland im Tessin

1-A-Panoramalage/Seesicht. Geeignet für Luxusresidenz, Tertianum, Panora-marestaurant usw. 4000 m²/10 Mio. Fr.

Chiffre L 024-757058 à Publicitas S.A. casella postale 48, 1752 Villars-sur Glâne 1.

Zu verkaufen im TG

Gasthof mit Zukunft!

An Hauptstrassenachse mit Zusatzeinnahmen durch Werbeflächen und Parkplätze

A vendre | To sale Région Verbier, La Tzoumaz Hôtel, 30 chambres

à rénover, prix Fr. 2 500 000.-

CONTACT

www.guinard.com info@swissrealestategroup.com

ZU VERKAUFEN: HOTEL/RESTAURANT TANNENHOF 3999 Oberwald / Goms / Wallis 🖈 🖈 🖈







Zu verkaufen nach Übereinkunft im Zuge der Nachfol

Traditionsreicher und gut erhaltener ***-Betrieb im Wallis



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.

Eine Dienstleistung von hotelleriesuisse.

